

Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim  
z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim  
ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śląski

Wodzisław Śląski 29.12.2022 r.

L.dz. TP /22

Oferenci biorący udział w postępowaniu:  
Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków  
w oddziały Nr sprawy 31/ZP/2022

Dyrekcja Powiatowego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim informuje, że do ww. postępowania wpłynęły następujące pytania:

1. W myśl art 246 ust. 2 P.z.p. zamawiający, o których mowa w art. 4 pkt 1 i 2 P.z.p. (w tym Zamawiający), oraz ich związki mogą zastosować kryterium ceny jako jedyne kryterium oceny ofert albo jako kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

Zamawiający nie określił w opisie przedmiotu zamówienia wymagań jakościowych odnoszących się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia. Wobec powyższego nie był uprawniony – w świetle art. 246 ust. 2 P.z.p. – do zaniechania określenia pozacenowego kryterium oceny ofert.

Należy wskazać, że zgodnie ze słusznym stanowiskiem wyrażonym w doktrynie, zamawiający wskazani w art. 4 pkt 1 i 2 .p.z.p. oraz związki tego rodzaju podmiotów (a więc m.in. jednostki sektora finansów publicznych, w tym SPZOZ) mogą zastosować cenę jako jedyne kryterium oceny ofert lub kryterium o wadze przekraczającej 60%, jeżeli określą w opisie przedmiotu zamówienia standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia. Nowa regulacja znosi natomiast obowiązek wykazania w załączniku do protokołu, w jaki sposób zostały uwzględnione w opisie przedmiotu zamówienia koszty cyklu życia (art. 246 ust. 1 p.z.p.). Zamówienia mają ustalone wymagania jakościowe tylko wówczas, gdy niezależnie od tego, kto będzie ich wykonawcą, jedyną różnicą będzie zaoferowana cena, a usługa, dostawa lub robota budowlana co do zasady będą identyczne. W takim przypadku zamawiający ma obowiązek określić w opisie przedmiotu zamówienia wszystkie istotne cechy jakościowe zamówienia w taki sposób, aby oferowane usługi nie różniły się pomiędzy sobą pod względem jakościowym – spośród możliwych wariantów przedmiotu zamówienia zamawiający musi wybrać taki, w przypadku, którego nie ma już różnic jakościowych stanowiących dodatkową korzyść dla zamawiającego. Wtedy uzasadnione jest stosowanie ceny jako dominującego kryterium oceny, skoro nie ma różnicy jakościowej pomiędzy oferowanymi przez wykonawców świadczeniami, a różnica sprowadza się w zasadzie do ich ceny. (tak: w Twarowski Adam, Nowe PZP – opis przedmiotu zamówienia i kryteria oceny ofert z punktu widzenia świadczeniodawcy – LEX/el., 2020, komentarz praktyczny w LEX do art. 246 P.z.p.). W konsekwencji, aktualność zachowują dotychczasowe orzeczenia KIO, wypracowane na gruncie art. 91 ust. 2a ustawy z 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych. Należy zauważyć, że opisane w załącznikach do SWZ czynności, za które odpowiedzialny jest wykonawca, nie stanowią w istocie wymagań jakościowych.

Należy więc uznać, że nieprawidłowe jest działanie zamawiającego, który wybiera kryterium ceny jako jedyne kryterium oceny ofert w tej materii"; uchwała KIO z 11.10.2016 r., KIO/KD 62/16, Legalis – "Kryterium ceny może być zastosowane jako jedyne kryterium oceny ofert, jeżeli przedmiot zamówienia jest powszechnie dostępny oraz ma ustalone standardy jakościowe. Jeżeli przedmiot zamówienia nie jest powszechnie dostępny oraz nie ma ustalonych standardów jakościowych, zamawiający nie może innym niż cena kryteriom oceny ofert przypisać znaczenia, które wskazywałoby na zamiar uniknięcia stosowania art. 91 ust. 2a PrZamPubl2004 [uw. aut. – obecnie art. 246].

