

**dot. sprawy: 57/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 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 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:**

**Zamawiający potwierdza.**

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

**ODPOWIEDŹ:**

**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.**

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

**ODPOWIEDŹ:**

**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.**

5. 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:**

**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.**

6. 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:**

**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.**

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

**ODPOWIEDŹ:**

**W rozumieniu Zamawiającego nieprawidłowości zgłoszone telefonicznie pod wskazany nr telefonu kontaktowego, oraz (protokół reklamacji w wersji papierowej przesłany do kuchni centralnej wykonawcy z transportem żywności), gdy niezgodności lub braki będą usunięte lub uzupełnione w czasie do 30 minut, wówczas nie będzie to uzasadniać naliczenia kary umownej.**

8. 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 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.**

9. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

**ODPOWIEDŹ:**

**1 września 2023 roku.**

10. 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:**

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

11. 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: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

**ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający nie wyraża zgody.**

12. 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 wyżywienia 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 22000 wystawiony przez jednostkę akredytowaną dla kuchni w której będą przygotowane posiłki lub certyfikatem HACCP ?

**ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający potwierdza wymagania, lecz nie wymaga dołączenia stosownych dokumentów do oferty.**

13. 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:**

**Zamawiający potwierdza i wskazuje, że warunek ten jest jasno sformułowany i nie zmienia jego treści.**

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

**ODPOWIEDŹ:**

**Tak**

15. Zamawiający 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, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. Istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed 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 zwiększenie minimalnego świadczenia stron na 90%.

#### **ODPOWIEDŹ:**

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 prognozy obniżenia liczby przygotowywanych posiłków. Zamawiający w ślad za tym zmienia SWZ poprzez zmianę wzoru umowy poprzez dodanie w niej następującej regulacji:

Umowa zawiera następujące brzmienie :

**„11. Niezależnie od zmian wynagrodzenia dokonanego 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.**

16. 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 księgi rachunkowe 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 przeglądanie 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 kontaktowość 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:**

**Zamawiający nie wyraża zgody. Dane stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa mogą być zastrzeżone.**

17. 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 zastrzega 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”. oraz 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:**

**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.**

18. 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:**

**W świetle zapisów SWZ waloryzacja nadzwyczajnego wzrostu kosztów nie musi być powiązana ze zmianą określonych przepisów.**

19. 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:**

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

**około 740 śniadań;**

**około 710 obiadów;**

**około 700 kolacji.**

20. 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:**

**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.**

21. 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:**

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

22. 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:**

**Zamawiający dopuszcza.**

23. 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:**

**Zamawiający wyrazi zgodę na załączanie wózków bemarowych w punktach dystrybucji.**

24. 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:**

**Zamawiający wyraża zgodę na podanie sałatek, surówek oraz innych potraw serwowanych na zimno w**

temperaturze 8 ° c.

25. 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:**

**Ceny podane na podstawie bieżących faktur -**

**ENERGIA: 1,23 netto zł /IkW**

**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 / m<sup>2</sup>**

**ŚCIEKI: 6,43 zł netto / m<sup>3</sup>**

26. Wykonawca działa zgodnie z przepisami prawa w zakresie prowadzenia księgowości. Zamawiający nie może narzucać sposobu księgowania danego kontraktu. W związku z powyższym prowadzenie dla Zamawiającego wyodrębnionej ewidencji księgowej wydatków ponoszonych na realizację umowy zgodnie z zapisami we wzorze umowy § 2 ust. 5-7.

W związku z powyższym prosimy o wykreślenie zapisów § 2 ust. 5-7 oraz § 8 ust. 1. Pkt 3)

**Odpowiedź: Zamawiający wskazują, że ww. zapisy są niezbędne do prowadzenia nadzoru kontrolnego ze strony Zamawiającego i w jego ocenie nie stanowią wyjątkowych zapisów, których się nie stosuje przy rozliczeniu tego typu umów. Zamawiający nie wnika w politykę organizacyjną wykonawców, ani w określenie kosztów przyszłej oferty.**

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

**ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający zaakceptuje tylko jadłospis zgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami w SWZ.**

28. 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:**

**Zamawiający dopuszcza wygenerowane wydruki z systemu.**

29. 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**

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

30. 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:**

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

31. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie święta mają być uwzględnione podczas planowania jadłospisów poza Bożym Narodzeniem, Wielkanocą i Dniem Wojska Polskiego.

**ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający uwzględni tylko wskazane święta**

32. 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, gramaturę posiłku; w tym gramaturę składonych potraw (e-mail), natomiast jadłospisy dzienne dostarczane do dla Kli-nik/Oddziałów uwzględnić mają tylko gramaturę potraw i posiłków.”. Prosimy o wykreślenie „w tym gramaturę składonych potraw”, ponieważ gramatura składowych potraw (receptura potraw) jest objęta tajemnicą firmy.

**ODPOWIEDŹ:**

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

33. 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:**

**Zamawiający wyraża zgodę na wykreślenie tylko jajek gotowanych na twardo w okresie letnim z opz punktu 4 ppkt 12, w w/w okresie planowane jajka nie częściej niż 4 razy w ciągu 14 dniowej dekady.**

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

**ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający uwzględni okres planowania past, sałatek, galaretki drobiowej w okresie od września do maja.**

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

**ODPOWIEDŹ :**

**Zamawiający uwzględni planowanie soków minimum 4 razy w jadłospisie 14- dniowym dla diet cukrzycowej, wegetariańskiej, wegańskiej.**

36. 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:**

**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.

37. 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:**

**Zamawiający dopuszcza planowanie warzyw mrożonych (I gatunek) jako dodatek warzywny do II dań i go podwieczorków w diecie cukrzycowej.**

38. Wykonawca zwraca się z prośbą o wprowadzenie Diety Podstawowej do nomenklatury diet stosowanych w Szpitalu. Dieta Podstawowa opiera się na zasadach prawidłowego żywienia, zawiera urozmaicone produkty z wszystkich grup produktów spożywczych (np. świeża papryka, ogórek, rzodkiewka, pieczarki, kiszonki, nasiona roślin strączkowych), które na diecie łatwostrawnej nie są dopuszczone. Pod względem doboru składników i technik kulinarnych jest więc dietą najbardziej atrakcyjną dla pacjentów, którzy nie wymagają szczególnych restrykcji żywieniowych.

**ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający wnioskuje o diety wskazane w OPZ, ponadto dopuszcza zastosowanie diety podstawowej tylko dla posiłków regeneracyjnych w formie zastawu obiadowego.**

39. Wykonawca zwraca również uwagę na to, iż proponowana w Załączniku nr 4.A Gramatura potraw i ich składowych jest niedostosowana do wymaganej wartości energetycznej. W związku z tym Wykonawca zwraca się z prośbą o dostosowanie wymaganych gramatur do wartości energetycznych poszczególnych diet.

**ODPOWIEDŹ:**

Zamawiający wskazał gramatury potraw i ich składowych gdzie Wykonawca skomponuje zestawienia diet tak aby zachować prawidłowe- wymagane wartości energetyczne, Zamawiający dopuszcza zmiany gramatury w produktach węglowodanowych (pieczywo do śniadania i do kolacji , dodatki zimniaków bądź kasz, bądź ryżu do 2-dań).

40. 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 półmięsny, 4x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 1x 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:**

**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

41. *”Zamawiający zastrzeżenie 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:**

**Zamawiający pozostaje przy zapisie. Ryba zapakowana w folię aluminiową zachowa odpowiednią temperaturę i zwartość.**

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

**ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający dopuszcza planowanie zup na wywarach warzywnych.**

43. Prosimy o wykreślenie zapisu OPZ pkt. 4, ppkt. 21 g *„Zamawiający dopuszcza w diecie łatwo-strawnej stosowanie surówek i salatek z warzyw przetworzonych np.: kapusta kwaszona, ogórek kwaszony”*. Ogórki oraz warzywa kapustne są produktami przeciwwskazanymi w diecie łatwo-strawnej. 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 43:**

Zamawiający wykreśla zapis OPZ pkt 4, ppkt 21g.

44. 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 44:**

Zamawiający wymaga planowania porcji warzyw.

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

Odpowiedź – PKT 45:

Zamawiający dopuszcza planowanie wskazanych produktów.

