

## PYTANIA I ODPOWIEDZI

**Postępowanie:** ZP/Ż/20/2022 Świadczenie usług żywienia pacjentów hospitalizowanych w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach (ID 648855)

**PYTANIE NR 1:** 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, objęcie kwarantanną) Uzasadnienie: 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 czy objętych kwarantanną. 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:** Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.). 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320). W niniejszym postępowaniu Zamawiający wypełnił wskazany obowiązek. W wyjątkowych sytuacjach, np. związanych z sytuacją epidemiczną w kraju, dopuszczamy zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie.

**PYTANIE NR 2:** Prosimy Zamawiającego o informację, kto będzie pokrywał koszt naczyń jednorazowych w przypadku utworzenia Oddziału Covidowego lub łóżek covidowych na Oddziałach Szpitala lub zapotrzebowania na posiłki na Izbie Przyjęć.

**ODPOWIEDŹ:** Wykonawca będzie pokrywał koszt naczyń jednorazowych. W roku 2021 było osobodni 545 hospitalizowanych pacjentów w związku z COVID-19 w oddziałach szpitala i Zakładzie pielęgnacyjno-opiekuńczym Zamawiającego.

**PYTANIE NR 3:** Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że zaakceptuje równoważne podmiotowe środki dowodowe, jeśli potwierdzą, że spełniają określone przez zamawiającego wymagania, cechy lub kryteria.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający potwierdza, że zaakceptuje równoważne podmiotowe środki dowodowe, które potwierdzą spełnienie określonych przez Zamawiającego wymagań, cech lub kryteriów.

**PYTANIE NR 4:** Zamawiający wymaga we wzorze umowy przedłożenie do wglądu na każde żądanie Zamawiającego dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.: aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B, ważnego Unijnego Cyfrowego Zaświadczenia Szczepienia przeciwko COVID – 19. Takie żądanie nie ma podstaw prawnych aby wymagać od Wykonawcy, by kierował pracowników na szczepienia.. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Zdrowotnej z dnia 30 maja 1996 r. w sprawie przeprowadzania badań lekarskich pracowników, zakresu profilaktycznej opieki zdrowotnej nad pracownikami oraz orzeczeń lekarskich wydawanych do celów przewidzianych w Kodeksie pracy(nie ma obowiązku takich szczepień dla osób zatrudnionych przy produkcji posiłków.). Ponadto zgodnie z przepisami RODO - uprzejmie zaznaczamy iż, wynik badań pracowników, jak i szczepienia pracownicze są danymi wrażliwymi, objętymi tajemnicą, a takie dane objęte są ochroną. Wnosimy więc o wykreślenie tego zapisu.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający ma prawo opisać swoje potrzeby w taki sposób, aby przedmiot zamówienia spełniał jego wymagania i zaspakajał potrzeby (tak: wyrok KIO z dnia 17 stycznia 2008 r., sygn. akt KIO/UZP 80/07).

Ponadto, zgodnie z § 2 pkt 12 w zw. z § 3 pkt 12 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2018 poz. 753 ze zm.) szczepienie przeciwko chorobie zakaźnej WZW typu B jest objęte obowiązkiem szczepień ochronnych.

Nadto, zgodnie z § 2 ust. 1 pkt 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 maja 2022 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu zagrożenia epidemicznego (Dz. U. z 2022 poz. 1028) osoby wykonujące czynności zawodowe w podmiotach leczniczych inne niż wykonywanie zawodu medycznego również podlegają obowiązkowi szczepień przeciwko COVID – 19.

Zamawiający wskazuje, że Wykonawca jako pracodawca na podstawie art. 22<sup>1</sup> § 4 w zw. z art. 22<sup>1</sup> § 1 i 3 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. 2022 poz. 1510 ze zm.) ma prawo żądania podania innych danych osobowych, gdy jest to niezbędne do zrealizowania uprawnienia lub spełnienia obowiązku wynikającego z przepisu prawa.

Tym samym, przetwarzanie danych o szczepieniu jest zgodne z prawem na podstawie art. 6 ust. 1 pkt c) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U.UE.L.2016.119.1).

Wobec powyższego, Zamawiający utrzymuje dotychczasowe postanowienia.

