



**DOLNY  
ŚLĄSK**

Wojewódzki Szpital Psychiatryczny  
w Złotoryi



NC.69.54.2018.24.QMS

ul. Szpitalna 9  
59-500 Złotoryja

tel.: 76 877 93 00; fax: 76 878 44 34  
e-mail: sekretariat.wszp@gmail.com  
NIP: 694-13-68-014; REGON: 001016173

Złotoryja, dnia 17 lipca 2024r.

L.dz./ZP/214/1590./2024

**Wyjaśnienie treści SWZ**

**Numer nadany: 369931-2024 / OJ S 120/2024 21.06.2024**

**Do wiadomości uczestników przetargu pn.:**  
**„Świadczenie usług gastronomicznych dla pacjentów**  
**Szpitala w Złotoryi i Ośrodka w Legnicy, wraz**  
**z dzierżawą pomieszczeń kuchennych”**

### **WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Działając na podstawie art. 284 ust. 2 Ustawy Pzp z dnia 11 września 2019r. PZP (Dz.U. 2023 poz. 1605, 1720 z póź. zm.) Zamawiający udziela odpowiedzi do wniosku o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, który wpłynął w dniu 10 lipca 2024r, na zadanie pod nazwą "Świadczenie usług gastronomicznych dla pacjentów Szpitala w Złotoryi i Ośrodka w Legnicy, wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych".

#### **WNIOSEK I:**

##### **Pytanie 1:**

Czy Zamawiający może udzielić informacji o kwocie przeznaczonej na żywienie?

##### **Odpowiedź:**

Zamawiający zawarł wartość zamówienia w Analizie potrzeb i wymagań zamieszczonej na swojej stronie internetowej.

##### **Pytanie 2:**

Czy Zamawiający planuje w najbliższym czasie zmniejszenie/zwiększenie ilości żywionych pacjentów?

##### **Odpowiedź:**

Nie. Zamawiający nie przewiduje zmiany ilości żywionych pacjentów.

##### **Pytanie 3:**

Zamawiający w rozdz. IX SWZ umieściła zapis: „Posiadanie certyfikatu ISO 22000:2005 określającego system zarządzania bezpieczeństwem żywności, w którym organizacja łańcucha żywnościowego musi wykazać zdolność do kontrolowania zagrożeń związanych z bezpieczeństwem żywności”. Ponadto w rozdz. XI SWZ pkt 1 ppkt c) Zamawiający pisze, iż: „Dokumenty wymagane wraz z formularzem ofertowym w dniu jego składania” c) Posiadanie certyfikatu ISO 22000:2005 określającego system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Zgodnie z rozdz. XX SWZ pkt 1 i 2 posiadanie certyfikatu ISO jest także jednym z kryteriów oceny ofert. Prosimy o potwierdzenie, iż w związku z powyższym, aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym kryterium do oferty należy załączyć w/w certyfikat.

##### **Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, iż celem uzyskania maksymalnej liczby punktów w tym kryterium należy załączyć do oferty potwierdzenie posiadania aktualnego Certyfikatu ISO22000:2005.

**Pytanie 4:**

Zamawiający w rozdz. IX SWZ umieściła zapis: „Posiadanie certyfikatu ISO 22000:2005 określającego system zarządzania bezpieczeństwem żywności, w którym organizacja łańcucha żywnościowego musi wykazać zdolność do kontrolowania zagrożeń związanych z bezpieczeństwem żywności”. Prosimy o potwierdzenie, iż w/w dokument ma być certyfikatem systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawionym przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego.

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, iż Certyfikat winien być wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego.

**Pytanie 5:**

Zamawiający w rozdz. IX SWZ umieściła zapis: „przykładowy jadłospis z podaną gramaturą i kalorycznością (z podziałem na diety: podstawowa, cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna), na okres jednego miesiąca potwierdzony przez zatrudnionego Dietetyka. Jeśli Oferent prowadzi wyżywienie w oddziale psychiatrycznym, należy przedłożyć jadłospis z oddziału o tym profilu”. Prosimy o informację co Zamawiający ma na myśli poprzez ostatnie zdanie. Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie.

