

Szczutowo, dnia 02 marca 2023 r.

Znak sprawy: **DPS.KA.212.1.2023**

**Zamawiający:**

Dom Pomocy Społecznej  
im. Jana Pawła II w Szczutowie  
ul. 3 Maja 116, 09-227 Szczutowo

**Odpowiedzi Zamawiającego na pytania Wykonawców  
dotyczące postępowania Nr DPS.KA.212.1.2023**

**Dotyczy:** postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na wykonanie zamówienia pn. „**Przygotowanie i dystrybucja całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie.**”

Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 23.02.2023r. pod Nr 2023/BZP 00108594/01

**Niniejsza odpowiedź na pytania stanowi integralną część SWZ i staje się wiążąca dla Wykonawców przy opracowywaniu ofert**

Działając w oparciu o art. 284 oraz 286 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. Z 2022r. Poz. 1710 ze zm.), Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania z dnia 27.02.2023r.

**Pytanie 1**

1. Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej.

W 2023 r. minimalne wynagrodzenie za pracę wzrośnie w dwóch etapach.

Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględnić w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące Od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową od 1 lipca – 23,50 zł. ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od 1 lipca 2023r?

**Odpowiedź**

Wykonawca uwzględni obowiązujące przepisy prawa na dzień składania ofert, jak również na cały okres świadczenia usługi.

**Pytanie 2**

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 30%.

### **Odpowiedź**

(patrz: odpowiedź na pytanie 4).

### **Pytanie 3**

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 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 dostawy 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:

„c) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie lub wykonuje przez okres co najmniej 12 miesięcy co najmniej 2 usługi polegające na świadczeniu usług przygotowywania posiłków całodziennych lub całodziennego zbiorowego żywienia w domach pomocy społecznej, domach opieki, podmiotach wykonujących działalność leczniczą, szpitalach, zakładach opiekuńczo - leczniczych o wartości co najmniej 200 000,00 złotych brutto każda oraz trwających minimum 12 miesięcy (dla każdej usługi termin liczony oddzielnie).”

## **Odpowiedź**

W Rozdziale VIII Warunki udziału w postępowaniu pkt 2. ppkt 4 SWZ Zamawiający określił niezbędne wykształcenie, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób skierowanych do realizacji zamówienia.

## **Pytanie 4**

W związku z § 13 ust. 1 dotyczącym zmiany wysokości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy,

*1. W okresie trwania umowy Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:*

*1) minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 15% w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy,*

*2) poziom zmiany wynagrodzenia zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do kwartału, w którym została złożona oferta Wykonawcy; poziom zmiany będzie stanowił różnicę ceny materiałów lub kosztów ogłoszonych w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z miesiąca, za który wnioskowana jest zmiana a poziomem cen materiałów/ kosztów wynikających z komunikatu Prezesa GUS za miesiąc, w którym została złożona oferta Wykonawcy,*

*3) sposób określenia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku strony wnioskującej o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających m.in. rzeczywiste zastosowanie poszczególnych materiałów/poniesienie poszczególnych kosztów w ramach niniejszego zamówienia, a także na podstawie komunikatów Prezesa GUS, o których mowa w pkt 2 powyżej. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony umowy.*

*4) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający, to łącznie 30 % w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 12 ust. 5 umowy;*

*5) zmiana wynagrodzenia może nastąpić co kwartał, począwszy najwcześniej od 7-go miesiąca obowiązywania niniejszej umowy.*

*2. Wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 15% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy.*

Podczas prac nad przepisami nowej ustawy prawo zamówień publicznych wielokrotnie wskazywano, że przepisy tej ustawy mają przede wszystkim na celu wprowadzenie regulacji, która będzie zmierzała do lepszego wyważenia interesów stron umowy o zamówienie publiczne. Narzędziami, które miały temu służyć, są postanowienia dotyczące umów o zamówienie publiczne, w szczególności przepis określający obowiązkowe klauzule umowne, przepis art. 433 pzp, wprowadzający do pzp klauzule niedozwolone, czy art. 439 Pzp, dotyczący obowiązkowej waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy. Postanowienia umowy ukształtowane przez Zamawiającego, w istotny sposób naruszają ratio legis wprowadzonego przepisu art. 439 ust. 1 pzp, gdyż konstrukcja prawna, jaką Zamawiający wprowadził do umowy, przerzuca wszystkie ryzyka na wykonawców, gdyż to wyłącznie wykonawca będzie zobowiązany do poniesienia ryzyka, związanego z realizacją umowy po kosztach oszacowanych w dniu składania oferty.

