



**SAMODZIELNY PUBLICZNY
ZESPÓŁ ZAKŁADÓW OPIEKI ZDROWOTNEJ
W WYSZKOWIE**



07-200 Wyszaków
ul. Komisji Edukacji Narodowej 1

Kancelaria tel.: (29) 743 76 11, fax: (29) 743 76 05,
e-mail: kancelaria@szpitalwyszkow.pl, [http:// www.szpitalwyszkow.pl/](http://www.szpitalwyszkow.pl/)

Wyszaków, dnia 16 grudnia 2021

DEZ/Z/341/ZP-31/2021

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego „Całodobowe świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów w okresie 36 miesięcy w SPZZOZ w Wyszakowie wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych i pomocniczych oraz wyposażeniem” nr postępowania DEZ/Z/341/ZP-27/2021.

W odpowiedzi na złożone wnioski o wyjaśnienie treści SWZ, zgodnie z art. 135 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129), dotyczące powyżej wskazanego postępowania, Zamawiający udziela wyjaśnień:

Pytanie 1

Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie, czy w rozdz. V pkt. 12 SWZ nie doszło do omyłki pisarskiej. Zgodnie z art. 135 pkt. 2 ustawy Pzp zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień treści SWZ nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert w przypadku procedury przyspieszonej, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 7 dni przed upływem terminu składania ofert.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający potwierdza omyłkę pisarską. Terminy zgodne z zapisem art. 135 ust. 2 ust. 2 ustawy Pzp.

Pytanie 2

Zamawiający w §2 art. 5 umowy ogranicza realizację zamówienia do 60%. Ze względu na fakt, iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktu 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. Mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy, iż w przypadku spadku ilości żywionych 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 strat 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 §2 art. 5 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

łożeniem 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 mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z SWZ

Pytanie 3

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.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający będzie postępował zgodnie z zapisami art. 462 ustawy Pzp.

Pytanie 4

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź Zamawiającego:

Informacja o kwocie jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia zostanie podana zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Pzp.

Pytanie 5

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 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 1 – 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. Zamawiający wciąż 3 miesiące zdąży rozpiąć nowe postępowanie przetargowe.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 6

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, kwarantanna, urlopu na żądanie). 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.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyraża zgodę przy jednoczesnym zastrzeżeniu, że każda osoba uczestnicząca bezpośrednio przy realizacji umowy musi posiadać orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Pytanie 7

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że zezwolenie wydane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług żywienia z uwzględnieniem świadczenia usług cateringowych, o którym mowa w rozdz. XIII pkt. 1.2 ppkt. 9 jest wymagane jedynie w przypadku, kiedy usługa jest świadczona w formie cateringu.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający potwierdza. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że w przypadku kiedy Wykonawca będzie świadczył usługę żywienia bez formy cateringu żądanym dokumentem jest zezwolenie wydane przez Państwowego inspektora sanitarnego na świadczenie usług żywienia.

Pytanie 8

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że na spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał zaświadczenie niezależnego akredytowanego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań Wykonawcy z normami jakościowymi opartymi na odpowiednich normach europejskich oraz potwierdzenie wdrożenia procedur HACCAP w zakresie żywienia szpitalnego na wszystkich etapach produkcji, czyli w zakresie produkcji, dystrybucji, dietetyki oraz cateringu.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający potwierdza.

Pytanie 9

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie zdolności technicznej i zawodowej zgodnie z rozdziałem XIII pkt 1.2. ppkt. d 1) SWZ Zamawiający wymaga posiadania doświadczenia w świadczeniu usług w zakresie żywienia pacjentów, minimum jedno zamówienie zrealizowane w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności jest krótszy w tym okresie, na rzecz podmiotów leczniczych, trwające nieprzerwanie co najmniej 24 miesiące, obejmujące nie mniej niż 100 pacjentów żywionych dziennie.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie 10

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

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający dopuszcza wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie on line, może zostać przyjęta forma składania zapotrzebowani za pośrednictwem poczty elektronicznej.