Przedmiot zamówienia jest powszechnie dostępny, gdy służy każdemu do zaspokajania jego bieżących potrzeb. O dostępności usługi nie świadczy to, od ilu podmiotów na rynku można ją kupić, ale to czy usługa ta służy bieżącemu użytkownikowi przeciętnego odbiorcy"; uchwała KIO z 19.9.2016 r., KIO/KD 57/16, Legalis – "Do kategorii usług "o ustalonym standardzie jakościowym" możemy zaliczyć "usługi, które poprzez swoją powszechność znane są przeciętnemu nabywcy, a przez tę szeroką dostępność ukształtowany jest przez rynek ich standard, który dla przeciętnego klienta jest łatwy do zdefiniowania. Tym samym każde zamówienie, które będzie wymagało sporządzenia obszernego opisu przedmiotu zamówienia i wprowadzenia do umowy klauzul w miarę szczegółowo regulujących sposób wykonania, z założenia nie będzie posiadało ustalonych standardów jakościowych – będzie je trzeba dopiero ustalić indywidualnie. Podobnie narzędziem do ustalenia minimalnego standardu usługi – a przynajmniej próby takiego ustalenia – jest opisywanie warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia wykonawcy oraz kwalifikacji jego personelu.". Podobnie KIO w wyroku z dnia 21 lipca 2020 r., sygn. akt: KIO 1270/20.

Zatem prosimy o **zmiany poprzez wprowadzenie kryteriów oceny ofert niestanowiących nieweryfikowalnej na etapie oceny ofert obietnicy/deklaracji Wykonawcy, ale stanowiące kryteria weryfikowalne przez Zamawiającego na etapie oceny ofert. Proponuję zmianę:**

a) pkt. II.2.5) ogłoszenia o zamówieniu poprzez nadanie brzmienia:

*„Kryteria udzielenia zamówienia”*

*Stosowane kryteria oceny ofert:*

*Kryterium 1:*

*Nazwa kryterium: Cena*

*Waga: 60 ”*

*Kryterium 2:*

*Nazwa kryterium: kryterium jakościowe – Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna)*

*Waga: 20*

*Kryterium 3:*

*Nazwa kryterium: kryterium jakościowe – Posiadanie Certyfikatu ISO 22000 (certyfikat w zakresie zarządzania bezpieczeństwem żywności dla żywienia zbiorowego)wystawiony przez jednostkę akredytowaną*

*Waga: 20”*

b) rozdziału XVIII specyfikacji warunków zamówienia („SWZ”) przez nadanie punktom 1-3 treści następującej:

*„Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie niżej podane kryteria:*

*1)Cena – 60%*

*2)Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna) – 20%*

*3) Posiadanie Certyfikatu ISO 22000 (certyfikat w zakresie zarządzania bezpieczeństwem żywności dla żywienia zbiorowego )wystawiony przez jednostkę akredytowaną -20%*

*Ad.2*

*Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego w 2022 przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).*

*Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:*

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

6-9 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 10 pkt

3-5 zaświadczenia dotyczące różnych diet -5 pkt

mniej niż 3 zaświadczenia - 0 pkt

Ad.3

Potwierdzenie posiadania certyfikatu ISO 22000 poprzez dołączenie niniejszego dokumentu do oferty – 20 punktów

Brak certyfikatu ISO 22000 w ofercie – 0 pkt”;

2. w zakresie zarzutu nr 2 – zmiany § 10 załącznika nr 4 do SWZ poprzez dodanie do § 10 ustępu 3 w brzmieniu: „ łączna maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić od Wykonawcy Zamawiający nie może przekroczyć 10 % wartości wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto określonej w § 8 ust.1 Umowy”;

**Odpowiedź: Zamawiający pozostaje przy zapisie cena – waga 100 %.**

2. Zgodnie z art. 436 pkt 3 P.z.p. poprzez brak określenia w § 10 załącznika nr 4 do SWZ - Projektu umowy - łącznej maksymalnej wysokości kar umownych, których mogą dochodzić strony.

Jak podkreśla się w doktrynie ustalenie tego limitu jest elementem obligatoryjnym umowy zawartej przy zastosowaniu ustawy p.z.p. Przepis nie powinien być jednak rozumiany jako podstawa do obowiązkowego wprowadzania do umowy w sprawie zamówienia publicznego kar umownych, lecz jedynie jako podstawa do określenia w umowie ich limitu kwotowego.

