

Pytania i odpowiedzi cz. 2

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zgodnie z SWZ rozdział 4 ust. 4.3 powinien potwierdzić posiadanie certyfikatu ISO 22000:2018 na kuchnię, w której będą przygotowane posiłki w zakresie żywienia szpitalnego, wydanego przez jednostkę akredytowaną, uprawnioną do przeprowadzenia certyfikacji w zakresie przedmiotowych środków dowodowych? Certyfikat wykonawcy zobowiązani są dołączyć do oferty.
Odp. Zamawiający nie postawił takiego warunku.

2. Proszę o udzielenie informacji ilu pacjentów miesięcznie przebywa w zakładzie opiekuńczym oraz szpitalu, proszę o informację z ostatnich 12 miesięcy.
Odp. Informacja zostanie udostępniona zgodnie z dostępem do informacji publicznej.

3. Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje remonty oddziałów w związku z czym mogą być tymczasowo zamykane, zmniejszane przyjęcia lub otwarcie nowych oddziałów.
Odp. Zamawiający nie planuje remontów, które prowadziłyby do ograniczenia wykonania zamówienia.

4. W paragrafie 9 pkt 10 b) wzoru umowy Zamawiający wpisał, iż wykonawca będzie udzielał pacjentom Zamawiającego porad żywieniowych, a biorąc pod uwagę obecne zapisy programu pilotażowego to Zamawiający jest zobowiązany zatrudnić dietetyka co najmniej na ½ etatu, co może być kwestionowane w przypadku kontroli. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający zmieni zapis w umowie.
Odp. Zamawiający nie zmieni zapisu umowy.

5. 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

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

6. Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca?
Odp. Nie ma.

7. 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?
Odp. Nie.

8. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków?
Odp. Nie.

9. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$
Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

10. 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%.

Odp. Stosowne zapisy zamawiający zawarł w projekcie umowy.

11.Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odp. Wykonawca powinien wziąć pod uwagę wszystkie okoliczności, które mają wpływ na cenę.

12.Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzenia realizacji przygotowania posiłków zgodnie z zasadami HACCP zgodnie SWZ rozdział 4 ust. 4.3 Wykonawca powinien posiadać certyfikat ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego, wystawiony przez jednostkę akredytowaną na kuchnię z której realizowana będzie usługa oraz dołączyć go do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy?

Odp. Zamawiający nie postawił takiego warunku.

13.Zwracam 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 umożliwiającą 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 szczególnie 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 zł każda i udokumentuje, że usługa ta została wykonana należycie.”

Odp. Zamawiający nie postawił warunku udziału w postępowaniu.

14. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §19 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 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.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na zaproponowaną zmianę.

15. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odp. Informacja ta zostanie upubliczniona po upływie terminu składania ofert.

16. Czy zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie kolacji razem z obiadem?

Odp. Nie.

17. W związku z zapisem w projekcie umowy o rozliczeniu przedmiotu zamówienia za poszczególne posiłki:

§ 9

2. *Strony ustalają, że należność z tytułu świadczonych przez Wykonawcę usług płatna będzie z dołu na podstawie faktur VAT, wystawianych przez Wykonawcę na koniec każdego okresu rozliczeniowego w oparciu o zestawienie zbiorcze ilości wydanych w danym miesiącu kalendarzowym posiłków z podziałem na oddziały (Załącznik nr 1b), które każdorazowo stanowić będzie obligatoryjny załącznik do faktury VAT.*

prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu cenowym- załączniku nr 3 do SWZ, Wykonawca powinien zastosować podział % stawki za osobodzień dla diety 5-posiłkowej śniadanie- II śniadanie- obiad- podwieczorek -kolacja następująco: 30% - 5%- 40% - 5%- 20% oraz cena II kolacji w diecie 6 posiłkowej powinna stanowić 5% stawki za osobodzień dla diety 5-posiłkowej.

Odp. Zamawiający zawarł wszystkie informacje w dokumentach postępowania upublicznionych na stronie prowadzonego postępowania.

18. Zgodnie z art. 436 ust. 3 Zamawiający zobowiązany jest określić maksymalną wysokość kar umownych.

Zamawiający naruszył przepisy ustawy poprzez brak określenia limitu kar.

Wnosimy o wprowadzenie zapisu:

„ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”

Odp. Maksymalna wysokość kar umownych wynosi 50% wartości umowy.