Jak wskazano w Komentarzu do Pzp autorstwa pracowników Urzędu Zamówień Publicznych, w „art. 439 ustawodawca przewidział przesłanki waloryzacji umownej, która daje stronom umowy możliwość urealnienia ustalonej w umowie wysokości wynagrodzenia na różne sposoby. (...) Intencją ustawodawcy było zatem nałożenie na zamawiających obowiązku wprowadzania do długoterminowych umów (dłuższych niż 12 miesięcy) mechanizmów umownych, które uwzględniałyby wpływ czynników zewnętrznych (zmiana cen materiałów lub kosztów), na rentowność realizowanego zamówienia. 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. Choć zmiana wysokości wynagrodzenia możliwa będzie, jak stanowi przepis, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów, związanych z realizacją zamówienia, to po zaistnieniu określonych umową zdarzeń, każdej ze stron będzie przysługiwało roszczenie (żądanie) o zmianę wynagrodzenia”. Ponadto zwracając uwagę na wysokość inflacji w ostatnich latach, inflacja powyżej 15% była w 1997 roku. Ustanowienie tak wysokiego progu od , której Wykonawca może ubiegać się o waloryzacje nie występuje w praktyce w umowach i jest nie poprawnym wykorzystaniem pozycji dominującej w postępowaniu przetargowym.

#### Inflacja w Polsce w latach 1950-2021

Rok	Inflacja	Rok	Inflacja	Rok	Inflacja	Rok	Inflacja
1950	7,5%	1970	1,1%	1990	585,8%	2010	2,6%
1951	9,6%	1971	-0,1%	1991	70,3%	2011	4,3%
1952	14,4%	1972	0,0%	1992	43,0%	2012	3,7%
1953	41,9%	1973	2,8%	1993	35,3%	2013	0,9%
1954	-6,3%	1974	7,1%	1994	32,2%	2014	0,0%
1955	-2,4%	1975	3,0%	1995	27,8%	2015	-0,9%
1956	-1,0%	1976	4,4%	1996	19,9%	2016	-0,6%
1957	5,4%	1977	4,9%	1997	14,9%	2017	2,0%
1958	2,7%	1978	8,1%	1998	11,8%	2018	1,6%
1959	1,1%	1979	7,0%	1999	7,3%	2019	2,3%
1960	1,8%	1980	9,4%	2000	10,1%	2020	3,4%
1961	0,7%	1981	21,2%	2001	5,5%	2021	5,1%
1962	2,5%	1982	100,8%	2002	1,9%	2022	14,4%
1963	0,8%	1983	22,1%	2003	0,8%		
1964	1,2%	1984	15,0%	2004	3,5%		
1965	0,9%	1985	15,1%	2005	2,1%		
1966	1,2%	1986	17,7%	2006	1,0%		
1967	1,5%	1987	25,2%	2007	2,5%		
1968	1,6%	1988	60,2%	2008	4,2%		
1969	1,4%	1989	251,1%	2009	3,5%		

Pokazując Państwu poziomi inflacji na przełomie ostatnich 60 lat prosimy o wprowadzenie realnego poziomu wskaźnika cen towarów i usług, publikowanego w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za rok poprzedzający rok złożenia wniosku o waloryzację o co najmniej 5%. Uprzejmie informujemy, iż większość umów na usługi żywienia zawiera możliwość przeprowadzania negocjacji od 2%. Ponadto zaznaczamy, iż zgodnie z ustawą z dnia 7 października 2022 r. o zmianie niektórych ustaw w celu uproszczenia procedur administracyjnych dla obywateli i przedsiębiorców (Dz. U. poz. 2185), nowelizująca przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (art. 44 i 75 ustawy), a także wprowadzająca dodatkowe regulacje (art. 48 ustawy), w zakresie zmiany umowy w sprawie zamówienia publicznego, w tym waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy dotyczy zmiany obowiązku zawierania klauzul waloryzacyjnych na umowy o długości powyżej 6 miesięcy. Zgodnie z myślą Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen przez pierwsze 6 miesięcy, co za tym idzie prosimy zmianę zapisów na:

*„1. W okresie trwania umowy Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:*

*1) minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 5% w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy,*

*2) poziom zmiany wynagrodzenia zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do kwartału, w którym została złożona oferta Wykonawcy; poziom zmiany będzie stanowił różnicę ceny materiałów lub kosztów ogłoszonych w komunikacie prezesa Głównego Urzędu*

Statystycznego z miesiąca, za który wnioskowana jest zmiana a poziomem cen materiałów/ kosztów wynikających z komunikatu Prezesa GUS za miesiąc, w którym została złożona oferta Wykonawcy,  
3) sposób określenia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku strony wnioskującej o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających m.in. rzeczywiste zastosowanie poszczególnych materiałów/poniesienie poszczególnych kosztów w ramach niniejszego zamówienia, a także na podstawie komunikatów Prezesa GUS, o których mowa w pkt 2 powyżej. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony umowy.

4) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający, to łącznie 30 % w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 12 ust. 5 umowy;

5) zmiana wynagrodzenia może nastąpić co kwartał, począwszy najwcześniej od 7-go miesiąca obowiązywania niniejszej umowy.

2. Wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 5% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy.

### **Odpowiedź**

W załączniku nr 7 do SWZ Projekt umowy, Zamawiający wprowadza następujące zmiany:

**§ 13. pkt 1.**, który brzmiał: „W okresie trwania umowy Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:

1) minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 15% w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy,

2) poziom zmiany wynagrodzenia zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do kwartału, w którym została złożona oferta Wykonawcy; poziom zmiany będzie stanowił różnicę ceny materiałów lub kosztów ogłoszonych w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z miesiąca, za który wnioskowana jest zmiana a poziomem cen materiałów/ kosztów wynikających z komunikatu Prezesa GUS za miesiąc, w którym została złożona oferta Wykonawcy,

3) sposób określenia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku strony wnioskującej o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających m.in. rzeczywiste zastosowanie poszczególnych materiałów/poniesienie poszczególnych kosztów w ramach niniejszego zamówienia, a także na podstawie komunikatów Prezesa GUS, o których mowa w pkt 2 powyżej. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony umowy.

4) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający, to łącznie 30 % w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 12 ust. 5 umowy;

5) zmiana wynagrodzenia może nastąpić co kwartał, począwszy najwcześniej od 7-go miesiąca obowiązywania niniejszej umowy”.

### **otrzymuje nowe brzmienie:**

„§ 13. pkt 1. W okresie trwania umowy Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z tym zastrzeżeniem, że:

1) minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 10% w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy,

2) poziom zmiany wynagrodzenia zostanie ustalony na podstawie wskaźnika zmiany cen materiałów lub kosztów ogłoszonego w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, ustalonego w stosunku do kwartału, w którym została złożona oferta Wykonawcy; poziom zmiany będzie stanowił różnicę ceny materiałów lub kosztów ogłoszonych w komunikacie prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z miesiąca, za który wnioskowana jest zmiana a poziomem cen

materiałów/ kosztów wynikających z komunikatu Prezesa GUS za miesiąc, w którym została złożona oferta Wykonawcy,

3) sposób określenia wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku strony wnioskującej o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających m.in. rzeczywiste zastosowanie poszczególnych materiałów/poniesienie poszczególnych kosztów w ramach niniejszego zamówienia, a także na podstawie komunikatów Prezesa GUS, o których mowa w pkt 2 powyżej. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony umowy.

4) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający, to łącznie 30 % w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 12 ust. 5 umowy;

5) zmiana wynagrodzenia może nastąpić co kwartał, począwszy najwcześniej od 7-go miesiąca obowiązywania niniejszej umowy”.

**§ 13. pkt 2.**, który brzmiał: *„Wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 15% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy”.*

**otrzymuje nowe brzmienie:**

„§ 13. pkt 2. Wzrost składników cenotwórczych dostaw nie większy niż 10% nie będzie stanowił podstawy do ubiegania się o wzrost wartości umowy”.

#### **Pytanie 5**

Czy Zamawiający określa minimalną wysokość „wsadu do kotła” na jednego mieszkańca?

#### **Odpowiedź**

Nie określa.

#### **Pytanie 6**

1. Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp, Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron – przykład stanowi . Tzw. ruch mieszkańców oraz zapisy OPZ

*„4.W DPS będzie przebywało średnio 60 mieszkańców. 5. Liczba osób żywionych nie jest stała. Może zmieniać się okresowo, gdyż jest zależna od stanu zdrowia mieszkańców, wyjazdów na urlopy i stanu obłożenia Domu. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości posiłków, w zależności od ilości mieszkańców przebywających w DPS. Z tego powodu Wykonawca nie będzie występował z żadnymi roszczeniami”*

Na skutek tak skonstruowanego postanowienia umownego wykonawca nie ma żadnej gwarancji, iż czasowe wyłączenia części powierzchni z realizacji zamówienia nie będą miały charakteru przewlekłego, częstego albo też niespodziewanego. Dzieje się tak, gdyż zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, 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 wyłączonej powierzchni do realizacji, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości, a asortyment (np.

zakupione środki czystości) może utracić datę przydatności do użycia.

