



Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych
i Administracji w Białymstoku
im. Mariana Zyndrama - Kościalkowskiego



15-471 Białystok ul. Fabryczna 27
Tel: (47) 710 41 00 fax: (47) 710 41 01
NIP 542-25-13-061 REGON 050637922

Białystok, dnia 22 lutego 2024 r.

DZP.2344.6.2024

Wszyscy Wykonawcy

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie usługi sporządzenia poza siedzibą oraz dostarczenia do oddziałów szpitalnych posiłków dla pacjentów Zamawiającego

Zamawiający, SP ZOZ MSWiA w Białymstoku im. Mariana Zyndrama-Kościalkowskiego, działając na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, uprzejmie informuje, iż do prowadzonego postępowania wpłynęły następujące pytania o wyjaśnienie treści SWZ:

1. Prosimy o uzupełnienie informacji na temat liczby żywionych pacjentów za ostatnie 12 mc z podziałem na miesiące. Dane proszę umieścić w tabeli:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	I 2023	II 2023	III 2023	IV 2023	V 2023	VI 2023	VII 2023	VIII 2023	IX 2023	X 2023	XI 2023	XII 2023	razem
Ilość osobodni	2932	2728	3296	2757	3101	2618	2510	2205	2452	2616	2590	2243	32048
Posiłek nocny w ramach Dobrego Posiłku w Szpitalu * jeśli był	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

2. Prosimy o informacje na jakiej podstawie Zamawiający szacuje, iż średnia liczba żywionych dziennie wyniesie 135 osobodni. Czy Zamawiający przewiduje otwarcie nowego /nowych oddziałów, jeśli tak to z jaką ilością miejsc i od kiedy?

Odpowiedź :art. 31. ust.2 pzp mówi. Ze „ przy ustaleniu wartości zamówienia uwzględnia się największy możliwy zakres tego zamówienia z uwzględnieniem opcji oraz wznowień„. W związku z powyższym do ustalenia wartości przyjmuje się maksymalną ilość pacjentów ma oddziałach szpitalnych. Pzp nie przewiduje do oszacowania niezdefiniowanej „ średniej liczby żywionych, czy innej uśrednionej ilości zamówionej usługi.

3. Czy Zamawiający remontuje obecnie oddziały szpitala, jeżeli tak prosimy o wskazanie ile łóżek jest wyłączonych oraz czy liczba wyeliminowanych łóżek została ujęta w przewidywanej liczbie pacjentów – 135 dziennie?

Odpowiedź: Łóżek jest 146, ponieważ na Oddziale Kardiologii zwiększyła się ilość z 20 do 27 łóżek. zakończenie remontu na Oddziale Urologii (II etap) **planowane** jest do połowy kwietnia 2024r.

4. Czy Zamawiający przewiduje kontynuowanie remontów oddziałów, jeśli tak to jaka liczba łóżek i w jakim okresie będzie wyłączona?

Odpowiedź: w bieżącym roku planowany jest remont Oddziału Chirurgii Onkologicznej i Chirurgii Ogólnej. Rozpoczęcie remontu planowane jest w maju/czerwcu 2024r. , czas trwania remontu trudno na obecną chwilę przewidzieć, ale mając na uwadze doświadczenia z roku 2023, możemy zakładać, że potrwa on do końca roku. Jeżeli chodzi o organizację pracy oddziałów , w tym określenie liczby wyłączonych łóżek – nie mamy takiej wiedzy. Sprawy te zapewne będą omawiane z Dyrekcją i ordynatorami .

5. Prosimy o zamieszczenie gwarancji minimalnego poziomu realizacji usługi (zgodnie z zapisami aktualnej umowy na poziomie min.70 % liczby osobodni z aktualną umową) – Umowa &1 p.4 „Zamawiający zobowiązuje się do zamówienia co najmniej 70 % ilości produktów z zastrzeżeniem zapisów &6 ust.11- Strony przewidują możliwość przedłużenia zapisów umowy.

