

Do: Oferenci biorący udział w postępowaniu na „Świadczenie usług społecznych w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały ” nr sprawy 1 /ZP/ 2018

Dyrekcja Powiatowego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim informuje, że wpłynęły następujące pytania do w/w postępowania:

Pytanie 1

Prosimy o potwierdzenie iż do oferty należy załączyć przykładowy jadłospis dziesięciodniowy dla diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej.

Odp. Tak potwierdzamy.

Pytanie 2

Czy Zamawiający wymaga planowania na śniadanie zupy mlecznej dla wszystkich diet w tym także w diecie cukrzycowej ?

Odp. Zupa mleczna podana jest w litrach na oddziały, diecie cukrzycowej zupy się nie podaje.

Pytanie 3

Prosimy o potwierdzenie, iż dieta cukrzycowa ma składać się z 4 posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad i kolacja, a II śniadanie ma być w formie owocu lub jogurtu naturalnego zgodnie z zapisami SIWZ.

Odp. Tak potwierdzamy.

Pytanie 4

W związku z rozbieżnościami w SIWZ prosimy o informację czy pomidor jako dodatek warzywny do śniadania lub kolacji ma mieć minimalna gramaturę: 60g czy 100g ?

Odp. Pomidor jako dodatek do kielbasy, pasty, sera itp do śniadania lub kolacji powinien mieć wagę 60g.

Pytanie 5

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie lekkostrawnej i cukrzycowej parówek ?

Odp. Można planować dla diet lekkostrawnych i cukrzycowych parówki drobiowe z dodatkiem mięsa wieprzowego, bez dodatku tłuszczów i skór oraz bez dodatku MOM zgodnie z "Zasadami prawidłowego żywienia chorych w szpitalach".

Pytanie 6

Zamawiający w załączniku 1 do SIWZ pisze iż:

"W jadłospisach dekadowych należy uwzględnić :

-7 dni: zupa+ II danie: potrawa mięsna+ ziemniaki (ew. kasza, ryż, makaron)

sałatka, surówka według diety.

-1 razy zupa +II danie z potrawą półmięsną

-1 raz zupa +II danie z potrawą bezmięsną (za wyjątkiem diety cukrzycowej)

-1 raz zupa+ II danie z rybą w porcji lub w formie smażonej/gotowanej/pulpeta+ ziemniaki +surówka, sałatka według diety."

W związku z powyższym zapisem prosimy o potwierdzenie, iż w miejsce obiadu z potrawą bezmięsną w diecie cukrzycowej należy zaproponować inne z w/w wariantów tj. zupa+ II danie: potrawa mięsna+ ziemniaki (ew. kasza, ryż, makaron), sałatka, surówka według diety lub razy zupa +II danie z potrawą półmięsną lub 1 raz zupa+ II danie z rybą w porcji lub w formie smażonej/gotowanej/pulpeta+ ziemniaki +surówka, sałatka według diety.

Odp. Dieta dla cukrzyków powinna być zbilansowana i pełnowartościowa dlatego zawsze należy planować inny wariant zamiast posiłku bezmięsnego.

Pytanie 7

Czy Zamawiający wymaga planowania do każdego śniadania kawy zbożowej na mleku, dla wszystkich diet ?

Odp. Tak zawsze do śniadania należy planować kawę zbożową z mlekiem 2% dla wszystkich diet.

Pytanie 8

Zamawiający w zał. nr 7 do SIWZ dot. minimalnej gramatury w pkt 45 tabeli pisze:

"kawa zbożowa z ml do SN, herbata do kol - 400 ml"

Prosimy o informację, czy zamawiający poprzez 400 ml ma na myśli łączną objętość napoju w śniadaniu i kolacji tj. na śniadanie kawa zbożowa 200 ml a na kolację herbata 200ml ?

Odp. Kawa zbożowa do SN - 400ml/osobę, herbata do KOL 400ml/osobę.

Pytanie 9

Prosimy o potwierdzenie, iż oferta Wykonawcy zawierająca jadłospisy nie spełniające wymagań Zamawiającego opisane w ogłoszeniu, SIWZ oraz załącznikach zostanie odrzucona.

Odp. Punkt 3 pp.3.2 stanowi jasno, Zamawiający ma prawo do wniesienia poprawek w zaproponowanym jadłospisie a Wykonawca ma obowiązek uwzględnić zgłoszone poprawki.

Pytanie 10

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie:

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 11

Biorąc pod uwagę że dopuszczenie środka transportu do przewożenia żywności wydawane jest jednorazowo przez inspektora sanitarnego i wykonawca nie jest w stanie uzyskać nowego dopuszczenia co roku, prosimy o zgodę aby w celu spełnienia warunku opisanego w ogłoszeniu w rozdziale IV, pkt. 3.1.2. oraz rozdziale V, pkt. 8 tak by Wykonawca przedstawił decyzję PPIS oraz zaświadczenie PPIS nie starsze niż 1 rok, potwierdzające iż samochody którymi dysponuje Wykonawca spełniają wymagania sanitarno-higieniczne.

Odp. Samochody do transportu żywności ulegają zużyciu, mają po kilka lat dlatego tak ważne jest aktualne dopuszczenie wydane przez PPIS. Stacje sanepidu nie robią w tym temacie problemów, zwłaszcza, że samochody z placówki w Oświęcimiu podlegają PPIS w Oświęcimiu gdyż są na ich terenie. Samochody, które aktualnie przywożą posiłki dla naszych szpitali od 3 miesięcy nie posiadają dopuszczeń do transportu żywności i pomimo obietnic do tej pory nie zostały dostarczone!!! Dlatego decyzja nie może być starsza niż 1 rok.

Pytanie 12

Zgodnie z art. 91 ust. 2 kryteriami oceny ofert są cena albo ceni i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia. Zgodnie z zapisami art 91 ust. 2 ustawy pzp przez kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia należy rozumieć takie kryteria, które dotyczą obowiązków wykonawców, przedmiotu jego zamówienia.

Zamawiający nie wprowadził żadnego pozacenowego kryterium oceny ofert.

Dla Zamawiającego najważniejsze jest dobro pacjenta i w związku z tym powinno mu zależeć na stworzeniu pacjentom warunków do zapewnienia żywności bezpiecznej, o odpowiedniej jakości zdrowotnej, zgodnej z wszelkimi normami oraz kryteriami.

Wnosimy o zmodyfikowanie kryteriów oceny ofert w następujący sposób:

cena oferty brutto - 60%

Certyfikat jakości ISO 22000 - 40%

Certyfikat ISO 22000 jest nadrzędnym, najważniejszym, obiektywnym kryterium oceny profesjonalizmu Wykonawcy, bezpieczeństwa oraz doskonalenia procesu produkcji posiłków, a tym samym spełnienia kryterium jakości wykonywanej usługi.

W związku z powyższym prosimy jak na wstępie.

Odp. Zamawiający nie zmodyfikuje kryteriów oceny ofert.

Z poważaniem