Ponadto, jak trafnie stwierdzono w doktrynie w odniesieniu do komentowanego przepisu, Zamawiający w umowie nie może zastrzegać sobie prawa do ograniczenia zakresu zamówienia bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Oznacza to, że przedmiot umowy powinien być określony w taki sposób, by wykonawca mógł ustalić minimalny, pewny zakres lub wielkość przysługującego mu świadczenia oraz wysokość odpowiadającego mu świadczenia zamawiającego. Wymiar tego zakazu jest dwojaki. Po pierwsze, chroni on wykonawcę przed stratami ponoszonymi w związku z koniecznym zabezpieczeniem świadczenia w maksymalnym zakresie, w sytuacji gdy rzeczywisty zakres realizacji umowy jest znacznie mniejszy czy wręcz znikomy. Po drugie, zgodnie z art. 99 ust. 1 PZP przedmiot zamówienia, a co za tym idzie – przedmiot umowy, opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Niewątpliwie okolicznością wpływającą na sporządzenie oferty jest określenie w dokumentach zamówienia tzw. zakresu gwarantowanego zamówienia (co do zasady cena oferty jest uzależniona od zakresu lub wielkości świadczenia). Przy tym określenie w opisie przedmiotu zamówienia zakresu gwarantowanego nie jest wystarczające, jeśli zamawiający w projekcie umowy zastrzega możliwość zmniejszenia zamówienia na etapie jego realizacji. Zastrzeżenie prawa nieograniczonej ingerencji w ilość zamawianych dostaw (precyzyjnie wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia), poprzez jej zmniejszenie na etapie realizacji umowy, KIO w wyr. z 2.1.2017 r. (KIO 2346/16, niepubl.) uznała za niedopuszczalny brak pewności po stronie wykonawcy co do jednego z istotnych elementów kalkulacji ceny, tj. ilości zamawianych dostaw, warunkującego rzetelną wycenę oferty. Izba wskazała, że zastrzeżenie takie prowadzi także do naruszenia uczciwej konkurencji, ponieważ wykonawcy, w sytuacji braku jednoznacznych danych na temat ilości zamawianych dostaw, zdani są na własne, różne dla każdego wykonawcy oceny co do prawdopodobnych potrzeb zamawiającego. Zatem, jeśli nawet zamawiający nie jest w stanie w precyzyjny sposób określić swoich potrzeb, dla zaspokojenia których udziela zamówienia, nie może określić jedynie maksymalnej wartości zobowiązania i zastrzec, że zamówienie będzie realizować według bieżących, rzeczywistych potrzeb. Zobowiązany jest wskazać minimalną wartość lub wielkość świadczenia stron. Zamawiający może w takim przypadku skorzystać również z instytucji prawa opcji, które pozwala na rozszerzenie zamówienia podstawowego o towarzyszące mu usługi lub dostawy. (Jaworska Marzena [red.], Prawo zamówień publicznych.

Komentarz, C.H. Beck, 2021, [w]: komentarz do art. 433, pkt B.4).

Jeżeli Zamawiający zmniejsza zakres przedmiotu zamówienia, to w konsekwencji musi SWZ określić sposób określenia świadczenia należnego wykonawcy, w przypadku zmniejszenia tego zakresu.

Wobec powyższego wnoszę o wprowadzenie zapisów do projektu umowy „Zamawiający zobowiązuje się, że wykorzysta co najmniej 90% wartości brutto realizowanej usługi.”

### **Odpowiedź**

W załączniku nr do SWZ Opis przedmiotu zamówienia, Zamawiający wprowadza następujące zmiany:

*Punkt 5 który brzmiał: „5. Liczba osób żywionych nie jest stała. Może zmieniać się okresowo, gdyż jest zależna od stanu zdrowia mieszkańców, wyjazdów na urlopy i stanu obłożenia Domu. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości posiłków, w zależności od ilości mieszkańców przebywających w DPS. Z tego powodu Wykonawca nie będzie występował z żadnymi roszczeniami”.*

### **otrzymuje nowe brzmienie:**

„5. Liczba osób żywionych nie jest stała. Może zmieniać się okresowo, gdyż jest zależna od stanu zdrowia mieszkańców, wyjazdów na urlopy i stanu obłożenia Domu. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości posiłków, w zależności od ilości mieszkańców przebywających w DPS.

Zamawiający zobowiązuje się, że wykorzysta co najmniej 90% wartości brutto realizowanej usługi”.

