

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

Kołobrzeg 06.08.2012

DO WSZYSTKICH OFERENTÓW

Nr postępowania -2/ZP-07/2012

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na Świadczenie usług w zakresie przygotowania i podawania posiłków dla pacjentów i gości Szpitala Uzdrowiskowego „Willa Fortuna” s.p.z.o.o. w Kołobrzegu, Ul. Rafińskiego 3 w oparciu o dzierżawione pomieszczenia kuchenne szpitala.

Do Zamawiającego wpłynęło pismo z prośbą o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia z następującymi pytaniami.

Pytania Wykonawcy:

1.Przy jakim procentowym zwiększeniu gramatury posiłków Wykonawca spełni warunek, żeby uzyskać 15 punktów przy ocenie wartości jadłospisów ?

2.Czy Zamawiający dopuszcza możliwość podniesienia kwoty dziennej wartości surowca ?

Dla pacjentów z Narodowego Funduszu Zdrowia- 9,00 zł dla gości komercyjnych- 13,00 zł.
Zgodnie z minimalnymi wymogami podanymi w SIWZ pkt.2,3 kwota podana przez Zamawiającego jest kwotą zbyt niską.

3.Czy dieta ogólna jest traktowana przez Zamawiającego jako dieta podstawowa.

4.Jaka jest obecna stawka dzienna (netto) dla pacjenta NFZ i komercyjnego?

5.Prosimy Zamawiającego o podanie ilości posiłków, w tym śniadań, obiadów i kolacji, z uwzględnieniem diet wydanych pacjentom w okresie od 1 sierpnia 2011 roku do 31 lipca 2012 roku.

6.Dot. pkt. 2.2.5 SIWZ

Czy wymienione wartości surowca są netto czy brutto?

7.Dot. pkt. 2.3 SIWZ

Jeśli do śniadania lub do kolacji występuje wędlina na ciepło, to czy Zamawiający oczekuje również podania dodatkowo wędliny krojonej?

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

8.Dot. pkt. 2.3 SIWZ

Czy Zamawiający wymaga aby sery twarde, topione oraz pasty były podawane codziennie do śniadania lub do kolacji? Czy raczej jako uzupełnienie wędlin krojonych (podawanych codziennie do śniadań i do kolacji) oraz ciepłych śniadań i ciepłych kolacji?

9.Dot. pkt. 2.3 SIWZ

Czy Zamawiający podając wymagania co do minimalnych wartości gramowych składników posiłków lub potraw, brał pod uwagę wymogi i zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia, opracowane w „Podstawach naukowych żywienia w szpitalach” pod redakcją J. Dzieniszewskiego? Według tej pozycji literatury oraz wg „Norm żywienia człowieka podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” pod redakcją M. Jarosza z 2008 roku, podane w SIWZ dzienne minimalne wartości wagowe składników spożywczych, tworzą jadłospisy o wartości około 4000 kcal, co jest niezgodne z wymaganiami dietetycznymi i prawidłowym żywieniem. Według ww. literatury oraz zgodnie z tendencjami dążącymi w kierunku zdrowego żywienia oraz prewencji otyłości, średnia wartość odżywcza posiłków całodziennych, powinna wynosić około 2000 kcal. Biorąc pod uwagę, że w Szpitalu Uzdrowiskowym pacjenci i goście mają średnią lub nawet wysoką aktywność fizyczną, wartość ta mogłaby być nieco zwiększona ale nie dwukrotnie. Prosimy o doprecyzowanie wymagań oraz ewentualne dokonanie zmian w treści SIWZ.

10.Dot. pkt. 2.3 SIWZ

Czy w przypadku podania do kolacji na gorąco np. leczo w skład , którego wchodzi warzywa oraz wędlina m.in. kiełbasa, czy należy również podać dodatkowo pacjentom wędlinę i warzywa?

11.Dot. pkt. 2.3 SIWZ

Czy w przypadku podania zestawu w skład, którego wchodzi zarówno makrela wędzona jak i żółty ser, to czy należy dodatkowo dodać wędlinę?

12.Dot. pkt. 2.3 SIWZ

Czy zamiast wędliny do kolacji można jedynie podać np. kiełbasę na gorąco?

13.Dot. pkt. 7.2 SIWZ

Prosimy Zamawiającego o podanie ilości wydanych obiadów pracowniczych w okresie od 1 sierpnia 2011 roku do 31 lipca 2012 roku.

