

DZP/16PN/2016

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 w Zabrze Sp. z o.o. Sygn. Sprawy DZP/16PN/2016**”

Szpital Specjalistyczny w Zabrze Sp. z o.o. informuje, że w toku prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wpłynęło zapytanie jednego z wykonawców następującej treści:

Pyt. 1

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zgodnie ze zobowiązaniem pkt XII 2.b oraz pkt XIII 1.13) wykonawca powinien załączyć do oferty certyfikat system HACCP, ISO 22000 wydany przez wystawione przez akredytowane w tym zakresie podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego bądź równoważny w kuchni w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego?

Ad. 1

Zamawiający zgodnie z pkt XII 2.b oraz pkt XIII 1.13) wymaga „dokument potwierdzający wdrożenie przez Wykonawcę systemu HACCP, normy ISO 22000 w miejscu gdzie będzie prowadzona usługa dla Zamawiającego”. W związku z powyższym może być to sam certyfikat, albo też np. dokument/ pismo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, które w treści potwierdza wprowadzenie i stosownie w zakładzie/miejscu przygotowywania posiłków przez wykonawcę systemu HACCP, normy ISO 22000.

Pyt. 2

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. 2

Nie.

Pyt. 3

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o zmianę godziny dostarczania obiadów na 12.00-12.30?

Ad. 3

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

Pyt. 4

Prosimy o podanie średniomiesięcznych ilości zamawianych depozytów-zapasów produktów.

Ad. 4

Zamawiający nie jest w stanie podać średniomiesięcznych ilości zamawianych depozytów-zapasów produktów, gdyż zależne to jest od stopnia prawidłowej realizacji umowy oraz nagłych zmian związanych z ilością przyjętych pacjentów.

Pyt. 5

Mając na uwadze postanowienia projektu umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowiącym załącznik do specyfikacji istotnych warunków zamówienia zwracamy się o zmianę

wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach. Prosimy o zmniejszenie kar umownych ze względu, iż tak wysokie naliczanie kar umownych jest nie adekwatne do wysokości winy. Wykonanie usługi przynosi naliczenie kary w wysokości nawet do 100% wynagrodzenia miesięcznego brutto czyli jest na poziomie nie wykonania usługi w ogóle. Obecnie sformułowane zapisy powodują naliczenie kary umownej nie adekwatnie do czynnika winy. Prosimy o zmniejszenie kary umownej z wartości brutto umowy na z wartości brutto umowy miesięcznej. Naliczanie kary za jednostkowe przewinienie powinno odbywać z faktury dziennej lub miesięcznej, a nie jak w przypadku umowy z całego okresu 24 miesięcy

Ad. 5

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

Pyt. 6

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

Ad. 6

Zamawiający nie jest w stanie podać średniomiesięcznych ilości zamawianych depozytów-zapasów produktów, gdyż zależne to jest od stopnia prawidłowej realizacji umowy oraz nagłych zmian związanych z ilością przyjętych pacjentów.

Pyt. 7

Czy Zamawiający dopuszcza w jadłospisie masło extra roślinne na dietę podstawową oraz masło roślinne na dietę łatwostrawną i łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Ad. 7

Tak, Zamawiający dopuszcza.

Pyt. 8

Czy wykonawca dobrze rozumie, że powinien załączyć do oferty jadłospis jednodniowy?

Ad. 8

Tak, Wykonawca powinien załączyć do oferty jadłospis jednodniowy na formularzu zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ na podstawie przykładowego jadłospisu opisanego w Załączniku nr 13 do SWIZ.