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

ODPOWIEDŹ: Pytanie nie dotyczy treści SWZ ponadto dokumenty dotyczące szacunkowej wartości zamówienia są załącznikiem do protokołu i zgodnie z art. 74 pzp podlegają ujawnieniu po wyborze.

**PYTANIE NR 6:** Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie planuje takich remontów i nie wyraża zgody na negocjację ceny.

**PYTANIE NR 7:** Zamawiający w §9 pkt 5. umowy ogranicza realizację zamówienia do 50%. Ze względu na fakt, iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktu prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 80%. Im niższy poziom realizacji zamówienia, tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o zmianę w tym zakresie. Mając na uwadze sytuację związaną z COVID-19 wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy, iż w przypadku spadku ilości żywionych o 20% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie strat finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o wykreślenie §8 art. 9 umowy i wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji: a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym, b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym, c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym, Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. 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.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający modyfikuje wzór umowy w zakresie § 9 ust. 5 w ten sposób, że zdanie ostatnie otrzymuje następującą treść: *Minimalna ilość posiłków wykorzystanych w ramach niniejszej umowy wynosi 80% ilości określonych w umowie lub OPZ.* W pozostałym zakresie Zamawiający nie wyraża zgody na zmiany.

**PYTANIE NR 8:** Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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. Zamawiający w ciągu miesiąca zdąży rozpiścić nowe postępowanie przetargowe.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody, umowa nie jest długoterminowa, lecz na okres 1 roku.

**PYTANIE NR 9:** Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §13 ust. 7,-9, 12-17. 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 na powyższe. § 12 ust. 6 wzoru umowy wyraźnie stanowi, że *Maksymalna wysokość nałożonych kar umownych nie może przekroczyć **20% wartości umowy brutto***, która to wysokość nie jest rażąco wygórowana.

**PYTANIE NR 10:** Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 20% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. 20% to górna granica odpowiedzialności Wykonawcy, a nie kara za nieprawidłową realizację.

**PYTANIE NR 11:** W związku z rosnącymi cenami (w maju 2021 r. dynamika cen wyniosła 13,9% w stosunku do maja 2022 r. - dane Prezesa GUS) oraz ciężką sytuacją gospodarczą spowodowaną wojną na Ukrainie oraz zakończonym stanem epidemii prosimy o dodanie do § 13 ustępu o brzmieniu: Zamawiający dopuszcza zmianę wynagrodzenia z uwzględnieniem poniżej wskazanych zasad: zmiana wynagrodzenia zostanie dokonana w sytuacji zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z

realizacją zamówienia. Zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia będzie ustalana w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ustalany na podstawie komunikatów Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za dany miesiąc (miesiąc dokonywania zmiany) w stosunku do analogicznego miesiąca roku poprzedniego; poziom zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, uprawniający Strony do wystąpienia z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia – zmiana może nastąpić, jeżeli w danym miesiącu wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych: a) wyniesie co najmniej 5% w stosunku do analogicznego miesiąca roku poprzedniego – wtedy wzrost wynagrodzenia; b) wyniesie mniej niż (-5%) w stosunku do analogicznego miesiąca roku poprzedniego – wtedy obniżenie wynagrodzenia; początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia: 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy; każda kolejna zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w niniejszym ustępie, może następować w przypadku spełnienia warunku, o którym mowa w pkt 2;(…) w przypadku likwidacji wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych, o którym mowa w niniejszym ustępie lub zmiany podmiotu, który urzędowo ustala, mechanizm, o którym mowa w ust. 9 stosuje się odpowiednio do wskaźnika i podmiotu, który zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa zastąpi dotychczasowy wskaźnik lub podmiot. Po upływie każdego pół roku obowiązywania Umowy, strony mogą przystąpić do negocjacji w sprawie zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy w związku ze wzrostem cen koszyka produktów spożywczych podawanych przez GUS, ale tylko składową osobodnia dotyczącą tzw. wsadu do kotła (% wykazany w ofercie Wykonawcy). Zmiana umowy w tym zakresie wymaga zawarcia aneksu uzgodnionego przez obie strony”.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.

