

Lódź, 14.12.2021

Szpital Specjalistyczny w Chorzowie
ul. Zjednoczenia 10
41-500 Chorzów

Dotyczy postępowania na: Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów Szpitala. Znak sprawy: US/K/36/21

Zwracamy się uprzejmym wnioskiem o odpowiedź na pytania:

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów 14-dniowych? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.
Tak Zamawiający wyraża zgodę, pod warunkiem nanoszenia zmian.
2. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyleń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.
Tak Zamawiający wyraża zgodę, na +/- 5%
3. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania również dla diety cukrzycowej
Zamawiający nie wymaga zupy mlecznej dla diety cukrzycowej ale wymaga jogurtu.
4. Czy Zamawiający wymaga planowania dodatku warzywnego do śniadania i kolacji, jeśli tak to w jakiej gramaturze?
Zamawiający wymaga oprócz dodatku białkowego do pieczywa dodatek warzywny do śniadania i kolacji w ilości nie mniejszej jak 50 G.
5. Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowej porcji warzyw ? Jeśli tak to w jakiej ilości?
Tak Zamawiający wymaga oprócz dodatku białkowego dodatkowej porcji warzywny w ilości nie mniejszej jak 100 G.
6. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.
Nie Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.
7. Prosimy o doprecyzowanie zapisu: „Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia depozytu: masło, ser, dżem, cukier, pasztet itp. W jednorazowych porcjowanych opakowaniach” Jakie będą średnie ilości miesięczne zamawianego depozytu i w jaki sposób będzie rozliczany?
Może być dostarczany i rozliczany na bieżąco(miesięcznie) – jest dla pacjentów przyjmowanych nie planowo co w obecnej sytuacji ma często miejsce. Brak możliwości wyliczenia ilości depozytu
8. Prosimy o doprecyzowanie zapisu „ Wykonawca zobowiązany jest do (...) odpowiedniego wzbogacenia posiłków w niedziele i dni świąteczne”. W jaki sposób jadłospis ma być wzbogacony?
Zamawiający wymaga o podaż w niedziele i Święta kalendarzowe by wzbogacił jadłospis o owoce i ciasto i zestaw świąteczny obiadowy zawierający potrawy np. Święta Bożego Narodzenia – tradycyjna potrawa wigilijna, 1 święto śniadanie z dodatkiem np. ciasta i owoc, obiad świąteczny – rosół, ziemniaki lub kluski i schabowy lub rolada i dodatek warzywny; kolacja podobna do śniadania.
9. Wykonawca prosi o zmodyfikowanie zapisu określającego ilość występowania mięsa w kawałku w dekadzie. Zamawiający wymaga w jadłospisie tygodniowym: 1 x danie bezmięsne, 1x danie półmiesne, 1x ryba, 4x mięso w kawałku. Ze wzg. na zalecenia IŻŻ dotyczące ograniczania spożycia mięsa do 0,5kg/tydz prosimy o zmianę zapisów aby jadłospis 7 dniowy zawierał: 1x danie bezmięsne, 1x ryba, 2 x sztuka mięsa , 2 x potrawa mięsna np. Gulasz, potrawka, pulpet, pieczeń, 1 x potrawa półmiesna np. Risotto. Pozwoli to na urozmaicenie planowanych jadłospisów i tym samym przybliży Zamawiającego do zaleceń IŻŻ.
Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ, w przypadku potraw mięso w kawałku 4x Wykonawca ma uwzględnić wieprzowinę, wołowinę i maksymalnie 2 x mięso z drobiu; ryba tylko filet w całości np. mintaj lub dorsz.

10. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Aktualny certyfikat potwierdzający wdrożenie systemu HACCP (wystawiony dla podmiotów zobowiązanych do wprowadzania zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (objętych rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych; Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 poz. 1541 z późn. zm.; Dział I: Przepisy ogólne i objaśnienia określań ustawowych Art. 3. ust. 41) lub certyfikat ISO 22000 ma być wystawiony na kuchnię w której będą przygotowane posiłki
Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ, ma być wystawiony.
11. Czy na potwierdzenie warunku zdolności technicznej lub zawodowej należy wykazać się realizacją usługi tożsamej tj. (co najmniej 1 usługa) przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala o wartości brutto nie niższej niż 800 000,00 zł w ujęciu 12 miesięcznym.
12. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie 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