

Data zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego: 02.03.2020r.

Wysokie Mazowieckie dn. 02.03.2020 r.

**Do wszystkich Wykonawców ubiegających się o udzielenie Zamówienia Publicznego**

**Dotyczy: Postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usług w zakresie żywienia szpitalnego w systemie cateringowym. Nr sprawy 5/2020**

**Pytanie nr 1:**

Prosimy o podanie obecnej ceny osobodnia w wartości netto i brutto dla lokalizacji:

- a. Wysokie Mazowieckie
- b. Ciechanowiec

**Odpowiedź: Nie dotyczy SIWZ.**

**Pytanie nr 2:**

Prosimy o informacje czy podane liczba osobodni 150 (-/+ 20%) to ilość osobodni w obu lokalizacjach: Wysokie Mazowieckie i Ciechanowiec?

**Odpowiedź: Tak, Ciechanowiec 70 osobodni (+/- 20%), Wysokie Mazowieckie 80 osobodni (+/- 20%)**

**Pytanie nr 3:**

Prosimy o informacje czy Wykonawca ma dostarczyć do poszczególnych kuchenek oddziałowych czajniki, mikrofalę, zastawę stołową, sztućce i inne sprzęty niezbędne do realizacji usługi?

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ.**

**Pytanie nr 4:**

Jeśli Wykonawca miałby dostarczyć dodatkowe wyposażenie jak wymieniono powyżej prosimy o dokładne wylistowanie rodzaju i ilości poszczególnych sprzętów?

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ.**

**Pytanie nr 5:**

Prosimy o podanie średnich miesięcznych ilości osobodni z ostatnich 12 miesięcy z podziałem poszczególne lokalizacje: Wysokie Mazowieckie i Ciechanowiec? Co jest bardzo ważne przy tak dużych wahanach stanów pacjentów.

**Odpowiedź: Ciechanowiec ok. 2100, Wysokie Mazowieckie ok. 2400.**

**Pytanie nr 6:**

Prosimy o informacje czy Zamawiający dopuszcza spóźnienia do 15-20 minut z powodu np. "siły wyższej", zdarzeń losowych, których Wykonawca nie mógł przewidzieć lub których zasięgu nie mógł przewidzieć, tym bardziej, że cała usługa jest świadczona w systemie cateringowego?

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.**

**Pytanie nr 7:**

W związku z faktem, że Zamawiający przed wyborem oferty chce odwiedzić kuchnie potencjalnych wykonawców prosimy o informacje kiedy Państwo planują takie wizyty? Prosimy o doprecyzowanie terminu.

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.**

**Pytanie nr 8:**

Prosimy o podanie daty od której Wykonawca wybrany w ramach niniejszego postępowania rozpocznie świadczenie usługi?

**Odpowiedź: Zgodnie z terminami określonymi w Ustawie Prawo Zamówień Publicznych.**

**Pytanie nr 9:**

Prosimy o informacje czy zamiast certyfikatu HACCP Wykonawca może dostarczyć dokument ISO 22000, który uwzględnia również zapisy HACCP?

**Odpowiedź: Tak.**

**Pytanie nr 10:**

Czy Wykonawca ma wybór składania oferty na wybrane części zamówienia?

**Odpowiedź: Tak, zgodnie z SIWZ.**

**Pytanie nr 11:**

Prosimy o informacje czy w jadłospisach dekadowych Wykonawca będzie zobowiązany do zamieszczania informacji o alergenach, tak jak wymaga tego w załączniku do oferty?

**Odpowiedź: Tak.**

**Pytanie nr 12 dot. Pakietu nr 72:**

W związku z faktem, że Wykonawca dowozi posiłki 2 razy dziennie prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający posiada odpowiedni sprzęt do przechowywania kolacji?

**Odpowiedź: Nie dotyczy SIWZ.**

**Pytanie nr 13:**

Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca dostarcza posiłki tylko do dwóch miejsc – rozdzielni, w każdej z lokalizacji?

**Odpowiedź: Tak.**

**Pytanie nr 14:**

W związku z zapisami w załączniku – Istotne postanowienia umowy – prosimy o dokładne wyjaśnienie co Zamawiający rozumie jako złą jakość posiłku i w jaki sposób będzie badał tę jakość?

**Odpowiedź: Zgodnie z GHP i obowiązującą u Zamawiającego „Instrukcja Dobrej Praktyki Higienicznej” według poniższego wzoru:**

**.I. Cel instrukcji :**

Celem instrukcji jest kontrola nad właściwą dostawą ilościową i jakościową posiłków.

**II. Przedmiot instrukcji:**

Przedmiotem instrukcji jest sposób postępowania przy przyjęciu posiłków od firmy zewnętrznej, związany z kontrolą ilościową ,oceną organoleptyczną i pomiarem temperatur dostarczanych potraw.

