

**Samodzielny Wojewódzki Zespół Publicznych
Zakładów Psychiatrycznej Opieki Zdrowotnej w Warszawie**
ul. Nowowiejska 27, 00-665 Warszawa
tel.: (0-22) 116-53-59, fax: (0-22) 116-53-55 www.szpitalnowowiejski.pl

Z/DZP/21/2021

Warszawa, dnia 26.01.2021 r.

**Informacja dla Wykonawców biorących udział w postępowaniu
o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego
w trybie art. 138o w zw. z art. 138h ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień
publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) oraz na podstawie art. 90 ust. 1
ustawy z dnia 11 września 2019 r. Przepisy wprowadzające ustawę - Prawo zamówień
publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2020)
- zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości zamówienia
mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 ustawy
na realizację zadania pod nazwą:**

**ŚWIADCZENIE USŁUG ŻYWIENIA DLA PACJENTÓW
SZPITALA NOWOWIEJSKIEGO**

- I. Działając na podstawie pkt 9 ppkt. 9.4 SWUZ Zamawiający Samodzielny Wojewódzki Zespół Publicznych Zakładów Psychiatrycznej Opieki Zdrowotnej w Warszawie, w załączeniu przekazuje zapytania Wykonawcy wraz z odpowiedziami.

Pytania do Pakietu nr 1 i 2

- 1) Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres styczeń 2020 – grudzień 2020.

Odpowiedź:

**Zamawiający poniżej przekazuje dane o liczbie wydanych posiłków w podziale na:
śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w rozbiciu
na poszczególne miesiące za okres styczeń 2020 – grudzień 2020.**

Dotyczy Pakietu nr 1:

2020 rok	MIESIĄC	ŚNIADANI A	II ŚNIADANI A	OBIADY	PODWIECZOR KI	KOLACJ E	II KOLACJA (POSIŁEK NOCNY)
	styczeń	7478	538	8298	538	6563	232
	luty	7247	576	7939	576	6205	143
	marzec	6737	347	6982	347	6235	120
	kwiecień	4648	256	4648	256	4648	98

maj	4680	200	4680	200	4680	58
czerwiec	5230	291	5200	291	5200	49
lipiec	6180	421	6059	421	5705	53
sierpień	6205	312	6294	312	5728	51
wrzesień	6104	325	6560	325	5645	25
październik	6607	369	7147	369	6023	37
listopad	4072	296	4612	296	4072	78
grudzień	4957	217	5291	217	4504	57

Dotyczy Pakietu nr 2:

Ilości posiłków w Rasztowie z 2020 roku

2020												
posiłki	styczeń	luty	marzec	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec	sierpień	wrzesień	październik	listopad	grudzień
śniadanie	4000	3735	4012	3870	3960	3920	3907	3868	3662	3607	3404	3527
obiad	4000	3735	4012	3870	3960	3920	3907	3868	3662	3607	3404	3527
kolacja	4000	3735	4012	3870	3960	3920	3907	3868	3662	3607	3404	3527

1a) Prosimy o podanie ilości posiłków wydawanych jako reżimy.

Odpowiedź:

Jeżeli w rozumieniu pojęcia „reżimy” Wykonawca na myśli wydawanie posiłków w jednorazowych pojemnikach w związku z pandemią, to średnia miesięczna ilość tych posiłków w 2020 r. wyniosła 107 (oddział buforowy). Wartość ta jest wartością szacunkową, może się zmieniać w zależności od przyjmowanych pacjentów.

1ab) Prosimy o podanie ilości podwieczorków i posiłków nocnych w rozbiciu na mc

Podwieczorek												
Posiłek nocny												

Odpowiedź:

Wartości te zostały podane w tabeli powyżej dotyczącej Pakietu nr 1.

Zamawiający nie posiada takich danych w zakresie Pakietu nr 2.

- 2) Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dokonuje modyfikacji w tym zakresie i podtrzymuje postanowienia SUWZ. Kary umowne będą naliczane zgodnie z postanowieniami zawartej umowy.

- 3) Czy Sanepid badał u Zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż pytanie nie jest związane z przedmiotem zamówienia. Zakres kompetencji służb sanitarnych określają przepisy prawne. Nie obejmują one badań jadłospisów przez Sanepid w zakresie ich zgodności z przepisami.

