



Kielce 26.08.2020r.

*Do wszystkich zainteresowanych*

**Dotyczy:** postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usługi przygotowania i dystrybucji posiłków do pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego w Kielcach wraz z prowadzeniem bufetu dla pracowników/odwiedzających”.

Znak sprawy: EZ/ZP/92/2020/RI

**ODPOWIEDZI NA PYTANIA**

Działając na podstawie art. 38 ust. 2 w powiązaniu z art. 38 ust 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych, (tekst jednolity: Dz.U. z 2019r. poz. 1843 ze zm.) Zamawiający Wojewódzki Szpital Zespolony w Kielcach ul. Grunwaldzka 45 udziela odpowiedzi na zadane pytania, jednocześnie wprowadza modyfikacje treści zapisów SIWZ:

**Pytanie nr 1**

Zamawiający w punkcie 12 *Warunki udziału w postępowaniu* podpunkt 3a wskazuje jako warunek udziału w postępowaniu posiadanie zdolności technicznej i zawodowej:

„3) posiadają właściwe zdolności techniczne i/lub/ zawodowe rozumiane jako:

- a) zrealizowali należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) lub aktualnie realizują co najmniej jedną usługę trwającą minimum 12 miesięcy na rzecz Zamawiającego, którym jest jednostka służby zdrowia (szpital, klinika, przychodnia) o wartości (umowy) brutto minimum 300.000,00 zł w skali jednego miesiąca która swym zakresem obejmowała świadczenie usług w zakresie całodziennego wyżywienia min. 600 pacjentów z dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta.”

Zwracamy się z prośbą o dopuszczenie zmiany na następujący zapis posiadają właściwe zdolności techniczne i/lub/ zawodowe rozumiane jako:

- b) zrealizowali należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) lub aktualnie realizują co najmniej dwie usługi trwające minimum 12 miesięcy na rzecz Zamawiającego, którym jest jednostka służby zdrowia (szpital, klinika, przychodnia) o wartości (umowy) brutto minimum 150.000,00 zł w skali jednego miesiąca które swym zakresem obejmowałyby świadczenie usług w zakresie całodziennego wyżywienia min. 250 pacjentów z dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta.”





Zmiana zapisu w SIWZ w zakresie zmniejszenia ilości wydawanych posiłków do 250 żywionych pozwoli na zwiększenie konkurencyjności dając Państwu większe możliwości wybrania odpowiedniego partnera.

Nadmienić należy, iż w ostatnich dwóch rozpisanych przez Wojewódzki Szpital Zespolony w Kielcach postępowaniach przetargowych brała udział wyłącznie jedna firma. Zmniejszenie wymagań dotyczących referencji wpłynie na zwiększenie konkurencyjności, dając Państwu możliwość porównania cen oraz wyboru najkorzystniejszej oferty. W innym przypadku procedura przetargowa przybiera groteskę, ponieważ zamawiający przyjmując takie zapisy, oraz widząc wyniki poprzednich postępowań doskonale zdaje sobie sprawę, iż jedyną firmą składającą ofertę będzie obecny operator.

Zmiana zapisów nie wpłynie na osiągnięcie celu stawianego warunku, to jest dokonania wyboru Wykonawcy dającego rękojmię należytego wykonania zamówienia. Wykonawca posiadający wieloletnie doświadczenie w żywieniu w jednostkach służby zdrowia o mniejszej ilości żywionych może być również odpowiednim partnerem do współpracy. Wynika to z faktu, iż organizacja i sposób wykonania usługi odbywa się podobnie zarówno w szpitalu posiadającym 300 żywionych jak również posiadających 600 pacjentów dziennie. Nadmienić należy również, iż w przypadku wyboru nowego Wykonawcy zostaje on zobligowany do przejęcia 66 pracowników obecnego wykonawcy, co jest sprzyjającą opcją z uwagi na fakt iż obecni, wieloletni pracownicy znają doskonale obiekt oraz jego funkcjonowanie.

