

DZP/22PN/2014

Wszyscy Wykonawcy

Dotyczy: zapytania do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na: „**Świadczenie usługi dostarczenia przygotowanych posiłków dla pacjentów Szpitala Specjalistycznego**”. *Sygn. Sprawy DZP/22PN/2014.*

Szpital Specjalistyczny w Zabrze informuje, że w toku prowadzenia postępowania wpłynęło zapytanie jednego z wykonawców następującej treści:

Pyt. 1

Czy Zamawiający uzna za spełnienie przez Wykonawcę warunku opisanego w rozdz. XII 1.a) SIWZ tj. złożenie: - *Aktualnej opinii/ zezwolenia/ decyzji właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki dla Zamawiającego) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającej, że: obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności, dozwolonych substancji dodatkowych lub innych składników żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi; tym samym obiekt zostaje zatwierdzony do prowadzenia działalności w zakresie produkcji posiłków od surowca do produktu gotowego i dostarczania posiłków na zewnątrz - do prowadzenia działalności w systemie cateringowym - potwierdzająca tym samym zgodność z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności (Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn.zm.) oraz z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i rady (WE)Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz.UE L 139 z 30.04.2004r) jeżeli Wykonawca złoży:*

- pismo datowane na dzień 19.06.2013r. właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki dla Zamawiającego) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzające że kuchnia spełnia wymagania w zakresie świadczenia usług przygotowania i dostarczania posiłków dla Pacjentów Szpitali (żywienie zbiorowe) na zasadzie cateringu, zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. z 2010r. nr 136 poz. 914 z późn. zm.) oraz przepisami Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L. 139 z 30.04.2004r.)

- decyzję z dnia 07.04.2008r. właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu przygotowującego posiłki dla Zamawiającego) organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą, że: zakład został zatwierdzony do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu dla odbiorców zewnętrznych (na zasadzie cateringu). Z treści decyzji wynika że kuchnia spełnia wymagania higieniczne określone w Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L. 139 z 30.04.2004r.) i w Rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004r)

- zaświadczenie o wpisie kuchni do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie: produkcja potraw od surowca do gotowego wyrobu dla odbiorców zewnętrznych (na zasadzie cateringu)?

Ad. 1

Zamawiający uzna za spełnienie przez Wykonawcę warunku opisanego w rozdz. XII 1.a) SIWZ na podstawie dołączonych do oferty w/w dokumentów pod warunkiem, że są to dokumenty najbardziej aktualne dla Wykonawcy.

Pyt. 2

Czy jako opinię o której Zamawiający pisze w części XII 1.c), XII 2.c oraz w części XIII 1. pkt 13 SIWZ tj. *opinia sanitarna potwierdzająca, że środki transportu wykorzystywane do realizacji zamówienia dopuszczone są do przewozu żywności* Wykonawca może złożyć: zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające zatwierdzenie zakładu do prowadzenia działalności w zakresie przewozu żywności w specjalistycznych termosach przeznaczonych wyłącznie do tego celu w związku ze świadczeniem usług cateringowych środkiem transportu (z podaniem jego numeru rejestracyjnego) i wpis środka transportu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej?

Ad. 2

Tak. Zamawiający wyraża zgodę

Pyt. 3

Czy wymóg postawiony w rozdz. XIII pkt 5 SIWZ dotyczy jedynie podmiotów zbiorowych czy także osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą które do grona podmiotów zbiorowych nie należą? Gdyż jako osoba fizyczna nie jestem w stanie uzyskać takiej informacji z KRK gdyż nie należę do grona podmiotów zbiorowych.

Ad. 3

W związku z obowiązkiem Wykonawcy do złożenia w ofercie oryginału lub kopii aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy Prawo zamówień publicznych, która dotyczy „podmiotów zbiorowych, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienie na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary”, Zamawiający nie wymaga w/w dokumentu dla osób fizycznych ubiegających się o zamówienie. Osoby fizyczne składają dokument zgodnie z częścią XIII. 1 pkt. 4 „oryginał lub kopia, poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 Ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert” oraz zgodnie z częścią XIII. 1 pkt. 6 „oryginał lub kopia, poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem aktualnej informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert”

Pyt. 4

Czy dobrze rozumiemy, że jadłospisy dzienne które Zamawiający wymaga aby złożyć wraz z ofertą (rozdz. XIII pkt 2.c. SIWZ) składały się z pojedynczego (na jeden dzień) jadłospisu dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Ad. 4

Tak, Zamawiający wymaga wraz z ofertą przedstawienia pojedynczego (na jeden dzień) jadłospisu dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz łatwostrawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów z podaniem kaloryczności i gramatury całej potrawy, a także gramatury, kaloryczności oraz składu jakościowego produktu w oparciu o przykładowy jadłospis stanowiący załącznik nr 13 do SIWZ.

Wartość odżywczą jadłospisu należy wyliczyć z gramatury, którą pacjent dostaje na talerzu

Pyt. 5

Na którym etapie postępowania Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu atesty na pojemniki transportowe które będą wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi. Czy

wystarczającym będzie aby Wykonawca dostarczył je po podpisaniu umowy z Zamawiającym ale przed rozpoczęciem świadczenia usługi?

Ad. 5

Zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SIWZ część 4 pkt. 6) „Pojemniki do transportu posiłków muszą odpowiadać aktualnie obowiązującym zasadom systemu HACCP. Pojemniki muszą być w dobrym stanie technicznym i higienicznym oraz muszą być szczelnie zamknięte. Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu atesty na wszystkie pojemniki transportowe, które będą wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi **(w trakcie realizacji umowy)**.”