**PYTANIE NR 12:** Czy Zamawiający uwzględniła obecnie funkcjonujące w żywieniu zbiorowym zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia opisanych w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.

ODPOWIEDŹ: Tak

**PYTANIE NR 13:** Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

ODPOWIEDŹ: Tak

**PYTANIE NR 14:** Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

ODPOWIEDŹ: Tak, zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej, z wyjątkiem Oddziału Dziecięcego, gdzie planowane jest masło.

**PYTANIE NR 15:** Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

ODPOWIEDŹ: Tak, zupy mleczne planowane są na śniadanie.

**PYTANIE NR 16:** Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by wartość energetyczna była zgodna ze wskazaniami IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

ODPOWIEDŹ: Tak

**PYTANIE NR 17:** Czy Zamawiający potwierdza, że wymaga na podstawie IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30%, a w przypadku dzieci 1-3 lat węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 35%?

ODPOWIEDŹ: Tak

**PYTANIE NR 18:** Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesięcznych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

ODPOWIEDŹ: Tak, zgodnie z OPZ dania półmiesięczne mają być planowane 3 razy w dekadzie.

**PYTANIE NR 19:** Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesięcznych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego?

ODPOWIEDŹ: Tak, dodatek warzywny jest obowiązkowy.

**PYTANIE NR 20:** 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 umożliwia 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: Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości.

**PYTANIE NR 21:** Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 1C do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 5. Struktura diet, sonda /(sonda wysokobiałkowa)/ wzmocniona, inne. 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 stosuje diety przemysłowe w uzasadnionych przypadkach, ale przed zakwalifikowaniem pacjenta do żywienia przemysłowego stosowany jest pokarm do sondy sporządzany w kuchni. Wymienione w pytaniu Zarządzenie dotyczy żywienia w warunkach domowych, a nie szpitalnych/zakładowych. Wobec powyższego Zamawiający pozostawia zapis bez zmian.

**PYTANIE NR 22:** Wymóg planowania wędlin nie mniej niż 80% mięsa nie wynika z zaleceń IŻŻ oraz wszelkiej literatury naukowej, produkty spożywcze mają być wolne od glutaminianu sodu oraz innych określonych w rozporządzeniu 1169/2011 wzmocniaczy smakowych i to jesteśmy w stanie zrealizować bez wymogu określenia zawartości mięsa. Dodatkowo, wędlin o tak konkretnie sprecyzowanej ilości mięsa jest niewiele w związku z czym istnieje ryzyko ich braku urozmaicenia . Wnosimy o eliminację zapisu

**ODPOWIEDŹ:** Zamawiający nie wyraża zgody na eliminację zapisu.

**PYTANIE NR 23:** Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**ODPOWIEDŹ:** Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę. Pozostaje jadłospis dekadowy.

**PYTANIE NR 24:** Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco : śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?

**ODPOWIEDŹ:** Tak

**PYTANIE NR 25:** Wnosimy o eliminację zapisu w Załączniku nr 1C do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 17., aby zupy miały 40-45% warzyw do 55-60% bulionu. Zapis jest zbędny zwłaszcza, że Zamawiający wymaga aby posiłki były przygotowywane według norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, dodatkowo receptury dań przyrządzanych przez Wykonawcę są ściśle określone i opracowane przez Głównego Technologa w taki sposób aby spełniamy wymogi oraz zalecenia IŻŻ.

**ODPOWIEDŹ:** Zamawiający nie wyraża zgody na eliminację zapisu.

**PYTANIE NR 26:** Wykonawca zwraca się o Załącznika nr 1C do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 29., modyfikacje i podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%

**ODPOWIEDŹ:** Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisu: odchylenie +/- 10%.

**PYTANIE NR 27:** Zamawiający wymaga na podstawie Załącznika nr 1C do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 23., uwzględniać zwyczaje żywieniowe regionu – Lubelszczyzny. Wnosimy o doprecyzowanie jakie potrawy Zamawiający ma na myśli i czy zapis dotyczy diety podstawowej.

**ODPOWIEDŹ:** Zapis dotyczy wszystkich diet. Nie mamy diety podstawowej w OPZ. Zapis ma na celu eliminację niekonwencjonalnych, nietradycyjnych połączeń produktów proponowanych często w jadłospisach; typu jajko gotowane na twardo z ziemniakami i marchewką gotowaną na obiad.