**III. Odpowiedzialność:**

Osobą odpowiedzialną za kontrolę przyjmowanych posiłków jest wyznaczony pracownik szpitala przeszkolony w zakresie umiejętności realizacji tego procesu.

**IV.Sposób postępowania:**

1.Potrawy przez firmę zewnętrzną zapakowane są w pojemniki GN zgodnie z zapotrzebowaniem z danego oddziału.Prawidłowo zapakowana potrawa jest oznaczona na druku przedstawiającym ilościowe zaplanowanie potraw na poszczególne oddziały

(załącznik nr1)

2.Posiłki dostarczane są przez firmę zewnętrzną w miejsce wyznaczone przez szpital.

3.Pracownik szpitala sprawdza poprawność dostarczonych posiłków z wystawionym

zapotrzebowaniem oraz dokonuje oceny organoleptycznej i pomiaru temperatur poszczególnych potraw.

4. Po dokonaniu powyższych czynności porcje dostarczane do oddziałów w celu wydania porcji pacjentom.

5. Pomiaru temperatury dokonujemy za pomocą termometru bagietowego

6. W celu zmierzenia temperatury wewnątrz potrawy, zdejmij ochronne etui z sondy termometru, a następnie zanurz ją lub wbij w badany produkt.

Termometr umieść w najgrubszej części potrawy z dala od kości. Poczekaj aż termometr wskaże temperaturę. Nie zanurzaj termometru powyżej złącza sądy z termometrem.

7. Pomiar temperatury i ocenę organoleptyczną porcji (załącznik nr2) należy wpisać do "Karty odbioru jakościowego dostarczonych porcji"

8. Do karty należy wpisać najniższą odczytaną temperaturę potraw gorących.

9. Po zakończeniu pomiaru temperatury we wszystkich pojemnikach umyj i zdezynfekuj termometr.

#### **V Właściwe parametry wpisać i dopuszczalne odchylenia:**

1. Przyjęte porcje powinny posiadać następujące temperatury:

a) Zupy – (+/-) 70-75 °C

b) Danie ciepłe – (+/-) 75°C

c) Napoje gorące – (+/-) 70-75°C

d) Sałatki, sosy i surówki podawane na zimno około- (+/-) 7 °C

#### **VI . Działania korygujące:**

1. Działania korygujące podejmujemy, gdy:

- W przypadku, gdy odczytane temperatury znajdują się poza granicą wartości akceptowanej, uprawniona przez szpital osoba zgłosi nieprawidłowość w dostarczonych porcjach, a firma cateringowa zobowiązana jest do dostarczenia kolejnych potraw. Potrawy o nieodpowiedniej temperaturze zostaną zwrócone danej firmie.

**ZAPOTRZEBOWANIE ŻYWNOŚCIOWE NA DZIEŃ ..... WYKAZ DIET NA ODDZIAŁACH SZPITALA OGÓLNEGO W WYSOKIM  
MAZOWIECKIM**

[illegible]

## Karta odbioru jakościowego dostarczonych posiłków

MIESIĄC / ROK :

NAZWA ODDZIAŁU :

| Dzień m-ca | śniadanie       |      | obiad |          |         |         | kolacja         | Ocena posiłków<br>wizualna/ organoleptycznie |  |  | Podpis osoby<br>odbierającej<br>posilek | Działania<br>korygujące |
|------------|-----------------|------|-------|----------|---------|---------|-----------------|----------------------------------------------|--|--|-----------------------------------------|-------------------------|
|            | Napój<br>gorący | zupa | Zupa  | II danie | surówki | jarzyny | Napój<br>gorący |                                              |  |  |                                         |                         |
| 1          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 2          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 3          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 4          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 5          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 6          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 7          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 8          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 9          |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 10         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 11         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 12         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 13         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 14         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 15         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 16         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 17         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 18         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 19         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 20         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 21         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 22         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 23         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 24         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 25         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 26         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 27         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 28         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 29         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 30         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
| 31         |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |
|            |                 |      |       |          |         |         |                 |                                              |  |  |                                         |                         |

Legenda (oceny wizualnej / organoleptycznej przyjętego posiłku)

P – prawidłowa

W – nie prawidłowa

**Pytanie nr 15:**

Prosimy o potwierdzenie, że metody stosowane przez Zamawiającego są metodami obiektywnymi i nie narażają Wykonawcę na potencjalne, nieuzasadnione straty?

**Odpowiedź: Zgodnie z pkt 14.**

**Pytanie nr 16:**

Prosimy o podanie dokładnych przyczyn o których mowa w par. 13 ust 3 na podstawie, których Zamawiający może zrezygnować z dostawy?

