**Wojewódzki Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej**

**Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi**

91-520 Łódź, ul. Okólna 181

Centrala telefoniczna: /42/ 617 72 11; fax.: /42/ 659 03 18; Sekretariat: /42/ 659 00 11

email: [clchp@centrumpluc.com.pl](mailto:clchp@centrumpluc.com.pl) [www.centrumpluc.com.pl](http://www.centrumpluc.com.pl)

BDO 000035986 KRS 0000192656

Łódź, dnia 03.10.2024 r.

l.dz. WZZOZCLChPłiR/ZP/20-2/24

*Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Usługa przygotowania posiłków dla pacjentów Wojewódzkiego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi”*

***Znak sprawy: 20/ZP/PN/24***

Wojewódzki Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2021, poz. 1129 z późn. zm.) udziela odpowiedzi na zadane przez wykonawcę pytania dotyczące zapisów treści SWZ do w/w postępowania.

**Pytanie 1**

Wykonawca zwraca się o modyfikację w zakresie zawartości składników odżywczych. Na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku zaleca się by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35%.Czy Zamawiający zgadza się na zmiany wartości odżywczych diet na podstawie aktualnych norm żywienia?

**Odpowiedź:** Zamawiający precyzyjnie określił kaloryczność poszczególnych diet w opisie przedmiotu zamówienia oraz w projekcie umowy zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 2023 r. Kaloryczność i wartość odżywcza zostały podane w wykazie diet.

**Pytanie 2**

Zamawiający w rozdz. XI pkt A SWZ ppkt 7 b) pisze: „Wykaz przedmiotowych środków dowodowych : (…) oświadczenie Wykonawcy potwierdzające wdrożenie systemu HACCP, bądź certyfikat potwierdzający, że system HACCP został wdrożony”. W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację i potwierdzenie, iż do oferty należy załączyć certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowana jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na modyfikację i podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 3**

Zamawiający w SWZ pisze, iż Wykonawca ma dołączyć jako parametr oceniany: „Przykładowy jadłospis 7 dniowy dla diety ogólnej oraz dla diety lekko strawnej dla dzieci”. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma dołączyć do oferty 2 jadłospisy na 7 dni: jeden dla diety ogólnej (3 posiłki), a drugi dla diety dla dzieci w wieku 3-18 lat (5 posiłków) bazujący na założeniach diety lekkostrawnej.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że Wykonawca powinien przedstawić w ofercie dwa jadłospisy - 1 jadłospis dla diety podstawowej i 1 jadłospis dla diety lekkostrawnej dla dzieci.

**Pytanie 4**

Prosimy o potwierdzenie, iż jadłospisy dołączone do oferty jako parametr oceniany mają zawierać: menu oraz gramaturę poszczególnych potraw/produktów.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 5**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie dla dzieci (lekkostrawnej) w ramach kolacji na ciepło parówki na ciepło?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie dla dzieci (lekkostrawnej) w ramach kolacji na ciepło parówki cielęce lub drobiowe na ciepło

**Pytanie 6**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w diecie dla dzieci (lekkostrawnej) w ramach dodatku do pieczywa ser żółty?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza ser żółty typu light.

**Pytanie 7**

Prosimy o potwierdzenie, że jeżeli Wykonawca planuje na drugie danie obiadowe danie typu: pierogi itp. to nie uwzględnia już w tym dniu dodatku węglowodanowego w postaci: ziemniaków, makaronu, kaszy czy ryżu itp.

**Odpowiedź:** Zamawiający uwzględnia dodatek węglowodanowy, który jest źródłem błonnika np.: rośliny strączkowe. W tym dniu kiedy są np.: pierogi, należy uwzględnić zupę np.: z fasolą, groszkiem, grochem, soczewicą, natomiast dodatkiem do pierogów ma być np.: surówka , która zawiera warzywa i owoce, które są również źródłem glukozy, sacharozy i fruktozy - czyli są to węglowodany złożone.

**Pytanie 8**

Prosimy o potwierdzenie, iż w jadłospisie dla diety lekko strawnej dla dzieci Zamawiający dopuszcza planowanie takich produktów jak: jajka gotowane, pasztety pieczone, pasta jajeczna.