Odpowiedź: Zamawiający zamieści informację w umowie par 1 ust 4 o treści., Zamawiający zobowiązuje się do zamówienia co najmniej 80% ilości produktów z zastrzeżeniem zapisów § 6 ust. 11. Umowa załączona na stronie Zamawiającego

6. Wnosimy o modyfikację zapisu umowy:” W przypadku, gdy w terminie określonym w ust. 1 niniejszego paragrafu umowy wartość zrealizowanej usługi nie wyczerpie kwoty określonej w § 6 ust. 1 umowa zostaje przedłużona o czas niezbędny do jej wykorzystania”. Z uwagi na fakt, iż takie sformułowanie nie może być jednostronną decyzją Zamawiającego i Wykonawca powinien mieć możliwość ustosunkowania się do powyższego. Każda umowa powinna być określona co do zakresu i czasu jej wykonywania .

Odpowiedź: Zamawiający w Par.11 ust 1 , określił możliwość wydłużenia umowy przez Wykonawcę jak i Zamawiającego

7. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający w projektowych postanowieniach umowy w §8 ust. 5 ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 40% wartości umowy. Wnosimy o włączenie zapisu do umowy; „ łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź: Zamawiający ustanawia kary na poziomie 30 %

8. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §8 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 obarczone 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: Zamawiający podtrzymuje zapisy. Kary umowne ustalone zostały na poziomie poniżej 0,5% przewidywanego miesięcznego wynagrodzenia za wykonanie usługi, nie są rażąco wysokie. Nie jest to wysokość, która mogłaby mieć działanie prewencyjne, a stanowi jedynie rekompensatę za niewłaściwą realizację umówionej usługi (np. konieczność pracy pracowników Zamawiającego

w godzinach nadliczbowych, czy ewentualna zmiana harmonogramu czynności w oddziałach Szpitalnych)

9. Prosimy o doprecyzowanie z ilu posiłków składa się osobodzień dla diety podstawowej, ponieważ w złączniku nr .1 w opisie są: śniadanie, obiad i kolacja natomiast str.37 SWZ określa posiłki dla diety podstawowej i łatwostrawnej: posiłki są podawane 5 x dziennie a w pozostałych dietach 6 x dziennie.

Odpowiedź: Zamawiający w Dziale IV SWZ jednoznacznie określił: żywienie pacjenta składa się z trzech podstawowych posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) oraz w dietach łatwostrawnej i podstawowej dodatkowo: II śniadanie i druga kolacja (razem 5 posiłków) a w pozostałych dietach - z trzech podstawowych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dodatkowo: II śniadanie, podwieczorek i druga kolacja (razem 6 posiłków). Taki zapis wynika z rekomendacji zawartej w rozporządzeniu Ministra Zdrowia i Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego.

10. Prosimy o możliwość ustalenia przedziału czasowego na dostawę poszczególnych posiłków do oddziałów.

Sformułowanie zawarte w projekcie umowy:

śniadanie 7.15,

obiad 12.15

kolacja 17.15 wraz z bardzo rygorystycznym określeniem kar w przypadku opóźnień powoduje, iż Wykonawca praktycznie w jednym momencie powinien dostarczyć posiłki na wszystkie oddziały, co jest niemożliwe do Wykonania. Wnosimy o

śniadanie 6:30 do 7:15,

obiad 11:30 do 12.15

kolacja 16:30 do 17.15

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy. W umowie dopuszcza się opóźnienie dostawy o 30 minut. Z doświadczenia wynika, że czas dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały nie przekracza 10 minut. Podana w umowie tolerancja czasowa w zupełności zabezpiecza interes Wykonawcy.

11. Prosimy o doprecyzowanie zapisów umowy w zakresie sposobu weryfikacji spóźnienia , gdzie 5 min .opóźnienia powoduje możliwość naliczenia kary .Czy w sytuacji w której opóźnienie w dostawie pomiędzy oddziałami wynikające np. z oczekiwania na personel Zamawiającego upoważnionego do odbioru posiłków nie powinno być zaliczane jako opóźnienie wynikające z winy Wykonawcy .

Ustalenie kolejności dostawy na poszczególne oddziały i wskazanie przedziałów czasowych doprecyzowuje zasady. Wnosimy o ustalenie harmonogramu .

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje sporządzania harmonogramu dostaw na poszczególne oddziały i pozostawia to w gestii Wykonawcy. Zamawiający nie wyklucza sporządzenia takich uzgodnień między osobami odpowiedzialnymi za realizację umowy w trybie roboczo mym. Sposób weryfikacji spóźnienia jest określony – protokół niezgodności dostawy.

