

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

**dot. sprawy: 36/ZP/2023**

Szanowni Państwo,

Uprzejmie informuję, że w sprawie ogłoszonego przez 5 Wojskowy Szpital Kliniczny z Polikliniką - Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Krakowie postępowania na **Świadczenie usługi w zakresie całodobowego żywienia pacjentów i pracowników Szpitala**, wpłynęły pytania. Treść pytań wraz z odpowiedziami na nie przedstawiam poniżej:

1. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie 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 - pkt 1: Zamawiający nie wyraża zgody. Zamawiający nie uważa przyjętego poziomu kar umownych za wygórowany albo zmierzający do niezasadnego swego wzbogacenia.**

2. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wyrazi zgodę na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. kwarantanna, zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Uzasadnienie:

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia tylko 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 kwarantannie, 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 - pkt 2: Zamawiający potwierdza.**

3. Uprzejmie prosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników w formie umowy zlecenie na stanowiskach pracownik dystrybucji. Jednocześnie zapewniamy, iż pracownicy produkcyjni odpowiedzialni za przygotowanie posiłków będą zatrudnieni w formie umowy o pracę.

**odpowiedź - pkt. 3: Zamawiający wyraża zgodę - patrz zmiana SWZ w tym zakresie.**

4. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

**odpowiedź – pkt 4: Zamawiający aktualnie nie ma wiedzy by w obiektach Szpitala miały być prowadzone inwestycje skutkujące ograniczeniami w udzielaniu świadczeń, a w ślad za tym zmniejszającymi liczbę pacjentów hospitalizowanych.**

5. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

**odpowiedź – pkt 5: Wartość ta zostanie wpisana do protokołu z postępowania po otwarciu ofert. Niezależnie od tego Zamawiający informuje, że informację o kwocie, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia udostępni, stosownie do art. 222 ust.4 Pzp, na stronie internetowej prowadzonego postępowania najpóźniej przed otwarciem ofert.**

6. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na

konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy. W celu umożliwienia skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

-W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

-Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

-Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

-Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

**odpowiedź - pkt 6: Zamawiający nie wyraża zgody. Waloryzacja wynagrodzenia z uwagi na wzrost cen nośników energii możliwa jest w oparciu o regulacje zawarte w § 12 ust. 4 wzoru umowy.**

7. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

**odpowiedź – pkt 7: Zamawiający nie przewiduje aktualnie poniesienia dodatkowych kosztów, które nie zostałyby zdefiniowane w SWZ. W przypadku nieprzewidzianych okoliczności/zdarzeń (pandemia lub inne), np. w zakresie zapotrzebowania podania posiłków w opakowaniach jednorazowych, zostanie zawarty aneks na usługi dodatkowe po przeprowadzeniu negocjacji w tym zakresie.**

8. Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

**odpowiedź – pkt 8: Wykonawca musi przestrzegać ściśle wyznaczonych godzin dystrybucji posiłków. Jeśli Wykonawca usunie nieprawidłowość w terminie umożliwiającym zgodne z harmonogramem wydanie posiłków to nie powinien być za to obciążany karą umowną.**

9. 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 – pkt 9: Zamawiający wskazuje, że roszczenie o zapłatę kary umownej nie powstaje, gdy dłużnik nie ponosi odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązania. Dłużnik (Wykonawca) ma możliwość zwolnić się od odpowiedzialności, jeśli w danym przypadku nie ponosi winy.**

10. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

**odpowiedź – pkt 10: Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi na dzień 1 lipca 2023 roku.**

11. Mając na względzie kolejne zmiany w zakresie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., wynoszą od stycznia 3490 zł, a od 1 lipca – 3600 zł, Wykonawca kalkulując koszty osobodnia nie może utrzymać proporcji kosztów minimum 55% wsadu. Obecne pensje i koszty realizacyjne w stosunku do kosztów produktów spożywczych powinny być inne i kształtowane dowolnie przez każdego Wykonawcę, to on odpowiada za realizację przedmiotu zamówienia na rzecz Zamawiającego zgodnie z zapisami SWZ oraz OPZ, normami żywienia, zaleceniami IŻŻ, biorąc na siebie ryzyko kosztu zakupu surowców do realizacji usługi. Dlatego też Wykonawca wnosi o wykreślenie minimalnej wysokości wsadu do kotła na poziomie 55% lub obniżenie do „nie mniej niż 45%-35% ceny netto za osobodzień”. Zaznaczamy, iż koszty wzrostu artykułów spożywczych nie muszą rosnać proporcjonalnie do kosztów np. podwyżek wynagrodzeń.

**odpowiedź – pkt 11: Zamawiający zmienia minimalną wysokości wsadu do kotła do poziomu 50% ceny netto za osobodzień.**

12. Zamawiający w punkcie 3 załącznika nr 1 ozp narzuca wykonawcy minimalną wartość „wsadu do kotła”, która nie może być niższa niż 22,80 zł netto w osobodniu dla diet i 11.60 zł netto w posiłku profilaktycznym oraz Wykonawca gwarantuje, iż udział „wsadu do kotła” (wartość kwoty brutto produktów/surowców spożywczych użytych do przygotowania posiłków każdego rodzaju diety kuchennej) w jednym osobodniu żywienia będzie nie

mniejszy niż 55%.

Zatem minimalna cena narzucona przez Zamawiającego to wsad 22,80 zł stanowiący minimum 55% ceny. Czy Zamawiający uwzględnił tak wysoką wartość zamówienia uwzględniając taką wysokość wsadu ?

Prosimy o weryfikację i usunięcie zapisów dotyczących minimalnego wymaganego wsadu do kotła wyrażonego % i kwotowo. Pragniemy zauważyć iż w przypadku waloryzacji np. innych elementów cenowych, udział wsadu do kotła będzie musiał być zwiększany do uzyskania wskazanego minimalnego % udziału w cenie. Zaznaczamy również, iż nie stanowi on kryterium oceny ofert.

**odpowiedź – pkt 12: Zamawiający dopuszcza zmianę minimalnej wartości procentowej tzw. „wsadu do kotła” z 55% na 50% stawki netto osobodnia, jednak kwoty wartości „wsadu do kotła” nie może być niższa niż 19,80 zł netto dla diet oraz 10,60 zł netto dla posiłków profilaktycznych.**

13. Co Zamawiający rozumie pod pojęciem „podwyżki cen urzędowych (w przypadku podwyżki lub obniżki cen urzędowych Dostawca zobowiązany jest uwzględnić je od dnia obowiązywania nowych cen)?”

**odpowiedź – pkt 13: Jest to zapis ogólnie stosowany, dotyczy cen na towary/wyroby, których cena jest regulowana przez uprawnione organy RP – zapis ma potencjalne zastosowanie.**

14. Ze względu, iż Zamawiający przewidział możliwość wypowiedzenia umowy z ważnych powodów z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapis: „Kaźda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3- miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

**odpowiedź – pkt 14: nie**

15. 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 kaźdej 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 zakres żadnych zakazów.

**odpowiedź – pkt 15: nie**

16. Zważywszy na fakt, iż Zamawiający wymaga zgodnie z rozdziałem 5.13 SWZ (oraz zapisami umowy i opz w tym zakresie) „Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points - HACCP), systemem ISO 22000:2005 lub równoważnym (jeśli dotyczy). Należy uwzględnić zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego.”, czy wykonawca dobrze rozumie, że powinien załączyć obejmujący swoim zakresem potwierdzenie stosowania system HACCP oraz zasady GMP, GHP w kuchni w której będą przygotowane posiłki certyfikatem ISO 2200 wystawiony przez jednostkę akredytowaną dla kuchni w której będą przygotowane posiłki lub certyfikatem HACCP ?