**Odpowiedź:** Zamawiający w jadłospisie dla diety lekko strawnej dla dzieci dopuszcza planowanie takich produktów jak jajka gotowane, pasztety pieczone, pasta jajeczna.

**Pytanie 9**

Prosimy o informacje czy jako dodatek do pieczywa w śniadaniach i kolacjach Zamawiający dopuszcza planowanie pasty twarogowej lub sera białego mielonego ?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza jako dodatek do pieczywa w śniadaniach i kolacjach planowanie pasty twarogowej lub sera białego mielonego, przy czym Zamawiający zaznacza, że są to jednakowe produkty.

**Pytanie 10**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dopuszcza odchyleń od wymaganych wartości energetycznej i odżywczej.

**Pytanie 11**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy ocenie atrakcyjności oferowanych posiłków (A) ppkt 1) pisze; „ Uwzględnienie w jadłospisie 7-dniowym- warzyw i owoców min. 350 g dziennie (nie wliczając ziemniaków, batatów i zup), z przewagą warzyw, sałatek warzywnych - 5 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym pod kryterium tj. 5 pkt należy codziennie oferować porcję warzyw i/lub owoców min 350 g dziennie zarówno w diecie ogólnej dla dorosłych jak i diecie lekkostrawnej dla dzieci. W przeciwnym razie otrzyma 0 pkt.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 12**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy ocenie atrakcyjności oferowanych posiłków (A) ppkt 2) pisze; „ Uwzględnienie w jadłospisie 7-dniowym ryb morskich 2-3 razy (śniadania, obiad, kolacja) - 5 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym pod kryterium tj. 5 pkt należy uwzględnić w/w zarówno w diecie ogólnej dla dorosłych jak i diecie lekkostrawnej dla dzieci. W przeciwnym razie otrzyma 0 pkt.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 13**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy ocenie atrakcyjności oferowanych posiłków (A) ppkt 3) pisze; „ Uwzględnienie w jadłospisie 7- dniowym roślin strączkowych 2-3 razy - 5 pkt”. W związku z faktem, iż w diecie lekkostrawnej rośliny strączkowe nie są zalecane (zgodnie z zapisami zał. nr 1 do opz) prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym pod kryterium tj. 5 pkt należy uwzględnić w/w jedynie w diecie ogólnej dla dorosłych. W przeciwnym razie otrzyma 0 pkt.

**Odpowiedź:** W diecie lekkostrawnej dopuszcza się groszek zielony, fasolkę szparagową, która jest lżejszym warzywem strączkowym. W opisie produktów rekomendowanych przez Ministerstwo Zdrowia w diecie lekkostrawnej występuje np. fasolka szparagowa.