- 4) Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych czyli produktów mięsnych wykonane z surowców mięsno- tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnionych, peklowanych lub solonych z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach i formach zachowujących ich kształt np. wędliny mielone (tj. mielonki), wędliny konserwowe czy też wymaga stosowania tylko wyrobów mięsnych wysokogatunkowych typu polędwica, szynka, filet z indyka/kurczaka, schab pieczony, baleron gotowany. Proszę również o określenie minimalnej procentowej zawartości mięsa w 100g produktu.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych - minimalna procentowa zawartość mięsa w 100g produktu to 50%. Należy uwzględnić zalecenia żywieniowe dla poszczególnych diet (lekkostrawne, wątrobowe, bez mleczone, bez glutenowe, trzustkowe) w których mielonki czy wędliny konserwowe nie mogą być stosowane. Wytyczne i zalecenia żywieniowe dla poszczególnych diet są zawarte w katalogu diet Szpitala Nowowiejskiego. Diety eliminacyjne takie jak bez mlecza, bez laktozy, bez glutenowa powinna dostawać wyroby mięsne wysokogatunkowe (ilość alergenów).

- 5) Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż pytanie nie jest związane z przedmiotem zamówienia. Zakres kompetencji służb sanitarnych określają przepisy prawne. Nie obejmują one badań jadłospisów przez Sanepid w zakresie ich zgodności z przepisami.

- 6) Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź:

W zakresie Pakietu nr 1 - Zamawiający nie planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej.

W zakresie Pakietu nr 2 - Zamawiający nie planuje remontu oddziału w Rasztowie, ale ilość pacjentów może być mniejsza lub większa zgodnie ze specyfikacją dla

Pakietu nr 2.

- 7) Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody. Zawarta przez Wykonawcę umowa określa sytuację, w których następować będą jej zmiany. Nie obejmuje ona możliwości prowadzenia negocjacji związanych z obniżeniem ceny.

- 8) Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dokonuje modyfikacji w tym zakresie i podtrzymuje postanowienia SUWZ. Kary umowne będą naliczane zgodnie z postanowieniami zawartej umowy.

- 9) Proszę o podanie procentowego udziału diet 4 i 5 i 6 posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych

Odpowiedź:

Zamawiający nie prowadzi statystyki ilości wydawanych posiłków pod kątem rodzaju diety.

- 10) Prosimy o podanie informacji czy poprzedni wykonawcy zostali obciążeni naliczeniem kar umownych ?

Odpowiedź:

Poprzedni wykonawcy nie zostali obciążeni karami umownymi.

- 11) Prosimy o doprecyzowanie za jaki okres nie będzie przysługiwać Wykonawcy wynagrodzenie w przypadku uznania wykonanie umowy za nienależyte? Jakie będą kryteria i jak interpretować taki zapis umowy w sytuacji, gdy uwagi do realizacji umowy pojawią się w np. w 12 miesiącu umowy, a nie zostały rozliczone wcześniejsze miesiące współpracy. Czy w takiej sytuacji Zamawiający na mocy §8 ust.3 umowy (Załącznik 7a do SWUZ) oraz na mocy §9 ust. 3 (Załącznik 7b do SWUZ) umowy będzie miał prawo wypowiedzieć umowę i nie zrealizować płatności w części lub całości za poprzednie okresy rozliczeniowe?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż wynagrodzenie nie będzie przysługiwać za okres, za który Zamawiający uzna, że umowa została wykonana nie należycie. Zgodnie z postanowieniami umowy Zamawiający będzie mógł ją wypowiedzieć. Płatności za poprzednie okresy rozliczeniowe zostaną rozliczone, jeśli poprzednie okresy zostały wykonane należycie.

- 12) Prosimy o doprecyzowanie zapisu dotyczącego siły wyższej – obecna sytuacja epidemiologiczna zgodnie z zapisami UMOWY jest traktowana jako siła wyższa i na mocy §10 ust. 4 (Załącznik 7a do SWUZ) oraz na mocy §11 ust.4 (Załącznik 7b do SWUZ) stanowić może podstawę do rozwiązania Umowy w drodze porozumienia stron bez nakładania na żadną ze stron dalszych zobowiązań oprócz płatności w sytuacji gdy stan epidemii będzie trwał przez okres min.60 dni od daty podpisania umowy?

Odpowiedź:

Postanowienia umowy w tym zakresie nie budzą wątpliwości i Zamawiający nie widzi potrzeby ich doprecyzowania.