**odpowiedź – pkt 16: Zamawiający potwierdza wymagania, lecz nie wymaga dołączenia stosownych dokumentów do oferty.**

17. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie zdolności technicznej lub zawodowej należy wykazać się doświadczeniem zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia tj. usługę żywienia dla zakładów opieki zdrowotnej wykonywaną przez okres minimum 12 miesięcy na bazie kuchni Wykonawcy wraz z zapewnieniem dystrybucji posiłków do „łóżka pacjenta” o wartości minimum 2 500 000,00 zł rocznie?

**odpowiedź – pkt 17: Zamawiający uważa, że jasno sformułował warunek i nie zmieni jego treści.**

18. Czy usługa o której mowa w punkcie 9.2.4 SWZ ma być już zrealizowana przez okres minimum 12 miesięcy ?

**odpowiedź – pkt 18 : tak**

19. Prosimy załączenie JEDZ w formie espd

**odpowiedź – pkt 19: Zamawiający nie ma takiego obowiązku.**

20. Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D. Wykonawca poświadcza ogólnie spełnieni kryteriów

kwalifikacji  
odpowiedź – pkt 20: tak

21. Zamawiający w poprzez zapis „Liczba poszczególnych rodzajów posiłków i osobodni wskazane w Załączniku nr 1 mają charakter szacunkowy i orientacyjny. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany przyjętych w umowie ilości, stosownie do swoich potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków, o których mowa w § 2 ust. 2 w przypadku zmiany ilości posiłków przy czym minimalny zakres zamówienia wyniesie około 60 % całkowitego zamówienia o którym mowa w § 2 ust. 1” ogranicza realizację zamówienia, ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do około 90%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności o 10% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

- a) poniżej 10% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 10% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 25% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,
- c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 45% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, pewien 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 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 ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu. Prosimy o zwiększenie minimalnego świadczenia stron na 90%.

odpowiedź – pkt 21: Zamawiający informuje, że na przestrzeni ostatniego roku realizacji takiej umowy, jak ta, której zawarcie jest przedmiotem niniejszego postępowania, wahania liczby osób (*in minus* i *in plus*) nie przekroczyły 10%. Różnice te były większe w początkowym okresie epidemii wirusa SARS-CoV-2, jednak za tamten okres, na mocy przepisów szczególnych zawarto aneks do umowy na podstawie którego zwiększono wynagrodzenie należne wykonawcy, przyjmując założenia zbieżne z tymi zawartymi w niniejszym pytaniu (efekt skali wpływa na koszty przygotowania i dystrybucji posiłków). Co do zasady zapatrywanie zawarte w pytaniu jest słuszne, jednakże nie do akceptacji przez Zamawiającego jest mechanizm skokowego wzrostu wynagrodzenia w zależności od przyjętego progno obniżenia liczby przygotowywanych posiłków. Zamawiający w ślad za tym zmienia SWZ poprzez zmianę wzoru umowy poprzez dodanie w niej następującej regulacji:

W § 12 po ust. 10 dodaje się ust. 11 w następującym brzmieniu:

„11. Niezależnie od zmian wynagrodzenia dokonanych na podstawie ustępów powyższych, wynagrodzenie należne Wykonawcy ulegnie zmianie w sytuacji zwiększenia lub zmniejszenia liczby osobodni w danym miesiącu więcej niż o 10% względem średniej osobodni w miesiącu (która wynosi 255). W takiej sytuacji dalszy spadek lub wzrost liczby osobodni spowoduje automatyczną, bez konieczności zawierania odrębnego aneksu, taką samą (w wymiarze procentowym), zmianę wysokości wynagrodzenia za osobodzień w danym miesiącu: odpowiednio jego wzrost lub spadek.”

**Poziom minimalnej realizacji przedmiotu umowy nie ulega zwiększeniu.**

22. Wnosimy o wykreślenie §2 ust. 6-8 umowy

„Dla celów rozliczeniowych i kontrolnych Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia wyodrębnionej ewidencji księgowej wydatków ponoszonych na realizację niniejszej umowy (w przypadku podmiotu prowadzącego księgę rachunkową np. odrębne konta analityczne), w której ewidencjonowane będą operacje gospodarcze wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym w szczególności zakup produktów wykorzystywanych do realizacji niniejszej umowy.

*Wykonawca zobowiązany jest przedkładać Zamawiającemu w formie elektronicznej w terminie do ostatniego dnia każdego miesiąca kalendarzowego zestawienie obrotów i sald względnie inny dokument zawierający dane z ewidencji, o której mowa w ust. 5 za poprzedni miesiąc kalendarzowy.*

*Zamawiający przez cały okres trwania niniejszej umowy ma prawo do kontroli dokumentacji źródłowej stanowiącej podstawę do prowadzenia ewidencji, o której mowa w ust. 6, a Wykonawca umożliwi przedstawicielowi Zamawiającemu przeglądnięcie tej dokumentacji i zrobienie odpisów z niej w siedzibie Wykonawcy w ramach wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust. 1. Zamawiający zobowiązuje się do nienajawniania podmiotom trzecim danych uzyskanych w ten sposób z wyjątkiem sytuacji, w której będzie do ich ujawnienia celem obrony swoich interesów.”*

Uprzejmie zaznaczamy, iż Wykonawca działający jako duże przedsiębiorstwo i obsługujący kontrakty w oparciu o outsourcing - pozyskując obiekty kuchni i z nich żywiąc różnych odbiorców zewnętrznych, łącząc kontaktość w celu uzyskania jak najlepszych warunków cenowych dla swoich klientów, nie ma możliwości prowadzenia odrębnych ksiąg rozliczeniowych na rzecz Zamawiającego np. nie ma możliwości opomiarowania mediów dla każdego klienta osobno, podzielenia czynszu na fakturze, amortyzacji, napraw sprzętu dla każdego klienta etc. Centralizacja poszczególnych elementów realizacyjnych daje możliwości lepszego zarządzania usługą oraz lepszego tworzenia struktury wewnętrznej organizacji, natomiast nie daje możliwości wyodrębniania kosztowego.

Zaznaczamy, iż zamawiający kieruje się tylko kryterium wyboru oferty w postaci 100% ceny, zatem nie ma podstawy do żądania tak szczegółowych danych w zakresie rozliczeń składowych ceny.

Ocena wyboru dokonywana jest o kryterium ceny badanej na poziomie składania oferty, w przypadku wystąpienia sytuacji rażąco niskiej ceny Wykonawca przygotowuje odpowiednie elementy cenowe, które wyjaśni na poziomie oferty.

Ponadto Wykonawca powołuje się na tajemnicę przedsiębiorstwa, gdyż prowadzenie ewidencji i ujawniania dokumentów źródłowych do tej ewidencji może prowadzić do znajomości ceny poszczególnych artykułów uzyskanych przez Wykonawcę może stanowić dla innego podmiotu konkurencyjnego argument negocjacyjny przy ustalaniu ceny za te produkty przez ten podmiot. W następstwie tego (uzyskaniu takich samych cen jak Wykonawcy) podmiot ten może być bardziej konkurencyjny w przetargach organizowanych na podstawie Prawa Zamówień Publicznych.