**Pytanie 14**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy ocenie atrakcyjności oferowanych posiłków (A) ppkt 4) pisze; „ Uwzględnienie przynajmniej w 1 posiłku w ciągu dnia produktów bogatych w kwasy tłuszczowe nienasycone (oliwa, olej rzepakowy, słonecznik, dynia, ryby morskie, awokado) - 5 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym pod kryterium tj. 5 pkt należy codziennie oferować przynajmniej w 1 posiłku w ciągu dnia produktów bogatych w kwasy tłuszczowe nienasycone zarówno w diecie ogólnej dla dorosłych jak i diecie lekkostrawnej dla dzieci. W przeciwnym razie otrzyma 0 pkt.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 15**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy ocenie atrakcyjności oferowanych posiłków (A) ppkt 5) pisze; „ Uwzględnienie w jadłospisie 7- dniowym co najmniej 3 razy napojów fermentowanych - 5 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym pod kryterium tj. 5 pkt należy uwzględnić w/w zarówno w diecie ogólnej dla dorosłych jak i diecie lekkostrawnej dla dzieci. W przeciwnym razie otrzyma 0 pkt.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 16**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy ocenie atrakcyjności oferowanych posiłków (A) ppkt 6) pisze; „ Uwzględnienie w jadłospisie 7- dniowym różnorodności i niepowtarzalności zup do obiadu - 5 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym pod kryterium tj. 5 pkt należy codziennie przez 7 dni oferować inną zupę do obiadu zarówno w diecie ogólnej dla dorosłych jak i diecie lekkostrawnej dla dzieci. W przeciwnym razie otrzyma 0 pkt.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 17**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy ocenie atrakcyjności oferowanych posiłków (A) ppkt 7) pisze: Uwzględnienie w jadłospisie 7- dniowym różnorodności i niepowtarzalności surówek i warzyw gotowanych do obiadu.- 5 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym pod kryterium tj. 5 pkt należy codziennie przez 7 dni oferować inną surówkę lub sałatkę lub warzywo gotowane do obiadu zarówno w diecie ogólnej dla dorosłych jak i diecie lekkostrawnej dla dzieci. W przeciwnym razie otrzyma 0 pkt.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 18**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy ocenie atrakcyjności oferowanych posiłków (A) ppkt 2) pisze; „ Uwzględnienie w jadłospisie 7- dniowym co najmniej 3 razy, do śniadania i kolacji produktów dwu składnikowych np. wędlina 50g + jajko 25g; Pasztet drobiowy 40g + ser żółty 20g; Twarożek 50g + wędlina 20g - 5 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów w tym pod kryterium tj. 5 pkt należy uwzględnić w/w zarówno w diecie ogólnej dla dorosłych jak i diecie lekkostrawnej dla dzieci. W przeciwnym razie otrzyma 0 pkt.

**Odpowiedź:** Tak.

**Pytanie 19**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy jakościowej ocenie posiłków (J) pisze o skali 5-stopnowej dla diety ogólnej (1- 5 pkt) i diety lekkostrawnej dla dzieci (1-5 pkt) – „Posiłek (dowolny, np. śniadanie, obiad lub kolacja)”. Prosimy o potwierdzenie, iż żeby uzyskać maksymalną ilość punktów w w/w kryterium tj. 5 pkt dla diety ogólnej dla dorosłych i 5 pkt dla diety lekkostrawnej dla dzieci tj. razem 10 pkt należy w każdym dniu zaoferować jeden posiłek węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, w tym białko z mleka, plus warzywa lub owoce (np. na śniadanie lub obiad lub kolację).

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w SWZ został podany przykładowy jadłospis i sposób jego oceniania.

**Pytanie 20**

Zamawiający w rozdz. XIX SWZ pkt 5 przy jakościowej ocenie posiłków (J) podaje przykład do uzyskania maksymalnej liczby punktów: „Posiłek węglowodanowo-tłuszczowy plus białko zwierzęce, w tym białko z mleka, plus warzywa lub owoce: np. zupa mleczna, pieczywo pszenno-żytnie lub pełnoziarniste, masło 82%, wędlina + ser biały, sałatka z pomidora, rzodkiewki ze słonecznikiem i olejem => ocena = bardzo dobra”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby uzyskać maksymalną ilość punktów Wykonawca nie musi codziennie oferować dwóch dodatków do pieczywa jak powyżej tj. wędlina + ser biały, tylko np. samą wędlinę lub sam ser gdyż „białko zwierzęce” i np. „białko z mleka” zostanie spełnione przy zaoferowaniu zupy mlecznej.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wymaga aby do śniadania i do kolacji były 3 razy w tygodniu dwuskładnikowe produkty zgodnie z wymaganą wagą gramową.

.

**Pytanie 21**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ w opisach posiłków podaje wymagane gramatury np. zupa mleczna 400 g, kawa mleczna 250 g itd. W związku z koniecznością przygotowania jadłospisów dla diety ogólnej dla dorosłych oraz diety lekkostrawnej dla dzieci, prosimy o informację czy są to gramatury wymagane zarówno dla dorosłych jak i dzieci ? Jeśli nie prosimy o sprostowanie.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że podane gramatury wymagane są zarówno w jadłospisach dla diety ogólnej dla dorosłych oraz diety lekkostrawnej dla dzieci.