### **Pytanie 7**

Zamawiający wskazał w punkcie 4.3.6 ogłoszenia o zamówieniu, oraz w SWZ rozdział XIX, że jednym z kryteriów oceny ofert jest „Termin płatności”

Kryterium „Termin płatności” nie jest kryterium jakościowym, bowiem nie odnosi się do jakości, w tym do parametrów technicznych, właściwości estetycznych i funkcjonalnych takich jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników

Nie ma żadnego wpływu na jakość świadczonej usługi (sporządzonych posiłków) termin płatności faktury, zatem nie może zostać użyty jako kryterium wyboru oferty.

Opisany wyżej sposób oceny ofert w zakresie kryterium „termin płatności” nie przewiduje żadnych środków weryfikacji deklaracji wykonawcy zawartej w ofercie w tym przedmiocie. Jak zaznaczono w SWZ, Zamawiający zamierza dokonać oceny wyłącznie w oparciu o oświadczenie wykonawcy złożone w Formularzu oferty.

W doktrynie słuszne podkreśla się, że wykonawcy powinni mieć pełną świadomość w jaki sposób oraz w oparciu o jakie informacje, będą oceniane ich oferty, tylko bowiem wówczas będą mogli zawrzeć odpowiednie dane w treści ofert. Z tych też względów zamawiający, opisując kryteria oceny ofert i zasady ich stosowania, muszą wskazać jakiego rodzaju informacji oczekują, a także dobrać takie metody oceny, aby możliwe było skuteczne zweryfikowanie i porównanie informacji przedstawionych przez wykonawców w ofertach (tak: D. Grześkowiak-Stojek, Prawo zamówień publicznych. Komentarz do art. 91., pod red. M. Jaworskiej, D. Grześkowiak-Stojek, J. Jarnickiej, A. Matusiak, wyd. 12, Warszawa 2020, Legalis). Jak trafnie zauważa J. Pieróg: "Zamawiający, określając kryteria, powinien móc zweryfikować podawane przez wykonawców informacje. Oznacza to, że kryteria nie powinny odnosić się do aspektów niemożliwych do sprawdzenia, czyli obietnic lub zobowiązań niewykonalnych." (zob. Jerzy Pieróg, Prawo zamówień publicznych. Komentarz do art. 24. Wyd. 15, Warszawa 2019, Legalis). Kryteria oceny ofert oraz sposób ich tworzenia i oceny ofert na ich podstawie mają zasadnicze znaczenie dla systemu zamówień publicznych, bowiem to w oparciu o nie zamawiający decyduje komu udzieli zamówienia. Z tych względów zamawiający musi odpowiednio wcześniej przemyśleć i wskazać wszystkie kryteria, które uważa za istotne, a które powinny spowodować, że wybierze właściwą ofertę (M. Meducki, ZPDORADCA 2021, Nr 2 Kryteria oceny ofert).

Podkreślenia wymaga, że istotą zamówień publicznych jest zapewnienie transparentności wydatkowania środków publicznych. Zamawiający zobligowani do stosowania przepisów pzp powinni udzielać zamówień na podstawie obiektywnych kryteriów, które zapewnią działanie zgodne z zasadami przejrzystości, równego traktowania wykonawców i niedyskryminacji. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej powinny zostać dokonane w warunkach konkurencji. Podstawowa reguła prawa zamówień publicznych, zawarta w art. 7 ust. 1 pzp (aktualnie art. 16 pkt 1) pzp), stanowi, że przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ma odbywać się w sposób zapewniający równe traktowanie wykonawców oraz zachowanie uczciwej konkurencji. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek *sine qua non* równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to *de facto* nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert. W wyroku z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21 Sąd Okręgowy w Warszawie orzekł, że:

*„Podzielając powyższe poglądy sąd okręgowy stoi na kategorycznym stanowisku, wyrażonym już z resztą w wyroku wydanym przez tut. sąd w innym składzie, iż obowiązkiem zamawiającego jest takie określenie kryteriów oceny ofert, aby przed dokonaniem wyboru najkorzystniejszej oferty było możliwe sprawdzenie/zweryfikowanie informacji przedstawionych przez wykonawców w jego ofercie (wyrok SO w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20).”*