Co do zasady, stawianie nadmiernych warunków udziału w postępowaniu stanowi naruszenie zasady generalnej wyrażonej w art. 7 ust. 1 ustawy Pzp, mającej zastosowanie również do usług społecznych. Stanowisko takie wielokrotnie wyrażane było w orzecznictwie KIO. Przykładowo, w uchwale z dnia 11 marca 2014 r., sygn.. akt KIO/KU 18/14 Izba orzekła, iż dokonany przez zamawiającego opis warunków udziału może ograniczać udział w postępowaniu tylko takich wykonawców, którzy nie spełniają wymaganych warunków podmiotowych nie dają rękojmi należytej realizacji zamówienia. Tym samym zamawiający winien określić niezbędny poziom spełnienia warunków podmiotowych odnosząc je do zakresu, wartości i stopnia skomplikowania przedmiotu zamówienia. Opis oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu nie może powodować wyłączenia z udziału wykonawców, którzy byliby w stanie wykonać zamówienie. Nieprawidłowe jest na tyle rygorystyczne opisanie warunków udziału w postępowaniu, iż nie można uzasadnić potrzebami danego zamówienia i zamawiającego.

Reasumując zmiana zapisów poprzez obniżenie wymagań dotyczących posiadanych referencji znacząco wpłynie na wzrost konkurencyjności i może stać się kluczowa przy wyborze Wykonawcy przy jednoczesnym zapewnieniu odpowiedniego poziomu jakości świadczonej usługi.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający modyfikuje treść pkt. 12 ppkt 3) litera a) SIWZ – Warunki udziału w postępowaniu. Punkt ten otrzymuje nowe brzmienie tj.:**

**BYŁO:**

*3) posiadają właściwe zdolności techniczne i/lub/ zawodowe rozumiane jako:*

*a) zrealizowali należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) lub aktualnie realizują co najmniej jedną usługę trwającą minimum 12 miesięcy na rzecz Zamawiającego, którym jest jednostka służby zdrowia (szpital, klinika, przychodnia) o wartości (umowy) brutto minimum 300.000,00 zł w skali jednego miesiąca, która swym zakresem obejmowała*





świadczenie usług w zakresie całodziennego wyżywienia min. 600 pacjentów z dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta.

**JEST:**

- 3 ) posiadają właściwe zdolności techniczne i/lub/ zawodowe rozumiane jako:
- a) zrealizowali należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) lub aktualnie realizują co najmniej dwie usługi trwające minimum 12 miesięcy na rzecz Zamawiającego, którym jest jednostka służby zdrowia (szpital, klinika, przychodnia) o wartości (umowy) brutto minimum 150.000,00 zł w skali jednego miesiąca które swym zakresem obejmowałyby świadczenie usług w zakresie całodziennego wyżywienia min. 250 pacjentów z dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta.”

**Pytanie nr 2**

Prosimy o wyjaśnienie czy Wykonawca do oferty ma dołączyć jadłospis dekadowy dla diety podstawowej i łatwo strawnej dla dorosłych czy również dla dzieci co w efekcie daje 4 jadłospisy dekadowe? W kryterium oceny ofert Zamawiający pisze: „Zamawiający wymaga, w celu zbadania oferty w przedmiotowym kryterium aby Wykonawca dołączył do oferty dwa jadłospisy dekadowe przygotowane w oparciu o wymogi określone w załączniku nr 6 do SIWZ - wykaz diet dla niżej wymienionych diet:

- a) podstawowej  
b) łatwo strawnej”

Natomiast w Opisie Przedmiotu Zamówienia Zamawiający napisał: „W zależności od zleceń lekarzy oraz dietetyka szpitalnego posiłki przygotowuje się wg diet całodziennych, których wykaz wraz z kalorycznością i gramaturą zawiera załącznik nr 6 do SIWZ (Załącznik nr 2 do umowy) oraz na podstawie jadłospisów dekadowych przygotowanych przez Wykonawcę i złożonych wraz z ofertą dla n/w diet– osobno dla dorosłych i dla dzieci:

- a) podstawowej  
b) łatwostrawnej

Przygotowane przez Wykonawcę jadłospisy dekadowe dla w/w diet (z uwzględnieniem 5 posiłkowych racji żywieniowych dla dzieci zgodnie z wymogiem diet dla pacjentów oddziałów/klinik pediatrycznych) stanowią integralną część umowy i mogą ulec zmianie w okresie obowiązywania umowy wyłącznie za zgodą Zamawiającego i na zasadach określonych w umowie i załączniku nr 6 do SIWZ (Załącznik nr 2 do umowy).”