Pytania do pakietu nr 2

- 1) Prosimy o podanie ilości żywionych

Odpowiedź:

2020												
posiłki	styczeń	luty	marzec	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec	sierpień	wrzesień	październik	listopad	grudzień
śniadanie	4000	3735	4012	3870	3960	3920	3907	3868	3662	3607	3404	3527
obiad	4000	3735	4012	3870	3960	3920	3907	3868	3662	3607	3404	3527
kolacja	4000	3735	4012	3870	3960	3920	3907	3868	3662	3607	3404	3527

- 2) Ile dziennie posiłków było wydawanych jako reżimy?

Odpowiedź:

Zamawiający nie prowadzi takich danych w zakresie Pakietu nr 2.

- 3) Czy na pomieszczenia są wydane zalecenia/nakazy wydane przez Sanepid

Odpowiedź:

Kontroli Sanepidu podlega Wykonawca, który zawiera ze Szpitalem umowę dzierżawy pomieszczeń, a nie Zamawiający, w związku z powyższym Szpital nie posiada danych dot. wydanych zaleceń lub nakazów przez służby sanitarne podczas przeprowadzonych kontroli pomieszczeń.

- 4) Proszę o załączenie skanu ostatniego protokołu z kontroli Sanepidu.

Odpowiedź:

Kontroli Sanepidu podlega Wykonawca, który zawiera ze Szpitalem umowę dzierżawy pomieszczeń a nie Zamawiający, w związku z powyższym Szpital nie posiada danych dot. wydanych zaleceń lub nakazów przez służby sanitarne podczas przeprowadzonych kontroli pomieszczeń.

- 5) Czy nowy Wykonawca będzie zobligowany do wykonania jakiegoś remontu na kuchni

Odpowiedź:

Wykonawca będzie zobligowany do oddania pomieszczeń w stanie nie gorszym niż je przejmie. W takim przypadku może okazać się że będzie konieczne przeprowadzenie prac remontowych w celu przywrócenia pomieszczeń do stanu w jakim były przejęte przez Wykonawcę.

- 6) Czy wentylacja mechaniczna/grawitacyjna jest sprawna

Odpowiedź:

Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna na dzień 26.01.2021 r. jest sprawna w ciągłym użytkowaniu.

7) Czy kanalizacja jest drożna?

Odpowiedź:

Kanalizacja na dzień 26.01.2021 r. jest sprawna w ciągłym użytkowaniu oraz jest drożna.

8) Czy na kuchni są urządzenia które podlegają UDT?

Odpowiedź:

Tak takim urządzeniem jest winda.

9) Czy Wykonawca będzie obciążany innymi kosztami niż ujęte w SIWZ?

Odpowiedź:

Tak Wykonawca może być obciążony dodatkowymi kosztami takimi jak np.: koszty napraw dzierżawionych urządzeń zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy oraz koszty napraw dzierżawionych pomieszczeń np. urządzenia sanitarne, oświetlenie, urządzenia wentylacyjne i tym podobne niewymienione, a wchodzące w skład dzierżawionych pomieszczeń.

10) Proszę o informację jakie jeszcze niezbędne urządzenia trzeba zamontować według Zamawiającego, aby usługa od pierwszego dnia była świadczona prawidłowo.

Odpowiedź:

Zamawiający w oparciu o zawartą umowę dzierżawy przekaze Wykonawcy kuchnię z wyposażeniem wskazanym w załączniku nr 2 do umowy, do decyzji Wykonawcy pozostaje, jakie urządzenia zamontuje celem prawidłowego wykonania usługi.

Zamawiający nie ma wiedzy jakie urządzenia są potrzebne wykonawcy do prowadzenia działalności.

11) Jaki sprzęt jest obecnie własnością Wykonawcy, który ewentualnie może zostać zdemontowany i zabrany na koniec realizacji kontraktu?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada wiedzy jakiego dodatkowego sprzętu używa obecny Wykonawca, natomiast wykaz sprzętu który zostanie przekazany w dzierżawę jest podany w załączniku nr 2 do umowy.

12) Jaka jest odpłatność za wydawanie posiłków pracownikom Zamawiającego?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada danych dotyczących posiłków płatnych dla pracowników.

13) Proszę o podanie stanu technicznego każdego z pomieszczeń, z informacją czy którekolwiek pomieszczenie wymaga remontu lub odświeżenia?

Odpowiedź:

Wszystkie pomieszczenia są w ciągłym użytkowaniu i noszą ślady użytkowania. Stan techniczny jest dobry. W celu oceny stanu pomieszczeń Zamawiający w dniu 14.01.2021 r. o godz. 11.00. przeprowadził wizję lokalną.

