



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I ADMINISTRACJI
W RZESZOWIE**

ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów
tel. 17 86 43 312, sek./fax 17 85 32 770
sekretariat@szpitalmsw.rzeszow.pl
www.szpitalmsw.rzeszow.pl



NIP: 813-28-92-063
REGON: 690028840

Rzeszów, 2017-10-04

Z/ZZP.2375.20.17

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usługi przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów (z terminem składania ofert w dniu 06.10.2017r.)

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie (Zamawiający) informuje, że do specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ) dot. przetargu jw. wpłynęły następujące zapytania:

PYTANIE:

1. Po odbytych licznych kontrolach dotyczących gospodarowania odpadami komunalnymi, przeprowadzanymi przez Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania Sp. z o.o., jak również Straż Miejską, zmuszeni zostaliśmy do weryfikować przyszłe umowy w zakresie gospodarki odpadami. Bardzo prosimy o zmianę zapisów projektu umowy gdyż zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm. oraz ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm. odpady komunalne w tym przypadku opakowania jednorazowe i odpady pokonsumpcyjne muszą zostać odebrane w miejscu wytworzenia odpadu tj. miejscu, w którym posiłek został skonsumowany. Pragniemy zaznaczyć, że zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny” (fragment ustawy w załączeniu).
Odnosząc się do wyżej wymienionego przepisu to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z powyższym, firma cateringowa nie może ich odbierać, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Prosimy, aby kwestia odpadów pozostała po stronie Zamawiającego.
2. Zamawiający wymaga temperatury zupy 80°C, a dla II dań 70 °C prosimy o podanie podstawy prawnej lub wnosimy o zmianę zapisów zupy do 75 °C a dla II dań nie mniej niż 63 °C. Zgodnie z przyjętymi normami oraz GHP i GMP oraz „Przewodnikiem do wdrażania GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego” autorstwa H. Turlejskiej, U. Pelzner, E. Konecka-Matyjek, K. Wiśniewska - rozdział dystrybucja potraw wskazywana jest temperatura dla zup 75 °C, II dań 63 °C.
3. Prosimy o zmianę godzi wydawania posiłków, tak aby pracownicy Wykonawcy byli zatrudnieni w maksymalnie 12h czasie pracy – ze względów ekonomiczno-kadrowych. Wnosimy o przesunięcie wydawania np. kolacji o pół godziny wcześniej:

Ustala się następujący harmonogram dystrybucji posiłków, o których mowa w § 1 ust. 2 niniejszej Umowy:

Codziennie- godziny rozdania posiłku we wszystkich oddziałach:

Śniadanie - godz. 07:30 – 8:30

Obiad - godz. 12:30 – 14:00

Kolacja - godz. 17:00 – 18:00

Zaznaczamy, że pracownicy muszą przyjść wcześniej celem przygotowania usługi dystrybucji oraz posprzątać po dystrybucji.

4. W §6 wnosimy o zmianę zapisów w następujących zakresach:

- Ust. 1 Opóźnienie Wykonawcy, z przyczyn od niego zależnych, o więcej niż 0,5 godziny w realizacji przedmiotu świadczenia, tj. z przekroczeniem terminów określonych w harmonogramie, o którym mowa w § 3 ust. 1 pkt. 1 w danym miesiącu rozrachunkowym, spowoduje naliczenie przez Zamawiającego kary umownej w wysokości 0,5 % należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy. Stwierdzenie przedmiotowego naruszenia wymaga sporządzenia notatki służbowej spisanej przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego w obecności reprezentanta dostawcy posiłków tj. przedstawiciela Wykonawcy.
- Ust. 2 wnosimy o wykreślenie, wymagają Państwo podwójnej kary za jedno uchybienie
- Ust. 3 W przypadku powtarzających się nieprawidłowości np. niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków, zaniżona gramatura potraw lub niewłaściwa temperatura potraw, potwierdzonych 3 protokołami w ciągu jednego miesiąca podpisanymi przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy, oraz za niedostarczanie na bieżąco wyliczeń wartości odżywczych, Zamawiający naliczy kary umowne w wysokości 1% należności brutto za dany miesiąc rozrachunkowy.
- Ust. 6 Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w terminie 2 miesięcy od złożenia drugiej stronie stosownego oświadczenia, w przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy z uwzględnieniem § 1 ust. 3 niniejszej umowy. Stwierdzenie rażącego naruszenia postanowień umowy wraz z uzasadnieniem nastąpi na piśmie, w którym Zamawiający jednokrotnie wezwie Wykonawcę do zaniechania przedmiotowych naruszeń. Bezskuteczność wezwania spowoduje realizację przez Zamawiającego prawa odstąpienia
- Ust. 7 W przypadku odstąpienia od Umowy przez każdą ze stron z przyczyn zależnych od drugiej, strony zastrzegają sobie prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 5% wartości brutto umowy pozostałej do realizacji. Skuteczność odstąpienia wymaga zachowania 2 miesięcznego okresu wyprzedzenia za stosownym oświadczeniem.