Wobec tego wszystkie umowy zawierane w wyniku udzielenia zamówienia publicznego muszą wskazywać limit kar umownych. W przypadku niezgodności postanowień umowy z art. 436 pkt 3 p.z.p. postanowienia o karach umownych winny zostać uznane za nieważne. (tak m. in w: Forzyński Radosław, Tempieńska Karolina, Obowiązek limitowania kary umownej w zamówieniach publicznych: LEX, Dzierżanowski Włodzimierz i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz LEX oraz Gawrońska-Baran Andrzej i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz LEX)

Prosimy o zmianę § 10 załącznika nr 4 do SWZ poprzez dodanie do § 10 ustępu 3 w brzmieniu: „ łączna maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić od Wykonawcy Zamawiający nie może przekroczyć 10 % wartości miesięcznego wynagrodzenia brutto określonej w § 8 ust.1 Umowy”

**Odpowiedź :Zamawiający doda zapis do projektu umowy: ” łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości umowy brutto”.**

3. Zamawiający w § 7 załącznika nr 4 do SWZ - projekcie umowy – zastrzegł zasady zmiany wysokości wynagrodzenia.

Jednocześnie Zamawiający nie określił zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Stosownie do art. 439 P.z.p. – mając na uwadze, że umowa ma być zawarta na 12 miesięcy – Zamawiający winien określić postanowienia dotyczące zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia.

Z uwagi na fakt, że największą część wynagrodzenia wykonawcy stanowi koszt nabycia produktów rolno-spożywczych, Zamawiający winien zastosować wskaźnik zmiany cen skupu produktów rolnych. Mając na uwadze obecnie bardzo szybko rosnące ceny produktów rolno-spożywczych, a także długość trwania kontraktu konieczne jest wprowadzenie możliwości zmiany wysokości wynagrodzenia wykonawcy.

W związku z powyższym prosimy o zmianę w § 7 ust 5 o treści: „W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmiany cen w przypadku: zmiany stawki podatku VAT oraz zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian” oraz dodanie § 7 po ust. 6 ustępu 7 w brzmieniu: „7. Wysokość wynagrodzenia należnego wykonawcy ulega zmianie w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Wzrost wynagrodzenia wykonawcy jest dopuszczalny co miesiąc, pod warunkiem, że ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (na stronie

internetowej <https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/ceny-handel/ceny/>) wzrost cen skupu podstawowych produktów rolnych wyniesie danym miesiącu w stosunku do miesiąca poprzedniego co najmniej 5%. Zmianie o ww. wskaźnik ulega cena jednostkowa za 1 osobdzień/osobo-posiłek (§7 ust. 1a).

**Odpowiedź : Zamawiający doda zapisy do projektu umowy:**

**1.**W związku z realizacją postanowień art. 439 ustawy pzp, strony postanawiają, że w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, waloryzacja wynagrodzenia umownego następować będzie na wniosek którejkolwiek ze stron, na następujących zasadach:

1) Wynagrodzenie brutto o którym mowa w § 2 ust. 2 umowy będzie waloryzowana po upływie każdych następujących po sobie 6 miesięcy realizacji umowy, począwszy od dnia zawarcia umowy, pod warunkiem, że spełnione zostaną wymogi określone w poniższych pkt 2-5.

2) Wynagrodzenie brutto o którym mowa w § 2 ust. 2 umowy ulegnie waloryzacji, jeżeli Wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych w ujęciu kwartalnym, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (dalej: GUS) w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”, po upływie 6 miesięcy od zawarcia umowy z Wykonawcą, wzrośnie o co najmniej 8%, w stosunku do wysokości tego wskaźnika w dniu zawarcia umowy.

3) Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy będzie następować od pierwszego dnia następującego po upływie 6 miesięcy od daty zawarcia umowy, pod warunkiem przedstawienia przez wykonawcę obiektywnych dowodów, w jaki sposób cena materiałów lub koszty związane z realizacją umowy, wpływają na warunki realizacji umowy, w szczególności na wysokość wynagrodzenia z tytułu wykonania usługi.

4) Wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy będzie nie większa niż 1/2 wysokości wzrostu wskaźnika, wskazanego w pkt 2 przy czym strony zastrzegają uprawnienie do negocjacji zmiany cen. Zmiana będzie dokonywana:

- a. w przypadku pierwszej waloryzacji – od wartości wynagrodzenia określonego w umowie;
- b. w przypadku każdej kolejnej waloryzacji – od wartości wynagrodzenia ustalonego w wyniku poprzedniej waloryzacji.

5) strony zastrzegają sobie uprawnienie do niez zaakceptowania wniosku o waloryzację, w szczególności w sytuacji niewykazania lub niedostatecznego wykazania przez wnioskodawcę wpływu zmian na koszty wykonania zamówienia oraz w sytuacji trudności w zapewnieniu finansowania zamówienia.