14) Czy na kuchni jest wentylacja mechaniczna, jeżeli tak czy jest sprawna i spełnia swoją funkcję. Jeżeli nie proszę o informację o zakresie remontu/naprawy?

Odpowiedź:

Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna na dzień 26.01.2021 r. jest sprawna w ciągłym użytkowaniu.

- 15) Jakim medium zasilana jest nagrzewnica w wentylacji nawiewowej, oraz czy jest sprawna?

Odpowiedź:

Wentylacja nawiewowa jest zasilana wodą i na dzień 26.01.2021 r. jest sprawna.

- 16) Czy kanalizacja w tym odpływy na kuchni są drożne, jeżeli nie proszę o informacje jak często są udrażniane?

Odpowiedź:

Kanalizacja jest drożna i sprawna na dzień 26.01.2021 r.

- 17) Czy instalacja elektryczna jest sprawna?

Odpowiedź:

Instalacja elektryczna jest sprawna na dzień 26.01.2021 r.

- 18) Czy instalacja wodna jest sprawna?

Odpowiedź:

Instalacja wodna jest sprawna na dzień 26.01.2021 r.

- 19) Jaka jest całkowita moc wyrażona w kW dostępna w pomieszczeniach kuchni?

Odpowiedź:

Moc podana w KW jest dla całego obiektu, nie ma mocy wydzielonej dla kuchni.

- 20) Proszę o informację o aktualnych cenach jednostkowych mediów u poszczególnych dostawców w tym woda, gaz, energia elektryczna itd.

Odpowiedź:

Zgodnie z § 4 pkt 12 ppkt 2 projektu umowy Wykonawca w zakresie wszelkich kosztów i świadczeń związanych z eksploatacją przedmiotu umowy, w tym obciążeń z tytułu: opłat za ścieki, wodę zimną i ciepłą, energię elektryczną, gaz rozlicza się ryczałtowo w wysokości 3 600,00 zł netto miesięcznie.

- 21) Jak wygląda dystrybucja na oddziałach zewnętrznych oraz kto odpowiada tam za dystrybucję posiłków do pacjenta

Odpowiedź:

Posilek dystrybuowany jest poprzez kuchenki oddziałowe na poszczególnych odcinkach do okienka łączącego ze stolówką i już w porcjach lub wazach(zupa) odbierany jest przez personel Szpitala. Kuchenkę odcinkową obsługuje zewnętrzny personel kuchni. Zwrot brudnych naczyń odbywa się odwrotnie. Za dystrybucję posiłków do pacjenta odpowiada Wykonawca.

- 22) Czy na kuchni istnieje segregacja odpadów, czy wszystkie odpady są traktowane jako mieszane?

Odpowiedź:

W gestii Wykonawcy jest wywożenie wszystkich odpadów i ewentualna ich segregacja.

- 23) Czy nowy Wykonawca będzie odpowiadał za dystrybucję posiłków do pacjenta czy tylko do drzwi oddziału przy zachowaniu obecnego systemu dystrybucji.

Odpowiedź:

Posilek dystrybuowany jest poprzez kuchenki oddziałowe na poszczególnych odcinkach do okienka łączącego ze stołówką i już w porcjach lub wazach(zupa) odbierany jest przez personel Szpitala. Kuchenkę odcinkową obsługuje zewnętrzny personel kuchni. Zwrot brudnych naczyń odbywa się odwrotnie. Za dystrybucję posiłków do pacjenta odpowiada Wykonawca.

- 24) Kto odpowiada za poszczególne instalacje oraz proszę o jasne określenie gdzie kończy się odpowiedzialność Szpitala a gdzie zaczyna odpowiedzialność Wykonawcy za poszczególne instalacje np. „Wykonawca odpowiada za instalacje po wyjściu za ściany”?

Odpowiedź:

Za instalacje w pomieszczeniach dzierżawionych odpowiada Wykonawca.

- 25) Czy jakiegokolwiek z urządzeń przekazywanych Wykonawcy podlega pod UDT. Jeżeli tak to jakie są to urządzenia i jaki jest miesięczny koszt ich przeglądów?

Odpowiedź:

Odpowiedź w pkt. 8. Koszty konserwacji i UDT ponosi Zamawiający, natomiast awarie spowodowane przez dzierżawcę pokrywa dzierżawca.

- 26) Czy kuchnia posiada separator tłuszczu. Jeżeli tak jak często jest opróżniany oraz jaki jest koszt jednokrotnego opróżnienia?

Odpowiedź:

Kuchnia nie posiada separatora tłuszczu

- 27) Czy na kuchni znajduje się separator skrobi?