Pytanie 11

Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie, dlaczego w diecie podstawowej wykluczył warzywa strączkowe? Nie ma przeciwwskazań, a wręcz jest to wymóg i zalecenie IŻŻ oraz podlega ocenie Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisu, w której to za brak w jadłospisie suchych nasion roślin strączkowych, jadłospis otrzymuje negatywną ocenę żywienia. Czy Zamawiający podtrzymuje zapis niezgodny z zaleceniami IŻŻ oraz bierze na siebie odpowiedzialność za nieprzestrzeganie tych wymagań?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia rozdz. V pkt 4 i ppkt g) wykluczył stosowanie suchych warzyw strączkowych takich jak groch i fasola. Jednocześnie Zamawiający dopuszcza stosowanie pozostałych z szerokiej grupy warzyw strączkowych takich jak:

- *ciecierzyca pospolita,*
- *soczewica jadalna,*
- *soja warzywna,*
- *bób,*

a także odmiany szparagowe fasoli zwykłej i odmiany cukrowe grochu zwyczajnego pozostawiając wykonawcy szeroką możliwość prawidłowego komponowania jadłospisów dekadowych w oparciu o aktualne zalecenia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny (NIZP-PZH), do struktur którego od 1 lutego 2020 r. należy IŻŻ.

Pytanie 12

Zamawiający wyróżnia diety o zmienionej konsystencji, tj. papkowata, płynna, sonda, kleikowa. Według IŻŻ występuje dieta papkowata, której wszystkie składniki mają zmienioną konsystencję. Dieta płynna to dieta niefizjologiczna, stosowana tylko przez kilka dni, zaś dieta płynna wzmocniona ma płynną konsystencję, w odróżnieniu od płynnej dostarcza wystarczających ilości energii i składników odżywczych. Prosimy o dokładną charakterystykę diet, jakie Zamawiający chce u siebie w szpitalu.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający opiera się na publikacji „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza wyd. Instytut Żywności i Żywienia, 2011 r.

Obowiązkiem Zamawiającego jest zapewnić pacjentowi w każdym możliwym stanie odpowiednią dla niego terapię żywieniową.

Pytanie 13

Czym ma charakteryzować się dieta kleikowa? Jaki ma być to kleik, z jakich produktów wykonany (ryżowy, z kaszy manny)? Czy do tej diety podawane mają być sucharki i napój?

Odpowiedź Zamawiającego:

Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych, kaszy manny. Oprócz kleików podaje się gorzką herbatę i namoczone suchary lub czerstwą bułkę. Wybór kaszy i jej modyfikacji zależy od przypadku chorobowego i towarzyszących objawów.

Pytanie 14

Prosimy o podanie przykładowych produktów, które Wykonawca może serwować na II śniadania oraz posiłek nocny w diecie cukrzycowej.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zasady diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i tłuszczów nasyconych określone są przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny (NIZP-PZH).

Pytanie 15

Wykonawca prosi o sprecyzowanie, jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach 14 - dniowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający poddaje ocenie każdą dietę zleconą przez lekarza stosowaną u pacjentów SPZZOZ w Wyszku.

Zamawiający żywienie chorych opiera na niżej wymienionych dietach:

- 1) podstawowa (zwykła),
- 2) lekkostrawna,
- 3) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową),
- 4) lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa),
- 5) lekkostrawna o zmienionej konsystencji:
 - a) papkowata,
 - b) płynna,
 - c) do żywienia przez zgłębnik (sondę),
 - d) kleikowa,
- 6) lekkostrawna bogatobiałkowa,
- 7) z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa),
- 8) eliminacyjne: bezmleczna, bezglutenowa, wegetariańska,
- 9) dieta małego dziecka w wieku 1-3 lata,
- 10) inne diety zlecone przez lekarza (np. hypoalergiczna, ubogoenergetyczna, niskobiałkowa, niskocholesterolowa, bogatoresztkowa itp.).

Pytanie 16

Wykonawca prosi o określenie, jaką zawartość białka powinna zawierać dieta niskobiałkowa?

Odpowiedź Zamawiającego:

Dieta niskobiałkowa jest dietą stosowaną na indywidualne zlecenie lekarza prowadzącego, a jej zasady są ustalane adekwatnie do potrzeb chorego i procesu leczenia.