**Pytanie 22**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 1 pisze: „Uwzględnienia przynajmniej 1 posiłku w ciągu dnia z produktów zbożowych z pełnego przemiału”. Prosimy o potwierdzenie, iż zapis nie dotyczy diety lekkostrawnej (w tym dla lekkostrawnej dla dzieci) i diet na niej bazujących.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że dla diety ogólnej i cukrzycowej powinno być zaoferowane pieczywo pełnoziarniste lub pieczywo mieszane pszenno-żytnie graham, a dla dzieci na dietę lekkostrawną może być pieczywo mieszane np.: pszenno-żytnie lub pszenne jak bułka pszenna lub angielka.

**Pytanie 23**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ pkt 1 pisze: „Uwzględnienia w jadłospisie dekadowym (7-dniowym) roślin strączkowych co najmniej 3 razy”. Prosimy o potwierdzenie, iż zapis nie dotyczy diety lekkostrawnej (w tym dla lekkostrawnej dla dzieci) i diet na niej bazujących.

**Odpowiedź:** W diecie lekkostrawnej dopuszcza się groszek zielony, fasolkę szparagową, która jest lżejszym warzywem strączkowym. W opisie produktów rekomendowanych przez Ministerstwo Zdrowia w diecie lekkostrawnej występuje np. fasolka szparagowa.

**Pytanie 24**

Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ w opisie obiadu pisze: „Drugie danie z uwzględnieniem: (…) składnika białkowego (np. : kurczak pieczony 140g, żeberka wieprzowe 150g, ryba smażona 100g, pieczeń wieprzowa 100g, filet z piersi kurczaka 100g, schab panierowany 100g, bitki wieprzowe 100g, gołąbek w sosie pomidorowym 110g, stek wieprzowy z cebulą 100g, zraz wieprzowy 100g, pieczeń rzymska 90g w sosie pomidorowym, klopsik drobiowy lub wieprzowy 100g, kotlet mielony 100g, gulasz mięsny 150g, potrawka z kurczaka 150g, wątróbka drobiowa w sosie cebulowym 100g, hasze 100g (mięso mielone 90g z dodatkiem warzyw10g), pampuchy 2 szt. (150g) z sosem jogurtowo-truskawkowym, lub z sosem mięsnym 150g + surówka 200g , leniwe 300g + surówka warzywno –owocowa 150g , naleśniki z serem 2 szt – 300g+ dodatek owocowy 150g i jogurt naturalny 150g lub naleśniki z mięsem 300g + surówka 150g, bigos z kapusty mieszanej z mięsem i wędliną 350g, pierogi z serem 300g + surówka 150g, pierogi z mięsem 300g + surówka z warzyw 150g , pierogi z kapustą i pieczarkami 300g + surówka 150g, śledź w śmietanie 150g; Dzieci dopuszczalne: kurczak pieczony 140g, schab panierowany 90g, gołąbek w sosie pomidorowym 100g, ryba smażona 100g;”. Zamawiający jako składnik białkowy na obiad dopuszczony dla dzieci podał jedynie 4 propozycje. W celu zapewnienia różnorodności oferowanych dań, prosimy o podanie innych dopuszczalnych dla dzieci dodatków białkowych do II dania obiadowego. W przeciwnym wypadku Wykonawca będzie musiał powtarzać jedyne dozwolone przez Zamawiającego dania w każdym tygodniu i w ramach jednego tygodnia. Ponadto Zamawiający nie wymienił żadnego dozwolonego dnia bezmięsnego (a jest wymagane 1 x w tygodniu). Prosimy o sprostowanie.

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza dodatek białkowy tj: kurczak, pieczony, ryba smażona, schab panierowany czy gołąbek dla diety ogólnej dla dzieci. W diecie ogólnej w drugim danie u wyszczególniono szereg różnych potraw, w tym również dla dzieci w wieku od 3- 18 lat..