**Odpowiedź:**

**Ze względu na różnice ujęte w Wymaganiach dotyczących jakości posiłków, Zamawiający wymaga dołączenia 4 jadłospisów dekadowych - dla diety podstawowej i łatwostrawnej dla dorosłych oraz diety podstawowej i łatwostrawnej dla dzieci.**

**Pytanie nr 3**

Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza podawanie dodatków warzywno - owocowych do 2 posiłków dziennie.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z informacją podaną w Wymaganiach dotyczących jakości posiłków, Zamawiający wymaga dodatku warzywno-owocowego „...codziennie w trzech głównych posiłkach dla dorosłych (śniadanie, obiad i kolacja), dla dzieci także w II śniadaniu lub podwieczorku ... (w tym owoce nie mniej niż 4 razy w dekadzie)”.**





#### Pytanie nr 4

Zgodnie z zapisem „Codziennie w trzech głównych posiłkach dla dorosłych (śniadanie, obiad i kolacja) dla dzieci także II śniadanie lub podwieczorek dodatek warzywny lub owocowy (w tym owoce nie mniej niż 4 razy w dekadzie)” prosimy o odpowiedź czy Zamawiający uzna podanie na II śniadanie lub podwieczorek np. kisielu z tartym jabłkiem, budyniu z owocami, musu owocowego, koktajlu z owoców czy jogurtu z owocami jako posiłek z dodatkiem owocowym?

#### Odpowiedź:

**Zamawiający dopuszcza podanie wyżej wymienionych posiłków w ramach II śniadania lub podwieczorku.**

#### Pytanie nr 5

Czy Zamawiający dopuszcza podawanie w diecie podstawowej pasztetu pieczonego jako produktu o wysokiej jakości do śniadania lub kolacji?

#### Odpowiedź:

**Zamawiający dopuszcza podawanie w diecie podstawowej pasztetu pieczonego wysokiej jakości do śniadania lub kolacji, jednak nie częściej niż raz w tygodniu.**

#### Pytanie nr 6

Wnosimy o opublikowanie informacji dla wszystkich potencjalnych zainteresowanych, iż w obecnie prowadzonym przez Zamawiającego postępowaniu na żywienie pacjentów firma Impel Catering Sp. z o.o. realizująca obecnie usługę żywienia u Zamawiającego, ze względu na panujące trudne warunki rynkowe i kłopoty z pozyskiwaniem pracowników nie posiada w swoich zasobach pracowników, których zamierza przekazać w ramach obowiązku przejęcia od na podstawie art. 231 kodeksu pracy. Wszyscy pracownicy realizujący usługę w WSZ w Kielcach zatrudnieni są na umowę o pracę na czas nieokreślony i będą wykonywać obowiązki w ramach działalności firmy Impel Catering Sp. z o.o.

#### Odpowiedź:

**Art. 23(1) kodeksu pracy, znajduje zastosowanie dopiero po spełnieniu przesłanek określonych w jego treści. Pominięcie tego przepisu w treści umowy nie wyłącza możliwości jego zastosowania jako mającego charakter bezwzględnie obowiązującego. Zaś zapis w umowie wyłączający zastosowanie art. 23(1) byłby nieważny z mocy prawa. Dodatkowo, Zamawiający jako sekwencję do odpowiedzi na pytanie załącza sygnaturę akt wyroku KIO 1738/5 z dnia 28 sierpnia 2015r., w zakresie stosowania art. 23(1) kodeksu pracy.**

#### Pytanie nr 7

Prosimy o przygotowanie zestawienia ilości posiłków w okresie od stycznia 2020r. do czerwca 2020r. Informacja ta jest niezbędna do prawidłowego skalkulowania oferty. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

Miesiąc	Ilość śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji	Ilość posiłków dla nowoprzyjętych pacjentów	Ilość osobodni dzieci
Styczeń 2020					
Luty 2020					
Marzec 2020					





Kwiecień 2020				
Maj 2020				
Czerwiec 2020				

Pragniemy zwrócić uwagę, że jeśli ilości żywionych w ww. okresie znacznie różnią się od deklarowanych przez Zamawiającego w SIWZ to dokumentacja przetargowa nie spełnia podstawowych wymagań pzp. Obowiązkiem Zamawiającego jest poinformowanie Wykonawców w sposób wyczerpujący o aktualnych warunkach realizacji usługi – w tym wielkości zamówienia. Usługa żywienia pacjentów zgodnie z wymaganiami Zamawiającego ma zostać skalkulowana na 12 miesięcy, w związku z tym ilość żywionych z ostatnich 6 m-cy jest elementem krytycznym, niezbędnym po prognozowaniu możliwych ilości żywionych w kolejnych miesiącach. Z uwagi na panującą od 6 miesięcy pandemię oraz zapowiadaną tzw. drugą falę zachorowań bieżące statystyki mają przeważające znaczenie nad statystykami z lat poprzednich.

