

Kancelaria tel.: (29) 743 76 11, fax: (29) 743 76 05,
e-mail: kancelaria@szpital-wyszkow.com.pl, <http://www.szpitalwyszkow.pl/>

Wyszaków, dnia 3/07/2018

DEZ/Z/341/ZP- 27/2018

Dotyczy: Przetargu nieograniczonego w przedmiocie:
Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów w SPZZOZ w Wyszakowie.

W odpowiedzi na wniesione zapytania do SIWZ, zgodnie z art. 38 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. ustawa prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2017, poz. 1579 ze zm.), dotyczące powyżej wskazanego przetargu Zamawiający udziela poniżej podanych odpowiedzi:

Pytanie 1: Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki w rozbiu na poszczególne miesiące za okres maj 2017 – kwiecień 2018.

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada szczegółowych danych w zakresie wydanych II śniadań oraz podwieczorków. Zamawiający posiada informację o ilości wydanych śniadań, obiadów i kolacji, według poniżej przedstawionego zestawienia:

Maj 2017: śniadania 3217, obiady 3069, kolacje 3174;
Czerwiec 2017: śniadania 2993, obiady 2865, kolacje 2950;
Lipiec 2017: śniadania 3090, obiady 2971, kolacje 3063;
Sierpień 2017: śniadania 3115, obiady 2953, kolacje 3035;
Wrzesień 2017: śniadania 3058, obiady 2939, kolacje 3021;
Październik 2017: śniadania 3043, obiady 2893, kolacje 3008;
Listopad 2017: śniadania 3049, obiady 2880, kolacje 3033;
Grudzień 2017: śniadania 3054, obiady 2909, kolacje 2977;
Styczeń 2018: śniadania 3275, obiady 3129, kolacje 3247;
Luty 2018: śniadania 3008, obiady 2861, kolacje 2988;
Marzec 2018: śniadania 3682, obiady 3517, kolacje 3647;
Kwiecień 2018: śniadania 3020, obiady 2900, kolacje 3042;

Pytanie 2: Proszę o udzielenie informacji czy Sanepid badał u Zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie 3: Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

Odpowiedź: Zalecenia zostały przekazane do obecnego Wykonawcy w celu ich realizacji. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco realizować zalecenia wszystkich jednostek kontrolujących, w tym PSSE. Zalecenia zostały uwzględnione w SIWZ.

Pytanie 4: Proszę o wyjaśnienie czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych czyli produktów mięsnych wykonane z surowców mięsno- tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnionych, peklowanych lub solonych z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach i formach zachowujących ich kształt np. wędliny mielone (tj. mielonki), wędliny konserwowe czy też wymaga stosowania tylko wyrobów mięsnych wysokogatunkowych typu polędwica, szynka, filet z indyka/kurczaka, schab pieczony, baleron gotowany. Proszę również o określenie minimalnej procentowej zawartości mięsa w 100g produktu.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych 4-5 razy w okresie 10-ciu dni. Zamawiający zaleca minimalny % zawartości mięsa w 100g produktu 80%.

Pytanie 5: Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remont dwóch oddziałów i nie zamierza ograniczać działalności w związku z planowanymi pracami remontowymi.

Pytanie 6: Proszę o wyjaśnienie czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 7: Proszę o podanie procentowego udziału diet 5 i 6 posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych pacjentów

Odpowiedź: Zamawiający dotychczas nie stosował diet sześcioposiłkowych. Diety pięcioposiłkowe stanowią około 30% wszystkich diet.

Pytanie 8: Proszę o wyjaśnienie czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku gdy jakiegokolwiek uchybienie zostanie usunięte przed momentem wydania posiłków dla pacjentów?

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 9: W związku z brakiem zapisów, prowadzonymi kontrolami PSSE, oraz uniknięciem rozbieżności w oczekiwaniach Zamawiającego proszę o podanie dokładnych gramatur każdej składowej każdego posiłku w tym gramaturę pieczywa, wędlin, masła, dodatków warzywno-owocowych itd. Nadmieniam iż na podstawie ostatnich kontroli PSSE w tym zakresie przygotowanie jadłospisów zgodnie z normami IŻŻ nie zawsze jest tożsame ze spełnieniem wymagań PSSE w tym zakresie.

Odpowiedź: Normy dzienne racji pokarmowych określa Instytut Żywności i Żywienia. Jednocześnie Zamawiający informuje, iż Wykonawca zobowiązany jest realizować zalecenia PSSE i innych jednostek kontrolujących w tym zakresie.

Zamawiający informuje, iż termin składania ofert nie ulega zmianie i jest do dnia 6/07/2018 do godz.10:00. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu 6/07/2018 roku o godz. 10:15.

ZASTĘPCA DYREKTORA
DS. EKONOMICZNO-ADMINISTRACYJNYCH

mgr Agnieszka Ogonowska

-2-