



INFORMACJA NR 3 DLA WYKONAWCÓW

Dyrektor Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Kamińskiego 73a, działając na podstawie art. 135 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 1605 ze zm.) jako kierownik Zamawiającego przekazuje treść zapytań oraz wyjaśnienia do postępowania pn.: USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU.

**Pytanie nr 1**

Zwracamy się do Zamawiającego z prośbą o ujednoczenie zapisów SWZ, ponieważ na wykazie kuchenek oddziałowych – ul. Kamińskiego 73a i Poświęcka 8 (umowa użyczenie) podano 13 kuchenek oddziałowych (10 przy ul. Kamińskiego oraz 3 przy ul. Poświęckiej) natomiast w OPZ rozdz.V pkt. 1 podano, iż kuchenek jest 12.

***Odpowiedź: Zamawiający ujednocz zapis SWZ w zakresie Załącznika nr 10 – OPZ tj. Rozdział V pkt 1 otrzymuje brzmienie:***

1. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć na okres trwania usługi oddane mu w użytkowanie kucharki oddziałowe w ilości 13 sztuk, obsługiwane łącznie przez 24 etaty kuchenkowych:

LP	Kucharki oddziałowe
1	bud A VI piętro (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
2	bud A V piętro (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
3	bud A IV piętro (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
4	bud A III piętro (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
5	bud A II piętro (2 etaty) Kamińskiego po po 12 godzin co 2 dzień
6	bud A I piętro (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
7	bud A parter (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
8	bud 8 III piętro (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
9	bud I II piętro (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
10	bud H parter (2 etaty) Kamińskiego po 12 godzin co 2 dzień
11	bud B II piętro (2 etaty) Poświęcka po 12 godzin co 2 dzień
12	bud B parter i I piętro (2 etaty) Poświęcka po 12 godzin co 2 dzień

Każda z kuchenek powinna być wyposażona w komplet mebli kuchennych, zlewozmywak, wyparacz do naczyń, lodówkę oraz elementy wymienione w ROZDZIALE III OBOWIĄZKI I ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY.

Jeżeli oferowana przez Wykonawcę technologia zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami



i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Wykonawca ma obowiązek wykonywania usługi zgodnie z systemem HACCP (Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ze zmianami) będzie polegała na zbiorczym, bemarowym systemie dystrybucji posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia na okres trwania usługi odpowiedniej ilości w pełni wyposażonych wózków do dystrybucji posiłków w tym systemie. Produkcja posiłków dietetycznych, przy zastosowaniu bemarowego systemu dystrybucji, odbywa się w kuchni centralnej. Gotowe potrawy przekładane są do pojemników gastronomicznych, wstawianych do specjalnie izolowanych wózków bemarowych. W takiej formie dostarczane są na poszczególne oddziały. Każdemu oddziałowi przyporządkowana jest odpowiednia liczba bemarów oraz pojemników z posiłkami dietetycznymi. Wózki te są ogrzewane elektrycznie dzięki odpowiednim układom grzałek podłączanych do gniazd wtykowych. Gniazda te powinny znajdować się w następujących pomieszczeniach: kuchni głównej, kuchenkach oddziałowych, pokojach pacjentów. Wózki bemarowe są wyposażone w różnej wielkości pojemniki gastronomiczne, które pozwalają na zróżnicowanie wielkości posiłków i dostosowanie ich do potrzeb poszczególnych oddziałów. Posiadają ponadto szafki do transportu naczyń. Zwrot naczyń brudnych odbywa się za pomocą tych samych wózków. Do mycia naczyń oraz pojemników mogą być stosowane maszyny typu komorowego lub o działaniu ciągłym - tunelowe.

**Pytanie nr 2**

Prosimy o informację, czy Wykonawca dobrze rozumie zapisy OPZ rozdz.V pkt. 1 i nie wszystkie kuchenki muszą zostać wyposażone w komplet mebli kuchennych, zlewozmywak, wyparzacz do naczyń, lodówkę raz elementy wymienione w Rozdziale III obowiązkii odpowiedzialność wykonawcy?

***Odpowiedź: Zamawiający ujednotolica zapis SWZ zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 1 w niniejszej Informacji.***

**Pytanie nr 3**

Prosimy Zamawiającego o weryfikację podanej ilości kuchenek oddziałowych ul. Poświęcka 8:

- kuchenka oddziałowa, budynek PB, kondygnacja P
- kuchenka oddziałowa, budynek PB, kondygnacja Ip
- kuchenka oddziałowa, budynek PB, kondygnacja IIp
- kuchenka oddziałowa, budynek PA, kondygnacja IIp?

***Odpowiedź: Zamawiający ujednotolica zapis SWZ zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 1 w niniejszej Informacji.***

**Zmodyfikowany Załącznik nr 10 w załączeniu.**

Z-ca Kierownika Działu  
Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych

mgr inż. Jacek Banaszak

*Powyższe zmiany są integralną częścią specyfikacji warunków zamówienia i dotyczą wszystkich Wykonawców, biorących udział w w/w postępowaniu Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę z uwzględnieniem powyższego.*