12. Czy Zamawiający dopuszcza dostarczenie posiłków maksymalnie 15 minut przed ustalonym czasem?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza wcześniejszego dopuszczenia posiłków

13. Prosimy o doprecyzowanie zapisów specyfikacji w zakresie gramatury surówek. W jednym miejscu SWZ jest zapis mówiący o konieczności dostarczenia dwóch różnych surówek, natomiast tabela z gramaturami określa jedynie 120 g. Prosimy o doprecyzowanie czy ma to być 2 x 60 g czy 2x 120 g dla pacjenta?

Odpowiedź: Przywołaną tabelę „Minimalna gramatura przykładowych potraw i produktów na jednego pacjenta w diecie podstawowej” należy interpretować: nie mniej niż. W przypadku diet w których są 2 różne surówki (np. podstawowa, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) wielkość każdej z dwóch porcji surówki powinna wynosić po 100-120g, natomiast w przypadku diety w której jest 1 surówka (np. dieta łatwostrawna bądź z ograniczeniem tłuszczu) sugerujemy podaż 200g surówki bądź jarzynki na ciepło.

14. 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.

Odpowiedź: Brak jest podstaw prawnych do odstąpienia od zatrudnienia pracowników na umowę o pracę, jeżeli w zamówieniu na usługi żywienia występują czynności polegające na wykonywaniu pracy na podstawie umowy o pracę.

15. W związku z licznymi możliwościami rozwiązania umowy ze strony Zamawiającego zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 12- 48 miesięcy 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 podtrzymuje zapisy

16. 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 dopuszcza odstąpienie od naliczenia kary w przypadku spóźnienia spowodowanego przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, jeżeli wystąpi on z takim wnioskiem, udokumentuje przyczynę oraz zabezpieczy wykonanie usługi w sposób zamienny, tj. posiłek o pełnej wartości, inny niż w jadłospisie.

17. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, określone zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z 14 września 2023 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2024 r. (Dz. U. z 2023 r. - poz. 1893), minimalne wynagrodzenie za pracę tj.:

- od 1 lipca 2024 r. będzie wynosi 4300 zł brutto.

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r.?

Odpowiedź: Tak, ma uwzględnić

18. Zamawiający naruszył przepis art. 433 ust. 4 ustawy Pzp zgodnie z, którym projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego **bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron**. Zamawiający w §6 Warunki płatności w ust. 11 lit. a) określił jedynie, że „ Strony przewidują możliwość wydłużenia okresu trwania umowy, w przypadku nie wyczerpania wynagrodzenia z § 6 ust. 1:

a) na wniosek Wykonawcy – w przypadku braku zamówienia w okresie obowiązywania Umowy produktów objętych Umową na poziomie co najmniej 80% ich wartości”.

Chyba, że poprzez określenie, że Wykonawca będzie mógł przedłużyć umowę, jeżeli nie zostanie przekroczona wartość 80% umowy, jest jednoznaczne z określeniem przez Zamawiającego wykonania umowy na poziomie 80%, zgodnie z art. 433 ust. 4 ustawy Pzp.

Jeżeli Zamawiający nie określił tej wartości na poziomie 80%, to pozwala mu na kształtowanie zakresu zamówienia w sposób dowolny, bez gwarancji udzielenia wykonawcy zamówienia w jakkolwiek określonej skali.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów społecznych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp., zaś nagłe ograniczenia wykonywania usługi powodują niekiedy konieczność zwolnień pracowników, i to w trybie ekonomicznym, za co, zgodnie z ustawą o zwolnieniach ekonomicznych, należne im są odprawy (art. 8 ustawy o szczególnych zasadach rozwiązywania z pracownikami stosunków pracy z przyczyn niedotyczących pracowników). Dzieje się tak, gdyż zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, 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 złożeniem 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 wyłączonej części zamówienia do realizacji, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości. Wykonawca nie ma zatem możliwości dostosowywania kosztów produkcji do wielkości zamówienia w krótkim okresie, gdyż koszty stałe mogą ulec zmianie jedynie w długim okresie, w którym do zmian wielkości przedmiotu zamówienia może dochodzić nawet co miesiąc.

