



Suwałki, dn.2.12.2024r.

Dot.: Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala
Nr sprawy: ZP/6/PN/2024

**Wszyscy uczestnicy
postępowania**

Specjalistyczny Psychiatryczny Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Suwałkach informuje, że w/w postępowaniu przetargowym wpłynęły zapytania, których treść wraz z odpowiedzią przekazuję poniżej:

Pytanie 1:

W Rozdziale VIII – Warunki udziału w postępowaniu, ust.1, pkt. 4), ppkt. a), Zamawiający informuje, że wykonawca spełni warunki udziału w postępowaniu „jeżeli wykaże, że realizował bądź realizuje [...] co najmniej jedno zadanie, którego przedmiotem są / były usługi odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, tj. co najmniej 1 usługi kompleksowego żywienia pacjentów w szpitalu”.

Zamawiający mówiąc o „usługach odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia” nie sprecyzował parametrów brzegowych wymaganego doświadczenia, tj. wymaganej w doświadczeniu ilości codziennie żywionych pacjentów, minimalnego okresu świadczenia usługi oraz minimalnej wartości zamówienia wykazywanego w ramach posiadanego doświadczenia. Prosimy o doprecyzowanie tych parametrów. Ilość żywionych pacjentów wydaje się tutaj kluczowa, gdyż Zamawiający przewiduje codzienne żywienie 280 pacjentów.

Pozostawienie w/w zapisu bez dalszych zmian skutkowałoby spełnieniem wymogów SWZ w przypadku posiadania przez wykonawcę jednomiesięcznego doświadczenia w żywieniu 10 pacjentów, przy wartości zamówienia wynoszącej 6000 PLN.

Proponujemy przyjęcie nowego brzmienia zapisu w Rozdziale VIII – Warunki udziału w postępowaniu, ust.1, pkt. 4), ppkt. a):

„[...] jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie co najmniej jedno zadanie, którego przedmiotem są / były usługi odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, tj. co najmniej 1 usługi kompleksowego żywienia pacjentów w szpitalu w sposób ciągły przez okres minimum 12 miesięcy o wartości rocznej nie mniejszej niż 1.000.00 PLN brutto, żywić w trybie codzienny grupę nie mniejszą niż 200 pacjentów.”

Odpowiedź: zgodnie z SWZ

B. L.

Pytanie 2:

We wzorze Umowy, Par. 3, ust. 22 oraz ust. 23, pkt.a) opisano wymogi dot. należących do wykonawcy wózków przewożących gotowe posiłki na miejscu w siedzibie Zamawiającego.

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SWZ:

A./ czy proces mycia wózków transportowych leży po stronie wykonawcy?

B./ czy każda dostawa posiłków zawsze obejmuje: termopory z posiłkami, termosy z napojami i czyste wózki transportowe?

C./ czy każdorazowo po zakończeniu wydawania posiłków, wykonawca zobowiązany jest do zabrania wszystkich: brudnych termoportów z pojemnikami GN, termosów oraz wszystkich wózków transportowych, celem dowozu ich do zmywalni centralnej usytuowanej poza siedzibą Zamawiającego?

Odpowiedź: Tak

Pytanie 3:

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SWZ i pracownicy wykonawcy zobowiązani są każdorazowo / codziennie dostarczać posiłki do kilkunastu wyznaczonych przez Zamawiającego miejsc na terenie Szpitala.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy z SWZ

Pytanie 4:

Mając na uwadze przyjętą technologię posiłków dowożonych z kuchni zewnętrznej w systemie cateringowym, prosimy o potwierdzenie, że właściwie odczytujemy zapisy SWZ i wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki pacjentom Szpitala trzy razy dziennie w godzinach podanych w treści SWZ.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy z SWZ

Pytanie 5:

W treści SWZ Zamawiający wspomina o konieczności stosowania się do zasad systemu HACCP, nie wymagając jednak żadnych dokumentów potwierdzających stosowanie się przez wykonawcę do zasad Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

Brak konkretnych wymogów w tym zakresie – stanowiący raczej powszechną praktykę zamawiających na rynku polskim – wytworzył dość niebezpieczną praktykę podmiotów świadczących usługi żywienia zbiorowego, a mianowicie doprowadził do powszechnej rezygnacji przez wykonawców ze współpracy z hurtowniami artykułów spożywczych, chociażby w zakresie dostaw mięsa czy produktów nabiałowych. Dostawy od podmiotów zajmujących się handlem hurtowym – bezpiecznym, bo zapewniającym m.in. zachowanie reżimu nieprzerwanego łańcucha temperaturowego dostaw, np. mięsa, wędlin, nabiału, ... – zastąpiono praktyką samodzielnych tanich zakupów w powszechnie występujących w naszym kraju dyskontach, oferujących tanie produkty z ograniczonym okresem przydatności do konsumpcji. Takie praktyki mogą skutkować bardzo poważnymi konsekwencjami:

- nie obowiązuje już zasada dostaw towarów wg potrzeb (czyli częstych dostaw, kilka razy w tygodniu), wyparta zasadą wg. której wykonawca kupuje i gromadzi towar, kierując się jego dostępnością w dyskoncie (... bo dany produkt jest akurat danego dnia dostępny),
- nie może więc być mowy o rzetelnym monitorowaniu punktów krytycznych wg HACCP, które w Systemie Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg normy ISO 22000 mają absolutnie kluczowe znaczenie w zakresie wpływu na bezpieczeństwo żywności,

brak stałych dostawców na artykuły wrażliwe (mięso, wędliny, nabiał, ...) uniemożliwia przeprowadzenie rzetelnej (a de facto jakiegokolwiek) analizy zgodnej z kryteriami określonymi w systemie HACCP; kontrola punktów krytycznych znika z obszaru poddanego nadzorowi,

- zgodnie z zasadami HACCP: każda (!) dostawa jest sprawdzana / monitorowana i przy każdej dostawie sporządzane są niezbędne zapisy kontrolne, np. dla produktów wymagających przewożenia w pojazdach specjalistycznych, typu chłodnia / mroźnia – sprawdzana jest temperatura panująca w samochodzie, sprawdzane są zapisy dokonywane zgodnie z procedurami przez kierowcę pojazdu w odniesieniu do wykonywanego przez niego monitoringu temperatur w trakcie przewozu pojazdem

Mh

dostarczanych towarów. Gdy wykonawca sam dostarcza do kuchni zakupione przez siebie w dyskoncie towary, nie ma mowy o żadnym reżimie temperaturowym. Towar na ogół jest przewożony zwykłym pojazdem dostawczym (lub osobowym), a temperatury w żaden sposób nie są monitorowane ..., z wszelkimi tego konsekwencjami;

- artykuły spożywcze wymagające transportu w specjalnych warunkach temperaturowych, przewożone są nieprzystosowanymi do tego celu pojazdami dostawczymi; łańcuch temperaturowy zostaje bezpowrotnie przerwany; zagrożenie zdrowotne dla przyszłych konsumentów rośnie w postępie geometrycznym;

- przy okazji każdej kontroli, realizowanej przez inspektorów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, skrupulatnie sprawdzane są zapisy z dostaw produktów w aspekcie zachowania łańcucha temperaturowego w trakcie dostawy poszczególnych produktów; przy braku u wykonawcy stosownych procedur i wdrożonych zasad Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności, taka kontrola nie może przynieść obiektywnych rezultatów. Aby tak się stało, kontrolowane przez Sanepid dane musiałyby być zgodne z rzeczywistością, wsparte udokumentowanymi zasadami przestrzegania konkretnych procedur;

- coroczne audyty ze strony zewnętrznych niezależnych jednostek certyfikujących również kładą duży nacisk na kwestie dostaw, listę stałych dostawców, kontrolę punktów krytycznych, ich przestrzeganie oraz monitorowanie; wszelkie nieprawidłowości są w tym procesie wychwytywane.

W interesie Zamawiającego leży, takie sprecyzowanie wymogów w treści SWZ w obszarze definiowanym przez zasady systemu HACCP, by gwarantowały one oprócz najniższej ceny, również pełne bezpieczeństwo w obszarze zasad Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności wg normy PN-EN ISO 22000:2018. Noma ta łączy wymagania systemu HACCP oraz Dobrych Praktyk (Produkcyjnych, Higienicznych, Cateringowych, Dystrybucyjnych itp.)

Odpowiedź: zgodnie z SWZ

Pytanie 6:

Zamawiający w treści SWZ podaje informacje mówiące o konieczności sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiorem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, zawierających również informacje na temat zawartości substancji, produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, wykazu składników wg kolejności malejącej wchodzących w skład potrawy w każdej diecie, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość energetyczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych.

Taka forma dostarczania jadłospisów obowiązywała od początku aktualnie realizowanej umowy. Niestety spotkało się to z krytyką pracowników szpitala, wg których rozbudowane, wielostronicowe jadłospisy były „nieczytelne i utrudniały sprawne wydawanie posiłków”. Po miesiącu obowiązywania umowy, wspólną decyzją przeszliśmy na skróconą formę jadłospisów.

W związku z powyższym mamy pytanie dodatkowe: czy Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie jadłospisów w formie dotychczas obowiązującej, a mianowicie dostarczanie codziennie jadłospisów z uwzględnieniem diet, gramatur oraz wykazu składników alergennych.

Odpowiedź: Wyrażamy zgodę na skróconą wersję jadłospisów na oddziały szpitalne jak dotychczas, natomiast rozbudowaną zgodną z SWZ w formie czytelnej dla wyznaczonego pracownika szpitala.