**PYTANIE NR 28:** Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Wykonawca będzie uwzględniał uwagi Zamawiającego względem proponowanego jadłospisu w przypadku, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy lub nie będą przestrzegane zalecenia IŻŻ?

**ODPOWIEDŹ:** Tak oraz uwagi dotyczące powtarzalności produktów w posiłkach tego samego dnia lub w dniach sąsiadujących, różnorodności, urozmaicenia i estetyki potraw na talerzu.

**PYTANIE NR 29:** Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięсны, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

**ODPOWIEDŹ:** Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

**PYTANIE NR 30:** Wnosimy o modyfikację zapisu Załącznika nr 1C do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 41., dotyczącego ukazania zawartości cholesterolu, wapnia, magnezu, żelaza, wit. C, wit. A w realizowanych jadłospisach. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości soli mineralnych, 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 w tym zapisie i odstąpienie od zapisów , których w świetle prawa nie można spełnić.

**ODPOWIEDŹ:** Zamawiający modyfikuje OPZ i dopuszcza podawanie jedynie wartości energetycznej oraz odżywczej, bez konieczności podawania zawartości witamin i soli mineralnych.

**PYTANIE NR 31:** Na podstawie Załącznika nr 1C do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 21., zapis wymaga planowania potraw tradycyjnych na święta Bożego Narodzenia, Św. Wielkanocnych (w tym wyroby cukiernicze). Wymóg dotyczy wszystkich diet czy tylko diety podstawowej? Ze wzg. na to iż przeciwwskazania dotyczące niektórych produktów w poszczególnych



dietach mogą stanowić utrudnienia w realizacji tego zapisu, Wykonawca prosi o zmianę zapisu na taki aby realizacja żywienia dietetycznego, które jest częścią leczenia były ponad światopoglądowe i religijne wymagania i przypadkach , w których nie ma możliwości lub jest trudność zachowania postów potrawy czy produkty mięsne nie dyskwalifikowały jadłospisów w dla konkretnych diet.

ODPOWIEDŹ: Wymóg dotyczy wszystkich diet. Nie mamy diety podstawowej. Do doprecyzowania w trakcie realizacji usługi.

**PYTANIE NR 32:** Czy Zamawiający wymaga planowania dodatku warzywnego lub owocowego do śniadania i kolacji?

ODPOWIEDŹ: Tak

**PYTANIE NR 33:** Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że diety mają być 3-posiłkowe poza dietą cukrzycową?

ODPOWIEDŹ: Czwarty posiłek w postaci podwieczorku jest wymagany dla ZPO, dzieci i położnic.

**PYTANIE NR 34:** Wykonawca wnosi o włączenie diety podstawowej przez co jadłospis stałby się dużo bardziej urozmaicony, ponieważ pacjenci na diecie podstawowej nie wymagają żywienia dietetycznego, powinno ono spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych.

ODPOWIEDŹ: Zamawiający nie wyraża zgody.

**PYTANIE NR 35:** Na podstawie Załącznika nr 1C do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 11., Wykonawca słusznie interpretuje, że wszyscy pacjenci (czyli wszystkie diety) mają mieć prócz śniadania, obiadu i kolacji, czwarty posiłek, czyli podwieczerek? Według literatury naukowej nie ma wymogu ani zasadności uwzględniania czwartego posiłku w dietach poza cukrzycową, dziećmi i matek karmiących, ważne by były one bilansowane zgodnie z zaleceniami IŻŻ, co jest możliwe przy zachowaniu 3 posiłków dziennie.

ODPOWIEDŹ: Jak w pkt nr 33.

**PYTANIE NR 36:** Proszę o podanie ilości żywionych pacjentów z podziałem na miesiące w okresie od lipca 2021 do lipca 2022

ODPOWIEDŹ:

2021

Lipiec: 2400

Sierpień: 2239

Wrzesień: 2388

Październik: 2667

Listopad: 2478

Grudzień: 2669

2022

Styczeń: 2574

Luty: 2171

Marzec: 2770

Kwiecień: 2584

Maj: 2797

Czerwiec: 2501

Lipiec: 2374