



Trzebnica, dnia 31.07.2017 r.

ODPOWIEDZI nr 2
na zapytania dotyczące treści SIWZ

Szpital im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy, jako Zamawiający w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na *świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków (Nr sprawy: ZP/12/2017)*, zgodnie z art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2015.2164 j.t.), przekazuje treść zapytań wraz z udzielonymi odpowiedziami.

Pytanie nr 1

(str. 6 siwz, pkt. 15)Co dokładnie znaczy, że wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez zamawiającego będą brane pod uwagę? Oznacza to, że po rozpatrzeniu propozycji możemy ją uwzględnić czy nie musimy? Czy sugerowane zmiany będą dotyczyły tylko ewentualnych błędów w jadłospisie (np. powtarzająca się zupa lub za częste porcje mięsa mielonego), czy będą to indywidualne wymagania nieadekwatne do kosztów przeznaczonych przez szpital na wyżywienie pacjentów? Czy zmiany będą sugerowane tylko w przypadku wcześniej wymienionych ewentualnych błędów lub niezgodności z planowaną dietą w danej jednostce chorobowej?

Odpowiedź: To oznacza, np. że jeśli Wykonawca zaplanuje placki ziemniaczane dla 100 osób a Zamawiający poinformuje, że powyższe danie będzie nieodpowiednie dla pacjentów, to Wykonawca uwzględni tą sugestię. Powtarzające się zupy i inne dania w dekadzie jak najbardziej będą korygowane. Zamawiający będzie brał pod uwagę również upodobania regionalne pacjentów (preferowane potrawy regionu Dolnego Śląska). Wszelkie zmiany będą konsultowane i wprowadzane na zasadzie wzajemnego porozumienia. Zamawiający ma jednak nadzieję, że niezgodności związane z planowaną dietą (o której powyżej wspomniano) w danej jednostce chorobowej nie będą miały miejsca.

Pytanie nr 2

(str. 8 siwz, pkt. 23) Czy stosowanie się- znaczy zgadzać się na wszystkie zmiany? Jak ma się to do kalkulacji kosztów? Jakiego rodzaju mogą to być sugestie i uwagi?

Odpowiedź: Wszelkie zmiany będą konsultowane i wprowadzane na zasadzie wzajemnego porozumienia. Sugestie i uwagi mogą dotyczyć np. powtarzalności posiłków, powtarzalności produktów w danym dniu, w danej dekadzie,

Pytanie nr 3

(str. 8 siwz, pkt. 23) Stosowne wyprzedzenie- to znaczy ile czasu?

Odpowiedź: W momencie, kiedy Wykonawca pozyska taką wiedzę.



Pytanie nr 4

(str.7 siwz, śniadanie) Czy w dni, kiedy jest ograniczony dostęp do świeżego mleka (weekendy, święta) można korzystać z mleka w proszku?

Odpowiedź: Sporadycznie, w jednostkowych przypadkach.

Pytanie nr 5

(str.7 siwz, obiad) Czy w przypadku dwóch dodatków warzywnych do obiadu, podany ma być również dodatek skrobiowy?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 6

(str. 5 siwz, pkt 16/1) Oryginalne opakowania oznaczają, że ilość naliczanego pieczywa będzie musiała być zaokrąglona do całych bochenków. Kto w takim przypadku pokryje koszt dodatkowych kromek pieczywa? Czy pieczywo ma być naliczane ogólnie na szpital, czy na poszczególne oddziały? Czy wydane przez nas pieczywo naliczane będzie wagowo czy na kromki (w przypadku naliczania na kromki- kto pokryje koszt odpadu w formie końcówek bochenków)?

Odpowiedź: Pieczywo dostarczane powinno być na poszczególne oddziały. Wykonawca może dostarczać pieczywo bez końcówek bochenków.

Pytanie nr 7

(str. 5 siwz, pkt 16/2) Ile procent pieczywa liczone jest jako odpad?

Odpowiedź: W SIWZ nie wspomniano o odpadach .

Pytanie nr 8

(str. 6 siwz, pkt. 10) Czy w jadłospisie muszą znaleźć się wszystkie rodzaje diet, łącznie z dietami indywidualnymi? Jeśli nie, to jakie diety mają znaleźć się na jadłospisie?

Odpowiedź: W jadłospisie powinny się znaleźć wszystkie aktualnie występujące diety u Zamawiającego (zgłoszone diety).

Pytanie nr 9

(str. 8 siwz, pkt. 23) Jakie kryteria będą kierowały przy wyborze produktu? Jak ma się to do ceny dziennego wyżywienia?

Odpowiedź: Produkty mają być zgodne z wytycznymi wskazanymi w Rozdz. III SIWZ. Wykonawca poda cenę dziennego wyżywienia w formularzu oferty.

Pytanie nr 10

(str. 8 siwz, pkt.23) Preparaty zastępcze i zwiększające objętość- Co w przypadku kiedy zamówiony przez nas towar (np. wędliny) ma takie dodatki w swoim składzie? Jak dokładnie rozumieć surowce wysokiej jakości? Jak wędliny możemy rozumieć jako wysokiej jakości?

Odpowiedź: Wykonawca nie powinien używać preparatów zwiększających objętość. Wysoka jakość tzn., że np. w przygotowanych przez Wykonawcę potrawach z mięsa mielonego nie będzie

piór, kości, pazurów itp. Wędlna dostarczana rano przez Wykonawcę nie będzie się rozpylać, rozsypywać w GN-ie. Kurczaki pieczone i gotowane będą pozbawione piór.

Pytanie nr 11

Czy zamawiający dopuszcza przygotowywanie jadłospisu 14 dniowego zamiast dekadowego, przy zachowaniu ilości ciepłych kolacji zaproponowanych w ofercie?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

Pytanie nr 12

Czy szpital im. św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy ma zabezpieczone środki finansowe na zamawianą usługę Przygotowywania i dostarczania posiłków? Czy szpital będzie wywiązywał się z 60 dniowego terminu płatności?

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ.

Pytanie nr 13

Czy w czasie trwania umowy na usługę Przygotowywania i dostarczania posiłków planowane jest przeprowadzenie planu naprawczego, przekształceniowego lub likwidacyjnego szpitala im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy?

Odpowiedź: Zamawiający sukcesywnie realizuje plan naprawczy. Na obecną chwilę nie ma planów przekształcania ani likwidowania Szpitala im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy.

Niniejsze odpowiedzi stanowią integralną część SIWZ i dotyczą wszystkich Wykonawców biorących udział w przedmiotowym postępowaniu. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę z uwzględnieniem udzielonych przez Zamawiającego odpowiedzi.

Z poważaniem

SP7026

Mariusz Misiura