

DZP/22PN/2014

Wszyscy Wykonawcy

Dotyczy: zapytania do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego *na: „Świadczenie usługi dostarczenia przygotowanych posiłków dla pacjentów Szpitala Specjalistycznego”*. *Sygn. Sprawy DZP/22PN/2014*.

Szpital Specjalistyczny w Zabrze informuje, że w toku prowadzenia postępowania wpłynęło zapytanie jednego z wykonawców następującej treści:

Pyt. 1

Czy Zamawiający wymaga stosowania (i zawarcia również w jadłospisie przykładowym) produktów typu LIGHT dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Ad. 1

Tak

Pyt. 2

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż ma dołączyć do oferty przykładowe jadłospisy jednodniowe dla diet: podstawowej, łatwo strawnej i cukrzycowej?

Ad. 2

Tak, Zamawiający wymaga wraz z ofertą przedstawienia pojedynczego (na jeden dzień) jadłospisu dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z podaniem kaloryczności i gramatury całej potrawy, a także gramatury, kaloryczności oraz składu jakościowego produktu w oparciu o przykładowy jadłospis stanowiący załącznik nr 13 do SIWZ.

Wartość kaloryczną jadłospisu należy wyliczyć z gramatury, którą pacjent dostaje na talerzu

Pyt. 3

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie masła roślinnego w dietach: podstawowej, łatwo strawnej i cukrzycowej?

Ad. 3

Zamawiający dopuszcza stosowanie masła roślinnego w dietach: łatwo strawnej i cukrzycowej

Pyt. 4

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wszystkich surówek w diecie cukrzycowej?

Ad. 4

Tak z dozwolonych produktów w tej diecie.

Pyt. 5

Prosimy o potwierdzenie, iż 150g pieczywa do śniadania i kolacji to łączna waga różnych rodzajów chleba/bułek zaplanowanych do tych posiłków?

Ad. 5

Tak. Po 150 g pieczywa mieszanego do śniadania i 150g pieczywa do kolacji.

Pyt. 6

Według najnowszych norm „Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja” pod red. prof. dr hab. Mirosława Jarosza z 2012 roku białko powinno dostarczać 10-15% energii, tłuszcze 20-35% a węglowodany 50-70%. Przedstawiony w załączniku nr 1 do SIWZ rozkład zalecanych norm i kalorii i składników odżywczych nie pokrywa się z najnowszymi zaleceniami. Prosimy o zmianę w/w zapisu na następujący:

Energia: 2000 – 2300kcal

Węglowodany: 50-70%

250g – 350g dla 2000kcal

288g – 403g dla 2300kcal

Białko ogółem: 10 – 15%

50 – 75g dla 2000kcal

57,5g – 86g dla 2300kcal

Tłuszcze: 20-35%

45g – 78g dla 2000kcal

51g – 89g dla 2300kcal

Ad. 6

Zamawiający nie wyraża zgody na zmiany zapisu. Znowelizowane normy mają charakter zaleceń i nie zobowiązują Zamawiającego do ich stosowania.

Pyt. 7

Proszę Zamawiającego o uszczegółowienie wymagań co do wózków do dystrybucji wymaga Zamawiający? Jakiej wielkości? Ilu komorowe? Z jakiego typu zasilaniem?

Ad. 7

Zgodnie z zapisami Załącznika nr 1 do SIWZ pkt.4 ppkt. 7 wózki transportowe muszą być zamknięte - typu „bemar” i posiadać wszelkie wymagane atesty i dopuszczenia (do wglądu Zamawiającego w trakcie realizacji umowy), muszą odpowiadać aktualnym zasadom systemu HACCP oraz utrzymywać stałą temperaturę potraw. Ponadto wózki powinny być wyposażone w blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczenia sztućców i naczyń, a w dolnej części półkę odkładczą. Wózki bemarowe powinny być jezdne, dwukomorowe (230V), wykonane ze stali nierdzewnej. Przykładowe wymiary wózka długość około 1320 mm, szerokość około 690 mm, wysokość około 900 mm

Pyt. 8

Proszę Zamawiającego o uszczegółowienie co rozumie pod nazwą termos obiadowy w ilości 6 szt. dla pacjentów oczekujących na badane w punkcie 2 h) SIWZ

Ad. 8

Zgodnie z zapisami SIWZ cz. XII pkt. 2h) termosy obiadowe w ilości min. 6 sztuk przeznaczone są dla pacjentów oczekujących na badania czyli Zamawiający miał na myśli termosy obiadowe na tzw. jedną porcję.

Pyt. 9

Czy Zamawiający dopuszcza użycie naczyń wielorazowego użytku.

Ad. 9

Nie

Pyt. 10

Proszę Zamawiającego o uszczegółowienie co rozumie pod zapisem pkt. 2 o) posiadanie programu zwalczania szkodników. Czy dotyczy kuchni centralnej na której będą przygotowywane posiłki dla pacjentów Szpitala?

Ad. 10

Program zwalczania szkodników dotyczy kuchni centralnej na której będą przygotowywane posiłki dla pacjentów Zamawiającego

Pyt. 11

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż dystrybucją posiłków będą zajmować się pracownicy Zamawiającego?

Ad. 11

Zgodnie z zapisami Załącznika nr 1 do SIWZ pkt.4 ppkt. 3, posiłki będą dostarczane bezpiecznie przez Wykonawcę do wyznaczonych miejsc na oddziałach w siedzibie Zamawiającego (kuchenki oddziałowe)”. **Transport posiłków z kuchenek oddziałowych do pacjenta leży po stronie Zamawiającego.**

Pyt. 12

Proszę o podanie ilości kuchenek oddziałowych, do których będą dostarczane posiłki przez Wykonawcę.

Ad. 12

Zamawiający posiada 5 kuchenek oddziałowych

Pyt. 13

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań, obiadów i kolacji dla poszczególnych oddziałów w podziale na diety, z ostatnich 12 miesięcy.

Ad. 13

Zamawiający nie posiada rejestru ilości osobodni w podziale na diety.

Pyt. 14

Prosimy o opublikowanie na stronie internetowej jadłospisu dekadowego, według którego są obecnie żywieni pacjenci Szpitala.

Ad. 14

Zamawiający nie opublikuje na stronie internetowej jadłospisu dekadowego, gdyż obecny Wykonawca stoi na stanowisku, że jadłospis stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa.

Pyt. 15

Czy w trakcie trwania na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie ilości łóżek w Szpitalu (albo ich zmniejszenie)?

Ad. 15

Nie

Pyt. 16

Czy w trakcie trwania kontraktu na żywienie Zamawiający przewiduje prowadzenie remontów na oddziałach, które mogą skutkować ich czasowym wyłączeniem i jednoczesnym zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów?

Ad. 16

Tak

Pyt. 17

Kto jest odpowiedzialny za utrzymanie porządku na kuchenkach oddziałowych, oraz kto myje i dezynfekuje wózki bemarowe?

Ad. 17

Za utrzymanie porządku w kuchenkach oddziałowych oraz mycie i dezynfekcje wózków bemarowych odpowiedzialny jest Zamawiający.

Pyt. 18

Prosimy o podanie aktualnej ceny z podziałem na śniadanie, obiad, kolacje?

Ad. 18

Zamawiający informuje, że w obecnie realizowanej umowie obowiązują ceny:

- Śniadanie 2,05 zł netto
- Obiad 4,03 zł netto
- Kolacja 1,95 zł netto
- Cena osobodnia 8,03 zł netto