**Odpowiedź:**

Należy przedłożyć jadłospis, który został zrealizowany przez firmę składającą ofertę.

**Pytanie 6:**

Prosimy o informacje czy Zamawiający ma dołączyć do oferty jadłospis dla diety cukrzycowej 4-posiłkowej czy 5-posiłkowej?

**Odpowiedź:**

Należy dołączyć jadłospis na każdej diecie, w tym na diecie z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych :

- 4-posiłkowej i 5-posiłkowej lub
- na jednej z nich.

**Pytanie 7:**

Zamawiający w rozdz. XI SWZ pkt 1 ppkt a) Zamawiający pisze, iż: „Dokumenty wymagane wraz z formularzem ofertowym w dniu jego składania” a) Przykładowy jadłospis z podaną gramaturą i kalorycznością (z podziałem na diety: podstawowa, cukrzycowa, wątrobowa, lekkostrawna), na okres jednego miesiąca.” Prosimy o potwierdzenie, iż w kwestii jadłospisów do oferty Wykonawca ma dołączyć: jeden jadłospis dla diety podstawowej (3-posiłkowej) z podaniem gramatury, kaloryczności (z całego dnia) na okres jednego miesiąca oraz jeden jadłospis dla diety lekkostrawnej (3-posiłkowej) z podaniem gramatury, kaloryczności (z całego dnia) na okres jednego miesiąca oraz jeden jadłospis dla diety wątrobowej (3-posiłkowej) z podaniem gramatury, kaloryczności (z całego dnia) na okres jednego miesiąca oraz jeden jadłospis dla diety cukrzycowej (4-posiłkowej i/lub 5-posiłkowej – zgodnie z odpowiedzią na pytanie powyżej) z podaniem gramatury, kaloryczności (z całego dnia) na okres jednego miesiąca.

**Odpowiedź:**

Należy dołączyć :

- 1-dniowy jadłospis na diecie podstawowej z podaniem wszystkich wymaganych wartości odżywczych w gramach i procentowo, całodziennej kaloryczności, wartość energetyczną posiłków (kaloryczność oraz procentowo) i gramaturę posiłków;
- propozycję menu na dietach (podstawowa, łatwostrawna, łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych) z podaniem gramatury posiłków oraz całodzienną wartością energetyczną w kcal (jak w przykładowym jadłospisie podanym w Załączniku nr 3 do SWZ).

**Pytanie 8:**

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej dla diety cukrzycowej?

**Odpowiedź:**

Tak. Wymaga się.

**Pytanie 9:**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ rozdz. II pkt 3) padaje wartości białą, tłuszczu i węglowodanów. Wykonawca zwraca się o modyfikację w zakresie zawartości składników odżywczych. Na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku zaleca się by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35%.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza następującą zawartość składników odżywczych: węglowodany 45-65%, białka 10-20%, tłuszcze 20-30%.

**Pytanie 10:**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ rozdz. IV pkt 4) pisze: „(...)Co drugi dzień podawane powinny być 2 dodatki warzywne (2 różne surówki lub surówka i warzywa gotowane) o łącznej gramaturze min. 120 g”. Prosimy o informacje czy Zamawiający dopuszcza dla diety lekkostrawnej i diet na niej bazujących (gdzie surowe warzywa są zalecane jedynie w ograniczonej ilości), podawanie także konfiguracji: 2 różne warzywa gotowane.

**Odpowiedź:**

Tak. Dopuszcza się.