W związku z powyższym, w przypadku rozbieżności w ilościach żywionych, wnosimy o zaktualizowanie ilości zamawianych posiłków w formularzu ofertowym.

**Odpowiedź:**

**Tabela I Zestawienie ilości posiłków w okresie od stycznia 2020r. do czerwca 2020r.**

Miesiąc	Ilość śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji	Ilość osobodni dzieci
Styczeń 2020	18762	19292	19203	455
Luty 2020	17318	17789	17665	477
Marzec 2020	13495	13679	13601	381
Kwiecień 2020	7946	8023	8054	191
Maj 2020	10620	10789	10831	184
Czerwiec 2020	13169	13433	13367	225

**Pytanie nr 8**

Prosimy o informację czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie bądź czasowe wyłączenie oddziałów, jeśli tak prosimy o informację jaki wpływ będzie to miało na ilość żywionych?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający w najbliższym czasie nie planuje zamykania oddziałów.**

**Pytanie nr 9**

Prosimy o dodanie do projektu umowy zapisu zabezpieczającego odnośnie sytuacji w której ze względu na czynniki zewnętrzne Zamawiający nie będzie realizować zamówienia na szacowanym dziennym poziomie. Wnoskujemy, aby we wzorze umowy Zamawiający wprowadził stawkę jednostkową kroczącą w zależności od ilości zamawianych posiłków, dla przykładu:

Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+obiad+kolacja) zamawianych w zakresie od powyżej 550 żywionych : x zł

Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+obiad+kolacja)zamawianych w zakresie od 450 do 550: y zł

Stawka jednostkowa dla posiłków zamawianych w zakresie poniżej 450: z zł

W obecnej sytuacji pandemii koronawirusa proponowana wyżej forma rozliczania jest nie tylko korzystna dla Zamawiającego, ale pozwala mu także na racjonalne i kontrolowane





wydatkowanie środków publicznych, a tym samym wpisuje się w podstawowe cele związane z dyscypliną finansów publicznych. W przypadku braku możliwości rozliczania się według wartości kroczących, obecna trudna do przewidzenia sytuacja sprawi, że Wykonawcy aby uwzględnić ewentualne spadki zamawianych posiłków przy konieczności ponoszenia kosztów stałych mogą oferować wykonanie usługi drożej niż to wynika z faktycznych kosztów realizacji pełnego zakresu przedmiotu zamówienia.

**Odpowiedź:**

Propozycja ujęta w pytaniu jest bardzo ogólna. Powinna zostać zasugerowana konkretna treść określająca pewne przesłanki. Jednakże niezależnie od tego należy wskazać, zamieszczanie w umowie temu podobnych zapisów nie jest konieczne i potrzebne, bowiem przepisy prawa powszechnie obowiązującego, wprowadzone w dobie trwającej pandemii regulują kwestie związane z wykonywaniem umów zawartych w trybie pzp, jak np Ustawa z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. poz. 374 ze zm.).

W związku z powyższym Zamawiający odmawia dokonania zmiany.

**Pytanie nr 10**

Proszę o podanie danych niezbędnych do wyceny ryzyka związanego z nieterminową płatnością wynagrodzenia wykonawcy. Zgodnie z postanowieniem SIWZ i umowy wykonawca zobowiązany jest wycenić i ująć w cenie ofertowej wszelkie ryzyka związane z wykonaniem zamówienia. Jednym z takich ryzyk, które profesjonalista zobowiązany jest ująć w cenie ofertowej jest opóźnienie zapłacie wierzytelności przy jednoczesnym obowiązku ponoszenia cyklicznych i powtarzalnych kosztów stałych działalności związanych np. z kosztami wynagrodzeń pracowniczych. W związku z powyższym proszę o informację, czy Zamawiający w ostatnim roku terminowo regulował swoje zobowiązania z tytułu usług objętych przedmiotem zamówienia a jeśli nie to jaki był średni termin opóźnienia ww. płatności w ostatnim roku.