Wobec braku określenia precyzyjnych podstaw zmiany zakresu świadczenia wykonawcy (uzależnionych jedynie od ilości posiłków zamówionych przez zamawiającego), nieokreślenie minimalnego progu wykonania umowy (tj. wartości lub wielkości świadczeń stron przez przewidzenie możliwości ograniczenia ilości zamawianych posiłków do jakiejś wartości), stanowi nadużycie pozycji dominującej organizatora przetargu przez Zamawiającego przez skonstruowanie skrajnie niekorzystnego postanowienia umownego.

Odpowiedź: Zamawiający zamieści informację o wysokości realizacji umowy na poziomie 80%. Umowa załączona na stronie Zamawiającego.

19. W §8 Kary w ust. 1 pkt. 6) Zamawiający określą karę za ocenę jadłospisu przez organ kontrolny. Prosimy o wskazanie, kto będzie składał się na taki organ i kiedy będzie dokonywana ocena. Ponadto prosimy o potwierdzenie, że w przypadku wymiany kwestionowanych posiłków, Zamawiający odstąpi od nałożenia kary.

Odpowiedź: Organy kontrolne uprawnione do oceny jadłospisu to przede wszystkim właściwy terenowo Państwowy Inspektor Sanitarny. Wymiana zakwestionowanych posiłków nie będzie miała wpływu na ocenę ww. organu, a co za tym idzie – nie zachodzą przesłanki do odstąpienia od nałożenia kary.

20. W Formularzu cenowym Załącznik nr 9 Zamawiający w kolumnie usługa określił wyżywienie całodzienne w tym I i II śniadanie, obiad i podwieczorek, kolacja i II kolacja oraz kanapki na Oddział Dzienny Leczenia Nerwic, jednocześnie wskazując ilość 49 275 osobodni. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zarówno śniadania, obiadu i kolacji będzie tyle samo co II śniadania, podwieczorku i II kolacji? Czy II śniadanie, podwieczorek i II kolacji nie wynika z programu „Dobry posiłek”, którego pilotaż potrwa do 30 czerwca 2024 r. Jeżeli tak, prosimy o rozdzielenie i podanie ilości II śniadania, podwieczorku i II kolacji, które będą wydawane do końca czerwca.

Odpowiedź: Zamawiający przewiduje utrzymanie przyjętego modelu żywienia pacjenta przez cały czas trwania umowy. Zamawiający będzie rozliczał usługę zgodnie z ilością wydanych posiłków tj. śniadań łącznie z drugim śniadaniem, obiadów włącznie z podwieczorkiem i kolacji włącznie z II kolacją.

21. Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca stosują % podział posiłków na śniadanie 30%, obiad 50% i kolację 20%, zastosuje właściwy, zgodny z SWZ, OPZ.

Odpowiedź: nie potwierdza sposobu podziału posiłków. Zamawiający nie jest w stanie określić jakich zmian w SWZ i OPZ domaga się pytający.

22. W SWZ w Rozdziale VIII. Ust. 2 lit. b) Zamawiający wymaga oświadczenie o wprowadzonym systemie HACCP, bądź certyfikat systemu HACCP. Prosimy o potwierdzenie, że w oświadczenie o wprowadzonym systemie HACCP ma być poparte certyfikatem, który będzie posiadał Wykonawca na dzień złożenia oferty?

Podkreślenia wymaga fakt, iż posiadanie certyfikowanego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem i Higieną Żywności HACCP, to potwierdzenie, że firma dostarcza bezpiecznych pod względem zdrowotnym produktów. W przypadku żywienia pacjentów szpitalnych szczególnie istotna jest certyfikacja HACCP. System ten stanowi swoistą grupę wiążących się ze sobą procedur, które wspólnie trzymają pieczę nad bezpieczeństwem żywności, określając jej przydatność (lub nie) do spożycia. Certyfikat zapewnia większą wiarygodność w oczach zamawiających, jednocześnie, eliminując tym samym ryzyko, iż dopuszczenie danego produktu do sprzedaży mogłoby narazić kogokolwiek na problemy ze zdrowiem lub nawet spowodować zagrożenie życia.

Odpowiedź: W polskim systemie prawnym nie ma obowiązku posiadania certyfikatu systemu HACCP. Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy posiadania certyfikatu. Polskie Centrum Akredytacji na swojej stronie nie publikuje jednostek akredytowanych do prowadzenia takowej certyfikacji.

23. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięсны, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

Odpowiedź: Tak, pod warunkiem, że każdy wygenerowany na jego podstawie jadłospis dekadowy będzie spełniał wymogi „Diety dla osób dorosłych” opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (<https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu>) oraz ocena jadłospisu zgodnie z „Arkuszem oceny dekadowej jadłospisu” zawierała się w przedziale 25-34 punkty i nie zachodziły przesłanki negatywnej oceny jadłospisu.

24. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły

nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Nie. Osobą uprawnioną do zamawiania posiłków jest osoba odpowiedzialna za realizację umowy ze strony Zamawiającego, a w przypadku jej nieobecności inna osoba upoważniona przez Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza wprowadzenie ww. systemu na zasadach określonych w pytaniu dla osoby odpowiedzialnej za realizację umowy ze strony Zamawiającego.

25. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowi modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet nefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga przesłania wszystkich diet, za wyjątkiem diet indywidualnych

26. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SIWZ ?

Odpowiedź: Tak

27. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Nie da się odpowiedzieć na tak sformułowane pytanie. Potrzeba zastosowania dodatku warzywnego lub brak takiej potrzeby wynika z ogólnego bilansu makro i mikroelementów oraz wartości odżywczej posiłku oraz wymagań Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, a w konsekwencji - właściwego terenowo Państwowego Inspektora Sanitarnego. Nie da się tu również określić ilości rzeczoności dodatku, stałej w każdym przypadku

28. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający wymaga, aby jadłospis spełniał wymogi „Diety dla osób dorosłych” opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (<https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu>) oraz ocena jadłospisu zgodnie z „Arkuszem oceny dekadowej jadłospisu” zawierała się w przedziale 25-34 punkty i nie zachodziły przesłanki negatywnej oceny jadłospisu

29. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odpowiedź: Nie, podstawą planowania diet są wymogi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, a w konsekwencji - właściwego terenowo Państwowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający nie hospitalizuje dzieci i młodzieży do lat 18.

30. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź: W jadłospisie 14-dniowym przekazywanym do Zamawiającego dopuszczalne odchylenie od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej nie powinno przekraczać +/- 2,5%, a w jadłospisach dziennych +/- 5%.

31. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w paragrafie 2., pkt. 4 Umowy zapisu określającego dni świąteczne jakie święta mają być uwzględniane.

Odpowiedź: Dni świąteczne określa ustawa z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (t.j. z Dz. U. z 2020r. poz. 1920).

32. Czy Zamawiający potwierdza, że w paragrafie 3., pkt. 1.i) propozycje dodatków warzywnych są przykładowymi?

Odpowiedź: Tak, ale wskazane są preferencje Zamawiającego

33. Czy Zamawiający potwierdza, że w paragrafie 3., pkt. 1.i) propozycje do II śniadania tj. owoce i jogurty mają być planowane zamiennie?

Odpowiedź: Tak, Zamawiającemu zależy na różnorodności

34. Wykonawca wnosi o modyfikacje zapisu w SWZ w paragrafie 3., pkt. 1.i) o planowaniu jednego dodatku warzywnego do obiadu dla diety podstawowej i łatwostrawnej. Bazując na doświadczeniu pojedynczy dodatek o większej gramaturze wizualnie wygląda bardziej zachęcająco dla Pacjenta. Dodatkowo, o ile w przypadku diety podstawowej, wymóg ten jest łatwiej spełnić, tak w przypadku diet lekkostrawnych i wszystkich jej modyfikacjach dozwolone są nieliczne dodatki warzywne.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów. Zamawiający nalega aby w diecie podstawowej były 2 dodatki warzywne, natomiast w diecie łatwostrawnej 1 lub dwa dodatki, w zależności od asortymentu w danym dniu, a w modyfikacjach diet łatwostrawnych może być to 1 dodatek np. pod postacią warzyw gotowanych na parze.

35. Wykonawca wnosi o modyfikacje zapisu w SWZ w paragrafie 3., pkt. 1.i) aby planować kaszę gryczaną w miejsce innej kaszy. Wymiana makaronu na kaszę może spowodować trudności w utrzymaniu schematu planowania dodatków skrobiowych, a tym samym ich powtarzanie się, a także dodatkowo jadłospis staje się mniej urozmaicony, ponieważ pozbawia się go jednego dodatku skrobiowego.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów. Kasza gryczana jest produktem bardziej wartościowym niż makaron, przy jej wprowadzeniu do jadłospisu będzie on bardziej urozmaicony.