6) łączna maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy nie może przekroczyć 10% całkowitego wynagrodzenia brutto Wykonawcy, ustalonego na dzień zawarcia umowy.

**2.**Zmiana wynagrodzenia brutto następuje po uzyskaniu akceptacji Wykonawcy i Zamawiającego w formie aneksu do umowy.

**3.** Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zwaloryzowane zgodnie z zapisami niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do dokonania, w terminie 30 dni od zawarcia aneksu z Zamawiającym, zmiany wynagrodzenia należnego podwykonawcom, z którymi zawarł Umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy pod rygorem zapłaty kary umownej w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki w zawarciu aneksu z podwykonawcą.

4. Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie roku 2022 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.

Posiłek:	01.2022	02.2022	03.2022	04.2022	05.2022	06.2022	07.2022	08.2022	09.2022	10.2022	11.2022	12.2022
Śniadanie	6113	5300	6656	6700	6527	6410	5703	4980	5253	5330	5373	-----
II śniadanie												
Obiad	6168	5474	6766	6792	6677	6534	5925	5322	5578	5831	5900	-----
Podwieczorek												

Kolacja	6168	5474	6766	6792	6677	6534	5925	5322	5578	5811	5844	-----
Posiłek nocny												

5. Zwraca się z uprzejmą prośbą o modyfikację SWZ w zakresie spełniania warunków określonych w ustawie Pzp dotyczącej posiadania zdolności technicznej lub zawodowej wiedzy i doświadczenia, wskazując spełnienie warunku:

Wiadomym jest, iż warunki udziału w postępowaniu są kluczowym elementem procedury zmierzającej do udzielenia zamówienia, od ich spełnienia bowiem zależy dalszy udział wykonawcy w postępowaniu. Ukształtowanie wymogów na zbyt wysokim poziomie powoduje nie równe traktowanie Wykonawców i ograniczenie w udziale w postępowaniu, a co za tym idzie ogranicza konkurencyjność.

Celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów.

Zamawiający w SWZ nie określił warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, narażając się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.

Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiający ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (vide: wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest wykonywanie usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją w/w przepisu – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

Prosimy więc o wprowadzenie do warunków udziału następującej treści:

„Warunek powyższy zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi przygotowywania i dostawy posiłków dla pacjentów w szpitalach lub innych jednostkach ochrony zdrowia. Usługi wykonywane w sposób ciągły przez okres minimum 12 miesięcy, o wartości brutto minimum 1 50 000,00 zł każda i udokumentuje, że usługa ta została wykonana należycie”

**Odpowiedź : Zamawiający nie wyraża zgody.**

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

**Odpowiedź : netto: 1.816.100,00 zł**

**brutto: 1.961.388,00 zł**

7. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §10 art. 1 lit. a-h. 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 : Zamawiający nie wyraża zgody.**

8. Czy Wykonawca dobrze rozumie iż na potwierdzenie wymogu złożenia „Certyfikat, świadectwo, decyzję, opinię lub inny dokument potwierdzający wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego” należy załączyć certyfikat ISO 22000 wydany przez zewnętrzną jednostkę uprawnioną do akredytacji na kuchnię w której będą przygotowywane posiłki ?

**Odpowiedź :Tak, Zamawiający potwierdza.**

9. 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 : Tak, Zamawiający wyraża zgodę.**

10. Czy w związku zapisem w Załączniku nr 5: „*W jadłospisach 14-dniowych należy uwzględnić (...) raz na dwa tygodnie makaron pełnoziarnisty i ryż brązowy*” Zamawiający wyraża zgodę zapewnienie produktów z pełnego przemiału w innej postaci np. pieczywa pełnoziarnistego.