**Pytanie 11:**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ rozdz. VI pisze: „W jadłospisach powinny pojawiać się fermentowane produkty, na każdej diecie minimum 3 razy na tydzień. Produkty mleczne (np. jogurty, kefir, skyr) minimum raz na tydzień w ilości minimum 150 ml i kiszone warzywa”. Prosimy o doprecyzowanie jaka jest minimalna częstotliwość podawania kiszonych warzyw w diecie podstawowej.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga podawania produktów minimum raz na tydzień w miesiącach wiosenno–letnich (IV-IX), oraz dwa razy na tydzień w miesiącach jesienno–zimowych (X-III)

**Pytanie 12:**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ rozdz. VI pisze: „W jadłospisach powinny pojawiać się fermentowane produkty, na każdej diecie minimum 3 razy na tydzień. Produkty mleczne (np. jogurty, kefir, skyr) minimum raz na tydzień w ilości minimum 150 ml i kiszone warzywa”. Prosimy o doprecyzowanie czy produkty fermentowane np. kefir, jogurt itp. mają pojawiać się min. 1 x na tydzień czy min. 3 x na tydzień ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga podawania produktów minimum raz na tydzień.

**Pytanie 13:**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ rozdz. VI pisze: „Urozmaicenie posiłków: Dodatki do pieczywa nie mogą się powtarzać przez co najmniej 4 dni. Raz na 2 dni na śniadanie przewidziane będą 2 różne dodatki do śniadania oraz 2 różne dodatki warzywne (...)”. Prosimy o potwierdzenie, iż przez zapis „Dodatki do pieczywa nie mogą się powtarzać przez co najmniej 4 dni” Zamawiający nie ma na myśli warzyw do śniadania i kolacji”.

**Odpowiedź:**

Tak, Zamawiający potwierdza iż dodatki warzywne mogą się powtarzać.

**Pytanie 14:**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ rozdz. IV pkt 2) pisze: „Do posiłków należy przewidzieć napoje: do śniadania – kawę mleczną 250ml lub zupę mleczną 500ml i herbatę czarną 250ml (...)”. Prosimy o informację czy Zamawiający wymaga planowanie w/w na śniadanie w diecie cukrzycowej.

**Odpowiedź:**

Zamawiający już odpowiedział na to pytanie.

**Pytanie 15:**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ rozdz. IV pkt 1) pisze: „śniadanie (...) stanowi 35% całodziennego zapotrzebowania energetycznego”. Prosimy o podanie procentowego przedziału tak jak w przypadku np. obiadu i kolacji.

**Odpowiedź:**

Zamawiający podaje przedział 34–36 %.

**Pytanie 16:**

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 48 miesięcy w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Ponadto Zamawiający w paragrafie 12 projektowanych postanowień umowy nadał tylko sobie prawa do rozwiązania.

**Odpowiedź:**

Zamawiający informuje iż umowa zawarta zostanie na okres 36 miesięcy (nie na 48). Kwestie rozwiązania umowy i jej warunków określa §14 wzoru umowy.

**Pytanie 17:**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich

**Odpowiedź:**

Zamawiający ma obowiązek wskazywać, które czynności wykonywane w trakcie realizacji zamówienia mieszczą się w definicji stosunku pracy z art. 22 § 1 Kodeksu pracy. Musi też wymagać od wykonawców, by zatrudniali pracowników na podstawie umowy o pracę, oraz sprawdzać, czy Wykonawcy wywiązują się z tego obowiązku.

W przypadku gdy Zamawiający przewiduje wymagania, o których mowa w ust. 1, określa w dokumentach zamówienia w szczególności:

1. rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia;
2. sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób;
3. uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań.

Zamawiający ma również obowiązek zamieścić w dokumentach zamówienia wykaz czynności wykonywanych w ramach realizacji zamówienia, które mają być wykonywane na podstawie umowy o pracę. Oznacza to, że to Zamawiający musi ocenić, które czynności mieszczą się w zakresie art. 22 § 1 k.p. Musi on zatem przeanalizować czynności, które będą wykonywane w trakcie realizacji zamówienia, a następnie wyraźnie oddzielić te, które muszą być wykonywane na podstawie umowy

o pracę, od tych, przy których Wykonawca ma dowolność w wyborze podstawy zatrudnienia.

