

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 przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek

Ad. 1

Nie

Pyt. 2

Czy zamawiający dobrze rozumie, że powinien zabezpieczyć naczynia jednorazowe dla wszystkich pacjentów codziennie i ponadto zapasową dostawę naczyń jednorazowych 100 kompletów (do uzupełnienia w razie wyczerpania zapasów)?

Ad. 2

Tak, Wykonawca powinien zabezpieczyć naczynia jednorazowe dla wszystkich pacjentów codziennie i ponadto zapasową dostawę naczyń jednorazowych 100 kompletów

Pyt. 3

Prosimy o podanie specyfikacji naczyń jednorazowych (styropianowe, plastikowe itp.) jakich będzie wymagał Wykonawca przy realizacji zamówienia?

Ad. 3

Zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SIWZ część 4 pkt. 16) „Naczynia jednorazowe mają być wykonane z tworzywa które będzie na tyle stabilne, że nie będzie się odkształcało pod wpływem ciężaru posiłku i temperatury i muszą posiadać atesty potwierdzające przeznaczenie do kontaktu z żywnością”.

Pyt. 4

Zwracamy się z prośbą o przedstawienie jadłospisu obowiązującego obecnie u Zamawiającego

Ad. 4

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

Pyt. 5

W jakim terminie Zamawiający planuje najwcześniej przekazanie usługi nowemu Wykonawcy?

Ad. 5

Zgodnie z częścią XI SIWZ umowa będzie obowiązywała nie wcześniej niż od 01.10.2014r

Pyt. 6

Proszę o podanie ilości posiłków w przedziale na oddziały, diety i poszczególne miesiące – najlepiej za ostatnie 12 miesięcy

Ad. 6

Nazwa oddziału/ miesiąc	4.13	5.13	6.13	7.13	8.13	9.13	10.13	11.13	12.13
Kliniczny Oddział Chirurgii Ogólnej, Bariatrycznej i Medycyny Ratunkowej	510, 33	509,66	482	512,33	402,66	507,33	570	659,33	265,66
Kliniczny Oddział Kardiologii	1189	1212,66	1184,66	1247	1209	1182	1207,33	1226	1096,33
Kliniczny Oddział Laryngologii	507, 66	579	545	591	534,33	504,66	405,33	476,66	527,33
Kliniczny Oddział Chorób Wewnętrznych Dermatologii i Alergologii	7171 ,33	778,66	850,33	837	727,33	728,66	883,66	892,33	586,66
Nazwa oddziału/ miesiąc	1.14	2.14	3.14	4.14	5.14				
Kliniczny Oddział Chirurgii Ogólnej, Bariatrycznej i Medycyny Ratunkowej	641, 66	567,33	631	541,66	475				
Kliniczny Oddział Kardiologii	1218	1133	1260	1125,66	1134,66				
Kliniczny Oddział Laryngologii	718	668,66	555,33	574	532				
Kliniczny Oddział Chorób Wewnętrznych Dermatologii i Alergologii	717, 33	848,33	875,33	676,66	880				

Zamawiający nie posiada rejestru ilości osobodni w podziale na diety.

Pyt. 7

Prosimy o podanie specyfikacji wózków transportowych typu „bemar”, w które należy zaopatrzyć Zamawiającego?

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

Czy Zamawiający udostępnia miejsce do mycia pojemników transportowych oraz pojemników typu „bemar”?

Ad. 8

Nie

Pyt. 9

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że powinien zapewnić 80g dodatku warzywnego/ owocowego do śniadania lub kolacji (należy planować raz dziennie dodatek warzywny/owocowy)?

Ad. 9

Zgodnie z zapisami Załącznika nr 1 do SIWZ pkt.5 ppkt. 8 w jadłospisie należy zawrzeć warzywa lub owoce dla każdej diety do śniadania i kolacji. (np. do śniadania warzywo a do kolacji owoc)

Pyt. 10

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że tylko dzieci otrzymują masło o zawartości 82% tł?

Ad. 10

Zgodnie z zapisami Załącznika nr 1 do SIWZ pkt.5 ppkt. 7 w jadłospisie musi być uwzględnione masło o zawartości tłuszczu 82% dla dzieci oraz w zależności od diety, a więc również dla dorosłych.

Pyt. 11

Prosimy o podanie ilości zapasów produktów miesięcznie, które mamy zapewnić.

Ad. 11

Zamawiający na bieżąco będzie określał potrzebne ilości zapasów produktów.

Pyt. 12

Czy wykonawca dobrze rozumie, że do śniadania musi zapewnić dwa rodzaje napoju gorącego do wyboru (kawa zbożowa i herbata) w ilości 50/50?

Ad. 12

Wykonawca do śniadania musi zapewnić dwa rodzaje napoju gorącego do wyboru (kawa zbożowa i herbata) po 250 ml każdy.

Pyt. 13

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że dostarczenie cukru porcjowanego zgodnie z zapotrzebowaniem, ma się odbyć w opakowaniach zbiorczych (torebka 1 kg) odważonych na każdy oddział?

Ad. 13

Zamawiający na bieżąco będzie określał potrzebne ilości zapasu jakim jest też objęty cukier. Napoje na śniadanie i kolacje zawierają już cukier w swoim składzie (w zależności od diety).

Pyt. 14

Zwracamy się z prośbą o przykładowe rozpisanie np. śniadania według załącznika nr 4 w celu przedstawienia jednakowej formy jadłospisów dla wszystkich Wykonawców. Ułatwi to dostrzeżenie nieprawidłowości w jadłospisach Wykonawców.

Ad. 14

Przykładowy jadłospis według którego powinien być wypełniony Załącznik nr 4 dla wymaganych diet, Zamawiający przedstawił w Załączniku nr 13 do SWIZ.

Pyt. 15

Zgodnie z punktem 12.6 załącznik nr 1 do SIWZ „Wykonawca powinien złożyć do oferty przykładowy jadłospis tygodniowy dla diety podstawowej, łatwostrawnej i łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z podaniem gramatury i kaloryczności całej potrawy, a także gramatury, kaloryczności i składu jakościowego produktów w oparciu o przykładowy jadłospis stanowiący załącznik nr 13 do SIWZ”- a w załączniku nr 13 wyszczególniona jest tylko wartość kaloryczna - prosimy o doprecyzowanie – jakie wartości odżywcze powinien zawierać ułożony jadłospis do oferty?

Ad. 15

Zgodnie z zapisami części XII. pkt. 2 ppkt. c) przykładowy jadłospis ma być dzienny a nie tygodniowy z podziałem na poszczególne diety tj. dla diety podstawowej, łatwostrawnej i 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. Zamawiający dokonał modyfikacji Załącznika nr 1 do SIWZ pkt.2 ppkt. 6) w przedmiotowym zakresie tj.: „**Wartość kaloryczną jadłospisu należy wyczyć z gramatury, którą pacjent dostaje na talerzu**”.