**Odpowiedź:**

**Opóźnienia w płatnościach za faktury wynoszą średnio 3-4 miesiące.**

**Pytanie nr 11**

Jak kształtowała się ilość żywionych w okresie czerwiec 2019- czerwiec 2020? Prosimy o informację o ilości osobodni w poszczególnych miesiącach.

**Odpowiedź:**

Miesiąc	Ilość śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji	Ilość osobodni - dzieci
Czerwiec 2019	19451	20034	19755	392
Lipiec 2019	19874	20473	20192	414
Sierpień 2019	19211	19862	19573	403
Wrzesień 2019	18833	19581	19400	362
Październik 2019	19464	20167	19879	463
Listopad 2019	18742	19243	19230	463
Grudzień 2019	17833	18230	18054	439
Styczeń 2020	18762	19292	19203	455
Luty 2020	17318	17789	17665	477
Marzec 2020	13495	13679	13601	381
Kwiecień 2020	7946	8023	8054	191





Maj 2020	10620	10789	10831	184
Czerwiec 2020	13169	13433	13367	225

**Pytanie nr 12**

O ile % może zmienić się ilość żywności w odniesieniu do ilości określonych w formularzu ofertowym?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dysponuje danymi umożliwiającymi udzielenie odpowiedzi na ww. pytanie.**

**Pytanie nr 13**

Jakie są śr. miesięczne koszty związane z bieżącą konserwacją i utrzymaniem należytego stanu technicznego kuchni Zamawiającego?

**Odpowiedź:**

**Koszty związane z bieżącą konserwacją i utrzymaniem należytego stanu technicznego kuchni ponosi Dzierżawca.**

**Pytanie nr 14**

Kto będzie ponosił koszty wykonania pomiarów elektrycznych, przeglądów budowlanych, p/poż, gazowych i kominiarskich budynków kuchni?

**Odpowiedź:**

**Powyższe koszty ponosi Zamawiający, dotyczy pomiarów wynikających z Prawa Budowlanego. Koszty wykonania realizacji umowy najmu ponosi Dzierżawca pomieszczeń.**

**Pytanie nr 15**

Po czyjej stronie leży utylizacja resztek pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych oraz koszty DDD? Jeśli to koszty po stronie wykonawcy prosimy o wskazanie ich miesięcznej wysokości.

**Odpowiedź:**

**Utylizacja resztek oraz koszty DDD leżą po stronie Wykonawcy.**

**Pytanie nr 16**

Kto odpowiada za utrzymanie porządku w kuchenkach oddziałowych, Zamawiający czy Wykonawca?

**Odpowiedź:**

**Za porządek w kuchenkach oddziałowych odpowiada Wykonawca.**

**Pytanie nr 17**

Po czyjej stronie znajduje się koszt wyposażenia kuchni mlecznej oraz sterylizacji butelek?

**Odpowiedź:**

**Ww. koszty leżą po stronie Wykonawcy.**

**Pytanie nr 18**

Czy zamawiający wymaga stosowania masła 82% bezwzględnie dla wszystkich diet?

**Odpowiedź:**

**Bezwzględnie dla wszystkich diet wymagane jest stosowanie masła 82% przynajmniej raz dziennie do śniadania lub kolacji w diecie osób dorosłych oraz w śniadaniu i kolacji w diecie dzieci.**



#### **Pytanie nr 19**

Prosimy o informację czy w przypadku gdy stawki media za ulegną podwyższeniu w stosunku do cen z dnia składania oferty zamawiający przewiduje waloryzację umowy?

#### **Odpowiedź:**

**Stawki za media (sprzedaż przy najmie i dzierżawie) wyliczane są na podstawie faktycznego zużycia w danym miesiącu na podstawie indywidualnych liczników dla najemcy (zgodnie z zawartymi umowami najmu i dzierżawy). Waloryzację można stosować jedynie w przypadku ryczałtowych kwot za media (a to dotyczy jedynie PKO) i tu jeżeli jest zapis w umowie, że aneksujemy o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen to tak ale nie w trakcie roku. Wskaźnik do wyliczenia waloryzacji ogłaszany jest w styczniu następnego roku przez PREZESA GUS.**

#### **Pytanie nr 20**

Zwracamy się z prośbą o udzielenie informacji jakie jest śr. miesięczny koszt uzupełniania braków zastawy stołowej (naczynia stołowe + sztucze+ kubki)

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dysponuje danymi umożliwiającymi udzielenie odpowiedzi na ww. pytanie.**

#### **Pytanie nr 21**

Prosimy o podanie kosztów w ujęciu rocznym związanych z pracami remontowymi budynku kuchni.

