

Wykonawcy biorący udział w postępowaniu:
**Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów
i dystrybucji posiłków w oddziale**
Nr sprawy 04/Zp/25

Informuję, że do treści SWZ wpłynęły następujące pytania:

1. Zamawiający w pkt XVIII SWZ wprowadził następujące postanowienie:

„Cena – 100%”

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. certyfikat, potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana z :

1) Cena – 100%

Zmiana na:

1) Cena – 60%

2) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20%

3) Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 20%

Ad. Pkt 2) Kryterium posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20 %.

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa aktualny certyfikaty do oferty.

Ad. Pkt 3) Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg zasady:

Co najmniej 6 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 20 pkt

4-5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 15 pkt

2-3 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 10 pkt

1 zaświadczenie -5 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

2. Zamawiający w Rozdziale IX, pkt. 3, ppkt. 9 SWZ wymaga od Wykonawców załączenia na wezwanie przed wyborem najkorzystniejszej oferty: „ certyfikat, świadectwo, decyzję, opinię lub inny dokument potwierdzający wdrożenie i przestrzeganie zasad systemu HACCP zapewniającego bezpieczeństwo żywności i żywienia w kuchni Wykonawcy, w której faktycznie będą wykonywane usługi na rzecz Zamawiającego”.

Prosimy o potwierdzenie, iż ww. certyfikat ma być wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, nie wymaga.

3. W związku z zapisami §7 ust. 1 pkt b) projektu umowy dotyczącymi realizacji programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu”, zwracamy się z uprzejmą prośbą o potwierdzenie naszego rozumienia, że wskazana kwota 20,94 zł netto / 22,62 zł brutto stanowi ryczałtowe wynagrodzenie jednostkowe za całodziennę wyżywienie pacjenta w ramach programu, uwzględniające wszystkie wymagania określone w aktualnych wytycznych programu „Dobry posiłek w szpitalu” opublikowanych przez Ministra właściwego do spraw zdrowia, w tym dotyczące jakości, kaloryczności, składu oraz rozbudowanego standardu posiłków zgodnie z Rozporządzeniem.

Odpowiedź: W przypadku realizowania programu „Dobry posiłek w szpitalu” do uśrednionej stawki za posiłek całodzienny wymienionej w §7 ust. 1 pkt a) zostanie doliczona wartość 20,94 zł netto/22,62 zł brutto.

4. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie

następującego zapis: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź: Zamawiający wprowadza zapis: Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 2-miesięcznego okresu wypowiedzenia.

5. W związku z treścią §7 ust. 6 projektu umowy, który przewiduje możliwość zmiany wynagrodzenia wyłącznie w przypadku zmiany stawki podatku VAT, zwracamy się z uprzejmą prośbą o uzupełnienie postanowień umowy o możliwość waloryzacji wynagrodzenia również w przypadku: zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz minimalnej stawki godzinowej (na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę), zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub zdrowotnym, w tym wysokości składek, zmiany kosztów związanych z obowiązkowym uczestnictwem w Pracowniczych Planach Kapitałowych (PPK).

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Ww. przepisy stosuje się w przypadku gdy umowa zawierana jest na okres dłuższy niż 12 miesięcy.

6. Zgodnie z art. 436 pkt 4 lit. b ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605, dalej: „Pzp”), projekt umowy w sprawie zamówienia publicznego powinien zawierać postanowienia dotyczące zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy w przypadku zmiany przepisów prawa mających wpływ na koszty wykonania zamówienia, w szczególności zmian:

- wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę,
- zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub zdrowotnym,
- wysokości stawki podatku od towarów i usług,
- zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych.

Brak takich postanowień w projekcie umowy może skutkować niezgodnością z art. 436 Pzp, a tym samym wadliwością postępowania. Potwierdza to m.in. orzecznictwo Krajowej Izby Odwoławczej:

KIO 1386/21 – Izba stwierdziła, że brak uwzględnienia w projekcie umowy klauzul dotyczących zmian wynagrodzenia w przypadku zmian legislacyjnych narusza art. 436 pkt 4 lit. b Pzp i może prowadzić do ograniczenia konkurencji w postępowaniu.