Wykonawca zgadza się w pełni ze słusznym stanowiskiem Sądu, wyrażonym w powyższym wyroku oraz w przytoczonym w jego treści wyrokiem tego samego Sądu z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20. Brzmienie art. 91 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, obecnie znajdujące się w art. 240 ust. 2 P.z.p z 2019 r., w definitywny sposób bowiem zobowiązuje zamawiających do takiego ukształtowania kryteriów oceny ofert, których spełnienie przez ofertę wykonawcy da się obiektywnie zweryfikować jeszcze przed przyznaniem jej stosownej liczby punktów. Warto przy tym podkreślić, że Sąd Okręgowy w Warszawie, który wydał wyżej przytoczone wyroki, stanowi instancję odwoławczą w stosunku do orzeczeń Krajowej Izby Odwoławczej, zgodnie z art. 580 ust. 1 P.z.p. W konsekwencji, stwierdzić należy, że ukształtowała się linia orzecznicza, która potwierdza stanowisko Wykonawcy. Wobec powyższego należy stwierdzić, że zastrzeżone kryterium „Termin płatności” jest niezwiązane z jakością usługi oraz nieweryfikowalne.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę na kryterium jakościowe oraz weryfikowalne na etapie składania ofert na:

a) Cena – 60%

b) Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna) – 40 %

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

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 40 pkt

6-9 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

3-5 zaświadczenia dotyczące różnych diet - 10 pkt

mniej niż 3 zaświadczenia - 0 pkt

### **Odpowiedź**

Przepisy ustawy Pzp nie wprowadzają zakazu stosowania terminu płatności jako kryterium oceny ofert. Nie ma go również w regulacjach unijnych, tj. w wyliczeniu zawartym w art. 67 dyrektywy 2014/24/UE.

### **Pytanie 8**

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

### **Odpowiedź**

Nie planuje remontów.

### **Pytanie 9**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 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**

Zgodnie z nowym brzmieniem art. 436 pkt. 3 umowa określać ma łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony.

#### **Pytanie 10**

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

#### **Odpowiedź**

Nie wyraża zgody.

#### **Pytanie 11**

Czy sprzęt wymieniony w załączniku B do umowy najmu jest sprawny?

#### **Odpowiedź**

Tak.

#### **Pytanie 12**

Zgodnie z punktem 47 opisu przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do przejęcia dwóch pracowników Zamawiającego zatrudnionych w kuchni na podstawie art. 23' Kodeksu pracy od firmy świadczącej aktualnie usługę żywienia mieszkańców DPS na pełen etat na umowę o pracę.

#### **Odpowiedź**

Tak, dwóch pracowników Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie.

#### **Pytanie 13**

Prosimy zamawiającego o informację czy pracownicy wskazani przez DPS mają doświadczenie w pracy w kuchni oraz czy są samodzielnymi pracownikami do wykonywania obowiązków pracowników kuchni?

#### **Odpowiedź**

Tak.

#### **Pytanie 14**

Zgodnie z zaleceniami IŻŻ rozkład kaloryczności na 4 posiłki powinien wyglądać następująco: śniadanie 25-30 %; II śniadanie 5-10 %; obiad 35-40%, kolacja 25-30%. Prosimy o modyfikację Załącznika nr 1 do SWZ, pkt 9., aby rozdział kaloryczności mieścił się w widełkach procentowych zgodnie z zaleceniami IŻŻ.

#### **Odpowiedź**

Zamawiający nie narzuca podziału kalorii na cztery posiłki. Wykonawca sam dostosuje kalorie do zaleceń IŻŻ.

#### **Pytanie 15**

Prosimy o modyfikację Załącznika nr 1 do SWZ, pkt 14., i uwzględnienie obecnie funkcjonującymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są 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. NIZPPZH 2020r

#### **Odpowiedź**

Zamawiający zapoznał się z ww. publikacjami, podtrzymuje zapisy zawarte Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 14.

#### **Pytanie 16**

Wnosimy o eliminację zapisu w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 16., w którym to Zamawiający sałatę uznaje jako element dekoracyjny. Sałata jest warzywem, które nie jest tylko dekoracją i powinno wchodzić także i być zaliczane w poczet wymaganej ilości produkt z tej grupy, uwzględnienie jej jako dekoracja przyczynia się do marnotrawstwa produktu spożywczego.

### **Odpowiedź**

Z punktu widzenia etykiety nie ma nic złego w zjadaniu elementów dekoracji potraw i talerzy – jest to nawet wskazane, jeżeli elementy dekoracji są jadalne.