14.Dot. pkt. 7.3 SIWZ

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że przedstawione w ofercie jadłospisy będą brane pod uwagę jedynie na etapie oceny ofert jako przykładowe oraz będą oceniane na zgodności z wymaganiami określonymi w Specyfikacji, a jadłospisy opracowywane już na etapie realizacji zamówienia będą musiały być ściśle dostosowywane do indywidualnych wymagań poszczególnych pacjentów, oraz zaleceń lekarzy i norm?.

15.Zgodnie z zapisem w SIWZ Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę tzw. półproduktów. A czy dopuści do stosowania np. ziemniaki obierane pakowane próżniowo?

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

16.Dot. pkt. 7.4.8 SIWZ

Prosimy Zamawiającego o podanie dokładnych kosztów mediów w okresie od 1 sierpnia 2011 roku do 31 lipca 2012 roku.

17.Dot. pkt. 4.1.1 SIWZ

Czy wartość brutto 400 000 zł dotyczy każdej z referencyjnych usług z osobna czy też Zamawiający wymaga, aby suma wszystkich wykonanych usług żywienia wynosiła 400 000 zł.? Tzn. czy potwierdzeniem postawionego warunku będzie wykazanie się przez wykonawcę realizacją np. 5 usług, każda po 80 000 zł.?

18.Dot. pkt. 12.1 SIWZ

W związku z tym, że Zamawiający nie określił jakie znaczenie w ocenie ofert będą miały poszczególne grupy jadłospisów, prosimy o potwierdzenie, że jadłospisy dla pacjentów z Narodowego Funduszu Zdrowia będą miały takie samo znaczenie jak jadłospisy dla gości komercyjnych. Jeżeli natomiast Zamawiający zamierza różną wagę przykładać do poszczególnych grup jadłospisów to prosimy o sprecyzowanie jakie wagi procentowe będą miały grupy jadłospisów w ocenie ofert.

19.Dot. pkt. 12.1.5 SIWZ

Prosimy Zamawiającego o doprecyzowanie zapisów dotyczących oceny przykładowych jadłospisów. Według naszej oceny podane kryteria są wadliwe. Prosimy o wyjaśnienie, co wg. Zamawiającego oznacza "duże urozmaicenie", "duża różnorodność", "zwiększenie gramatury", jaka "ilość podanych produktów"?

20.Dot. pkt. 4.4. SIWZ

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że ma dołączyć do oferty certyfikat ISO 22000?.

21.Dot. Załącznika nr 1a do projektu umowy dzierżawy

Czy wszystkie wymienione urządzenia będą sprawne w momencie przekazania ich do użytkowania wykonawcy zamówienia? Jeżeli nie to prosimy o podanie informacji, które urządzenia będą wymagały napraw i jakie będą to naprawy?

22.Prosimy o przekazanie treści zaleceń Sanepidu dotyczących dzierżawionych pomieszczeń. Czy jakiegokolwiek z tych zaleceń zostały zrealizowane przez obecnego wykonawcę? Jeżeli tak to które?

23.Czy w kuchni jest sprawna kanalizacja?

24.Czy w kuchni jest sprawna wentylacja?

25.Czy poza opisanymi w treści SIWZ usługami żywienia pacjentów i pracowników Zamawiającego na terenie Szpitala realizowane są jakiegokolwiek inne przedsięwzięcia, w czasie których konieczne jest zapewnienie wyżywienia? Jeżeli tak to prosimy o podanie wartości tych dodatkowych usług żywieniowych za 2010 rok.

26.Dot. pkt. 5.1.3. SIWZ

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

Prosimy o potwierdzenie, czy Zamawiający oczekuje podania w wykazie jedynie danych dotyczących jednego dietetyka/kierownika? Czy celem potwierdzenia ww. Wykonawcy mają również dołączyć do wykazu np. kopię dyplomu ukończenia szkoły o tym kierunku?

27.Dot. pkt. 3.10 SIWZ

Czy „posiłki pracownicze” są to takie same posiłki jak dla pacjentów z NFZ? Jeżeli nie to jakie cechy winny spełniać posiłki pracownicze?

28.Dot. § 2 ust. 2 projektu umowy dzierżawy.

