



**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

Z/ZZP.2375.21.19

Rzeszów, dnia 18.10.2019 r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. na „Świadczenie usługi przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSWiA w Rzeszowie” znak sprawy Z/ZZP.2375.21.19

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie (Zamawiający) informuje, że do specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ) dot. postępowania jw. wpłynęły następujące zapytania, na które udziela się poniższych wyjaśnień (odpowiedzi):

1. 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. Turlejskia, U. Pelzner, E. Konecka-Matyjek, K. Wiśniewska - rozdział dystrybucja potraw wskazywana jest temperatura dla zup 75 °C, II dań 63 °C.

**Odp. Temperatury przywiezionych posiłków muszą być na poziomie ujętym w specyfikacji, ponieważ podczas dystrybucji posiłków na oddziały ulegają obniżeniu (pomimo podgrzewanych wózków). W związku z powyższym dostarczanie potraw z kuchni centralnej o temperaturze 75° C zupy i nie mniej niż 63 °C II dania skutkowałoby tym, że Pacjenci na ostatnich oddziałach otrzymywaliby posiłki o temperaturach, które nie spełniałyby norm wskazanych przez Instytut Żywności i Żywienia. Wnioski te poparte są naszym doświadczeniem, ponieważ posiadamy rejestry kontroli temperatury posiłków na oddziałach ( w tym również na ostatnim).**

2. Czy Zamawiający zamierza otworzyć nowe oddziały ? Jeżeli tak to prosimy o podanie przewidywanego terminu oraz ilości dodatkowych pacjentów. Czy będzie wymagało to dodatkowego doposażenia?

**Odp. Zamawiający planuje otwarcie w przyszłości nowych oddziałów, lecz na dzień dzisiejszy nie dysponuje harmonogramem tych działań.**

3. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^\circ$ . Wskazany zakres temperatury w krótkim okresie czasowym nie spowoduje zagrożenia związanego z namnażaniem się mikroorganizmów, które potencjalnie mogłyby spowodować zagrożenie.

**Odp. Zamawiający wyraża zgodę o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 3^\circ\text{C}$ .**

4. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie:

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy siwz. Kwestia rozwiązań organizacyjnych Wykonawcy leży po jego stronie.**

5. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów na usługi w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy siwz.**

6. Czy w ramach urozmaicenia jadłospisu wykonawca może wprowadzić kotlety mielone, gulasz, leczo, 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.

**Odp. Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie potraw z mięsa rozdrobnionego tj. kotlety mielone, gulasz, leczo i bigos pod warunkiem, że potrawy te będą spełniały normy, wykonane będą z pełnowartościowych**

**produktów oraz nie będą budziły zastrzeżeń pod względem walorów smakowych jaki i estetycznych.**

7. Czy obecnie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy wymagają jakichkolwiek nakładów finansowych związanych ze stanem technicznym lub malowania? Jeżeli tak to kto odpowiada za przeprowadzenia remontu/malowania w dzierżawionych pomieszczeniach?

**Odp. Odpowiedzialność za stan techniczny pomieszczeń została uregulowana w projekcie umowy najmu pomieszczeń, który stanowi załącznik nr 6 do przedmiotowej siwz.**

8. W związku z ponownym postępowaniem przetargowym wskazujemy na problem odpadów. Przede wszystkim odpady w przedmiotowym zamówieniu wytwarzane są na terenie nieruchomości Zamawiającego, a co za tym idzie to on powinien wyposażyć nieruchomość w pojemniki służące do odbioru odpadów komunalnych, których ilość i pojemność jest dostosowana do ilości wszystkich odpadów wytworzonych na terenie nieruchomości oraz powinien przekazać firmą wyłonionym w postępowaniach zgodnie z Prawem, gdyż on jest twórcą odpadu. Zaznacza to ewidentnie pismo MPO w Krakowie w załączeniu. Podajemy również przykład: w przypadku zamówienia posiłków na telefon np. pizzeria, posiłek dostarczany jest w formie cateringu, ale za utylizację opakowania odpowiada wytwórca odpadu czyli konsument/klient utylizując samodzielnie opakowanie z odpadem, firma cateringowa nie wraca po zużyte opakowanie. Ponownie zaznaczamy, iż 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 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 powyższy, firma cateringowa nie może ich odbierać, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów komunalnych. Zaznaczamy, również iż Szpital posiada umowy na odbiór odpadów z firmami odpowiednio uprawnionymi do tego, gdzie koszt odbioru dodatkowego odpadu będzie niższy niż w przypadku zawierania umowy o odbiór odpadów przez Wykonawcę. Po za tym wytworzony odpad w Państwa Szpitalu zostaje przewieziony na teren

zewnątrzny, a wystarczyłoby postawić jeden dodatkowy pojemnik na wyrzucanie odpadów. Obniży to koszt usługi żywienia.

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami oraz ze względów ekonomiczno-gospodarczych.

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy siwz.**