19. Zamawiający w zał. nr 4 do SIWZ „Projekt umowy” paragraf 6 pkt 2 pisze: „WYKONAWCA zobowiązuje się do utrzymania właściwego stanu sanitarnego i epidemiologicznego w pomieszczeniach, w których

wytwarzana lub przetwarzana jest żywność, do utrzymania ich w bieżącej czystości, przy użyciu środków dopuszczonych do stosowania atestami PZH.

Pragniemy poinformować, iż z dniem 01.01.2003r. ustała prawnie obowiązująca konieczność uzyskiwania atestów PZH. Zgodnie z obowiązującymi przepisami dokumentem dopuszczającym dla środków myjących, czyszczących, konserwujących posiadających w swym składzie substancje niebezpieczne jest karta charakterystyki, dla preparatów dezynfekcyjnych będących wyrobami medycznymi deklaracja zgodności i certyfikat CE, dla preparatów dezynfekcyjnych będących produktami biobójczymi – Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót produktem biobójczym. W związku z powyższym, zwracamy się z uprzejmą prośbą o zrezygnowanie z wymogu posiadania atestów PZH i dopuszczenie w/w dokumentów w miejsce wymaganych atestów.

Odp. Zamawiający nie zmienia zapisów dot. wzoru umowy.

20. 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 półmięsy, 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.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na zaproponowaną zmianę.

21. 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.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na zaproponowaną zmianę.

22. Z ilu posiłków powinna składać się dieta podstawowa, łatwostrawna oraz z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Odp. Zamawiający zawarł opis przedmiotu zamówienia z dokumentach postępowania.

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

Odp. Zamawiający zawarł opis przedmiotu zamówienia z dokumentach postępowania.

24. Wnosimy o modyfikację w OPZ w Wymaganiach Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów zapisu mówiącego o: „Jadłospis będzie bezwarunkowo zawierał wyszczególnienie dla każdej z diet gramaturę ze składem, rodzajem posiłku i sposobie jego obróbki oraz rozliczeniem zawartości energii i podstawowych składników odżywczych : białko ogółem, w tym białko zwierzęce, tłuszcze, w tym NNKT, węglowodany, błonnik pokarmowy, zawartość składników alergicznych, wit. A, wit. C oraz kaloryczność. Kaloryczność, gramatura i zawartość składników odżywczych musi odpowiadać wymaganiom właściwych diet.” - 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 tych składników, a jedynie wartość energetyczną, 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.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na zaproponowaną zmianę.

25. 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”.

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

26. Czy Wykonawca aby eliminować cukry dodane (tj. monocukry i dwucukry dodane do żywności) zgadza się na podawanie napojów typu kawa, herbata, kompot itp. bez dodatku cukru?

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

27. Czy rodzaje kasz wymienione w OPZ są przykładowymi dodatkami skrobiowymi, które powinny znaleźć się w jadłospisie?

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

28. Czy Zamawiający wymaga dodatku owocowego lub warzywnego do śniadania i kolacji?

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

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

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

30. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej?

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

31. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający w OPZ traktuje sałatę zieloną jako element dekoracyjny? Sałata jest warzywem, które nie jest tylko dekoracją i powinno wchodzić w skład zbilansowanej diety oraz być zaliczane w poczet wymaganej ilości produkt z tej grupy produktów spożywczych.

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

32. Prosimy o modyfikacje Załącznika nr 1 do umowy i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

33. 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%?

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

34. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

35. Wnosimy o modyfikację wymogów względem soli ujętej w załączniku nr.1 do umowy. Realizowane normy soli na poziomie $\leq 5\text{g/dobę}$ nie jest możliwe ze względu na obecność soli w produktach, w których występuje ona naturalnie typu nabiał oraz produktach dostarczanych przez producentów w przypadku pieczywa i wędlin. Zastosowanie wyżej wymienionych produktów, które stanowią podstawę każdej diety, powoduje przekroczenie zalecanej normy. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację zapisu i zobowiązanie Wykonawcy do utrzymywania podaży sodu na możliwie jak najniższym poziomie celem prewencji chorób.

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

36. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odp. Zamawiający oczekuje świadczenia zgodne z opisem przedmiotu zamówienia.

37. Wykonawca wnosi o wykreślenie z OPZ obowiązku planowania różniących się zup dla diety ogólnej oraz pozostałych. Nie ma wykluczeni dietetycznych mówiących o tym, że dieta ogólna nie może spożywać produktów lekkostrawnych. W związku z tym nie ma błędu w planowaniu jednej zupy zarówno dla diety ogólnej jak i pozostałych. Takie działanie wpłynie na różnorodność jadłospisu diety ogólnej.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na zaproponowaną zmianę.