



**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.2375.14.21

Rzeszów, dnia 28.12.2021 r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. na „Usługi przygotowania, dostarczania i rozwożenia posiłków” znak sprawy Z/ZZP.2375.14.21

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. 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 na uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

2. 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 SWZ. Kwestia rozwiązań organizacyjnych Wykonawcy leży po jego stronie.

3. 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 12 do przedmiotowej SWZ.

4. 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 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 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 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. Po podpisaniu umowy z Wykonawcą Zamawiający nie będzie wymagał przedstawienia procedury (instrukcji) postępowania z odpadami komunalnymi i pokonsumpcyjnymi oraz umowy z firmą odbierającą odpady pokonsumpcyjne, o których mowa w § 4 projektu umowy, gdyż odbiór tychże odpadów z punktu cateringowego leży po stronie Zamawiającego.

5. Prosimy o podanie średniej dziennej ilości zamawianych posiłków z ostatnich 12 miesięcy.

Odp. Średnia dzienna ilość zamawianych posiłków została wskazana w SWZ. Wynosi ona średnio 90 osobodni.

6. 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 stację 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 SWZ.

7. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców 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. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odp. Zamawiający potwierdza.

8. 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.

9. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

10. 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 propozycja 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.

11. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

12. Zgodnie z art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium ocen ofert z:

Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) – 20%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

- 1) Kryterium cena – 60%: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

Oferta o najniższej cenie brutto

$$C = \left(\frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Cena brutto oferty o najniższej cenie brutto}} \right) \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium tj. } 60 \%$$

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

- 2) Kryterium (P) posiadanie certyfikatu ISO 22000– 20 %. Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

- a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności EN ISO 22000:2005 – 20 pkt

- b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

3) Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 20%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego co najmniej w 2019 roku przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

8 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt

mniej niż 3 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

13. Zamawiający poprzez zapis „Jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się do wykorzystania co najmniej 60 % wartości brutto umowy.” ogranicza realizację zamówienia do 60%. Ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie oraz mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o wykreślenie zapisu: „Jednocześnie Zamawiający zobowiązuje się do wykorzystania co najmniej 60 % wartości brutto umowy.” i wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

14. Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

15. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30% na podstawie zaleceń IZZ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odp. Tak.

16. Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakiej ilości powinno być planowane pieczywo mieszane ? W OPZ pkt.6 brakuje tej informacji.

**Odp. Pieczywo mieszane powinno być planowane w ilości po 100 g do śniadania i kolacji.
Przy zupie mlecznej po 80 g.**

17. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odp. Nie.

18. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odp. Tak.

19. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie online, dostępnym na każdym oddziale?

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

20. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odp. Tak.

21. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IZZ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IZZ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IZZ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odp. Tak.

22. Czy w ramach ogłoszonego postępowania zamawiający będzie obsługiwał pacjentów leczonych na oddziałach tzw. Covidowych? Jeśli tak to kto będzie odpowiadał za dostarczenie opakowań jednorazowych do posiłków dla tych pacjentów?

Odp. Zamawiający przewiduje taką możliwość. Wykonawca będzie odpowiadał za dostarczenie opakowań jednorazowych do posiłków dla tych pacjentów

23. Czy zamawiający przewiduje wobec tego 2 ceny dla żywienia. Jedna dla pacjentów w naczyniach tradycyjnych a drugą w opakowaniach jednorazowych lub czy zamawiający przewiduje jakiś ryczał lub osobną

pozycję na fakturze: cenę za opakowania dla pacjentów wymagających podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku.

Odp. Zamawiający przewiduje osobną pozycję na fakturze: cenę za opakowania dla pacjentów wymagających podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku.

24. Czy zamawiający będzie miał inne wymagania dotyczące obsługi i składu posiłków w oddziałach zakaźnych (jeśli tak to jakie)?

Odp. Nie.

25. Czy zamawiający przewiduje zamknięcie lub remont jakiegoś oddziału?

Odp. Na chwilę obecną Zamawiający nie przewiduje zamknięcie lub remontu jakiegoś oddziału.

26. Czy zamawiający przewiduje otwarcie jakiegoś oddziału?

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

27. Czy pomieszczenia przeznaczone do wynajmu spełniają wymagania sanitarne?

Odp. Tak.

28. Czy Wykonawca zobowiązany będzie wstawić sprzęt w celu należytego wykonania usługi, jeśli tak to jaki?

Odp. Ewentualna konieczność wstawienia sprzętu leży w gestii Wykonawcy.