

II część pytań:

1. Działając w imieniu wnioskodawcy w oparciu o przysługujące uprawnienia, na podstawie art. 10 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 roku o dostępie do informacji publicznej zwracam się z prośbą o udostępnienie umowy wraz ze wszystkimi załącznikami oraz aneksami z aktualnym Wykonawcą świadczącym usługę Wyżywienia pacjentów placówki.

Odp.: Obecnie nie korzystamy z usługi cateringowej dla mieszkańców.

2. Proszę o ujednoczenie zapisów SWZ i wskazanie jakie jest właściwe kryterium oceny ofert. W Rozdziale XIX w pkt. 1 Zamawiający wskazuje jakimi będzie kierowała się kryteriami: Cena ofertowa brutto – znaczenie kryterium 70%, oraz odległość kuchni, w której Wykonawca będzie przygotowywać i dostarczać posiłki do Zamawiającego – 30%, z punktacją – 30 pkt., 20 pkt., i 10 pkt. Jednocześnie w Rozdziale XXIII. Opis kryteriów oceny ofert. W pkt. 1 Zamawiający wskazuje: *„Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert: 1. Cena — waga kryterium 70%; 2. Termin płatności faktury — waga kryterium 30%. W zakresie kryterium — ocena z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów — 70, pozostałe otrzymają ilość punktów obliczonych wg następującej formuły:...”*

Proszę o wskazanie Kryterium oceny ofert.

Odp. Zostały wprowadzone zmiany do SWZ w rozdziale XIX w związku z kryterium oceny ofert. Rozdział XXII został wyłączony z SWZ.

3. W Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ w pkt. 3 Zamawiający wymaga wskazania terminu płatności ofert. Jednocześnie w pkt. II Dla kryterium odległość kuchni wskazania odległości w km. W związku z tym, a także z punktem powyższym, proszę o potwierdzenie, że do kryterium ocen będzie brana i odległość kuchni, w której Wykonawca będzie przygotowywać i dostarczać posiłki oraz termin płatności. Jeżeli tak proszę o stosowaną korektę SWZ i podanie % podziału ceny do pozostałych kryterium.

Odp. Zamawiający do kryterium oceny będzie brał odległość kuchni oraz termin płatności. Zostały wprowadzone zmiany do SWZ w rozdziale XIX w związku z kryterium oceny ofert. Rozdział XXII został wyłączony z SWZ.

4. W Formularzu ofertowym Załącznik nr 1 do SWZ w pkt. 9 Wykonawca musi oświadczyć, że posiada doświadczenie i wykazuje usługi wykonywane. Na potwierdzenie ma załączyć dowody. Proszę o potwierdzenie, że wraz z ofertą należy złożyć Załącznik nr 6 do SWZ wraz ze stosownymi dowodami.

Odp. Tak

5. Zgodnie z treścią art. 436 pkt. 3) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych umowa powinna zawierać łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony.

Odp. W umowie do zamówienia dopisano w § 9 punkt 9 określający łączną maksymalną wysokość kar umownych.

6. 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).

Odp. Zatrudnienie pracowników powinno się odbyć się zgodnie z art. 95 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.)

7. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków Wykonawcy, który będzie dostępny na każdym oddziale?

Odp. Zadane pytanie jest bezprzedmiotowe. DPS nie powiada oddziałów.

8. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odp. Zamawiający dopuszcza opracowanie jadłospisu 14-dniowego.

9. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu.

Odp. Rodzaje diet są sprecyzowane w rozdziale VI pkt 1 ppkt. 1.8 SWZ.

10. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odp. Diety mają być zbilansowane do aktualnie obowiązujących norm żywienia i wyżywienia oraz aktualnych zaleceń IŻŻ oraz z aktualną wiedzą.

11. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile posiłków powinna mieć dieta cukrzycowa.

Odp. 4 posiłki.

12. Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy zupa mleczna powinna być zaplanowana także na śniadanie dla diety cukrzycowej.