Prosimy Zamawiającego o dopuszczenie do świadczenia usług dla podmiotów zewnętrznych w oparciu o dzierżawioną kuchnię. W naszej ocenie możliwości produkcyjne kuchni nie są w pełni wykorzystywane, w związku z czym istnieje możliwość świadczenia usług cateringowych. Realizacja tychże usług nie wpłynie negatywnie na jakość usług świadczonych dla Zamawiającego. Zamawiający nie poniesie z tego tytułu żadnych strat, wszystkie media są bowiem opomiarowane, a koszty napraw urządzeń należą do Dzierżawcy. Zwiększenie produkcji spowoduje rozłożenie kosztów na większą liczbę odbiorców, możliwe będzie również uzyskanie bardziej atrakcyjnych cen u dostawców półproduktów. To wszystko wpłynie na możliwość obniżenia cen ofert składanych w przedmiotowym postępowaniu. Racjonalne gospodarowanie środkami publicznymi winno być nadrzędnym celem przy ustalaniu zapisów umowy dzierżawy.

Odpowiedzi zamawiającego.

1.Maksymalne 15 punktów za zwiększenie gramatury produktów ponad minimalne wymogi otrzyma ten oferent, który poda najwyższą wartość gramową poszczególnych produktów oraz dań gorących do śniadania i kolacji.

2 Szacunkowa wartość niniejszego zamówienia oraz wartości dziennego wkładu surowca dla poszczególnych kategorii gości zostały rzetelnie wyliczone do tego postępowania przez specjalistę ds. żywienia. Zamawiający nie zmienia dziennych wartości surowca.

3. Tak

4. dla NFZ - 18,13 zł i dla gości komercyjnych -23,94 zł

5. Dla pacjentów z NFZ wydano 25763 posiłków całodziennych i dla gości komercyjnych ok. 5800 posiłków całodziennych.

6. Brutto.

7. Wymienione w specyfikacji wymogi produktów są bezwzględne.

8. W punkcie 2.3 SIWZ produkty wymagane codziennie do śniadania i kolacji są opisane opisem „każdego dnia”

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

9. Zamawiający określił minimalne wartości gramowe produktów na podstawie dotychczasowego doświadczenia, uwzględniając różnorodność gości naszego ośrodka. Zamawiający nie dokona zmiany w treści SIWZ.

10. Tak

11. Tak

12. Nie

13. Zapis SIWZ 7.2. Ilości wydanych obiadów pracowniczych ewidencjonuje obecny wykonawca.

14. Jadłospisy z dietą ogólną przedstawione w ofercie będą oceniane według wymagań określonych w SIWZ oraz wymagane na etapie realizacji zamówienia. Wymogi dotyczące poszczególnych diet określa pkt. 5 6 SIWZ

15. Nie

16. Zamawiający podaje koszty **netto** za media od 01 lipca 2011 do 30 czerwca 2012, ponieważ za lipiec 2012 nie są znane jeszcze kwoty.

- woda zimna + ścieki - 10200,00 zł

- MEC – 19932,00 zł

-energia- 28140,00 zł

- nieczystości- 2820,00 zł

-gaz- 7356,00 zł

17. Za spełnienie warunku posiadania niezbędnego doświadczenia będzie posiadanie **dwóch usług, o wartości brutto 400 000,00 zł łącznie**. Wykazanie się przez Wykonawcę pięcioma usługami po 80 000 nie będzie spełnieniem tego warunku.

18. Jadłospisy dla pacjentów z Narodowego Funduszu Zdrowia tak jak dla gości komercyjnych w ocenie ofert będą miały takie samo znaczenie.

19. Duża różnorodność, duże urozmaicenie: czyli jadłospisy niepowtarzalne, urozmaicone, podanie produktów jeszcze innych poza wymagane, produkty różnorodne, z różnych grup spożywczych. Zwiększenie gramatury: zwiększenie ponad wymogi Zamawiającego.

20. Należy dołączyć do oferty posiadany przez Wykonawcę certyfikat ISO.

21. Wszystkie urządzenia oddane w dzierżawę w momencie przekazania będą sprawne.

22. W chwili obecnej nie istnieją żadne zalecenia sanepidu.

23. Tak

24. Tak

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY


25. Nie

26. Należy wykazać jednego dietetyka/ kierownika i koniecznie dołączyć dokumenty potwierdzające wymagane wykształcenie.

27. Tak, są takie same jak posiłki dla pacjentów NFZ.

28. Zamawiający nie dopuszcza do świadczenia usług dla podmiotów zewnętrznych w oparciu o dzierżawione pomieszczenia.

SZPITAL UZDROWISKOWY
"Willa Fortuna" - s.p.z.o.o.
ul. Rafińskiego 3, tel. 094 35 221 46
78-100 KOŁOBRZEG
NIP 671-156-59-17 REGON 330922037

DYREKTOR

Monika Czajkowska