**Odpowiedź : Pieczywo pełnoziarniste zostało już uwzględnione w codziennym jadłospisie do śniadania i kolacji dla diety podstawowej, zgodnie z załącznikiem nr 6 (minimalna wymagana gramatura). Oprócz tego raz na 2 tygodnie powinny się pojawić makaron pełnoziarnisty i ryż brązowy do obiadu (zgodnie z zaleceniami sanepidu).**

11. Czy ze wzg. na zalecenia IŻŻ dotyczące ograniczania spożycia mięsa do 0,5kg/tydz Zamawiający wyraża zgodę na zmianę w zapisie:

*„W jadłospisach 14 - dniowych należy uwzględnić:*

*- 10 dni: zupa + II danie: potrawy mięsne - w tym 3 - 4 x mięso mielone, reszta mięso w całości jako porcja + ziemniaki/kasza/ryż/makaron (raz na 2 tygodnie makaron pełnoziarnisty i ryż brązowy), sałatka, surówka według diety.*

*- 1 dzień: zupa + II danie z potrawą półmięsną (np. fasolka po bretońsku, kaszotto/risotto z mięsem)*

*- 1 dzień: zupa + II danie z potrawą bezmięsną, dodatki jw.*

*- 2 dni: zupa + II danie z rybą w całości - filet w formie smażonej, gotowanej - bez mielonej + ziemniaki + surówka, sałatka według diety.”*

Na zapis, który pozwoli to na urozmaicenie planowanych jadłospisów, ograniczy ilość mięsa i tym samym przybliży Zamawiającego do zaleceń IŻŻ.

*„W jadłospisach 14 - dniowych należy uwzględnić:*

- 8 dni: zupa + II danie: potrawy mięsne - w tym 3 - 4 x mięso mielone, reszta mięso w całości jako porcja + ziemniaki/kasza/ryż/makaron (raz na 2 tygodnie makaron pełnoziarnisty i ryż brązowy), sałatka, surówka według diety.

- 2 dzień: zupa + II danie z potrawą półmięsną (np. fasolka po bretońsku, kaszotto/risotto z mięsem)

- 2 dzień: zupa + II danie z potrawą bezmięsną, dodatki jw.

- 2 dni: zupa + II danie z rybą w całości - filet w formie smażonej, gotowanej - bez mielonej + ziemniaki + surówka, sałatka według diety."

**Odpowiedź : Zamawiający nie wyraża zgody**

12. Czy Zamawiający wyraża zgodę na posiłki według powyższego schematu również na diecie cukrzycowej?

**Odpowiedź : Zamawiający nie wyraża zgody**

13. Zamawiający wymaga wywarów mięsno – kostnych do zup. Ze względu bezpieczeństwa oraz zagrożenia mikrobiologicznego i zaleceń Sanepidu kości są przeciwwskazane do przygotowywania potraw w szpitalach. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wywarów warzywnych do zup zamiast wywarów mięsno – kostnych?

**Odpowiedź : Niedopuszczalne jest stosowanie wywarów na bazie samych warzyw. Dopuszcza się wywary mięsno- kostne lub mięsne z warzywami.**

14. Czy Zamawiający dopuszcza dla diet indywidualnych (np. wegetariańska i inne rzadkie) stosowanie półproduktów mrożonych lub chłodzonych typu pierogi, kopytka, kotlety sojowe i inne w celu urozmaicenia jadłospisu?

**Odpowiedź : Tak.**

15. Zamawiający do zabielenia wszystkich zup i sosów oraz jako dodatek do past w tym twarogowych wymaga stosowania śmietany 12 % tł. Wykonawca zwraca uwagę , że zapis ten stoi w sprzeczności z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia określonych w „ Zasadach prawidłowego żywienia w szpitalach” , ponieważ śmietana (produkt ukwaszony) jest produktem dozwolonym tylko dla diety podstawowej. Wobec powyższego Wykonawca prosi o zmianę zapisu na uwzględniający zalecenia IŻŻ np. Wykonawca do zabielenia zup będzie używać śmietanki słodkiej lub mleka zgodnie z zaleceniami każdej z diet.

**Odpowiedź :Zostanie wprowadzona zmiana tego zapisu w OPZ.**

16. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet, diety: papkowej, płynnej wzmocnionej, sondy. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych

**Odpowiedź :Zamawiający nie wyraża zgody.**

17. Zamawiający określił ilość warzyw w dziennej racji pokarmowej w diecie papkowej na 1000g, w diecie płynnej na 750g. Wykonawca wnosi o zmianę tego zapisu na zgodny z IŻŻ.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.**

18. Zamawiający określił wymagania kaloryczne dla diety papkowej, płynnej wzmocnionej i do żywienia przez sondę na min. 1800kcal

Prawidłowo zbilansowana dieta płynna wzmocniona (także do żywienia przez zgłębnik tzw. Sonda ) powinna zawierać 1 Kcal w 1ml. Określona przez Zamawiającego kaloryczność 1800Kcal przy założeniach pojemności 3x500 ml jest niemożliwa do spełnienia. Jogurt owocowy 150 g to kaloryczność rzędu około 100 Kcal , sok owocowo-warzywny to kaloryczność rzędu około 50 kcal w 100 ml. Podanie soku 330 ml i jogurtu 150 ml nie uzupełnia kaloryczności do wymaganej wielkości.