Podkreślić należy, że w doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Zespołów Arbitrów przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych ustanawianie przez Zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Zespołu Arbitrów z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/Z0/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Obecnie sformułowane zapisy powodują naliczenie kary umownej nie adekwatnie do czynnika winy.

5. Zwracamy się o zamieszczenie w projekcie umowy, postanowienia umożliwiającego stronom rozwiązaniem umowy za 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. .

6. Prosimy o podanie średnio miesięcznego zużycia jednorazowych sztućców oraz pojemników jednorazowych.
7. Czy dopuszczalna jest zmiana w jadłospisie z powodu zaistnienia sytuacji nie do przewidzenia np. bardzo duża rotacja pacjentów lub losowa np. wypadek samochodu transportującego dany produkt po wcześniejszym powiadomieniu Zamawiającego ?
8. Czy w ramach urozmaicenia jadłospisu wykonawca może wprowadzić kotlety mielone, gulasz, leczko, bigos – zapis „nie dopuszcza się potraw z mięsa rozdrobnionego” bardzo ogranicza możliwości żywieniowe. Planowanie tylko sztuki mięsa jest niezgodne z racjonalnym żywieniem oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, a planowane jadłospisy nie są urozmaicone.
9. W tabeli ”wartości gramowe przypadające na jednego pacjenta dziennie, będące podstawą do bilansowania poszczególnych diet” wymagają Państwo podawania min. 120 g pieczeni, 120 g bitki, kotletów, wątróbka, 200-250 kury-kurczak, 60g wędliny, 140-150 g parówki, 140g ryby. Tak wysokie normy żywieniowe powodują **bardzo wysoki koszt** wsadu do kotła oraz wysoką podaż białka w diecie. Pragniemy zaznaczyć, iż do wydania np. pieczeni w ilości 120g na pacjenta – wykonawca musi zaplanować w jadłospisie w zależności od rodzaju mięsa około 160g surowego produktu, a ryby na 140 g o 190 g surowego produktu. Zgodnie z Kuchnatowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka Średnie przykładowe normy żywienia dla mężczyzn 26-60 lat to:

Proponowane dzienne racje pokarmowe wyrażone w produktach [3]
Mężczyźni 26–60 lat

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka	Ilość
1.	Produkty zbożowe		44
	Pieczywo pszenne, żytnie	g	48
	Maka i makarony	g	50
	Kasze, musli	g	40
2.	Mleko i produkty mleczne		123
	Mleko, jogurt	g	50
	Twaróg	g	80
	Ser podpuszczkowy	g	20
3.	Jaja	szt.	1/3
4.	Mieso, wędliny, ryby		13
	Mieso, drób	g	90
	Wędliny	g	25
	Ryby	g	40
5.	Masło		23
	Masło	g	20
	Śmietana 18% tłuszczu	g	15
6.	Inne tłuszcze		30
7.	Ziemniaki		50
8.	Warzywa i owoce obfitujące w witaminie C		33
	Warzywa	g	18
	Owoce	g	15
9.	Warzywa i owoce obfitujące w karoten		17
10.	Inne warzywa i owoce		40
	Warzywa	g	20
	Owoce	g	20

11.	Straczkowe	g	12
12.	Cukier i słodczy	g	50

Wnosimy o zmiany w następującym zakresie 100 g pieczeni, 100 g bitki, kotletów, wątróbka, 160 kury-kurczak, 50g wędliny, 100-120 g parówki, 100g ryby.
Czy obecnie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy wymagają jakichkolwiek nakładów finansowych związanych ze stanem technicznym ?

ODPOWIEDŹ:

Ad 1, 2, 3, 4, 5

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ

Ad 6

Ok. 50-60 szt. każdego asortymentu

Ad. 7

Zmiana nie jest dopuszczalna

Ad. 8, 9

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ

Ad. 10

Nie wymagają