46. Czy Zamawiający potwierdza, że rozdział kaloryczności w widelkach procentowych ma być zgodny z zaleceniami IŻŻ, 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%, podwieczorek 5-10%, kolacja 15-20%?

**ODPOWIEDŹ – PKT 46:**

Zamawiający potwierdza rozdział kaloryczności

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

ODPOWIEDŹ – PKT 47:

Zamawiający potwierdza wskazane odchylenie +/- 10 %

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

ODPOWIEDŹ – PKT 48:

Zamawiający potwierdza planowanie ryby w/w diecie

49. 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 grysikowa z drobnostartymi warzywami (bez kapustnych) 400 ml,

ziemniaki pirez 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

50. 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 50:

Zamawiający potwierdza wskazany zestaw

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

ODPOWIEDŹ – PKT 51:

Zamawiający wymaga podania jabłka w postaci surowej na dietę: wegetariańską i wegańską dla pozostałych diet jabłko gotowane/pieczone w postaci musu; arbuz planowany dla diet z wykluczeniem **diety cukrzycowych 3,5,6 posiłkowych**

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

ODPOWIEDŹ – PKT 52:

Zamawiający utrzymuje stanowisko zgodnie z opisem w OPZ

53. 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:**

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.

54. Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IZZ 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:

Zamawiający uwzględnić 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. MIROŚŁAWA 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: „Żywnienie 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 i nie 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,  
Tłuszcz – 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]

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]
Blonnik pokarmowy	[< 20g]

3) Dieta oszczędzająca na bazie diety łatwostrawnej/lekkostrawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego; Dieta łatwostrawna/lekkostrawna z ograniczeniem produktów i potraw, które działają pobudzająco na wydzielanie 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. cukrzycą;
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]
Błonnik 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]
Błonnik 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]
Błonnik 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,*

*Tłuszcz – 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 zmiękczone 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,*

*Tłuszcz – 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,*

*Tłuszcz – 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]

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. alergię pokarmową
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

manna

gotowane

HOMOGENIZOWANY półtłusty

mlekopełne, w proszku

*śniadanie II;*

pietruszkakorzeń

banan

jabłko

pietruszkak, natka

suchary

masło extra

*obiad;*

dynia

korzeń

seler

marchew

ziemniaki

mleko pełne, w proszku

filet z kurczaka b/skóry

kasza manna

*podwieczorek;*

marchew

korzeniowy

pietruszkak, korzeń

mięso z podudzia indyka b/skóry

kasza manna

sucharki

*kolacja;*

pietruszkakorzeń

seler korzeniowy

ziemniaki

masło ękstra 82% tl.

śmietana 12% tl.

filet z kurczaka

*II kolacja.*

kasza  
jajko  
twatwróg

pietruszkak

seler

dynia

Jogurt naturalny 2% tłuszczu

Założenie dla diety papki bogato białkowej wymaganej przez Zamawiającego

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

*Tłuszcz – 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]

Blonnik [ < 20g]

55. Zamawiający w § 2 ust 5-7 wzoru umowy narzuca Wykonawcom sposób prowadzenia ewidencji księgowej wydatków ponoszonych na realizację zamówienia oraz narzuca karę za prowadzenie ksiąg handlowych w inny sposób niż zapisany w drafcie umowy. Zamawiający narusza w ten sposób art. 16 ust 1) Prawa Zamówień Publicznych, czyli obowiązek zachowania uczciwej konkurencji i równego traktowania Wykonawców.

Wykonawcy nadmieniają, że prowadzą księgowość zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa handlowego oraz nie naruszają żadnych innych przepisów.

Wnosimy o wykreślenie zapisów § 2 ust. 5-7 oraz § 8 ust. 1. Pkt 3) wzoru umowy.