KIO 1177/22 – wskazano, że projekt umowy musi umożliwiać wykonawcy dochodzenie waloryzacji, jeśli zmiany prawa wpłyną na jego koszty – niedopuszczalne jest ograniczenie się wyłącznie do zmiany stawki VAT.

KIO 1424/23 – Izba podkreśliła obowiązek uwzględnienia w umowie klauzul przewidzianych w art. 436 pkt 4 lit. b Pzp jako minimum ustawowego, którego brak skutkuje naruszeniem przepisów ustawy. W związku z powyższym, wnosimy o uzupełnienie projektu umowy w §7 lub dodanie nowego ustępu, który przewidywałby możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w sytuacjach wskazanych w art. 436 pkt 4 lit. b ustawy Pzp, co zapewni zgodność projektu umowy z obowiązującymi przepisami prawa oraz orzecznictwem KIO, uwzględniając zasady gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz zasady podlegania ubezpieczeniom społecznym lub zdrowotnym

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Ww. przepisy stosuje się w przypadku gdy umowa zawierana jest na okres dłuższy niż 12 miesięcy.

7. W związku z zapisami §7 ust. 7 pkt 2 projektu umowy, uprzejmie prosimy o ponowną analizę i modyfikację progu waloryzacyjnego, który aktualnie przewiduje możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy dopiero w przypadku wzrostu wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych (CPI) o co najmniej 5 punktów procentowych w ujęciu kwartalnym, względem dnia zawarcia umowy.

Jak wynika z komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego z dnia 15 stycznia 2025 r., średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w 2024 r. w stosunku do 2023 r. wyniósł 103,6, co oznacza wzrost jedynie o 3,6%. Ponadto, kwartalne wskaźniki CPI w 2024 roku przedstawiały się następująco:

I kwartał 2024 – wzrost o 0,9%,

II kwartał – wzrost o 1,4%,

III kwartał – wzrost o 1,6%,

IV kwartał – wzrost o 0,7%.

W I kwartale 2025 r. zanotowano wzrost o 1,4%.

Powyższe dane pokazują, że obowiązujący obecnie w projekcie umowy mechanizm waloryzacyjny jest nierealny do osiągnięcia i tym samym iluzoryczny, co skutkuje faktycznym pozbawieniem Wykonawcy prawa do waloryzacji wynagrodzenia – szczególnie istotnego w przypadku branży cateringowej, której marże są niskie, a koszty żywności, energii i paliw zmienne.

Wnosimy zatem o zmianę mechanizmu waloryzacyjnego poprzez wprowadzenie zasady, że:

„Wynagrodzenie Wykonawcy może zostać podwyższone, jeżeli suma wzrostów cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS w dwóch kolejnych kwartałach, liczona łącznie od dnia zawarcia umowy, przekroczy 4% w stosunku do poziomu cen obowiązujących w kwartale, w którym zawarto umowę.”

Takie rozwiązanie odpowiada rzeczywistym trendom inflacyjnym i umożliwia odpowiednie zabezpieczenie interesów wykonawców.

Wskazujemy również, że zgodnie z art. 439 ust. 1 ustawy Pzp, zamawiający ma obowiązek zawrzeć w umowie klauzulę waloryzacyjną, która realnie umożliwia dostosowanie wynagrodzenia do zmieniających się warunków ekonomicznych, a nie jedynie formalnie spełnia ten obowiązek. Na konieczność uwzględnienia realnych i wykonalnych przesłanek waloryzacyjnych zwracają uwagę m.in.:

KIO 1305/22 – „Zamawiający nie może wprowadzać klauzul waloryzacyjnych pozornych, które w praktyce nigdy nie będą miały zastosowania”,

KIO 2506/22 – „Klauzula waloryzacyjna winna uwzględniać specyfikę przedmiotu zamówienia oraz obiektywne dane gospodarcze, w tym rzeczywistą dynamikę cen”.

Wnosimy zatem o zmianę brzmienia §7 ust. 7 pkt 2 projektu umowy zgodnie z powyższym wnioskiem, celem zapewnienia zgodności z art. 439 Pzp oraz orzecnictwem KIO.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę. Do wzoru umowy dodany zostanie następujący zapis:

Wynagrodzenie Wykonawcy może zostać podwyższone, jeżeli suma wzrostów cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS w dwóch kolejnych kwartałach, liczona łącznie od dnia zawarcia umowy, przekroczy 4% w stosunku do poziomu cen obowiązujących w kwartale, w którym zawarto umowę.

