



**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/ZPP.2375.28.20

Rzeszów, dnia 21.10.2020 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/ZPP.2375.28.20

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):

Pyt. 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).

Pyt. 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.

Na chwilę obecną Zamawiający nie jest w stanie określić terminów ewentualnego otwarcia nowych oddziałów.

Pyt. 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 $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

Pyt. 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).

Odp.

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ. Kwestia rozwiązań organizacyjnych Wykonawcy leży po jego stronie.

Pyt. 5

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec 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.”

Odp.

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pyt. 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 i estetycznych.

Pyt. 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.

Pyt. 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 firmę wyłonioną 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 powyższym, 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 zewnętrzny, 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.

Pyt. 9

Prosimy o podanie średniej dziennej ilości zamawianych posiłków z ostatnich 6 miesięcy.

Odp.

Ze względu na obecnie panującą i dynamicznie zmieniającą się sytuację związaną z COVID-19, średnia dzienna ilość zamawianych posiłków z ostatnich 6 miesięcy wynosi 82.

Pyt. 10

Proszę o podanie oddziałów do których powinny być dostarczone opakowania jednorazowe lub styropianowe ze wskazaniem dziennego zapotrzebowania.

Odp.

Nie jest możliwe wskazanie oddziałów do których na stałe powinny być dostarczane opakowania jednorazowe lub styropianowe ze wskazaniem dziennego zapotrzebowania, ponieważ nie posiadamy oddziału zakaźnego. Pojedyncze przypadki mogą pojawiać się losowo na każdym z oddziałów. W związku z COVID-19 istnieje też prawdopodobieństwo konieczności zaopatrzenia któregoś z oddziałów w naczynia i sztućce jednokrotnego użytku, jednak będzie to rozwiązanie tymczasowe. W takich przypadkach po stronie Wykonawcy leży obowiązek zapewnienia tego asortymentu (Zał. nr 7, pkt 30, ppkt 8). W sytuacji decyzji odgórnych o uruchomieniu jednego oddziału dla pacjentów z Covid+ posiłki będą dostarczane tylko w jednorazówkach.

Pyt. 11

Zważywszy na obecną sytuację, która związana jest z realnym zagrożeniem COVID-19 – wnosimy o zmianę w zakresie konieczności posiadania kuchni zastępczej (do 50 km) - istniejąca sytuacja związana z możliwością kwarantanny całych zakładów produkcyjnych - wymaga od zamawiających zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z zakładu. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków. W innym wypadku dostawa posiłków zostanie wstrzymana przez stacje sanitarno epidemiologiczną. Czy wykonawca powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią zastępczą oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych?

Odp.

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.

Pyt. 12

Z treści art. 36b ustawy p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców oraz treści formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty.

Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36b Pzp).

W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców w załączniku nr 3 do SIWZ dotyczą jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odp.

Zamawiający potwierdza.

Pyt. 13

Czy w związku ze stanem epidemii szpital zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Odp.

Tak. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany miejsca produkcyjnego w opisanym przypadku.

Pyt. 14

W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemii COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni".

Odp.

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ..

Pyt. 15

W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.

Odp.

Tak, otwarcie ofert jest jawne. Zmianie ulega miejsce otwarcia ofert , które odbędzie się w siedzibie Zamawiającego w bud. „H” – pok. 3 (Sekcja Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych) **dnia 23.10.2020r. o godz. 12.30.**

Pyt. 16

W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie

- wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
 3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy - o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odp.

Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ. Treść cytowanej ustawy jest znana Zamawiającemu. W razie zajścia przewidzianych w niej okoliczności jej przepisy zostaną odpowiednio zastosowane.