

**DZP/16PN/2016**

**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 w Zabrze Sp. z o.o. Sygn. Sprawy DZP/16PN/2016**

Szpital Specjalistyczny w Zabrze Sp. z o.o. informuje, że w toku prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego 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 z dnia 27.01.2016r. 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 zaświadczenie/opinia o którym Zamawiający pisze w części XII 1.c), XII 2.e oraz w części XIII 1. pkt 8 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 pojemnikach 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 Zamawiający uzna za spełnienie przez Wykonawcę wymogu opisanego w rozdz. XIII pkt 1 ppkt 13 jeżeli ten złoży wraz z ofertą pismo Powiatowego Inspektora Sanitarnego w którym potwierdza że obiekt kuchni Wykonawcy (z którego zamierza dostarczać posiłki Zamawiającemu) posiada opracowany i wdrożony system HACCP oraz GHP i GMP?

**Ad. 3**

Zamawiający zgodnie z pkt XII 2.b oraz pkt XIII 1.13) wymaga „dokument potwierdzający wdrożenie przez Wykonawcę systemu HACCP, normy ISO 22000 w miejscu gdzie będzie prowadzona usługa dla Zamawiającego”. W związku z powyższym może być to sam certyfikat, albo też np. dokument/ pismo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, które w treści potwierdza wprowadzenie i stosownie w zakładzie/miejscu przygotowywania posiłków przez wykonawcę systemu HACCP, normy ISO 22000

**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, Wykonawca powinien załączyć do oferty jadłospis jednodniowy na formularzu zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ na podstawie przykładowego jadłospisu opisanego w Załączniku nr 13 do SIWZ.

**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 oraz drobny sprzęt kuchenny który

będzie wykorzystywany w trakcie świadczenia usługi (w trakcie realizacji umowy), a także instrukcje obsługi w języku polskim wraz z kartą gwarancyjną.

Wykonawca zobowiązany jest do przeszkolenia personelu Zamawiającego w zakresie prawidłowej obsługi tego sprzętu.”

W związku z powyższym Wykonawca musi dostarczyć atesty po podpisaniu umowy ale przed rozpoczęciem świadczenia usługi.

**Pyt. 6**

Czy w jadłospisach które wykonawca zobowiązany jest złożyć jako załącznik do oferty należy zgodnie z przykładowym (zał. nr 13 do siwz) uwzględnić kawę zbożową, herbatę, kompot bez cukru?

**Ad. 6**

W jadłospisach przedstawionych do oferty napoje czyli herbata, kawa, kompot itp. należy rozpisać bez cukru w ilości 250ml