#### **Odpowiedź:**

**Koszty w ujęciu rocznym wynoszą około 3000 zł.**

#### **Pytanie nr 22**

Prosimy o podanie śr. miesięcznych kosztów związanych z serwisem, naprawami i bieżącą konserwacją dzierżawionego przez wykonawcę sprzętu.

#### **Odpowiedź:**

**Odpowiedź jak w pyt. nr 22.**

#### **Pytanie nr 23**

Prosimy o wskazanie czy Zamawiający w ramach umowy wydzierżawia jakikolwiek sprzęt do realizacji usługi. Czy też zapewnienie całego sprzętu do realizacji usługi leży tylko i wyłącznie po stronie wykonawcy.

#### **Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wydzierżawia żadnego sprzętu do realizacji usług. Zapewnienie całego sprzętu do realizacji usług leży po stronie Wykonawcy.**

#### **Pytanie nr 24**

Szanowni Państwo prosimy o podanie śr. miesięcznych kosztów mediów na dzierżawionej kuchni.

#### **Odpowiedź:**

**Średni miesięczny koszt mediów 21 093,81 zł.**

#### **Pytanie nr 25**

Prosimy o podanie śr. miesięcznych kosztów związanych z konserwacją używanych przez wykonawcę wind.





**Odpowiedź:**

**Średni miesięcznych kosztów związanych z konserwacją używanych przez wykonawcę wind wynosi 300 zł**

**Pytanie nr 26**

Zwracamy się z prośbą o podanie śr. miesięcznych kosztów związanych z użyciem naczyń jednorazowych.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dysponuje danymi umożliwiającymi udzielenie odpowiedzi na ww. pytanie.**

**Pytanie nr 27**

Prosimy o informację jaki jest śr. miesięczny koszt pojeników, słomek, butelek niemowlęcych, smoczków, i nakrętek.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dysponuje danymi umożliwiającymi udzielenie odpowiedzi na ww. pytanie.**

**Pytanie nr 28**

Prosimy o podanie miesięcznego kosztu związanego ze sterylizacją butelek niemowlęcych.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dysponuje danymi umożliwiającymi udzielenie odpowiedzi na ww. pytanie.**

W celu wypełnienia dyspozycji zawartej w art. 12a ust. 2 pkt 1) ustawy Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2019r. poz. 1843 ze zm.) Zamawiający, Wojewódzki Szpital Zespolony w Kielcach przesuwa termin składania i otwarcia ofert w przedmiotowym postępowaniu.

Nowy termin składania i otwarcia ofert wyznacza się na:

**Termin składania ofert: 11.09.2020r. g. 11:00**

**Termin otwarcia ofert: 11.09.2020r. g. 12:00**

Odpowiedzi na pytania oraz wprowadzone modyfikacje są wiążące i należy je uwzględnić w treści składanych ofert.

*Komunikacja Zamawiającego z Wykonawcami w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego odbywa się za pośrednictwem formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal formularza do komunikacji lub za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail [rafal.iwan@wszkielce.pl](mailto:rafal.iwan@wszkielce.pl)*

*Prosimy o potwierdzenie faktu otrzymania niniejszego pisma mailem na adres [rafal.iwan@wszkielce.pl](mailto:rafal.iwan@wszkielce.pl) lub faksem pod nr (41) 366-00-14*

KIEROWNIK  
Działu Zamówień Publicznych  
*mgr Sebastian Szaniawski*

DYREKTOR  
Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego  
w Kielcach  
*Bartosz Stemplewski*

Dział Zamówień Publicznych  
*Anna Łęczyńska-Dobrowolska*  
INSPEKTOR

Dział Zamówień Publicznych  
tel: 41/30-33-517 fax: 41/366-00-14  
[rafal.iwan@wszkielce.pl](mailto:rafal.iwan@wszkielce.pl)