Prosimy jak na wstępie.

**odpowiedź – pkt 22: Zamawiający nie wyraża zgody. Dane stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa mogą być zastrzeżone.**

23. Prosimy o wykreślenie punktu 5 i 6 załącznika nr 1 opz w zakresie

*„Wykonawca na wezwanie osób kontrolujących ze strony Zamawiającego będzie zobowiązany do przedstawienia czytelnych raportów/danych (np. asygnat, faktur, zestawień produktów żywnościowych itp.) oraz innych dokumentów potwierdzających poniesione nakłady kosztów żywienia (na przygotowania posiłków). W przypadku odmowy udostępnienia tych dokumentów przez Wykonawcę lub stwierdzenia nieprawidłowości, Zamawiający zastrzeżę sobie prawo do zastosowania kar umownych. Przedstawiane przez Wykonawcę ceny zakupu produktów spożywczych używanych do przygotowania posiłków muszą być realne, tj. odpowiednie do cen hurtowych i rynkowych w danym okresie roku.*

*Wykonawca zobowiązany jest w przypadku zmian przepisów, norm lub zaleceń dietetycznych, bezwzględnie dostosować się do zmienionych przepisów, norm i zaleceń oraz składanych przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego wniosków (będą one składane w formie pisemnej), w ramach wynagrodzenia za usługę określonego w umowie”.*

rozdział XI pkt. 1 załącznika nr 1 opz w zakresie

”

d. dokumentów informujących o kosztach, ilości i jakości produktów spożywczych (np.: gatunek wędlin, mięsa), zamawianych/kupowanych na rzecz realizacji usługi, rozliczenia kosztów „wsadu do kotła”,

e. dokumentacji technologicznej przygotowania posiłków w tym receptur z określoną gramaturą produktów dla każdej z potraw przygotowywanych dla Zamawiającego”

Wskazane dokumenty mogą być żądane w przypadku oceny wsadu do kotła jako kryterium deklarowanego przez Wykonawcę. W obecnych zapisach umowy nie ma podstaw do tak szczegółowej weryfikacji zakupowej wykonawcy.

Ponownie Wykonawca powołuje się na tajemnicę przedsiębiorstwa, gdyż prowadzenie ewidencji i ujawniania dokumentów źródłowych do tej ewidencji może prowadzić do znajomości ceny poszczególnych artykułów uzyskanych przez Wykonawcę może stanowić dla innego podmiotu konkurencyjnego argument negocjacyjny przy ustalaniu ceny za te produkty przez ten podmiot. W następstwie tego (uzyskaniu takich samych cen jak Wykonawcy) podmiot ten może być bardziej konkurencyjny w przetargach organizowanych na podstawie Prawa Zamówień Publicznych.

Zgodnie z wyrokiem Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego we Wrocławiu z dnia 9 marca 2023 r.: „Definicja legalna pojęcia "tajemnica przedsiębiorstwa" zawarta została w art. 2 u.z.n.k., stanowi on, że przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Analiza powołanego zapisu prowadzi do wniosku, że istotne są w nim dwa elementy: materialny (np. szczegółowy opis sposobu wykonania usługi, jej koszt) oraz formalny - wola utajnienia danych informacji. Ustawodawca pozostawił bowiem uznaniu przedsiębiorcy (przedsiębiorstwa) ocenę, czy z uwagi na charakter informacji podejmie działania w celu zachowania ich w poufności”

Poza tym zgodnie z wyrokiem Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 21 września 2021 r., III OSK 596/21: „Przesłanka wartości handlowej informacji powinna być interpretowana w taki sposób, że taka informacja musi posiadać pewną wartość ekonomiczną tzn. jej wykorzystanie przez innego przedsiębiorcę zaoszczędzi mu wydatków lub zwiększy zyski.”

**odpowiedź – pkt 23: Zamawiający utrzymuje zapis: „zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli ilości i jakości produktów spożywczych przeznaczonych do przygotowania posiłków dla zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu w receptury na podstawie których będą przygotowywane potrawy i posiłki wraz z gramaturą stosowanych produktów.”**

24. W § 12 ust. 1 pkt 4) projektu wnosimy o zmianę - pogrubiony zapis. ) "W przypadku istotnej zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia (innych niż wskazane powyżej), której to zmiany, działając z należytą starannością, nie można było przewidzieć, rozumianej jako wzrost odpowiednio cen lub kosztów, jak i ich obniżenie, względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie. - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

**W takiej sytuacji każda ze Stron umowy, w terminie 30 dni od dnia wejścia w życie przepisów dokonujących tych zmian, może zwrócić się do drugiej Strony o przeprowadzenie negocjacji w sprawie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia;"**

Waloryzacja kosztowa nie może być uzależniona od wejścia w życie przepisów dokonujących zmian. Przepisy rzadko mają wpływ na wzrost kosztów ceny lub kosztów a tym bardziej w ciągu 30 dni. Zatem wnosimy o usunięcie tej części zapisu z pkt 4) i doprecyzowanie, iż zdanie drugie z pkt 4) odnosić się do pkt 1)-3).

**odpowiedź – pkt 24: patrz zmiana SWZ w tym zakresie.**

25. Zamawiający w punkcie 2 załącznika nr 1 opis przedmiotu zamówienia wskazuje „ Wykonawca podaje w ofercie cenę za osobodzień kwota netto, w tym: rozbić procentowo na:

- koszt wsadu do kotła; - koszt personelu,- koszt pozostały (media , amortyzacja, i inne)”, natomiast w umowie § 12 ust. 4 mówi o przedstawianiu podziału kosztów do 30 dni od daty podpisania umowy prosimy zweryfikowanie zapisów i zmianę na zgodną z umową.

**odpowiedź – pkt 25: patrz zmiana załącznika nr 1 punkt 2 w zakresie przywołanym. Zamawiający zwraca jednak uwagę, że obie informacje (zestawienia) są od siebie niezależne. Informacja wskazana w § 142 ust. 4 powinna cechować się większą szczegółowością mając na uwadze konieczność rzetelnej analizy przyszłych wniosków o waloryzację wynagrodzenia należnego Wykonawcy.**

26. Mając na uwadze brak rozdzielenia usługi żywienia a usługi dystrybucji wnosimy o wykreślenie następujące elementu z zapisu w opz „ Zamawiający wymaga sporządzania w cyklu miesięcznym (od pierwszego do ostatniego dnia miesiąca), rozliczenia kosztów dostawy posiłków w tym dystrybucji dla każdego posiłku tj: dla śniadania, dla obiadu i dla kolacji, dla posiłków profilaktycznych.

**odpowiedź – pkt 26: tak, patrz zmiana OPZ w tym zakresie.**

27. Mając na uwadze Zapisy zawarte w Załączniku nr 1 tj. „ Zasady działania i obowiązki wykonawcy” pkt 9 ppkt d) uprzejmie prosimy o wskazanie ilościowe oraz asortymentowe opakowań jednorazowych, które będą potrzebne do obsługi Sali R w Klinice Kardiologii, Kliniki Intensywnej Terapii i Anestezjologii, Klinicznego Oddziału Gruźlicy i Chorób Płuc i w salach chorych tzw. Izolatkach w okresie jednego miesiąca.

