



**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.2375.17.22

Rzeszów, dnia 12.07.2022 r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. na „Usługi w zakresie przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków” znak sprawy Z/ZPP.2375.17.22

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSWiA w Rzeszowie (Zamawiający) informuje, że do specyfikacji warunków zamówienia (SWZ) 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 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 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 wynosi 90 osobodni.**

6. 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.**

7. 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.**

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

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

9. 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 obarczone 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.**

10. 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

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

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.**

11. 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 ryczał finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu.

#### **Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

12. 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.**

13. 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**

14. 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.**

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

#### **Odp. Nie.**

16. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że oferowane usługi spełniają określone przez Zamawiającego wymagania – przedmiotowe środki dowodowe Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał certyfikat wystawiony przez jednostkę akredytowaną, potwierdzający wdrożenie systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points (w skrócie HACCP) w zakresie żywienia szpitalnego. Certyfikat ten ma potwierdzać zgodność z normami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Wymaganie tylko oświadczenia, nie potwierdzania zdolności działań Wykonawcy, dopiero dowód w tym zakresie jakim jest przedmiotowy środek dowodowy. Prosimy o potwierdzenie konieczności załączenia dokumentu potwierdzającego.

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

17. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający wyrazi zgodę na podanie warzywa (np. pomidor) przekrojonego na pół jeśli jego waga będzie przekraczała wymaganą wielkość.

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

18. Czy zamawiający dopuszcza możliwość podawanie pasztetów pieczonych - niezapakowanych jednostkowo.

**Odp. Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości.**

19. Czy zamawiający odstąpi od wystąpienia o karę umowną za opóźnienie jeżeli opóźnienie wynikało będzie z przyczyn niezależnych od wykonawcy.

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

20. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

**Odp. Tak.**

21. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że do każdej zupy obiadowej ma być zaplanowane dodatkowo 80g pieczywa ?

**Odp. Pieczywo ma być planowane w ilości 80g wyłącznie przy zupach mlecznych, przy zupach obiadowych nie.**

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

**Odp. Nie.**

23. Z uwagi na duże zagrożenie mikrobiologiczne, Wykonawca wnosi o wykreślenie wymagania dotyczące podawania na oddziały jaj bez skorupki

**Odp. Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.**

24. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

**Odp. Sposób zamawiania posiłków został opisany w przedmiotowej SWZ.**

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

**Odp. Tak.**

26. Prosimy o doprecyzowanie ilości pieczywa podawanego samodzielnie do śniadania i kolacji ?

**Odp. Ilość pieczywa podawanego samodzielnie do śniadania i kolacji powinna wynosić po 100g/osobę.**

27. Prosimy o doprecyzowanie ilości masła podawanego do śniadania i kolacji?

**Odp. Ilość masła podawanego do śniadania i kolacji powinna wynosić po 10g/osobę.**