Jeżeli Zamawiający nie wyrazi zgody na powyższa modyfikację, prosimy o potwierdzenie, że Wykonawcy powinni wliczyć w cenę osobodnia koszt restrukturyzacji systemów i działów księgowych, co jest konieczne żeby spełnić wymagania Zamawiającego

**Odpowiedź : Zamawiający wskazują, że w/w zapisy są niezbędne do prowadzenia nadzoru kontrolnego ze strony Zamawiającego i w jego ocenie nie stanowią wyjątkowych zapisów, których się nie stosuje przy rozliczeniu tego typu umów. Zamawiający nie wnika w politykę organizacyjną Wykonawców, ani w określenie kosztów przyszłej oferty.**

56. Zamawiający we wzorze umowy podaje że zostanie naliczona kara umowna:

*2) 5.000 zł za każdy przypadek ustalenia przez Zamawiającego w toku kontroli złej jakości produktów spożywczych stosowanych przez Wykonawcę, skutkującej koniecznością ich wycofania z magazynów, fazy produkcji lub wycofania posiłków z dystrybucji;*

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zostanie naliczona kara w wysokości 5000 zł za każdy przypadek w momencie uchylecia się Wykonawcy od usunięcia nieprawidłowości w przewidzianym terminie?

**Odpowiedź : tak, przy uwzględnieniu zapisów § 6 ust. 3.**

57. Zamawiający we wzorze umowy podaje że zostanie naliczona kara umowna:

*10.000 zł za każdy przypadek zaniżenia w przeciętnym trzymiesięcznym okresie rozliczeniowym udziału kosztów przeznaczanych na zakup produktów w cenie jednostkowej netto posiłku w porównaniu do oświadczenia zawartego w Formularzu ofertowym,*

Czy jeśli Wykonawca poniesie zwiększone koszty z tytułu zakupu produktów (wzrost produktów poza inflacją), to Zamawiający zapłaci Wykonawcy 10 000 za każdy przypadek zwiększonych kosztów?

**Odpowiedź: Sytuacja taka nie będzie mieć miejsca.**

58. Zamawiający we wzorze umowy podaje że zostanie naliczona kara umowna:

*5) 1 000,00 zł za każde rozpoczęte 30 min zwłoki w dostarczeniu reklamowanych posiłków/ składanych diet od chwili zgłoszenia reklamacji; (zgłoszenie reklamacji telefonicznie do kuchni centralnej, od tej chwili liczony jest czas wymiany lub dostawy produktu wolnego od wad) – kara naliczana będzie za każdy punkt dystrybucji posiłku/ składanych diet, którego reklamacja dotyczy;*

Mając na uwadze zapisy zawarte w § 8 pkt 5 uprzejmie prosimy o potwierdzenie, iż jako punkt odbioru posiłków Zamawiający wskazuje dostarczenie posiłków do 5 Wojskowy Szpital z Polikliniką W Krakowie, gdyż posiłki do wszystkich punktów jadą jednym transportem.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie potwierdza. W SWZ i w projekcie umowy mowa wyraźnie o punktach dystrybucji na terenie Szpitala. Możliwe są bowiem sytuacje, gdy do opóźnień w dystrybucji posiłków dochodzi już na terenie Szpitala.**

59. Zamawiający we wzorze umowy podaje że zostanie naliczona kara umowna:

1) 150 zł za każde naruszenia związane z:

a) obowiązkami dotyczącymi składowania odpadów komunalnych, medycznych, pokonsumpcyjnych (tj. niezgodnie z zapisami Opisu przedmiotu zamówienia w tym zakresie),

Prosimy Zamawiającego o wyjaśnienie w jakim zakresie Wykonawca będzie odpowiedzialny za odpady medyczne, gdyż taki zapis nie wynika z SWZ

**Odpowiedź:**

**Za odpady medyczne odpowiada Zamawiający. Patrz zmiana SWZ w tym zakresie.**

60. Zamawiający we wzorze umowy podaje że zostanie naliczona kara umowna:

7) 150 zł za każde naruszenia związane z:

d) nieterminowym przedstawieniem czytelnych raportów/ danych (np. faktur, asygnat, itp.) oraz innych dokumentów potwierdzających poniesione nakłady kosztów żywienia (przygotowania posiłków) w zakresie wartości wsadu do kotła, tj. 14 dni roboczych od chwili wniosku złożonego e-mail przez Zamawiającego (dotyczy zestawienia dekady danego miesiąca).

Mając na uwadze zapisy zawarte w pkt d – prosimy o wyrażenie zgody na dostarczenie zestawienia na połowę dekady w danego miesiąca.

**ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający wyraża zgodę na dostarczenie zestawień na dzień 15 do 18 kolejnego miesiąca**

**Załącznikiem jest zmodyfikowany SWZ II**