



**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/

Wyszaków, dnia 18.08.2021 r.

DEZ/Z/341/ZP-13/2021

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-13/2021.

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

Pytanie 1

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 online, może zostać przyjęta forma składania zamówień za pośrednictwem poczty elektronicznej.

Pytanie 2

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 Sanitarnej - 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:

- ciecierzycę pospolitą,
- soczewicę jadalną,
- soję warzywną,
- 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 3

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 nefizjologiczna, 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.

[Handwritten signature]

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 4

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 5

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 6

Wykonawca prosi o doprecyzowanie, w jakiej sytuacji jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego?

Odpowiedź Zamawiającego:

Jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w przypadku:

- braku realizacji minimalnych norm żywienia określonych w rozdz. VI pkt 2 ppkt 6,
- niezgodności zawartości posiłków w jadłospisie z opisem przedmiotu zamówienia rozdz. V pkt 2,
- podania wykluczonego produktu (rozdz. V pkt 4),
- zastosowania produktu lub potrawy przeciwwskazanej w diecie,
- wystąpienia innych rażących naruszeń zasad prawidłowego żywienia (np. zastosowanie produktu spożywczego w składzie którego występują głównie cukier, nasycone kwasy tłuszczowe itp. – tzn. produktu o znikomych wartościach odżywczych).

Pytanie 7

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 Wyszкові.

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 (sonde),
 - 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 8

Wykonawca prosi o modyfikację Załącznika nr 1 do SIWZ, pkt 3, w którym Zamawiający wymaga, by w zestawieniu znajdowała się informacja o zawartości witamin: A, B1, B2 i C, składników mineralnych: wapń, żelazo oraz tłuszczów z podziałem na nasycone i nienasycone.

Wykonawca pracuje na bazie licencjonowanego programu z wykorzystaniem danych IŻŻ oraz dane o wartości odżywczej prod. złożonych pozyskuje bezpośrednio od producentów z kart charakterystyki lub opakowań.

Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli". Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

a) wartość energetyczną; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."

Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty w OPZ oraz wyznaczenie do analizy tylko tych wartości, które są realne do uzyskania.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający dokonuje modyfikacji Załącznika nr 1 do SWZ (OPZ), w rozdz. V pkt. 3 zostaje wykreślony ppkt g).

Pytanie 9

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 10

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, koncentraty pomidorowych, galaretkach, occie czy miodzie piwnym. Pirosiarczan sodu (którym konserwuje się ziemniaki) rozkłada się w wątrobie do postaci nieszkodliwych siarczanów i wydalanany 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 Wyszkowie. 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 11

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 12

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 13

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 14

Zamawiający określił % udział białka i tłuszczu w poszczególnych dietach. Na podstawie Norm Żywienia 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 15

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.

Pytanie 16

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).

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:

Zgodnie z modyfikacją SWZ.

Pytanie 17

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §4. projektu 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 obciążone 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.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający dokonał modyfikacji umowy w §4 ust. 2 „Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć wartości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1.”

Pytanie 18

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z modyfikacją SWZ.

Pytanie 19

W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z modyfikacją umowy.

Pytanie 20

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

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z modyfikacją SWZ.

Pytanie 21

W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni".

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z modyfikacją SWZ.

Pytanie 22

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

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z modyfikacją SWZ.

Pytanie 23

Zważywszy na obecną sytuację, która związana jest z realnym zagrożeniem COVID-19 -wnosimy o konieczność posiadania kuchni zastępczej na cały okres trwania zamówienia (do 50 km) z wdrożonym systemem HACCP-istniejąca sytuacja związana z możliwością kwarantanny całych zakładów produkcyjnych -wymaga od zamawiających zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z zakładu. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków. W innym wypadku dostawa posiłków zostanie wstrzymana przez stację sanitarno epidemiologiczną. Czy wykonawca powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią zastępczą oraz decyzje Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych oraz certyfikatem potwierdzającym stosowanie HACCP.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający nie ogranicza liczby kuchni zastępczych, bez określenia ich odległości od miejsca wykonywania usługi, za wyjątkiem posiadania wszelkich wymaganych przepisami dokumentów do produkcji żywności i cateringu, włącznie z wdrożonym systemem HACCP i posiadana właściwą decyzją Państwowego Inspektora Sanitarnego.

Pytanie 24

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki w rozbiu na poszczególne miesiące za okres lipiec 2021 – czerwiec 2021 w podziale na poszczególne lokalizacje

Odpowiedź Zamawiającego:

Miesiące czerwiec i lipiec tego roku nie są odzwierciedleniem ilości żywionych pacjentów, w stosunku do zapotrzebowania w latach sprzed epidemii COVID-19. Średnia w miesiącu czerwcu 2021 r. wyniosła 83 osobodni, a w lipcu 86 osobodni. Umowa ma obowiązywać przez 36 miesięcy, przy założeniu, że szpital posiada 173 łóżka dla pacjentów. Średnią liczbę posiłków dla pacjentów oszacowano na poziomie 100 osobodni.

Pytanie 25

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 Zamawiającego:

Zgodnie z modyfikacją umowy.

Pytanie 26

Na jakiej podstawie Zamawiający szacuje liczbę żywionych pacjentów na 100 dziennie, skoro w okresie ostatnich 12 miesięcy liczba ta wynosiła średnio ok 70 pacjentów, a liczba 100 żywionych nie występowała nawet w miesiącach nie covidowych.

Odpowiedź Zamawiającego:

Odpowiedź na to pytanie zawarta jest w odpowiedzi na pytanie nr 24.

Pytanie 27

Zgodnie z OPZ pkt 3 wydawania posiłków. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w zakresie dystrybucji po stronie Wykonawcy jest tylko dostarczenie wózka z posiłkami na oddział oraz późniejsze ich odebranie, natomiast po stronie Zamawiającego leży bezpośrednie nakładanie posiłków i wydawania ich bezpośrednio do pacjenta.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający dokonuje modyfikacji Załącznika nr 1 do SWZ (OPZ), w rozdz. VI pkt 3 ppkt 10 otrzymuje brzmienie „Wydawanie posiłków bezpośrednio do pacjenta odbywać się będzie przez personel Wykonawcy, pod nadzorem personelu Zamawiającego.”

Oferty należy złożyć do dnia 30.08.2021 r. do godz. 10.00

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego, w dniu 30.08.2021 roku o godz. 10.15