13. Czy Zamawiający określi maksymalną wysokość kar umownych w wysokości 10% wartości umowy? Ww. zapis jest stanowczo wygórowany, bezspornym jest iż w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego musi się znaleźć określenie maksymalnej wysokości kar umownych, których mogą dochodzić strony.

Obowiązek określenia limitu kar umownych zapobiegać ma patologicznym przypadkom naliczania kar umownych w rażąco wygórowanej wysokości, potrącania ich z wynagrodzenia wykonawcy lub należytego wykonania zamówienia i w konsekwencji pozostawiania jedynie sądowej drogi do ich miarkowania. Kary umowne nie mogą bowiem służyć wzbogaceniu się strony uprawnionej do ich naliczenia, lecz powinny spełniać funkcję odszkodowawczą i dyscyplinującą. W szczególności maksymalna wysokość kar nie może być określana na poziomie, który może być traktowany jako rażąco wygórowany w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody. Kary umowne powinny być odczuwalne, ale nie w stopniu, który może powodować uznanie niecelowości wykonania umowy.

Odpowiedź: W treści umowy §10 ust. 3 określono, że łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości umowy brutto.

14. W związku z treścią §4 ust. 2 projektu umowy, który przewiduje możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia przez Zamawiającego ilości zamówionych posiłków w granicach 15% tolerancji złożonego zamówienia, uprzejmie prosimy o podniesienie minimalnego progu realizacji zamówienia z 75% do poziomu co najmniej 85%. Zgodnie z art. 433 pkt 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2023 r. poz. 1605, dalej: „Pzp”): „Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: (...) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

Oznacza to, że w przypadku dopuszczenia przez Zamawiającego możliwości jednostronnej zmiany wielkości świadczenia (np. ograniczenia liczby posiłków), obowiązkiem Zamawiającego jest jasne i obiektywne określenie dolnego progu realizacji umowy. W przeciwnym razie może dojść do sytuacji, w której Wykonawca ponosi ryzyko rażąco niskiego poziomu wykonania umowy, niegwarantującego rentowności świadczenia.

Minimalny poziom realizacji umowy określony obecnie na poziomie 75% może prowadzić do znacznego uszczuplenia wynagrodzenia wykonawcy, mimo ponoszenia przez niego stałych kosztów organizacyjnych, infrastrukturalnych i osobowych (m.in. zatrudnienia dietetyków, logistyki, gotowości produkcyjnej). W branży cateringowej, gdzie marże są niskie, tak istotne obniżenie poziomu świadczenia może naruszyć zasadę proporcjonalności ryzyka gospodarczego i zniechęcać do udziału w postępowaniu.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę §4 ust. 2 projektu umowy poprzez zwiększenie minimalnego poziomu realizacji świadczenia Wykonawcy do co najmniej 85%, co: zapewni zgodność z art. 433 pkt 4 Pzp, ograniczy asymetrię ryzyk między stronami umowy, pozwoli na bardziej przewidywalne i zbilansowane kalkulowanie kosztów usługi przez Wykonawcę.

Odpowiedź: Zamawiający określił 15% tolerancji złożonego zamówienia (zmniejszenie/zwiększenie) – co daje minimum 85%.

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

Odpowiedź: Zamawiający podał wartość zamówienia w planie postępowania.

16. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

17. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczenia 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: Zamawiający wyraża zgodę.

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

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

19. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Zamawiający nie planuje.

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

Odpowiedź: Zamawiający określił 15% tolerancji złożonego zamówienia (zmniejszenie/zwiększenie) – nie przewidujemy negocjacji ceny w przypadku zmniejszenia liczby żywionych pacjentów.

21. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Zamawiający odstąpi.

22. 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 skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

1. 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.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 20%.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę ww. zmiany w następującym brzmieniu:

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia raz w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 20%.

23. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla

Koordinatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza możliwość zamawiania posiłków w formie online.

24. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024r.

Odpowiedź: Zamawiane diety powinny być bilansowane zgodnie z powyższymi zaleceniami, ale jednocześnie muszą spełniać wymagania określone w zał. nr 5 (opis przedmiotu zamówienia) oraz w zał. nr 6 i 14 (minimalna wymagana gramatura produktów i potraw).