36. Czy Zamawiający potwierdza, że za zachowanie ciągu chłodniczego przedstawionych propozycji tzw. „posiłku nocnego/II kolacji” tj. jogurty/kefiry/maślanki/serki odpowiada Zamawiający?

Odpowiedź: Tak

37. Prosimy o doprecyzowanie ile dokładnie posiłków powinna zawierać dieta podstawowa oraz łatwostrawna?

Odpowiedź: Pytanie powtórzone. Zamawiający w Dziale IV SWZ jednoznacznie określił: żywienie pacjenta składa się z trzech podstawowych posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) oraz w dietach łatwostrawnej i podstawowej dodatkowo: II śniadanie i druga kolacja (razem 5 posiłków), a w pozostałych dietach - z trzech podstawowych posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) oraz dodatkowo: II śniadanie, podwieczorek i druga kolacja (razem 6 posiłków). Taki zapis wynika z rekomendacji zawartej w rozporządzeniu Ministra Zdrowia i Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego.

38. Prosimy o doprecyzowanie ile dokładnie posiłków powinna zawierać dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Odpowiedź: Pytanie powtórzone. Zamawiający w Dziale IV SWZ jednoznacznie określił: żywienie pacjenta składa się z trzech podstawowych posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) oraz w dietach łatwostrawnej i podstawowej dodatkowo: II śniadanie i druga kolacja (razem 5 posiłków), a w pozostałych dietach - z trzech podstawowych posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) oraz dodatkowo: II śniadanie, podwieczorek i druga kolacja (razem 6 posiłków). Taki zapis wynika z rekomendacji zawartej w rozporządzeniu Ministra Zdrowia i Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego.

39. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Pytanie powtórzone. Nie da się odpowiedzieć na tak sformułowane pytanie. Potrzeba zastosowania dodatku warzywnego lub brak takiej potrzeby wynika z ogólnego bilansu makro i mikroelementów oraz wartości odżywczej posiłku oraz wymagań Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, a w konsekwencji - właściwego terenowo

Państwowego Inspektora Sanitarnego. Nie da się tu również określić ilości rzeczzonego dodatku, stałej w każdym przypadku.

40. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

Odpowiedź: Tak

41. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Planowanie zupy mlecznej dla diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych jest błędem dietetycznym i nie uzyska akceptacji Zamawiającego.

42. Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź: Tak

43. Czy Zamawiający dopuszcza stosowania warzyw mrożonych? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

Odpowiedź: Tak, dopuszcza warzywa mrożone dobrej jakości

44. Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do SWZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Odpowiedź: Wykonawca odpowiada za bezpieczeństwo mikrobiologiczne posiłków, sam ocenia ryzyko w tym zakresie w zależności od rodzaju składników i sposobu ich obróbki.

45. Wnosimy o modyfikacje wymogów względem sodu ujętych w programie pilotażowym Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Realizowane normy sodu na poziomie ≤ 2000 mg/dobę nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwe jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

Odpowiedź: Zamawiający nie jest władny do zmiany norm spożycia sodu

46. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie zamiennie w stosunku do masła margaryny miękkiej tylko w minimalnym zakresie, niezbędnym do zapewnienia prawidłowego żywienia tj. zapewnienia odpowiedniej ilości nienasyconych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych.

47. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków ?

Odpowiedź: Tak, do fasolki po bretońsku może być pieczywo, natomiast do bigosu ziemniaki

48. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Odpowiedź: Tak

49. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

Odpowiedź: Tak, 1 raz w tygodniu

50. Czy Zamawiający potwierdza, że załącznik do Specyfikacji zawiera przykładową gramaturę potraw i produktów na jednego pacjenta w diecie podstawowej.

Odpowiedź: Nie, załącznik do specyfikacji zawiera przykładową, minimalną gramaturę potraw i produktów na jednego pacjenta, którą zaakceptuje Zamawiający.

p.o. DYREKTOR
Samodzielnego Publicznego Zakładu
Opieki Zdrowotnej MSWiA w Białymstoku
im. Mariana Żyndrama-Kosińskiego

Marek Stanisław Karp

DCA
De M. G. G. G.

E. Agnew

W. B. H.

W. H.

M. H.