### **Pytanie 17**

Zamawiający wymaga w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 16., aby posiłki były między innymi przystrojone zielonym koperkiem, pietruszką. Ze względu na trudność w jego pozyskaniu w okresie jesienno-zimowym, prosimy o rezygnację z tego zapisu na np. w określonych miesiącach. Ilość dodawana wymienionych produktów jest na tyle mała, że stanowi jedynie element dekoracyjny, a w żywieniu zbiorowym/szpitalnym głównie chodzi o to, by zapewnić pacjentom zbilansowane posiłki, zgodne z aktualnymi normami na energie i wartość odżywczą. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na użycie koperku i pietruszki mrożonej lub suszonej, a szczypiorek tylko w sezonie wiosennym/letnim

### **Odpowiedź**

Pytanie dotyczy pacjentów szpitala.

### **Pytanie 18**

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym ze względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się zdecydowanie mniejszym odpadem technologicznym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych?

### **Odpowiedź**

Tak, dopuszcza wyłącznie w okresie zimowym tj. grudzień-styczeń-luty.

### **Pytanie 19**

Czy Zamawiający dopuszcza produkty typu instant, np. galaretki, kisiel, budyń?

### **Odpowiedź**

Tak (patrz: odpowiedź na pytanie 30).

### **Pytanie 20**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia? Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa,

### **Odpowiedź**

Pytanie niedokończone.

Zamawiający akceptuje ww. dania o ile nie będą powtarzały się w dekadzie, tj. w okresie dziesięciu następujących po sobie kolejno dni. Potrawy półmiesne należy zawsze podawać z surówką w jak największym asortymencie, ponieważ zwiększają one wartość odżywczą posiłków.

### **Pytanie 21**

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**

(patrz: odpowiedź na pytanie 20)

### **Pytanie 22**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

### **Odpowiedź**

Nie dopuszcza.

### **Pytanie 23**

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

### **Odpowiedź**

Zamawiający akceptuje zwyczajowo stosowane odchylenia.

### **Pytanie 24**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

### **Odpowiedź**

Nie dopuszcza.

### **Pytanie 25**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dopuszcza stosowania wędlin o minimum 60% zawartości mięsa?

### **Odpowiedź**

Tak słusznie interpretuje.

### **Pytanie 26**

Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowania tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.

### **Odpowiedź**

W diecie cukrzycowej zamiast zupy mlecznej będzie podawana zupa na wywarze mięsno-warzywnym np. miana na wywarze, ryżanka na wywarze, kasza jaglana na wywarze itp.

### **Pytanie 27**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy mlecznej do kolacji kiedy zupa mleczna będzie uwzględniana do śniadania? Prośba podyktowana ze względu na wymogi GIS, aby nabiół uwzględniać w dwóch osobnych posiłkach w ciągu dnia

### **Odpowiedź**

Tak dla diety ogólnej.

### **Pytanie 28**

Wnosimy o wyjaśnienie czym się różni wg Zamawiającego kawa mleczna od kawy z mlekiem?

### **Odpowiedź**

Pojęcia równoznaczne.

### **Pytanie 29**

Czy Zamawiający wymaga w dni kiedy planowana jest zupa mleczna do śniadania uwzględnienia kawy mlecznej tylko do diety podstawowej?

### **Odpowiedź**

(patrz: odpowiedź na pytanie 27)

### **Pytanie 30**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że wymienione przez Zamawiającego propozycje II śniadań są przykładowe i dopuszcza się inne produkty zaproponowane przez Wykonawcę, typu kisiel, budyń, galaretka itp.?

### **Odpowiedź**

Zamawiający żąda sporządzania urozmaiconych jadłospisów. Dopuszcza powyższe produkty, o ile nie będą powtarzały się w dekadzie, tj. w okresie dziesięciu następujących po sobie kolejno dni.

### **Pytanie 31**

Prosimy o eliminację konieczności zapewnienia w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 28., zawsze dwóch zup obiadowych (ogólnej i dietetycznej). Taki wymóg powoduje, że dieta ogólna będzie uboższa w zupy dopuszczone dla niej, a planowane dla diety lekkostrawnej.

### **Odpowiedź**

Zamawiający podtrzymuje zapis w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 28.

### **Pytanie 32**

Czy Zamawiający wymaga codziennie planowania do obiadu dodatkowo deseru?

### **Odpowiedź**

Odpowiedź – Załącznik nr 1 do SWZ, pkt 31 ppkt 3) *„codzienne obiady składały się z dwóch dań, tj. zupy (ogólnej i dietetycznej) i dania głównego odpowiadającego poszczególnym dietom. W zależności od potrawy należy zaplanować do niej surówkę, sałatkę lub owoc oraz napoju i deseru. Na deser składać się będzie 3 x w tygodniu kawałek ciasta o gramaturze 100g/os., 4 x w tygodniu owoc z bezwarunkowym uwzględnieniem owoców sezonowych: arbuz, malina, borówka amerykańska, śliwka, gruszka, winogrono, truskawka, czereśnia”*.