Odp. Posiłek powinien być zgodny z zaleceniami dietetycznymi.

13. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wszystkie diety mają być 4 posiłkowe ?

Odp. Tak

14. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż serek homogenizowany powinien być planowany w opakowaniach jednostkowych?

Odp. Tak

15. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wymaganie nie powtarzania się składników posiłków częściej niż 1 raz na 10 dni dotyczy tylko diety podstawowej? W przypadku innych diet, ograniczenia produktów są tak duże, że nie ma możliwości spełnienia tego wymagania.

Odp. Pomimo ograniczenia produktów w dietach, posiłki należy urozmaicać w jadłospisach.

16. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ilości dodatku żywnościowego, który ma być dostarczany.

Odp. Dodatki żywnościowe są sprecyzowane w załączniku 1a. do SWZ.

17. Jakie rodzaje pieczywa wymaga Zamawiający na poszczególne diety ?

Odp. Odpowiednio dobrane do diety.

18. Czy zamawiający dopuszcza zmniejszenie gramatury pieczywa w sytuacji, gdy jadłospis będzie dostarczał wymaganej kaloryczności?

Odp. Nie.

19. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięсных typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

Odp. Nie.

20. Czy wykonawca dobrze rozumie iż do II dania mogą być planowane jedynie: ziemniaki, kasza (raz na dekadę) oraz kluski\kopytka (niedziela)? Czy Wykonawca wyraża zgodę na planowanie makaronu i ryżu jako dodatek węglowodanowy do II dania?

Odp. Do II dania obiadowego mogą być planowane inne dodatki węglowodanowe niż wymienione w SWZ jak makaron, ryż itp.

21. Czy zamawiający wyraża zgodę na planowanie zupy mlecznej z dodatkiem węglowodanowym: kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza kukurydziana, płatki jęczmienna, płatki pszenne, zacierka, makaron?

odp. Do zupy mlecznej mogą być stosowane innego dodatki węglowodanowe niż wymienione w SWZ.

22. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie do śniadania i kolacji papryki świeżej, papryki konserwowej, rzodkwi białej, sałaty? Zamawiający wyszczególnił ilość dodatku warzywnego na 80g/porcję. Wykonawca prosi o obniżenie minimalnej podaży dodatku warzywnego w formie sałaty na 10g.

odp. Zamawiający wyraża zgodę na planowanie do śniadania i kolacji papryki świeżej, konserwowej, rzodkwi białej, sałaty itp. nie mniej niż 80 g. Jest możliwość obniżenia dodatku warzywnego w formie sałaty na 10 g w obecności jeszcze jednego dodatku warzywnego o obniżonej proporcjonalnie ilości.

23. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu w punkcie 4.2.2.) podpunkt 4. na aktualny i zgodny z zaleceniami IŻŻ. Według zaleceń IŻŻ składniki odżywcze powinny stanowić odpowiednia: białko 10-20% wymaganej wartości energetycznej, tłuszcze do 35% oraz węglowodany będące dopełnieniem całości.

Odp. Składniki odżywcze powinny być zgodne z aktualnymi zaleceniami.

24. Czy Zamawiający wyraża zgodę na inne formy podwieczorków oprócz tych wymienionych w punkcie 4.2.2.) podpunkt 3. np. kefir, maślanka, surówki, warzywa gotowane?

Odp. Nie

25. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

Odp. Nie

26. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaić planowanie jadłospisów. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobieganie przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. pałeczek duru, Salmonelli, gronkowców).

Odp. Tak, tylko w przypadku gdy nie ma sezonu na odpowiednie warzywa.

27. Prosimy o podanie średniej ilości posiłków zamówionych w ostatnich 12 miesięcy.

Odp. Wykonawca nie korzysta obecnie z usługi cateringowej.

28. Prosimy o podanie nazwy Wykonawcy realizowanej obecnie usługi oraz stawki osobodnia.

Odp. Wykonawca nie korzysta obecnie z usługi cateringowej.