Pytanie 17

Wykonawca prosi o wykreślenie zapisu SIWZ „Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków z ziemniaków oraz innych warzyw obranych”. Środek konserwujący używany do przedłużenia trwałości lub ciemnienia warzyw jest popularnym środkiem zatwierdzonym przez Światową Organizację Zdrowia. Wykorzystywanie konserwantów w technologii żywności jest codziennością i występuje w większości składników, np. w pieczywie, suchych herbatnikach, koncentratkach pomidorowych, galaretkach, occie czy miodzie piwnym. Pirosiarczan sodu (którym konserwuje się ziemniaki) rozkłada się w wątrobie do postaci nieszkodliwych siarczanów i wydala jest z moczem, a więc nie wpływa negatywnie na zdrowie konsumenta. Ma on jedynie za zadanie rzutować pozytywnie na produkt i wstrzymać możliwość rozwoju bakterii i pleśni w tymże produkcie.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający nie dopuszcza stosowania półproduktów takich jak ziemniaki i inne warzywa obrane ze względu na charakterystykę grupy docelowej, która jest żywiona w SPZZOZ w Wyszku. Zamawiający prowadzi terapie osób przewlekle chorych z dysfunkcjami narządów wewnętrznych, z upośledzeniem trawienia, wchłaniania oraz wydalania oraz osób poddanych przewlekłej farmakoterapii. Zamawiający ogranicza możliwość wystąpienia skutków niepożądanych takich jak; interakcje z lekami, kumulowanie się substancji konserwujących w zmienionych chorobowo narządach czy w konsekwencji pogorszenia się stanu zdrowia pacjenta. Żywność jest integralną częścią procesu leczenia i nie może być elementem zaburzającym rekonwalescencję organizmu chorego.

Pytanie 18

Czy Zamawiający dobrze rozumie, iż do ryby mają być planowane tylko ziemniaki?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający dopuszcza indywidualne odstępstwa od wymagań określonych w opisie zawartości posiłków po uprzednim wystąpieniu do Zamawiającego o zgodę na zmianę.

Pytanie 19

Czy Zamawiający dobrze rozumie, iż w przypadku obiadów jarskich może być planowany dodatek warzywny lub owocowy?

Odpowiedź Zamawiającego:

Jeżeli w daniu z potrawą bezmięsną nie występuje składnik warzywny należy podać dodatek owocowy. Posiłki komponować należy nie tylko z zachowaniem odpowiedniej wartości odżywczej racji pokarmowej ale również w taki sposób, by posiłek był smaczny i estetyczny.

Pytanie 20

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy zbożowej do kolacji na dietę cukrzycową?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający dopuszcza stosowanie kawy zbożowej w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych jeżeli posiłek wraz z napojem będzie prawidłowo zbilansowany z uwzględnieniem zaleceń dotyczących żywienia osób z cukrzycą.

Pytanie 21

Zamawiający określił % udział białka i tłuszczu w poszczególnych dietach. Na podstawie Norm Żywności dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Jarosza i wsp. z 2020r. zaleca się, by w żywieniu dzieci, młodzieży i dorosłych białko stanowiło 10 – 20%, węglowodany 45 – 65%, tłuszcze 35%. Czy Zamawiający zgadza się na zmianę % udziału białka na zgodny z zaleceniami IŻŻ?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający określa minimalną zawartość białka na poziomie 15% (zgodną z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny) oraz kładzie szczególny nacisk na jego udział w diecie pacjentów SPZZOZ w Wyszku ze względu na kluczową rolę białka w procesie produkcji, odnowie i regeneracji uszkodzonych komórek i tkanek i ogólnego procesu rekonwalescencji pacjentów szpitala.

Pytanie 22

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający ma prawo do wniesienia uwag i poprawek dotyczące błędów dietetycznych?

Odpowiedź Zamawiającego:

Dietetyk Zamawiającego ma prawo do wniesienia uwag i poprawek, a Wykonawca ma obowiązek przedłożenia nowej wersji jadłospisu uwzględniając naniesione poprawki. Jadłospis niezatwierdzony przez dietetyka SPZZOZ nie może być realizowany.

Zamawiający informuje, iż termin składania ofert jest **do dnia 20/12/2021 r. do godz. 10:00.**

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w **dniu 20/12/2021 roku o godz. 10:15.**

Zastępca Dyrektora
ds. Ekonomiczno-Administracyjnych

Jarosław Pohl