**odpowiedź – pkt 27:**

**Zamawiający określa szacunkowo ilość posiłków serwowanych w opakowaniach jednorazowych do wskazanych punktów w następującej ilości miesięcznie; dane są szacunkowe:**

**około 740 śniadań;  
około 710 obiadów;  
około 700 kolacji**

28. Mając na uwadze Zapisy zawarte w Załączniku nr 1 tj. „ Zasady działania i obowiązki wykonawcy” pkt 11

uprzejmie prosimy o doprecyzowanie godzin pracy osoby nadzorującej. Zgodnie z zapisami zawartymi we wzorze umowy § 13 pkt 1 koordynator ma być dostępny w godzinach 7:00-15:00 w przywołanym powyżej załączniku mamy wskazany czas od godziny 7:00- 19:00. Doprecyzowanie godzin pozwoli na prawidłowe oszacowanie kosztów w tym zakresie.

**odpowiedź – pkt 28:** **W rozumieniu Zamawiającego osoba nadzorująca odpowiada za pracę całego zespołu dystrybucji w godzinach od 7:00 do 19:00, ponadto odpowiada za ilości i jakość dostarczonych i dystrybuowanych posiłków, jest dostępna w godzinach od 7:00 do 15: w dni robocze.**

29. Prosimy o jednoznaczną informację czy koordynator ma być dostępny na terenie Zamawiającego wyłącznie w dni robocze tj. poniedziałek- piątek czy również w dni wolne od pracy oraz weekendy.

**odpowiedź – pkt 28:** **Koordynator ma być dostępny na terenie Zamawiającego w dni robocze w godzinach od 7:00 do 15:00.**

30. Mając na uwadze, iż Zamawiający wymaga aby wszystkie diety były przygotowywane przez wykwalifikowany Zespół Dietetyków uprzejmie prosimy o wyrażenie zgody na zejście z wymogu posiadania wykształcenia dietetycznego lub żywieniowego przez osobę nadzorującą. Pragniemy zwrócić uwagę, iż w zakresie obowiązków tej osoby nie ma pracy związanej z układaniem jadłospisów, obliczaniem wartości odżywczych oraz innych czynności, przy, których obecność żywieniowca jest niezbędna. Wskazane wymogi jednoznacznie wskazują, iż osoba musi posiadać doświadczenie z zakresu zarządzania.

**odpowiedź – pkt 30:** **tak dopuszcza.**

31. Mają na uwadze zapisy zawarte Załączniki nr 1 IV Diety, posiłki produkty pkt. 4 uprzejmie prosimy o udzielenie informacji czy Zamawiający wyrazi zgodę aby w razie potrzeby na oddziałach szpitalnych włączyć wózki bemarowe do prądu w celu utrzymania wskazanych przez Codex Alimentarius temperatur posiłków.

**odpowiedź – pkt 31:** **Zamawiający wyraża zgodę na załączanie wózków bemarowych w punktach dystrybucji. Rozliczenie nastąpi na podstawie wyliczenia zużycia energii.**

32. Mają na uwadze zapisy zawarte Załączniki nr 1 IV Temperatury potraw i napojów pkt. 1 wnosimy o zmianę temperatury serwowania sałatek, surówek oraz potraw zimnych z 4°C na 8° C. Wskazujemy, iż temperatura 4°C dotyczy przechowywania i jest możliwa do odciążenia wyłącznie w urządzeniach chłodniczych stacjonarnych . Potrawy, które podlegają przewożeniu w warunkach schłodzonych są możliwe do podania w przedziale 8-10° C. Wskazane temperatury są bezpieczne i ogólnie przyjęte.

**odpowiedź – pkt 32:**

**Zamawiający wyraża zgodę na podanie sałatek, surówek oraz innych potraw serwowanych na zimno w temperaturze 8 ° c.**

33. Mając na uwadze, iż przyszły wykonawca będzie odpowiedzialny za ponoszenie kosztów z tytułu zużycia mediów na Oddziałach Szpitalnych uprzejmie prosimy o podanie (ilości kWh) za energię elektryczną oraz wysokość stawki za 1kWh – dane są niezbędne do prawidłowego oszacowania kosztów.

**odpowiedź – pkt 33:** **Zamawiający naliczy stawkę zużytych kWh na podstawie aktualnej ceny netto, którą Szpital ponosi w danym miesiącu (rozliczenie zużycia energii w oddziałach/klinikach nastąpi na podstawie danych: ilość urządzeń x moc x czas x ilość dni x aktualna stawka za 1kWh).**

**Aktualne koszty, którymi Zamawiający obarcza dotychczasowego Wykonawcę usługi wynoszą średnio 170,36 zł brutto przy zużyciu na poziomie kWh (załączane urządzenia wykonawcy w ilości 4 wózków bemarowych i 1 pieca grzewczego.**

34. Czy przyszły wykonawca dobrze rozumie, iż koszt dzierżawy będzie wynosił 55m<sup>2</sup> x 80 zł = 4400 zł netto

**odpowiedź – Tak.**

35. Mając na uwadze zapisy dotyczące ponoszenia przez przyszłego wykonawcy opłat za wodę, centralne ogrzewania, energię prosimy o podanie obowiązujących stawek na dzień dzisiejszy/ mając na uwadze jednostkę zużycia.

**odpowiedź – pkt 35:**

**Ceny podane na podstawie bieżących faktur -**

**ENERGIA: 1,23 netto zł /1kW**

**WODA CIEPŁA: 41,50 zł netto /m<sup>3</sup>**

**WODA ZIMNA: 5,05 zł netto /m<sup>3</sup>**

**CO: 7,65 zł netto /**

**ŚCIEKI: 6,43 zł netto /**

36. Mając na uwadze, iż przyszły wykonawca będzie ponosił opłatę z tytułu użytkowania maszyny myjącej na Oddziale Chorób Wewnętrznych oraz Zakaźnych prosimy o podanie tej kwoty w wartości netto- dane są niezbędne do prawidłowego oszacowania kosztów za osobodzień.

**odpowiedź – pkt 36: naliczana będzie miesięczna ryczałtowa kwota 600,00 zł netto w tym zużycie energii, wody i ścieków. Środki myjące zapewnia Wykonawca**

37. za użytkowanie zmywarki w Oddziale Chorób Wewnętrznych oraz Zakaźnych prosimy o podanie informacji czy z tego tytułu będzie ponosił dodatkowe koszty np. za zużycie wody lub energii – jeżeli tak prosimy o określenie tych kosztów.

**odpowiedź – pkt 37: kosztów poza wymienionymi w pkt 36 Zamawiający nie przewiduje (z zastrzeżeniem, że w przypadku powstania szkody w urządzeniu z winy Wykonawcy, będzie on zobowiązany do naprawienia szkody i poniesienia nakładów z tego tytułu).**

38. „Mając na uwadze, iż przyszły wykonawca będzie mógł skorzystać z dzierżawy pomieszczeń przeznaczonych między innymi na zmywalnię. Pomieszczenie socjalne uprzejmie prosimy o przesłanie wzoru umowy na najem.