Art. 95 PZP „ Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi lub roboty budowlane wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy

Zamawiający w §8 wzoru umowy szczegółowo określił warunki zatrudnienia i nie wydaje się tu możliwe tworzenie wyjątków co do zatrudnienia na umowie zlecenia.

#### **Pytanie 18:**

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 skorzystanie 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 50%.

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający dopuścił w umowie możliwość waloryzacji cen raz do roku – więc to powinno pokryć te koszty. Dwukrotna waloryzacja w ciągu roku jest dla Szpitala niekorzystna. Tym bardziej, że Wykonawca korzysta z pomieszczeń Zamawiającego i wzrost kosztów mediów jest związany ze wzrostem czynszu.

#### **Pytanie 19:**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §15 projektu umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wysokości kar umownych.

**Pytanie 20:**

Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp:

„Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: [...]

4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

Zamawiający naruszył art. 433 poprzez brak wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.

W związku z powyższym, wnosimy o wprowadzenie zapisu

*Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w zakresie co najmniej 80% ilości określonej w opisie przedmiotu zamówienia.*

**Odpowiedź:**

Zamawiający zmienia treść §2 wzoru umowy na świadczenie usług gastronomicznych dodając pkt. 3 lit. b. Skorygowany wzór umowy w załączeniu.

**Pytanie 21:**

Zamawiający określił termin realizacji umowy na czas określony 36 miesięcy, liczonych od dni 1 października 2024. Wnosimy o usunięcie konkretnej daty 1 października. W razie ewentualnej przedłużającej się procedury przetargowej, nie będzie możliwe rozpoczęcie realizacji w tym terminie.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na usunięcie zapisu. Konieczne jest precyzyjne określenie terminu rozpoczęcia umowy.

**Pytanie 22:**

Wnosimy o udostępnienie formularza ofertowego. Zamawiający nie udostępnił na platformie.

**Odpowiedź:**

Zamawiający w dniu 2 lipca 2024r. zamieścił brakujący Formularz ofertowy.

**Pytanie 23:**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku - Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

**Odpowiedź:**

Zamawiający zmienia treść §8 wzoru umowy na świadczenie usług gastronomicznych dodając pkt. 9 lit. b. Skorygowany wzór umowy w załączeniu.

**Pytanie 24:**

Wnosimy o usunięcie zapisów z umowy dzierżawy pomieszczeń kuchennych- Załącznika nr 9b do SWZ zapisów w §8 dotyczących zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający ustanowił zabezpieczenie należytego wykonania umowy w SWZ dział XIX w wysokości 2% całkowitej ceny brutto, natomiast zapisy z umowy dzierżawy nie wiadomo czego dotyczą i od jakiej wartości mają być policzone. Zapisy te nie mają zastosowania w umowie dzierżawy.

**Odpowiedź:**

Zamawiający doprecyzowuje zapisy §8 pkt 1 wzoru umowy na dzierżawę pomieszczeń. Skorygowany wzór umowy w załączeniu.

**Pytanie 25:**

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 dopuszcza, pod warunkiem, że będzie to bezpłatne przez cały czas trwania umowy oraz Zamawiający będzie miał możliwość wycofania się z systemu nieodpłatnie oraz jeśli nie będzie to kolidować w żaden sposób z bezpieczeństwem danych.

**Pytanie 26:**

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:**

Zamawiający dopuszcza odchylenia na poziomie +/- 10%.

**Pytanie 27:**

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

**Odpowiedź:**

Tak, Zamawiający dopuszcza planowanie jadłospisów 14-dniowych.

**Pytanie 28:**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga dodatkowej porcji warzyw do dań typu jednogarnkowe, jednak zupa w tym dniu powinna być wielowarzywna (rosół, czy zupa pomidorowa z ryżem nie jest tego dnia dopuszczalna). Aby zapewnić odpowiednią ilość błonnika tego dnia należy zadbać o odpowiednią ilość dodatków warzywnych do śniadania i kolacji.

**Pytanie 29:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu dotyczącego przestrzegania norm dziennych racji pokarmowych (Załącznik nr 1 do SWZ). Normy żywienia (modelowe racje pokarmowe) nie obowiązują od 2008r.