25. Wykonawca wnosi o wyszczególnienie rodzajów diet, które mają być uwzględnione w zamówieniu, w tym: nazw diet, liczby posiłków przypadających na każdą dietę oraz procentowego udziału pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą. Informacje te są niezbędne do prawidłowego przygotowania oferty i zapewnienia optymalnego bilansowania posiłków.

Odpowiedź: Rodzaje oraz nazwy diet zostały opisane w zał. nr 5 (opis przedmiotu zamówienia). Nie jest możliwe dokładne określenie liczby posiłków przypadających na każdą dietę oraz procentowego udziału pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą, ponieważ są to wartości, które stale ulegają zmianie.

Stan na dzień 13.05.2025 r. to:

Kod diety	Nazwa diety	Liczba zamówionych diet
1	Podstawowa	49
2	Łatwostrawna	30
2a	Łatwostrawna rozdrobniona	3
3	Łatwostrawna z ogr. tłuszczu	4
6	Z ogr. łatwo przyswajalnych węglowodanów	47
7	O kontrolowanej zawart. kw. tłuszcz.	1

9	Bogatobiałkowa	6
10	Niskobiałkowa	1
12	Papkowata	9
14	Płynna wzmocniona	2
C1	Podstawowa dla kobiet w ciąży i karmiących	10
Łączna liczba zamówionych diet		162

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

Odpowiedź: W planowaniu jadłospisów należy uwzględnić wszystkie zapisy umowy oraz załączników nr 5, 6, 14. Jedynie w wyjątkowych okolicznościach oraz po akceptacji diety Zamawiającego możliwe są odstępstwa od umowy.

27. Zamawiający w Punkcie I, pkt. 1.8 podpunkcie e. OPZ (Załącznik 1a, część 1), powołuje się na stosowanie się do dziennych racji pokarmowych. Wnosimy o eliminację wymogu, ponieważienne racje pokarmowe nie obowiązują od 2008 roku.

Odpowiedź: Powyższy zapis pozostaje bez zmian.

28. Czy podane gramatury produktów i potraw przez Zamawiającego w Załącznikach nr. 6 i nr 14 mają charakter przykładowy?

Odpowiedź: Są to minimalne wymagane gramatury produktów i potraw gotowych, tak więc muszą spełniać warunki określone w tych dokumentach, tzn. gramatury produktów i potraw przypadające na 1 porcję mogą być większe, ale nie mogą być mniejsze.

29. Wykonawca wnosi o wykreślenie z OPZ (załącznik nr 5) pozycji dotyczącej przygotowywania przez Wykonawcę diety o zmienionej konsystencji – płynnej wzmocniona, przeznaczonej do żywienia przez sondę. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r. 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 skierowane 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 podtrzymuje zapis. Dieta płynna wzmocniona pozostaje w wykazie diet.

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej w opakowaniach jednostkowych 15 g na porcję na śniadanie i kolację jedynie dla diety 3 (łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu) oraz diety 7 (o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych).

31. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w Punkcie UWAGI, pkt. 12 . OPZ (Załącznik 5) zapisu określającego dni o charakterze świątecznym w roku kalendarzowym uznawane przez Zamawiającego za okres świąteczny.

Odpowiedź: Za okres świąteczny uważa się Niedzielę oraz Poniedziałek Wielkanocny, a także pierwszy i drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia.

32. Zamawiający wymaga, by w jadłospisie 14-dniowym dodatki warzywno- owocowe, nie powtórzyły się częściej niż 7 razy. Ze względu na bardzo duże ograniczenia dozwolonych warzyw i owoców w dietach specjalistycznych, Wykonawca wnosi o modyfikację tego zapisu.

Odpowiedź: Powyższy zapis pozostaje bez zmian.

33. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza planowanie ryb dla diety wegetariańskiej.

34. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Dopuszczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, zwiększy możliwość urozmaicenia jadłospisów.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw konserwowych, oprócz papryki konserwowej oraz maksymalnie 2 razy w tygodniu. Groszek, kukurydza i seler konserwowy mogą być planowane jedynie jako składnik sałatki.