Odpowiedź:

Kuchnia nie posiada separatora skrobi.

- 28) Czy Zamawiający zwróci będzie ponosił koszty nie zwróconej zastawy stołowej w przypadku obustronnej kontroli i ewidentnego stwierdzenia iż zastawa została wydana do danego posiłku i nie wróciła na kuchnię?

Odpowiedź:

Zamawiający nie będzie ponosił kosztów związanych z niezwróconą zastawą.

- 29) Prosimy o podanie liczby osób świadczących usługę w chwili obecnej w podziale na spełniane funkcje na kuchni i dystrybucji.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca dysponuje personelem według własnych potrzeb.

Pytanie 1

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, objęcie kwarantanną) 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 czy objętych

kwarantanną. 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.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie 2

Z treści art. 36b p.z.p. 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 (zgodnie z art. 36b ust.1a P.zp.). 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?

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający potwierdza, iż obowiązek ten dotyczy podwykonawców znanych na etapie składania oferty.

Pytanie 3

Prosimy o doprecyzowanie wymogu 4.3.11. Obowiązki Wykonawcy w SIWZ w sprawie certyfikatu HACCP - obecnie nie jest wystawiany certyfikat HACCP, a jedynie ISO 22000:2005, który zawiera w sobie system HACCP jak i GHP/GMP. Prosimy o potwierdzenie, iż dokumentem potwierdzającym warunek udziału w postępowaniu będzie zaświadczenie zewnętrznej jednostki o wprowadzonym opracowanym, wykonanym systemie HACCP lub wystarczające będzie przedstawienie certyfikatu ISO 22000.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje wymóg dotyczący certyfikatu HACCP. Jeśli informacja taka zawarta jest w innym dokumencie, lecz wynika z niego, że Wykonawca wdrożył HACCP, to spełnienie tego wymogu będzie wystarczające.

Pytanie 4

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w momencie wejścia w życie ustawy wprowadzającej obowiązek stosowania naczyń alternatywnych do plastikowych Zamawiający umożliwi zmianę ceny i dostosowania jej do kosztów jakie Wykonawca będzie dodatkowo ponosił ze względu na droższe, obowiązkowe opakowania jednorazowe? Prosimy o wprowadzenie stosownego zapisu we wzorze umowy.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę i w związku z § 9 ust. 4 dodaje pkt 5) o następującej treści: „5) w przypadku wejścia w życie lub zmiany przepisów prawa mogących mieć wpływ na realizację umowy przez Wykonawcę, w szczególności nakładających dodatkowe obowiązki powodujące wzrost kosztów”

Pytanie nr 5

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.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r.

o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. 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”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. wchodzi w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona).

W związku z powyższym prosimy o zmianę zapisu w SIWZ w Rozdziale IV pkt. 20 oraz w projekcie umowy.

Odpowiedź:

W gestii Wykonawcy jest wywożenie wszystkich odpadów i ewentualna ich segregacja.

Pytanie 6

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź:

Zamawiający nie zmienia zapisów SIWZ.

Pytanie 7

Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź:

Zamawiający nie zmienia zapisów SIWZ.

Pytanie 8

Prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zamknięcie oddziałów lub ograniczenie ilości pacjentów w oddziałach szpitalnych.

Odpowiedź:

Zamawiający nie planuje w najbliższym czasie zamknięcia oddziałów lub ograniczenia ilości pacjentów w oddziałach szpitalnych.

Pytanie 9

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

Odpowiedź:

Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych lecz wyłącznie na okres 1-2 dni na czas dezynfekcji kuchni - dotyczy Pakietu nr 2.

Pytanie 10

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do wzoru 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 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 2 - 3 lat 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.

Odpowiedź:

Zamawiający nie zmienia zapisów SIWZ.

- II. Zamawiający zmienia § 9 ust. 4 w załączniku nr 7A i § 10 ust. 4 w załączniku 7B do SWUZ – Projekt umowy dla Pakietu nr 1 i Pakietu nr 2 i dodaje pkt 5) o następującej treści:**

„5) w przypadku wejścia w życie lub zmiany przepisów prawa mogących mieć wpływ na realizację umowy przez Wykonawcę, w szczególności nakładających dodatkowe obowiązki powodujące wzrost kosztów”.

Patrz zmodyfikowany załącznik 7A i 7B do SWUZ.

Pozostałe zapisy SWUZ pozostają bez zmian.

Barbara Kulis

**Z-ca Dyrektora
ds. Ekonomiczno-Finansowych**