**Odpowiedź:**

Zamawiający już odpowiedział na to pytanie.

**Pytanie 30:**

W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SWZ 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 dietetyki i obowiązującymi wytycznymi.

**Odpowiedź:**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ingerencji w planowane jadłospisy pod kątem ograniczania marnotrawienia żywności.

W związku z tym Zamawiający ma prawo prosić aby pewne dania nie były uwzględniane w jadłospisach, a inne pojawiały się częściej, mając na celu gusta większości pacjentów i ograniczenie wyrzucania żywności.

**Pytanie 31:**

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych do śniadania?

**Odpowiedź:**

Nie, nie wymaga się.

**Pytanie 32:**

Czy zupa mleczna do śniadania ma być planowana również dla z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

**Odpowiedź:**

Zamawiający już odpowiedział na to pytanie.

**Pytanie 33:**

Czy Zamawiający przystępuje do programu pilotażowego "Dobry Posiłek w szpitalu"?

**Odpowiedź:**

Tak, Zamawiający przystępuje.

**Pytanie 34:**

Czy Zamawiający wymaga uwzględnienia w każdej diecie posiłku nocnego, skracającego przerwę nocną? Zgodnie z projektem „Dobry posiłek w szpitalu” taki posiłek jest zalecany.

**Odpowiedź:**

Tak, jednak nie jest to przedmiotem powyższego postępowania.

**Pytanie 35:**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga aby wszystkie zlecone przez lekarzy diety były przekazywane do zatwierdzenia i udostępniane Zamawiającemu, podobnie jak wszelkie planowane zmiany.

**Pytanie 36:**

Wykonawca prosi o modyfikacje Załącznika nr 1 do SWZ, pkt. IX, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości błonnika oraz ilość białka, tłuszczu, węglowodanów wyrażonych procentowo oraz średniej tych wartości z 10 dni. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli" *Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy: a) wartość energetyczna; oraz b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.*" Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

**Odpowiedź:**

Należy podać ilość błonnika zgodnie z dostępnymi informacjami.

**Pytanie 37:**

Czy Wykonawca wyraża zgodę na dostarczenie receptur potraw jednorazowo w formie Księgi składu produktów i potraw? W sytuacji pojawienia się nowej potrawy księga zostanie niezwłocznie uzupełniona.



**Odpowiedź:**

Tak. Zamawiający wyraża zgodę.

**Pytanie 38:**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

**Odpowiedź:**

Tak, jednak idealnym rozwiązaniem jest podanie opcji roślinnej dla pacjentów, którzy nie jadają ryb, aby zapewnić im odpowiednią ilość białka tego dnia.

**Pytanie 39:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa

**Odpowiedź:**

Zamawiający określa wartość minimum 75% mięsa.

**Pytanie 40:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu: „, *na diecie bezmlecznej czy bez nabiałowej zaleca się podawanie dodatkowej porcji fermentowanych warzyw zamiast nabiału*” (Załącznik nr 1 do SWZ, punkt VII). Dieta lekkostrawna wyklucza takie produkty.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody. Dieta bezmleczna i beznabiałowa to dieta eliminacyjna na diecie podstawowej, więc warzywa fermentowane są dozwolone. Dieta łatwostrawna i eliminacje na tej diecie mają być zgodne z wytycznymi dla tych diet.

**Pytanie 41:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu: „, *w jadłospisach powinny pojawiać się fermentowane produkty, na każdej diecie minimum 3 razy na tydzień. Produkty mleczne (np. Jogurt, kefir, skyr) minimum raz na tydzień w ilościach minimum 150 ml i kiszone warzywa*” (Załącznik numer 1 do SWZ, punkt VI). Dieta lekkostrawna oraz bezmleczna i bez laktozy wyklucza takie produkty.

**Odpowiedź:**

Zamawiający już odpowiedział na to pytanie.

**Pytanie 42:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ 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:**

Zamawiający już odpowiedział na to pytanie.

Z poważaniem