35. Wykonawca wnosi o modyfikację Załącznika nr 5 do SWZ w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości innych składników w zależności od diety np. sodu. 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapis. Zawartość sodu wynika z zawartości soli w diecie.

36. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie mrożonych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia diety, w szczególności dla diet wegetariańskich lub innych diet o małej liczbie pacjentów?

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na planowanie tego typu produktów dla diet wegetariańskich, wegańskich, niskopurynowych i innych rzadkich.

37. Czy Zamawiający dopuszcza planowania produktów typu jogurtu, kefiru, serków homogenizowanych, maślanki, itp. w opakowaniach jednostkowych w zamian za sztukowane w opakowaniach jednostkowych pakowanych fabrycznie? Pod względem jakości serwowanych potraw nie ma to znaczenia natomiast niewątpliwie wpłynie na wysokość wsadu i cenę całkowitą usługi.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga dostaw wyżej wymienionych produktów jedynie w opakowaniach jednostkowych sztukowych o minimalnej gramaturze 150 g produktu (150 g = 1 porcja).

38. Zamawiający w dokumentacji przetargowej (Załączniki nr 5,6 oraz 14) bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi prosimy o wykreślenie.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy.

39. Czy Zamawiający przewiduje w diecie cukrzycowej planowanie zup mlecznych jako elementu śniadania? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, Wykonawca zwraca się z uprzejmą prośbą o rozważenie wyeliminowania tego rodzaju potraw z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje planowania zup mlecznych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

40. Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024r.

Odpowiedź: Odpowiedź na to pytanie została zawarta w odpowiedzi na pytanie nr 24.

41. Wykonawca wnosi o wyszczególnienie rodzajów diet, które mają być uwzględnione w zamówieniu, w tym: nazw diet, liczby posiłków przypadających na każdą dietę oraz procentowego udziału pacjentów żywionych zgodnie z daną dietą. Informacje te są niezbędne do prawidłowego przygotowania oferty i zapewnienia optymalnego bilansowania posiłków.

Odpowiedź: Odpowiedź na to pytanie została zawarta w odpowiedzi na pytanie nr 25.

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 umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Odpowiedź na to pytanie została zawarta w odpowiedzi na pytanie nr 23.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Pieczywo razowe lub graham zostało uwzględnione w diecie podstawowej i diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów jako stały element śniadania i kolacji.

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

„W jadłospisach 14 - dniowych należy uwzględnić:

- 9 dni: zupa + II danie: potrawy mięsne - w tym 3 - 4 x mięso mielone, reszta mięso w całości jako porcja + ziemniaki/kasza/ryż/makaron (raz na 2 tygodnie makaron pełnoziarnisty i ryż brązowy), sałatka, surówka według diety.
- 2 dzień: zupa + II danie z potrawą półmięsną (np. fasolka po bretońsku, kaszotto/risotto z mięsem)
- 1 dzień: zupa + II danie z potrawą bezmięsną, dodatki jw.
- 2 dni: zupa + II danie z rybą w całości - filet w formie smażonej, gotowanej - bez mielonej + ziemniaki + surówka, sałatka według diety.”

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

„W jadłospisach 14 - dniowych należy uwzględnić:

- 8 dni: zupa + II danie: potrawy mięsne - w tym 3 - 4 x mięso mielone, reszta mięso w całości jako porcja + ziemniaki/kasza/ryż/makaron (raz na 2 tygodnie makaron pełnoziarnisty i ryż brązowy), sałatka, surówka według diety.
- 2 dzień: zupa + II danie z potrawą półmięsną (np. fasolka po bretońsku, kaszotto/risotto z mięsem)
- 2 dzień: zupa + II danie z potrawą bezmięsną, dodatki jw.
- 2 dni: zupa + II danie z rybą w całości - filet w formie smażonej, gotowanej - bez mielonej + ziemniaki + surówka, sałatka według diety.”

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę w powyższym zapisie.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

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

Odpowiedź: Wymagane jest stosowanie wywarów mięsno-kostnych lub mięsno-warzywnych do zup. Wywary warzywne mogą być stosowane w diecie niskobiałkowej lub niskopurynowej.

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie powyższych produktów dla diet indywidualnych.

48. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet, diety: papkowej, płynnej wzmocnionej. 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: Dieta papkowa oraz płynna wzmocniona pozostają w wykazie diet.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie określił w dokumentacji dziennej racji pokarmowej dla diety papkowej i płynnej.

50. Zamawiający określił wymagania kaloryczne dla diety płynnej wzmocnionej na min. 1800 kcal.

Prawidłowo zbilansowana dieta płynna wzmocniona (także do żywienia przez zgłębnik tzw. Sonda) powinna zawierać 1 kcal w 1ml. Określona przez Zamawiającego kaloryczność 1800 kcal przy założeniach pojemności 3x500 ml jest niemożliwa do spełnienia. Jogurt owocowy 150 g to kaloryczność rzędu około 100 kcal, sok owocowo-warzywny to kaloryczność rzędu około 50 kcal w 100 ml. Podanie soku 330 ml i jogurtu 150 ml nie uzupełnia kaloryczności do wymaganej wielkości. Prosimy o zmianę zapisów na zgodne z zaleceniami IŻŻ i wytycznymi dotyczącymi diet o zmienionej konsystencji, czyli obniżenie kaloryczności lub zwiększenie ilości i wielkości porcji do podania.

Odpowiedź: Dla diety płynnej wzmocnionej wymagana jest objętość diety 2x 500 ml (śniadanie i kolacja) oraz 1x 600 ml (obiad) + 1 sok owocowo-warzywny 330 ml (do obiadu) oraz 1 jogurt naturalny 150 g + mus owocowy 100 g raz/dobę (do śniadania) zgodnie z zapisem w zał. nr 5, co w zupełności wystarcza na pokrycie zapotrzebowania energetycznego wartości 1800 kcal, przy założeniu, iż dopuszczalne są odchylenia od podanych wartości kalorycznych i odżywczych wynoszące +/- 10%.

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

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie zawarł takiej diety w wykazie diet w OPZ (zał. nr 5).

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

Odpowiedź: Umowa nie uwzględnia podawania zawartości witaminy C w jadłospisach. Zamawiający będzie wymagał podania: wartości energetycznej, ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli/sodu w całodziennych jadłospisach.

54. Zamawiający wymaga, by w jadłospisie 14-dniowym dodatki warzywno-owocowe, nie powtórzyły się częściej niż 7 razy. Ze względu na bardzo duże ograniczenia dozwolonych warzyw i owoców w dietach specjalistycznych, Wykonawca wnosi o modyfikację tego zapisu.

Odpowiedź: Odpowiedź na to pytanie została zawarta w odpowiedzi na pytanie nr 32.

55. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź: Odpowiedź na to pytanie została zawarta w odpowiedzi na pytanie nr 33.

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

Odpowiedź: Odpowiedź na to pytanie została zawarta w odpowiedzi na pytanie nr 30.

57. Czy podane gramatury produktów i potraw przez Zamawiającego w Załączniku nr 14 do SWZ podpunkt mają charakter przykładowy?

Odpowiedź: Odpowiedź na to pytanie została zawarta w odpowiedzi na pytanie nr 28.

58. Czy Zamawiający przewiduje w diecie cukrzycowej planowanie zup mlecznych jako elementu śniadania? W przypadku odpowiedzi twierdzącej, Wykonawca zwraca się z uprzejmą prośbą o rozważenie wyeliminowania tego rodzaju potraw z diety cukrzycowej, z uwagi na ich wysoki indeks glikemiczny. Zupy mleczne mogą powodować gwałtowne wahania poziomu glukozy we krwi, co jest niekorzystne w diecie przeznaczonej dla osób z cukrzycą, gdzie kluczowe jest ograniczenie spożycia łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Odpowiedź: Odpowiedź na to pytanie została zawarta w odpowiedzi na pytanie nr 39.

59. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami dietetyki i obowiązującymi wytycznymi

Odpowiedź: Wszystkie planowane diety muszą spełniać wymagania określone w umowie, zwłaszcza w zał. nr 5 (opis przedmiotu zamówienia) oraz w zał. nr 6 i 14 (minimalna wymagana gramatura produktów i potraw). Jeśli nie zostaną spełnione te wymagania, Zamawiający będzie wnosił o wprowadzenie korekty.

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza pasty oraz pasztety z nasion roślin strączkowych.

Z poważaniem