**odpowiedź -pkt 38:**

**załączony skan umowy najmu**

39. 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 -pkt 39:**

**Zamawiający dopuszcza wdrożenie systemu zamawiania posiłków przez przyszłego wykonawcę.**

40. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**odpowiedź -pkt 40:**

**Zamawiający dopuszcza opracowanie jadłospisu 14 dniowego.**

41. Wykonawca prosi o zmianę brzmienia ppkt. 7, pkt. Diety, posiłki, produkt, załącznika nr.1 : *Wykonawca zobowiązany będzie do opracowywania jadłospisów zawierających diety obowiązuje na okres 10 dni kalendarzowych (3 razy w miesiącu) – tzw. „jadłospisów dekadowych”. Opracowany jadłospis Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni roboczych przed wprowadzeniem go do realizacji, przedkłada do zatwierdzenia kierownikowi sekcji żywienia. Wykonawca jest zobowiązany bezwzględnie uwzględnić uwagi zgłaszane przez pracownika sekcji żywienia Zamawiającego i uzyskać jego końcową akceptację. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy, o których mowa, były sporządzane dla diet wymienionych w Załączniku nr 5 pn. „Jadłospis dekadowy” oraz pozostałych diet zapotrzebowanych przez Zamawiającego wskazanych przez kierownika sekcji żywienia. Zamawiający może wystąpić o przygotowanie jadłospisów dla każdej z diet, a Wykonawca zobowiązany będzie je przygotowywać począwszy od kolejnego jadłospisu dekadowego.*

*Wzór formularza jadłospisu dekadowego zawiera Załącznik nr 5 – pn „Jadłospis dekadowy”.*

*Pierwszy jadłospis dekadowy*

*(10 dni) winien zostać przedłożony do sekcji żywienia Zamawiającego najpóźniej*

*na 7 dni roboczych przed*

*rozpoczęciem realizacji usługi- dotyczy opracowanych jadłospisów dla diet:*

- Lekkostrawnej/ łatwostrawnej
- Wysokobiałkowej
- Niskotłuszczowej
- Bezmlecznej
- Cukrzycowej (5 posiłków)
- Cukrzycy - niskotłuszczowej – bezmlecznej (6 posiłków)
  - Wegetariańskiej
- Wegańskiej
- Papki wysokobiałkowej
- Papki niskotłuszczowej

Na zapis:



„Wykonawca zobowiązany będzie do opracowywania jadłospisów zawierających diety obowiązujące na okres 14 dni kalendarzowych – tzw. „jadłospisów okresowych”. Opracowany jadłospis Wykonawca przedstawi Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni roboczych przed wprowadzeniem go do realizacji, przedkłada do zatwierdzenia kierownikowi sekcji żywienia. Wykonawca jest zobowiązany bezzwłocznie uwzględnić uwagi zgłaszane przez pracownika sekcji żywienia Zamawiającego i uzyskać jego końcową akceptację. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy, o których mowa, były sporządzane dla diet wymienionych w Załączniku nr 5 pn. „Jadłospis okresowy” oraz pozostałych diet zapotrzebowanych przez Zamawiającego wskazanych przez kierownika sekcji żywienia. Zamawiający może wystąpić o przygotowanie jadłospisów dla każdej z diet, a Wykonawca zobowiązany będzie je przygotowywać począwszy od kolejnego jadłospisu dekadowego.

Wzór formularza jadłospisu dekadowego zawiera Załącznik nr 5 – pn „Jadłospis okresowy”.

Pierwszy jadłospis okresowy (14 dni) winien zostać przedłożony do sekcji żywienia Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem realizacji usługi- dotyczy opracowanych jadłospisów dla diet:

- Lekkostrawnej/łatwostrawnej
- Wysokobiałkowej
- Niskotłuszczowej
- Bezmlecznej
- Cukrzycowej (5 posiłków)
- Cukrzycy - niskotłuszczowej – bezmlecznej (6 posiłków)
  - Wegetariańskiej
- Wegańskiej
- Papki wysokobiałkowej
- Papki niskotłuszczowej”

odpowiedź -pkt 41:

**Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmiany jak wyżej.**

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

odpowiedź -pkt 42:

**Interpretacja jest słuszna, zamawiający zaakceptuje jadłospis zgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami w SWZ**

43. Czy Zamawiający dopuszcza przedstawienie innych wydruków wygenerowanych z programu Wykonawcy niż załącznik nr 5? Dokumenty będą zawierać wymagane treści, zmianie ulegnie tylko wygląd graficzny dokumentu.

odpowiedź -pkt 43:

**Zamawiający dopuszcza wygenerowane wydruki z systemu.**

44. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu OPZ pkt. IV ppkt. 8 o przedłożenie „Księgi Dań” z wyszczególnioną gramaturą składników i wartościami odżywczymi. Receptury dań są objęte tajemnicą firmową.

odpowiedź -pkt 44:

**Zamawiający nie dopuszcza wykreślenia ww. zapisu. Zamawiający zwraca uwagę na możliwość zastrzeżenia receptur jako tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.**

45. Wykonawca prosi o zaktualizowanie literatury na podstawie, której mają być opracowywane jadłospisy: Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka „ pod redakcją Heleny Ciborowskiej i Anny Rudnickiej Wydawnictwo lekarskie PZWL 2009r.; Najnowsze wydanie tej publikacji to: „Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka „ pod redakcją Heleny Ciborowskiej i Artura Ciborowskiego Wydawnictwo lekarskie PZWL 2021r.;

odpowiedź – pkt 45:

**Zamawiający wnioskuję o opracowanie jadłospisów na podstawie wskazanej literatury: „Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka,, pod redakcją Heleny Ciborowskiej i Anny Rudnickiej Wydawnictwo lekarskie PZWL 2009r.;**

46. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie święta mają być uwzględnione podczas planowania jadłospisów poza Bożym Narodzeniem i Wielkanocą.

odpowiedź - pkt 46:

**15 sierpnia „DZIEŃ WOJSKA POLSKIEGO”**

47. Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację punktu 4, ppkt. 11 do OPZ „Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania i dostarczenia do sekcji żywienia Zamawiającego: jadłospisów dekadowych z pełną informacją o wykazie zastosowanych

do posiłków „diet” produktów wyrażonych w (g), z uwzględnieniem wartości energetycznych i odżywczych, gramaturze posiłku; w tym gramaturze składowych potraw (e-mail), natomiast jadłospisy dzienne dostarczane do dla Klinik/Oddziałów uwzględnić mają tylko gramaturę potraw i posiłków”. Prosimy o wykreślenie „w tym gramaturze składowych potraw”, ponieważ gramatura składowych potraw (receptura potrawy) jest objęta tajemnicą firmy.

odpowiedź - pkt 47:

**Zamawiający rozumie produkty wyrażone w gramach jako serwowaną gramaturę dodatków-składowych takich jak masło, pieczywo, warzywa surowe, wędliny,**

48. Wykonawca prosi o wykreślenie z OPZ punkt 4, ppkt. 12 zapisu dotyczącego wykluczenia planowania jajek gotowanych na twardo. W okresie letnim nie planuje się past ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne. Wycofanie jajek z jadłospisów spowoduje, że letni jadłospis będzie bardzo monotony.

odpowiedź - pkt 48:

**Zamawiający wyraża zgodę na wykreślenie tylko jajek gotowanych na twardo w okresie letnim z opz punktu 4 ppkt 12**

49. Prosimy o doprecyzowanie czy soki warzywne i owoce sezonowe jako dodatki do obiadu mają być planowane codziennie?

odpowiedź - pkt 47:

**Zamawiający dopuszcza planowanie soków minimum 2 razy w jadłospisie 14- dniowym**

50. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

odpowiedź -pkt 50:

**Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej (opakowanie jednorazowe 20g) dla diet:**

1. **bezmlecznej;**
2. **niskotłuszczowej;**
3. **cukrzycy niskotłuszczowej -5 posiłkowej;**
4. **cukrzycy niskotłuszczowej – 3 posiłkowej;**
5. **Wegetariańskiej**