### **Pytanie 33**

Prosimy o potwierdzenie, że na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ, pkt 14., Zamawiający wymaga aby kaloryczność diet wynosiła około 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.

### **Odpowiedź**

Zamawiający potwierdza.

### **Pytanie 34**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dopuszcza planowania do II śniadań w cukrzycy między innymi owoców sezonowych, jogurtu naturalnego lub owocowego, serka wiejskiego, kanapki?

### **Odpowiedź**

Słusznie interpretuje.

### **Pytanie 35**

Wnosimy o modyfikacje wymogu względem owoców sezonowych planowanych na deser w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 28., typu maliny, borówki amerykańskiej, winogrono, truskawka, czereśnia. Wymienione wyżej owoce w żywieniu zbiorowym są bardzo trudne do podania, przy zachowaniu apetycznego wyglądu, ryzyko Wykonawca marnotrawstwa produktu jest bardzo wysokie?

### **Odpowiedź**

Zamawiający podtrzymuje zapis.

„ryzyko Wykonawca marnotrawstwa produktu jest bardzo wysokie?” – zapis niezrozumiały.

### **Pytanie 36**

Czy słusznie interpretuje, że ciepła kolacja ma być serwowana tylko w diecie podstawowej? Wymienione propozycje potraw o tym świadczą, fasolka po bretońsku, kaszanka, wątróbka itp. są przeciwwskazane w diecie lekkostrawnej?

### **Odpowiedź**

**Załącznik nr 1 do SWZ pkt 30 ppkt 4** „kolacja 2 razy w tygodniu podawana była na ciepło i składała się z: kaszanki na ciepło, parówki na ciepło, wątróbki w sosie, flaków, fasolki po bretońsku, bigosu ze świeżej kapusty lub z dodatkiem kiszonej, leczo, itp. przy czym porcja nie może być mniejsza niż 100g/os. W dniach, w których kolacja nie będzie podawana na ciepło będzie składała się z masła pieczywa oraz do wyboru co najmniej jednego z dodatków do pieczywa – wędlina, ser żółty, twaróg, jaja, sałatki mięsno – warzywnej oraz herbaty z cytryną” - propozycja dla wszystkich diet np. fasolka po bretońsku - dieta ogólna, parówka na ciepło - dieta lekkostrawna itp.

### **Pytanie 37**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że do śniadania i kolacji Zamawiający wymaga planowania co najmniej jednego dodatku białkowego?

### **Odpowiedź**

Czy Wykonawca rozumie pod pojęciem dodatek białkowy nabiał czy produkty bogate w białko? Produkty, które charakteryzuje największa zawartość białka to mięsa, ryby i nabiał oraz rośliny strączkowe i produkty sojowe.

### **Pytanie 38**

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 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. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

### **Odpowiedź**

Zamawiający podtrzymuje zapis.

### **Pytanie 39**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do obiadu wieprzowiny lub drobiu lub wołowinę?

### **Odpowiedź**

Tak słusznie interpretuje.

### **Pytanie 40**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje gramatura przedstawiona w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 34., jest przykładowa i należy zastosować taką, która umożliwi spełnić zalecenia IŻŻ, czyli 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?

### **Odpowiedź**

Tak słusznie interpretuje.

### **Pytanie 41**

Zamawiający określił w Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 34., aby warzywa do śniadania i kolacji planować minimum 100g. Wnosimy o wyróżnienia osobnej gramatury dla sałaty, ponieważ ze względu na objętość 100g to prawie cała główka, z tego względu sugerujemy aby planować 35g sałaty jako dodatek warzywny do śniadań i kolacji.

### **Odpowiedź**

Dodatek warzywny w postaci sałaty - 35g.

### **Pytanie 42**

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**

Pytanie dotyczy placówek szpitalnych.

### **Pytanie 43**

Wnosimy o zmniejszenie wymaganej gramatury tłuszczu do smarowania pieczywa do śniadań i kolacji z 20g na 15g, aby sprostać zaleceniom IŻŻ i bilansować jadłospisy zgodnie z ich wytycznymi i udział tłuszczu mieścił się w przedziale 20-35%

### **Odpowiedź**

Zamawiający podtrzymuje zapis.

### **Pytanie 44**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że dieta podstawowa ma być 3 posiłkowa bez II śniadania?

### **Odpowiedź**

Słusznie interpretuje.

**Kierownik Zamawiającego**  
**Maria Grażyna Topolewska**