Poniżej Zamawiający przedstawia jeszcze raz wykaz potraw dla dorosłych i dla dzieci:

kurczak pieczony 140g, żeberka wieprzowe 150g, ryba smażona 100g, pieczeń wieprzowa 100g, filet z piersi kurczaka 100g, schab panierowany 100g, bitki wieprzowe 100g, gołąbek w sosie pomidorowym 110g, stek wieprzowy z cebulą 100g, zraz wieprzowy 100g, pieczeń rzymska 90g w sosie pomidorowym, klopsik drobiowy lub wieprzowy 100g, kotlet mielony 100g, gulasz mięsny 150g, potrawka z kurczaka 150g, wątróbka drobiowa w sosie cebulowym 100g, hasze 100g (mięso mielone 90g z dodatkiem warzyw 10g), pampuchy 2 szt. (150g) z sosem jogurtowo-truskawkowym, lub z sosem mięsnym 150g + surówka 200g, leniwe 300g+ surówka warzywno –owocowa 150g , naleśniki z serem 2 szt – 300g+ dodatek owocowy 150g i jogurt naturalny 150g lub naleśniki z mięsem 300g + surówka 150g, bigos z kapusty mieszanej z mięsem i wędliną 350g, pierogi z serem 300g + surówka 150g, pierogi z mięsem 300g + surówka z warzyw 150g

Zamawiający informuje, że wymienione powyżej potrawy zaznaczone kolorem można podać również dzieciom - różnorodność potraw jest bardzo duża, zatem Wykonawca nie będzie zmuszony do powtarzania tego samego dania co 4 dni. Większość dzieci jest na diecie ogólnej i w/w potrawy chętnie spożywa.

**Pytanie 25**

Zamawiający w zał. nr 1 do opz w opisie diety podstawowej pisze: „wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających”. Czy w związku z powyższym zapisem, a z drugiej strony wymogiem serwowania nasion roślin strączkowych prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza serwowanie dań typu zupa grochowa, zupa fasolowa.

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza serwowanie dań typu zupa grochowa, zupa fasolowa, które są źródłem błonnika – 3 razy w tygodniu.

**Pytanie 26**

Zamawiający w zał. nr 1 do opz w opisie diety łatwostrawnej pisze, iż produktem przeciwwskazanym są m.in. dania mączne. Czy w związku z w/w zapisem Wykonawca nie może planować dań typu pierogi, naleśniki itp. ?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że miał na myśli zagęszczanie dużą ilością mąki - sosów i zup, występują inne techniki kulinarne zagęszczania potraw, np.; zmiksowane warzywa. W przypadku pierogów z serem lub mięsem – to można serwować je w diecie lekkostrawnej, natomiast Zamawiający nie wyraża zgody na serwowanie smażonych naleśników.

**Pytanie 27**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w jadłospisie dekadowym uwzględniamy dietę: ogólną, lekkostrawną, wątrobową, cukrzycową, cukrzycowo-wątrobową i jadłospis dla dzieci, w tym drugie śniadania i podwieczorki – dla dzieci i diety cukrzycowej i cukrzycowo-wątrobowej.

**Pytanie 28**

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

**Odpowiedź:** Tak, wszystko osobno, mięso, kasza czy ryż i warzywa gotowane.

**Pytanie 29**

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

**Odpowiedź:** Tak, jeśli jest to dieta bezmleczna, to podajemy zupę warzywną, wszystko wg potrzeb oddziałów.

**Pytanie 30**

Proszę o potwierdzenie, czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jogurt lub kefiry mają być planowane jako dodatek w dniu, kiedy nie jest serwowana zupa mleczna?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że jogurt można planować w różne dni, nie musi to być jednak w te dni kiedy nie ma zupy mlecznej.

**Pytanie 31**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

**Pytanie 32**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

**Odpowiedź:** Zamawiający wymaga by diety były zbilansowane zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu szpitalnym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

**Pytanie 33**

Prosimy o modyfikacje Załącznika nr 2 do SWZ i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal+/-10%. 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 podtrzymuje zapisy SWZ. Dobowe zapotrzebowanie kaloryczne wyszczególniono w opisach diet rekomendowanych przez Ministerstwo Zdrowia.

**Pytanie 34**

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:** W przypadku diety niskocholesterolowej lub bezmlecznej Zamawiający uwzględnia masło roślinne. W/g potrzeb oddziału. W pozostałych przypadkach masło tylko 82 %.

**Pytanie 35**

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:** Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy przez Wykonawcę, będą naliczane kary umowne przez Zamawiającego określone w §9 wzoru umowy.