51. Wykonawca prosi o dopuszczenie stosowania warzyw mrożonych do II dania jak również do podwieczorków w diecie cukrzycowej. Nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

odpowiedź -pkt 51:

**Zamawiający dopuszcza planowanie warzyw mrożonych (I gatunek) jako dodatek warzywny do ii dań**

52. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis pkt 4, ppkt. 21.c, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsy, 4x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 1x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IZZ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

odpowiedź – pkt 52:

**W jadłospisie 14 dniowym zamawiający dopuszcza planowanie tylko następujących rodzajów dań i ich ilości w dekadzie -14 dni:**

- ✓ 2 x danie jarskie;
- ✓ 2 x ryba;
- ✓ 4 x mięso w kawałku;
- ✓ 1 x ćwiartka z kurczaka;
- ✓ 5 x mięso mielone

53. *”Zamawiający zastrzeżę sobie by każda porcja ryby duszonej/gotowanej, była zapakowana w folię - pojedynczo, dostarczona do dystrybucji i podana pacjentowi”* Czy Zamawiający bierze pod uwagę znaczny spadek temperatury potrawy pakowanej pojedynczo? Prosimy o wykluczenie tego zapisu.

odpowiedź – pkt 53:

**Zamawiający dopuszcza dostarczenie ryby gotowanej/duszonej w pojemnikach GN, jednak odpowiednio zapakowanej, tak by porcje ryby nie uległy pokruszeniu w trakcie transportu.**

54. Wykonawca prosi o dopuszczenie planowanie zup na wywarach warzywnych. Takie zupy charakteryzują się większym bezpieczeństwem mikrobiologicznym.

odpowiedź – pkt 54:

**Zamawiający dopuszcza planowanie zup na wywarach warzywnych**

55. Prosimy o wykreślenie zapisu OPZ pkt. 4, ppkt. 21 g „Zamawiający dopuszcza w diecie łatwostrawnej stosowanie surówek i salatek z warzyw przetworzonych np.: kapusta kwaszona, ogórek kiszony”. Ogórki oraz warzywa kapustne są produktami przeciwwskazanymi w diecie łatwostrawnej. Ponadto zapis też jest sprzeczny z punktem 9a, w którym Zamawiający zobowiązał Wykonawcę na układanie jadłospisów zgodnie z publikacjami dietetycznymi, które wykluczają powyższe produkty z jadłospisów dla diety łatwostrawnej.

odpowiedź – pkt 55:

**zamawiający dopuszcza wykreślenie zapisu w/w wymienionym punkcie**

56. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. makaron z twarogiem i szpinakiem, itp. ma być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

odpowiedź – pkt 56:

**Zamawiający nie wymaga dań jednogarnkowych co jest jednoznaczne iż dodatek warzywny Wykonawca przyszyły zaplanuje do każdego posiłku obiadowego z wyłączeniem dań jarskich typu makaron z serem, ryż z jabłkami. W dni w których będą podane w/w dania jarskie Zamawiający oczkuje w zestawie obiadowym zaplanowania i podania owoców (np.: banan). W przypadku dania jarskiego ryż z jabłkami dodatkowo podanie jogurtu naturalnego – opakowanie 100g.**

57. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek?

odpowiedź - pkt 57:

**Zamawiający dopuszcza produkt instant w postaci kisielei, galaretek owocowych**

58. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w załączniku nr 4 dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

odpowiedź – pkt 58:

**Zamawiający uwzględni aktualizację zawartości w diecie mikroskładników; dla węglowodanów 45-65%, dla białka 10-20%, dla tłuszczu 20-35% ze szczegółowym określeniem zgodności przygotowanych posiłków WG zaleceń dietetycznych w fachowej literaturze:**

- 1). „ZASADY PRAWIDŁOWEGO ŻYWIENIA W SZPITALACH POD REDAKCJĄ PROF. DR HAB. N.MED. MIROSŁAWA JAROSZA WYDANE PRZEZ IŻIŻ 2011R.;
- 2). „DIETETYKA ŻYWIENIE ZDROWEGO I CHOREGO CZŁOWIEKA „, POD REDAKCJĄ HELENY CIBOROWSKIEJ I ANNY RUDNICKIEJ WYDAWNICTWO LEKARSKIE PZWL 2009R.;

**Nomenklatura diet**

**Diety pełnowartościowe:**

1. **Dieta łatwostrawna/lekkostrawna;**
2. **Dieta niskotłuszczowa** – na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej z ograniczeniem tłuszczu;
3. **Dieta oszczędzająca** - na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego;
4. **Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów** - na bazie diety podstawowej;
5. **Dieta bogato białkowa** - na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej;
6. **Dieta bogato resztkowa;**
7. **Dieta niskobiałkowa;**
8. **Dieta o zmienionej konsystencji** – na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej;
9. **Dieta wegetariańska;**

**Diety eliminacyjne i specjalne – wg indywidualnych zleceń lekarskich jak:**

1. **Dieta bezmleczna**
2. **Dieta wegańska**
3. **Dieta niskosodowa.**
4. **Dieta nisko purynowa**

5. **Dieta bezglutenowa.**
6. **Dieta ubogo energetyczna**
7. **i inne.**

Opracowano na podstawie: „Żywnie zdrowego i chorego człowieka”; Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2009, Helena Szczygłowa – System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia.

#### 1) **Dieta łatwostrawna/lekkostrawna;**

Dieta łatwostrawna/lekkostrawna jest modyfikacją żywienia racjonalnego osób zdrowych, pokrywa zapotrzebowanie na energię nica polega na doborze produktów łatwostrawnych, a także technik sporządzania posiłków<sup>8</sup>, które powodują, że potrawa jest łatwiej przyswajalna. Ograniczeniu podlegają produkty tłuste, smażone, długo zalegające w żołądku, wzdymające, ostro przyprawione. Stosuje się u chorych:

1. długo leżących, u których jest zaburzona praca przewodu pokarmowego;
2. w stanach zapalnych błony śluzowej żołądka;
3. w podeszłym wieku;
4. z nadmierną pobudliwością jelita grubego;
5. z chorobami infekcyjnymi przebiegających z gorączką;
6. z wyrównanymi chorobami nerek;
7. z przewlekłymi chorobami układu oddechowego;

Założenie dla diety łatwostrawnej/lekkostrawnej:

***Białko ogółem – 15,5% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,***

***Tłuszcze – 29,5 % sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego***

***Węglowodany - 55% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego***

Kcal 2100

Białko ogółem [52g]

w tym (białko zwierzęce) [39g]

Tłuszcze [53g]

Węglowodany [289g]

Błonnik [ < 25g]

#### 2) **Dieta niskotłuszczowa na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej**

**z ograniczeniem tłuszczu;**

Modyfikacja diety łatwostrawnej/lekkostrawnej polegająca na ograniczeniu produktów zawierających większe ilości tłuszczu pochodzenia zwierzęcego oraz cholesterolu. Zawartość tłuszczu w diecie wynosi g/dobę. Ma to na celu ochronę narządów poprzez zmniejszenie ich aktywności wydzielniczej marskość wątroby. Ma swoje zastosowanie w diecie terapii :

1. przewlekłego zapalenia, kamicy pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych;
2. przewlekłego zapalenia trzustki;
3. przewlekłego zapalenia wątroby

Założenie dla diety niskotłuszczowej:

***Białko ogółem – 16,5% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,***

***Tłuszcze – 17% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego***

***Węglowodany – 66,5% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego***

Kcal 2100

Białko ogółem [87g - w tym białko zwierzęce 65g]

Tłuszcz [40g]

Węglowodany [349g]

Błonnik pokarmowy [< 20g]

### 3) Dieta oszczędzająca na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielenie soku żołądkowego;

Dieta łatwostrawna/lekkostrawna z ograniczeniem produktów i potraw, które działają pobudzająco na wydzielenie soku żołądkowego (solnego, ograniczenie produktów i potraw drażniących mechanicznie chemicznie i termicznie błonę śluzową żołądka. Modyfikacji podlegają produkty i potrawy na bardziej rozdrobnione, ułatwiające gryzienie (mielone mięso, drobno starte surówki). Zastosowanie dodatkowo u pacjentów w podeszłym wieku i z problemem samodzielnego rozdrabniania posiłków. Ma zastosowanie w:

1. chorobie wrzodowej żołądka;
2. przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka;
3. refluksie żołądkowo-przelykowym

Założenie dla diety oszczędzającej

**Białko ogółem – 16% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,**

**Tłuszcze – 31,5% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

**Węglowodany – 52,5% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

Kcal 2100

Białko ogółem [84g]

Tłuszcz [73g]

Węglowodany [276g]

Blonnik pokarmowy [< 25g]

### 4) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów – na bazie diety podstawowej ;

Wykluczeniu lub ograniczeniu podlegają produkty zawierające cukry proste (glukoza, sacharoza, fruktoza) zwiększeniu podlegają produkty zawierające węglowodany złożone. W diecie uwzględnione są produkty i potrawy o niskim indeksie glikemicznym stosowana dieta jest: 3-posiłkowa; 5-posiłkowa; 6-posiłkowa. Dodatkowo modyfikacji podlegają produkty i potrawy na bardziej rozdrobnione, ułatwiające gryzienie. Stosuje się u chorych:

1. cukrzyca;
2. z upośledzoną tolerancją glukozy;

Założenie dla diety cukrzycowej

**Białko ogółem – 12-20% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,**

**Tłuszcze – 30-35% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

**Węglowodany – 45-50% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

Kcal 2100

Białko [63 – 105g]

Tłuszcz [70-82g]

Węglowodany [ 236-262g]

Blonnik pokarmowy [20-35g]

### 5) Dieta bogato białkowa - na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej;

Modyfikacja diety łatwostrawnej/lekkostrawnej polegająca na zwiększeniu podaży ilości białka do 2 g/kg masy ciała to jest około 115 do 150 g białka na dobę. Zadaniem diet jest dostarczenie organizmowi odpowiedniej ilości białka, wysokiej wartości odżywczej posiłków dla celów anabolicznych przede wszystkim do budowy i odbudowy komórek i tkanek organizmu, tworzenie ciał odpornościowych, hormonów, enzymów. Źródłem białka o wysokiej wartości biologicznej są produkty pochodzenia zwierzęcego. Stosuje się u chorych:

1. wyniszczonych i niedożywionych z cechami sarkopenii;
2. w chorobach nowotworowych.
3. W trakcie rekonwalescencji po przebytych chorobach, zabiegach, oparzeniach;
4. W stanach z wysoką gorączką;

Założenie dla diety bogato białkowej

**Białko ogółem – 20% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,**

**Tłuszcze – 28% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

**Węglowodany – 52% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

Kcal 2300

Białko ogółem [115 g]

Tłuszcz [72 g]

Węglowodany	[299g]
Blonnik pokarmowy	[ < 30g]

### 6) Dieta bogato resztkowa

Dieta bogato resztkowa jest modyfikacją diety podstawowej. modyfikacja polega na zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego frakcji nierozpuszczalnych i płynów.. stosowana jest:

1. w zaparciach nawykowych w postaci atonicznej;
2. w zaburzeniach czynnościowych jelit;

Założenie dla diety bogato resztkowa

**Białko ogółem – 14,5% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,**

**Tłuszcze – 29,5% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

**Węglowodany – 56% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

Kcal 2100

Białko ogółem w g [76 g]

Tłuszcz w g [79 g]

Węglowodany w g [294 g]

Blonnik pokarmowy w g [> 40g]

### 7) Dieta niskobiałkowa – na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej:

Dieta niskobiałkowa jest modyfikacją diety łatwostrawnej/lekkostrawnej gdzie celem głównym jest zmniejszona ilość białka do granic tolerancji tego składnika przez chorego. Dieta ta jest ustalana indywidualnie dla każdego pacjenta.

Stosowana jest

1. W chorobach nerek;
2. W chorobach wątroby;
3. W niewydolności nerek i wątroby

Założenie dla diety niskobiałkowej:

**Białko ogółem – 8-10% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,**

**Tłuszcze – 30-32% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

**Węglowodany – 60% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

Kcal 2000

Białko ogółem 8-10 % [40 -50g w tym białko zwierzęce 34g]

Tłuszcz w g 30-32 % [66-71g]

Węglowodany minimum 60% [300 g]

Blonnik pokarmowy [25]

Dzienna racja pokarmowa w diecie niskobiałkowej zawiera :

Fosfor 737 mg

Potas 2866 mg

Wapń 402mg

Sód 658mg

### 8) Dieta o zmienionej konsystencji – na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej:

Dieta polega na modyfikacji diety łatwostrawnej/lekkostrawnej, produkty i potrawy podawane są w formie nie wymagającej gryzienia tj. mielone drobno miksowane na konsystencje papki lub konsystencje płynną. Dieta ta ma chronić jamę ustną i przewód pokarmowy przed podrażnieniami mechanicznymi i termicznymi. w związku z tym jest uboga w błonnik a ten których znajduje się w diecie jest zmiękczonej przez gotowanie i rozdrobniony przez przecieranie i miksowanie.

Dieta ma na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do odbudowy tkanek ustrojowych, polega na zwiększeniu ilości białka.

Stosowana jest

1. W chorobach jamy ustnej i przełyku;
2. U chorych, u których występują wymioty, nudności, biegunka;
3. W innych przypadkach chorobowych według wskazań lekarza;

Założenie dla diety o zmienionej konsystencji:

**Białko ogółem - 16% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,**

**Tłuszcze – 30 % sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

**Węglowodany - 54% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

Kcal	2100
Białko w g	[84g - w tym białko zwierzęce 63]
Tłuszcz w g	[70 g]
Węglowodany w g	[284g]
Blonnik pokarmowy	[< 20]

### 9). Dieta wegetariańska

Dieta wegetariańska jest modyfikacją diety podstawowej. Polega na wyłączeniu z diety mięsa i wędlin.

Założenie dla diety wegetariańskiej

**Białko ogółem – 15,5% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,**

**Tłuszcze – 29,5 % sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

**Węglowodany - 55% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

Kcal	2100
Białko ogółem	[52g]
w tym (białko zwierzęce)	[39g]
Tłuszcze	[53g]
Węglowodany	[289g]
Blonnik	[ < 25g]

### 10). Diety eliminacyjne -specjalne na zlecenie lekarza:

Diety te są stosowane na zlecenie lekarza.