Pytanie 7:

W Pkt. 3 OPZ Zamawiający opisuje konieczność przedkładania jadłospisów dekadowych do akceptacji łącznie z kompletem etykiet.

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zaakceptuje rozwiązanie do tej pory stosowane w zakresie obiegu dokumentów, a mianowicie: jednorazowe złożenie kompletu etykiet wraz z kompletem jadłospisów. Każdorazowa zmiana jadłospisów będzie pociągała za sobą konieczność złożenia nowych dodatkowych etykiet. W przypadku braku zmian w jadłospisach, nie będzie konieczności każdorazowo składania nowych dokumentów 4 dni przedtem.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

B. 7

Pytanie 8:

W treści SWZ Zamawiający informuje o konieczności układania jadłospisów na okres dekady 10 dniowej i przedkładania Zamawiającemu do zatwierdzenia na 4 dni przed rozpoczęciem realizacji. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający dopuszcza możliwość układania jadłospisów 14 dniowych w postaci dwóch 7 dniowych na przemian występujących tygodni (tydzień 1, tydzień 2, tydzień 1, tydzień 2), tak jak było to praktykowane w latach ubiegłych.

Ponowne przedłożenie jadłospisu będzie zasadne wtedy, gdy nastąpi zmiana jadłospisów dotychczas stosowanych.

Odpowiedź: Tak, Szpital dopuszcza ułożenie jadłospisów na okres 14 dni w dwóch naprzemiennie występujących tygodniach, pod warunkiem, że dania nie będą się powtarzać.

Pytania 9:

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający podtrzymuje zasadę mówiącą o tym, że wszystkie rodzaje diet mają mieć jednakową gramaturę określoną w załączniku 4. Jest to praktyka nie występująca w innych placówkach szpitalnych.

Odpowiedź: zgodnie z SWZ

Pytanie 10:

Czy Zamawiający dopuszcza serwowanie na II śniadania oraz podwieczorki asortymentu szerszego, aniżeli opisany literalnie w treści SWZ, np. wafle kukurydziane, wafle ryżowe, herbatniki, biszkopty, pasty warzywne itp.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza serwowanie na II śniadanie oraz podwieczerek soków owocowych, soków pomidorowych, wafli ryżowych, chrupków kukurydzianych, wafli kukurydzianych

Pytanie 11:

W Rozdziale III – OPZ SWZ, ust.9, pkt.2 Zamawiający wymaga: „przedkładania minimum raz na kwartał i na każde żądanie Zamawiającego wykazu we wskazanej diecie zawartości energii, białek, tłuszczu, węglowodanów, soli w posiłkach [...]”

W uwagi na znaczącość pracochłonność przygotowania w/w wyliczeń, prosimy o modyfikację zapisu w następujący sposób:

„przedkładania na każde żądanie Zamawiającego wykazu we wskazanej diecie zawartości energii, białek, tłuszczu, węglowodanów, soli w posiłkach [...]”

Odpowiedź: zgodnie z SWZ

Pytanie 12:

Zgodnie z zapisami SWZ Zamawiający dopuszcza serwowanie produktów mięsnych o maksymalnej zawartości tłuszczu 30 % i zawartości mięsa minimalnie 45%.

Powyższy zapis eliminuje serwowanie takich produktów jak serdelki, kiełbasy, parówki, pasztety, pieczenie. Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza serwowanie wędlin podrobowych i homogenizowanych typu pasztety, salcesony. Ograniczenie asortymentu do wymienionego przez Zamawiającego wpłynie znacznie na wzrost kosztów osobodnia.

Odpowiedź: TAK

Pytanie 13:

Zgodnie z treścią SWZ, Zamawiający nie dopuszcza serwowania produktów seropodobnych. Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza serwowanie serków topionych, serków topionych w plastrach, serek kremowy w trójkątach.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza serwowanie serków topionych, serków topionych w plastrach, serek kremowy w trójkątach.

Pytanie 14:

W Rozdziale III – OPZ SWZ, ust.20 Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej.

Prosimy o dopisanie do w/w ustępu tekstu: „*po wcześniejszym wskazaniu terminu oraz podaniu danych osobowych osoby reprezentującej Zamawiającego przy wykonywaniu w/w czynności*”.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapis w SWZ

Pytanie 15:

W zawiązkę z faktem, iż Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania jadłospisów, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag do jadłospisów będzie egzekwowane tylko wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami Umowy, zasadami diety i obowiązującymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB.

Odpowiedź: TAK

Pytanie 16:

Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku telefonicznej bądź pisemnej prośby Zamawiającego o modyfikację jadłospisów, to Zamawiający przejmie na siebie odpowiedzialność za fakt, iż zmienione na jego wniosek jadłospisy mogą nie spełniać warunków zapotrzebowania energetycznego zdefiniowanego w SWZ.

Odpowiedź: zgodnie z SWZ

YREKTOR
B. Łapińska
Bożena Łapińska