Prosimy o zmianę zapisów na zgodne z zaleceniami IŻŻ i wytycznymi dotyczącymi diet o zmienionej konsystencji, czyli obniżenie kaloryczności lub zwiększenie ilości i wielkości porcji do podania.

**Odpowiedź:** Zostanie wprowadzona zmiana dotycząca tego zapisu, a będzie ona brzmiała następująco: „ Dieta papkowata, płynna wzmocniona i do żywienia przez sondę, min. 1800 kcal (1 porcja 500ml - 2 razy dziennie oraz 1 porcja 600ml- 1 raz dziennie jako posiłek obiadowy). Dodatkowo 1 sok owocowo- warzywny 330 ml, 1 jogurt owocowy (bez kawałków owoców) 150g raz/dobę."

19. Zamawiający zastrzega sobie , że seler nie może znajdować się w składzie jarzynek dla diet. Ogranicza to asortyment warzyw dla diet. Seler jest alergenem i dla ludzi ze stwierdzoną alergią na ten produkt nie powinien być stosowany. Jednakże nie dotyczy to ludzi bez stwierdzonej alergii czy nietolerancji w żaden sposób nie powinien być ograniczany. Seler stanowi cenne źródło składników mineralnych. Żadne normy nie określają ani nie ograniczają ilości selera w diecie. Prosimy o wykreślenie tego zapisu.

**Odpowiedź :Zamawiający nie wyraża zgody.**

20. Zamawiający wymaga fasolki po bretońsku z mięsem 60g i kielbasą 20g.Zwyczajowo potrawa ta przyrządzana jest z boczkiem i kielbasą . Czy zamawiający wyrazi zgodę na zmianę mięsa na boczek 20 g i kielbasę 60 g?

**Odpowiedź : Tak**

21. Dieta niskocholesterolowa- czy Zamawiający dopuszcza połączenie tej diety z dietą cukrzycową? (bardzo podobne założenia dietetyczne zalecane przez IŻŻ)

**Odpowiedź :Zamawiający nie wyraża zgody.**

22. Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr.1169/2011 producenci żywności nie mają obowiązku podawania wszystkich składników odżywczych na etykietach produktów. W związku z tym Wykonawca nie ma możliwości podania rzeczywistej ilości np. witaminy C, którą uwzględniła umowa. Czy Zamawiający dopuszcza dostarczenie jadłospisów bez wszystkich składników odżywczych (np. witaminy C)?

**Odpowiedź :Dopuszcza się podanie szacunkowej zawartości witamin i składników mineralnych w posiłkach, które powinny być uwzględnione w programie do planowania jadłospisów. Jeśli nie są, Wykonawca podaje wartości składników odżywczych, które są znane.**

23. Zgodnie z najnowszymi zaleceniami IŻŻ mięso należy ograniczać i zastępować je roślinnymi źródłami białka jakimi są między innymi suche nasiona roślin strączkowych. Czy Zamawiający dopuszcza jako źródła białka pasty ze strączków?

**Odpowiedź : Tak, dopuszcza się pasty ze strączków.**

24. Zamawiający wymaga, by w jadłospisie 14-dniowym dodatki warzywno- owocowe, nie powtórzyły się częściej niż 5 razy. Ze względu na bardzo duże ograniczenia dozwolonych warzyw i owoców w dietach specjalistycznych. Wykonawca wnosi o modyfikację tego zapisu.

**Odpowiedź : Zamawiający nie wyraża zgody.**

Zamawiający informuje, że w rozdziale VI pkt 2 SWZ nastąpiła omyłka pisarska. Jest: Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy (planowany termin rozpoczęcia wykonywania usługi to 01.02.2022 r., planowany termin zakończenia wykonywania usługi to 31.01.2024 r.).

A powinno być: Termin realizacji zamówienia: 12 miesięcy (planowany termin rozpoczęcia wykonywania usługi to 01.02.2023 r., planowany termin zakończenia wykonywania usługi to 31.01.2024 r.).

Z poważaniem