Zadaniem diety jest eliminacja składnika będącego przyczyną dolegliwości ze strony układu pokarmowego, przy jednoczesnym dostarczeniu odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych. Przykładowo nietolerancja laktozy, glutenu, celiakia

mają swoje uzasadnienie kliniczne

1. alergie pokarmowe
2. inne ze względu na stan zdrowia

## DIETA PAPKA BOGATOBIAŁKOWEJ WYMAGANA PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO

**Wymagany skład produktów dla diety PAPKI BOGATOBIAŁKOWEJ:**

### **śniadanie I:**

mleko 2%tl  
na  
ne  
ZOWANY półtłusty  
w proszku

kasza man-  
jajko gotowa-  
twatwróg HOMOGENI-  
mlekoopelne,

### **śniadanie II:**

pietruszka -korzeń  
banan  
jabłko  
pietruszka , natka  
suchary  
masło extra

**obiad:**

dynia  
korzeń  
seler  
marchew  
ziemniaki  
mleko pełne, w proszku  
filet z kurczaka b/skóry  
kasza manna

pietruska

**podwieczerek:**

marchew  
niowy  
pietruska, korzeń  
mięso z podudzia indyka b/skóry  
kasza manna  
sucharki

seler korze-

**kolacja:**

pietruska korzeń  
seler korzeniowy  
ziemniaki  
masło ękstra 82% tł.  
śmietana 12% tł.  
filet z kurczaka

dynia

**II kolacja:**

Jogurt naturalny 2% tłuszczu

Założenie dla diety papki bogato białkowej wymaganej przez Zamawiającego

**Białko ogółem – 20% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego,**

**Tłuszcze – 28% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

**Węglowodany - 52% sumy dobowego zapotrzebowania energetycznego**

Kcal	2300
Białko ogółem	[115g]
w tym (białko zwierzęce)	[86g]
Tłuszcze	[72g]
Węglowodany	[299g]
Błonnik	[ < 20g]

59. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widelkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IZZ, czyli:

a) w przypadku diety 3 posiłkowych

śniadanie 30-35%, obiad 35-40%, kolacja 25-30%,

b) w przypadku diet 5-posiłkowych

śniadanie 25-30%, II śniadanie 5-10%, obiad 30-35%, podwieczerek 5-10%, kolacja 15-20%?

**ODPOWIEDŹ – PKT 59:**

Zamawiający potwierdza rozkład kaloryczności w widelkach procentowych w dietach 3 i 5 posiłkowych

60. 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 – PKT 60:**

**Zważywszy na to że diety planowane są do żywienia dla osób chorych, Zamawiający dopuszcza odchylenie +/- 2% od wymaganej wartości energetycznej.**

61. Prosimy o modyfikację Załącznika nr 4 do OPZ i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z



2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

**ODPOWIEDŹ – PKT 60:**

**zamawiający zmniejszenie kaloryczności do 2100 kcal zachowując kaloryczność na poziomie 2300 kcal dla diet bogato białkowych**

62. Czy Zamawiający zgadza się na planowanie ryb dla diety wegetariańskiej?

**ODPOWIEDŹ – PKT 62:**

**zamawiający dopuszcza planowanie rybu w diecie wegetariańskiej**

63. Wykonawca prosi o doprecyzowanie produktów, które mają wchodzić w skład diety łatwostrawnej miękkiej. Dieta ta nie jest opisana w literaturze.

**ODPOWIEDŹ – PKT 63:**

***DIETA ŁATWOSTRAWNA – MIĘKKA:***

**ŚNIADANIE:**

serek wiejski 150g,

masła 20g,

weka 80g,

herbata bc 220 ml

**OBIAD:**

zupa grycikowa z drobnostartymi warzywami (bez kapustnych) 400 ml,

ziemniaki piree 250g,

marchewka gotowana drobno starta (z wykluczeniem marchewki mrożonej – kostka) 150g,

kompot z jabłek bc 220ml,

**KOLACJA:**

serek wiejski 150g,

masła 20g,

weka 80g

herbata bc 220ml

64. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że do śniadania i kolacji powinien być podawany zestaw pieczywa czyli chleb i bułka (ich rodzaj zależny od diety)?

**odpowiedź – pkt 64:**

**zamawiając wymaga w każdym rodzaju diet do śniadania i do kolacji pieczywa w postaci chleb 50% i bułka 50%**

65. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że jabłko i arbuż mają być planowane wyłącznie dla diety wegańskiej?

**odpowiedź – pkt 65:**

**zamawiający wymaga planowania jabłka surowego i arbuza w w/w diecie , dla pozostałych diet planowane jabłko gotowane na parze lub pieczone w postaci musu jabłkowego**

66. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że śliwka i kiwi mają być planowane wyłącznie dla diet cukrzyca, wegetariańska, wegańska i bogatoresztkowa? Zgodnie z zaleceniami IZZ owoce te nie są zalecane dla diet łatwostrawnych.

**odpowiedź - pkt 66:**

**owoce typu śliwka , kiwi proszę planować na w/wskazane diety**

67. Dla jakich diet ma być planowane risotto z mięsem i warzywami? Zgodnie z OPZ Zamawiający nie zgadza się na planowanie potraw półmięsnych.

**odpowiedź – pkt: 67:**

**zamawiający nie uwzględnia planowania potraw półmięsnych**

68. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami diety i obowiązującymi wytycznymi.

**odpowiedź - pkt 68:**

**Zamawiający potwierdza, iż wniesie uwagi wówczas, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami określonymi w literaturze „Dietetyka – żywienia zdrowego i chorego człowieka” 2 wydanie 2009, jak i z obowiązującymi wytycznymi.**

69. Działając w imieniu „.....” proszę o informację czy Zamawiający przygotowując ww. zamówienie publiczne dokonał analizy potrzeb i wymagań o której mowa w art. 83 ust. 1, 2 i 3 oraz czy Zamawiający przed wszczęciem postępowania przeprowadził wstępne konsultacje rynkowe o których mowa w art.84. Jeżeli Zamawiający podjął działania o których mowa powyżej, zwracam się z prośbą o udostępnienie dokumentacji z przeprowadzonej analizy potrzeb oraz przeprowadzonych wstępnych konsultacji rynkowych.

Jednocześnie prosimy o podanie wartości szacunkowej wynagrodzenia wykonawcy, zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych.

Ponadto na podstawie art. 74 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych wnioskujemy o udostępnienie protokołu z w.w. postępowania.

odpowiedź - pkt 69:

Zamawiający dokonał analizy potrzeb i wymagań, natomiast nie przeprowadził wstępnych konsultacji rynkowych.

Analiza potrzeb stanowi załącznik do protokołu i zostanie udostępniona po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty albo unieważnieniu postępowania.

Szacunkowa wartość zamówienia zostanie wpisana do protokołu z postępowania po otwarciu ofert. Niezależnie od tego Zamawiający informuje, że informację o kwocie, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia udostępni, stosownie do art. 222 ust. 4 Pzp, na stronie internetowej prowadzonego postępowania najpóźniej przed otwarciem ofert

W załączeniu protokół z postępowania.

**Załącznikami do niniejszej odpowiedzi są zmodyfikowany SWZ III, zmodyfikowany załącznik nr 1 (OPZ) oraz skan umowy najmu oraz protokół z postępowania.**

**UWAGA!!!**

**Zamawiający przypomina że przesunął termin składania i otwarcia ofert na dzień 16.06.2023 roku**

**Nowy termin składania ofert do dnia 16.06.2023 roku do godz. 08:00**

**Nowy termin otwarcia ofert dnia 16.06.2023 roku godz. 09:00**