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.**

**Pytanie nr 17:**

Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający ma taką możliwość również wtedy gdy Wykonawca dostarczy posiłki właściwej jakości oraz ilości?

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.**

**Pytanie nr 18:**

Prosimy o wyjaśnienie czy Wykonawca ma dostarczyć pojemniki na odpady do dwóch lokalizacji po jednym pojemniku w każdej lokalizacji?

**Odpowiedź: Tak, min. 30 litrowe.**

**Pytanie nr 19:**

Jaką liczbę i o jakiej pojemności pojemniki na odpady powinien dostarczyć Wykonawca?

**Odpowiedź: Wys-Maz 3 szt. min. 10 litrowe, Ciechanowiec 2 szt. min. 10 litrowe.**

**Pytanie nr 20:**

W par. 14 ust. 2 pkt d – jest mowa o karze w wysokości 5000 zł za niedochowanie temperatury posiłku. Prosimy o zwrócenie uwagi, że przy wysokości szacownych przez Zamawiającego środków na realizację zamówień, dzienna kwota całodziennego żywienia wszystkich pacjentów szacunkowo wyniesie ok. 2 219,17 zł netto. Oczekiwana wysokość kary to ponad dwukrotna wysokość całodziennego żywienia w obu lokalizacjach. Prosimy o obniżenie wysokości kary bowiem pozostawienie tego zapisu sugeruje, że Zamawiający może chcieć prowadzić działania na niekorzyść Wykonawcy i doprowadzić może do narażenia Wykonawcy na straty. Proponujemy obniżenie kwoty do wysokości 50, 00 zł, tym bardziej Zamawiający może odstąpić od umowy i nałożyć na Wykonawcę karę za odstąpienie.

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.**

**Pytanie nr 21:**

Par. 14 ust. 3 – prosimy o zmianę zapisu dotyczącą odsetek z proponowanych na odsetki ustawowe, co jest podejściem biznesowym.

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.**

**Pytanie nr 22:**

Zamawiający oczekuje, aby temperatura dostarczanych posiłków wynosiła 80 stopni dla zup i gorących napoi oraz 75 stopni dla drugih dań. Zgodnie z procedurami HACCP temperatura dań powinna wynosić w chwili dostarczenia 75 stopni dla zup i napoi gorących oraz 63 stopnie dla II dań. W związku z tym prosimy o dostosowanie oczekiwań Zamawiającego zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w zakresie HACCP.

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga 75 stopni dla zup i gorących napojów oraz minimum 60 stopni dla drugih dań.**

**Pytanie nr 23:**

Prosimy o informacje czy dżem turkusowy będzie uznany przez Zamawiającego jako dodatek owocowy?

**Odpowiedź: Nie.**

**Pytanie nr 24:**

Prosimy o wyjaśnienie czy Wykonawcą do każdego posiłku ma załączyć dodatek owocowy i warzywny czy mogą być one dostosowane do dania i serwowane osobno?

**Odpowiedź: Tak, do każdego posiłku.**

**Pytanie nr 25:**

Prosimy o informacje czy ketchup lub chrzan będzie uznany przez Zamawiającego jako dodatek warzywny?

**Odpowiedź: Nie.**

**Pytanie nr 26:**

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na pozostanie rezerwy posiłków (w formie suchego prowiantu) przez Wykonawcę na poczet ewentualnych sytuacji nieprzewidzianych np. pacjent nowoprzybyły?

**Odpowiedź: Tak.**

**Pytanie nr 27:**

W związku z wysoką oczekiwaną przez Zamawiającego kalorycznością posiłków prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający dopuszcza w kaloryczności dziennej posiłków na poziomie 10%?

**Odpowiedź: Tak.**

**Pytanie nr 28:**

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający uwzględnił, przy podziale zamówienia na części, możliwość realizacji usługi przez dwóch wykonawców i nie będzie wymagał ujednolicenia jadłospisów w obu lokalizacjach?

**Odpowiedź: Tak.**

**Pytanie nr 29:**

Prosimy o rozważenie przez Zamawiającego wprowadzenie do umowy zmian związanych ze zmianą przepisów (poza zmianą podatku VAT) np. w zakresie wzrostu minimalnego wynagrodzenia? To również jest zmiana wynikająca z nadrzędnych przepisów prawa i ma wpływ na realizację usługi.

**Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ oraz Istotnymi Postanowieniami Umowy.**

**Zamawiający informuję, że przesuwa termin składania i otwarcia ofert.**

**Termin składania ofert: 06.03.2020 r. do godz. 9:00**

**Termin otwarcia ofert: 06.03.2020 r. o godz. 9:30**

**Kierownik Zamawiającego  
Mariola Kucharewicz**