



WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY NR 4 W BYTOMIU

AL. LEGIONÓW 10, 41902 BYTOM

NIP: 626-25-10-567, REGON: 000296271



32 281 02 71
32 396 51 00



32 396 45 09



SZPITAL@SZPITAL4.BYTOM.PL

Bytom, dnia 26.01.2023 r.

DZP – 2/2023

WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym pn. Usługa przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego Nr 4 w Bytomiu

Zamawiający informuje, iż w toku prowadzonego postępowania wpłynęły pytania dotyczące przedmiotowego postępowania, których treść wraz z odpowiedzią udzieloną przez Zamawiającego zamieszczamy poniżej:

Pytanie nr 1

Czy Zamawiający potwierdza, że zgodnie z SWZ Rozdz. VII Warunki udziału w postępowaniu w ust. 2 pkt. 2. Wykonawca na dzień składania ofert musi dysponować kuchnią, do której prawo ma przynajmniej na okres obowiązywania umowy objętej niniejszym postępowaniem, oraz która posiada aktualną decyzję/ opinię sanitarną miejscowo właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego stwierdzającą, że zakład w którym będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych.

Odp. Potwierdzamy.

Pytanie nr 2

Zamawiający w Załączniku nr 1B do SWZ informuje, że dysponuje pomieszczeniami, które przekaże w odpłatną dzierżawę, prosimy o informację do jakiego celu przeznaczone są pomieszczenia, które Zamawiający wskazuje w Załączniku nr 3 do Umowy.

Odp. Pomieszczenia udostępniane są w celu świadczenia kompleksowej usługi żywienia, zgodnie z § 1 ust. 1 projektu umowy dzierżawy.

WWW.SZPITAL4.BYTOM.PL

WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY NR 4 W BYTOMIU
JEST JEDNOSTKĄ SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA ŚLĄSKIEGO



Województwo
Śląskie

Pytanie nr 3

Prosimy o informację w jakim stanie technicznym są pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy?

Odp. Pomieszczenia są w stanie umożliwiającym ich użytkowanie. Obecnie są użytkowane przez podmiot zewnętrzny.

Pytanie nr 4

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odp. Zamawiający nie dysponuje żadnymi decyzjami w wymienionym zakresie.

Pytanie nr 5

Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu Sanepidu dotyczącego pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy.

Odp. Zamawiający nie dysponuje żadnymi protokołami w wymienionym zakresie.

Pytanie nr 6

Prosimy o informację, czy Wykonawca będzie obciążany podatkiem od nieruchomości? Jeśli tak, prosimy o podanie stawki podatku od nieruchomości.

Odp. Podatek od nieruchomości jest składową kalkulacji czynszu.

Pytanie nr 7

Prosimy o podanie terminu ważności przeglądów przedmiotu dzierżawy (m. in. przeglądów, które powinny być wykonane przez właściciela obiektu takich jak pomiarów elektrycznych, przeglądów kominiarskich itp.).

Odp. Realizacja okresowych przeglądów jest po stronie Zamawiającego. Obiekt posiada aktualne wszystkie wymagane przeglądy.

Pytanie nr 8

Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres?

Odp. Zamawiający ze swej strony nie przewiduje remontów. Pomieszczenie obecnie są

użytkowane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Pytanie nr 9

Prosimy o podanie kosztów netto odbioru odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych (w przypadku kuchni) z ostatnich 12 m-cy z podziałem na ceny jednostkowe netto, kod odpadu, ilość i pojemność pojemników, częstotliwość wywozu, wartość netto i miesiące rozliczeniowe?
Kto obecnie odbiera odpady komunalne i pokonsumpcyjne?

Odp. Odbiór odpadów komunalnym i pokonsumpcyjnych wraz z umową leży po stronie Wykonawcy, na jego koszt i odpowiedzialność.

Pytanie nr 10

W ile pojemników na odpady i jakiej pojemności obecnie jest wyposażona kuchnia?

Odp. Organizacja składowanych odpadów leże po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 11

Do wyposażenia w jakie sprzęty poza przekazany przez Zamawiającego zobowiązany jest wykonawca? Prosimy podać również ilości potrzebnego sprzętu?

Odp. Zgodnie z zapisami PPU/SWZ, reszta według potrzeb Wykonawcy.

Pytanie nr 12

Czy dzierżawione pomieszczenia mają inne przeznaczenie niż wskazane w umowie?

Odp. Pomieszczenia udostępniane są w celu świadczenia kompleksowej usługi żywienia, zgodnie z § 1 ust. 1 projektu umowy dzierżawy.

Pytanie nr 13

Prosimy o opublikowanie zdjęć pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy.

Odp. Zamawiający odmawia upubliczniania zdjęć z dzierżawionych pomieszczeń. Zainteresowani mieli możliwość wizji lokalnej, która była przeprowadzona 23.01.2023r.

Pytanie nr 14

Czy w pomieszczeniach wynajmowanych przez Zamawiającego jest drożna kanalizacja?

Odp. Tak.

Pytanie nr 15

Czy obecny Wykonawca usługi żywienia do końca kontraktu jest zobowiązany do dokonania prac remontowych, odnowienia malarskiego albo napraw w udostępnionych pomieszczeniach?

Odp. Wykonawca jest zobowiązany do pozostawienia pomieszczeń w stanie nie pogorszonym ponad zużycie będące następstwem prawidłowego użytkowania.

Pytanie nr 16

Kiedy ostatni raz były malowane pomieszczenia kuchenne?

Odp. Na etapie trwania umowy Zamawiający nie ingeruje w częstotliwość odnawiania powłok malarskich. Ważne jest, aby Wykonawca pozostawił pomieszczenia w stanie nie pogorszonym ponad zużycie będące następstwem prawidłowego użytkowania.

Pytanie nr 17

Ile podliczników wody jest obecnie zainstalowanych w pomieszczeniach kuchennych?

Odp. 10 podliczników obejmujących zużycie ciepłej i zimnej wody.

Pytanie nr 18

Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres?

Odp. Zamawiający ze swej strony nie przewiduje remontów. Pomieszczenie obecnie są użytkowane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Pytanie nr 19

Prosimy o udostępnienie dokumentacji technicznej budynku oraz pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy.

Odp. Zamawiający nie dysponuje taką dokumentacją.

Pytanie nr 20

Ile osób dziennie odpowiada za dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta?

Odp. Za organizację pracy odpowiedzialny jest Wykonawca, zgodnie z potrzebami.

Pytanie nr 21

WWW.SZPITAL4.BYTOM.PL

WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY NR 4 W BYTOMIU
JEST JEDNOSTKĄ SAMORZĄDU WOJEWÓDZTWA ŚLĄSKIEGO



Województwo
Śląskie

Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości osób żywionych z wszystkich oddziałów z podziałem na diety wymienione przez Zamawiającego z ostatnich 3 miesięcy.

Odp. Średnia miesięcznej ilości osobodni żywionych z wszystkich oddziałów ustalona została na podstawie FV z września, października, listopada. Posiłki regeneracyjne wydawane były tylko w listopadzie:

- dieta podstawowa – 6.311 osobodni
- dieta mleczna, kleikowa, Karella – 66 osobodni
- Przekąski – 1.595 szt.
- Posiłki regeneracyjne – 100 szt. (listopad)

Pytanie nr 22

Czy Zamawiający planuje remonty? Jeśli tak prosimy o informację w jakim zakresie i które oddziały zostaną zamknięte.

Odp. Zamawiający nie planuje remontów w następstwie których planowane jest zamknięcie oddziałów.

Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa

dr n. med. Janusz Kuśmierz