**Pytanie 36**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, 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. Dodatkowo, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 37**

Wykonawca prosi o potwierdzenie, iż wskazane ciepłe kolacje: „Kolacja na ciepło: bigos 200g, fasola po bretońsku 200g, parówka na ciepło 80g, kiełbasa na ciepło 80g” dotyczą jedynie diety podstawowej.

**Odpowiedź:** Tak, wyjątek stanowi dieta lekkostrawna – parówka drobiowa na ciepło.

**Pytanie 38**

Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy Zamawiający dopuszcza planowanie jednego dodatku białkowego do śniadania i kolacji w zamian za dwa. Bazując na doświadczeniu pojedynczy dodatek białkowy o większej gramaturze wizualnie wygląda bardziej zachęcająco dla Pacjenta. Dodatkowo, o ile w przypadku diety podstawowej, wymóg ten jest łatwej spełnić, tak w przypadku diety lekkostrawnej i wszystkich jej, modyfikacji dozwolone są tylko: wędlina. Twaróg dżem oraz w niektórych przypadkach jajko. Z tego względu nie ma możliwości zaplanowania dwóch różnych dodatków białkowych do śniadań i kolacji.

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 39**

Wnosimy o sprecyzowanie ilu posiłkowe powinny być diety.

**Odpowiedź:** Diety: cukrzycowa, wątrobowo-cukrzycowa, bogato białkowa, wysokokaloryczna - 5 posiłków dziennie, dzieci (wszystkie diety - 5 posiłków dziennie).

**Pytanie 40**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że uwzględnienie potraw tradycyjnych w jadłospisach świątecznych dotyczy tylko i wyłącznie diet, nie mających przeciwwskazań żywieniowych

**Odpowiedź:** Jadłospis ułożony wg potrzeb dietetycznych pacjentów.

**Pytanie 41**

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

**Odpowiedź:** Tak, plus dodatek warzywno-owocowy np. surówka z marchwi i jabłek lub sok warzywno-owocowy.

**Pytanie 42**

Proszę o udzielnie informacji ilu pacjentów średnio miesięcznie było żywionych w szpitalu w okresie od 09.23 do 08.24r.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w Szpitalu w Łodzi przy ul. Okólnej i w Szpitalu w Tuszynie w okresie od 09.2023 r. do 08.2024 r. średniomiesięcznie było żywionych 20160 pacjentów.

**Pytanie 43**

Proszę o udzielnie informacji ilu pacjentów średnio miesięcznie było żywionych w szpitalu na ul. Okólnej w Łodzi od 09.23 do 08.24r.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w Szpitalu w Łodzi przy ul. Okólnej w okresie od 09.2023 r. do 08.2024 r. średniomiesięcznie było żywionych 13618 pacjentów.

**Pytanie 44**

Proszę o udzielnie informacji ilu pacjentów średnio miesięcznie było żywionych w szpitalu na ul. Szpitalnej 5 w Tuszynie w okresie od 09.23 do 08.24r.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w Szpitalu w Tuszynie w okresie od 09.2023 r. do 08.2024 r. średniomiesięcznie było żywionych 6542 pacjentów.

**Pytanie 45**

Proszę o udzielnie informacji ilu pacjentów średnio miesięcznie było żywionych w lokalizacji na ul. Wycieczkowej 86 w Łodzi w okresie od 09.23 do 08.24r.

**Odpowiedź:** W okresie od 09.23. r. do 08.24 r. oraz obecnie budynek jest wyłączony z użytkowania. Natomiast zgodnie z zapisami wzoru umowy, cyt: „*Zamawiający zastrzega, że istnieje możliwość włączenia w zakres świadczenia usługi lokalizacji Łódź, ul. Wycieczkowa 86, powyższa zmiana nie będzie wymagała aneksowania umowy, Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę pisemnie z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem*.”

**Pytanie 46**

Proszę o potwierdzenie iż opakowania jednorazowe będą dostarczane tylko na oddział OIT

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że opakowania jednorazowe będą dostarczane na oddziały OIT, na śluzę Szpital w Tuszynie ok 25 osób x 3 dziennie, dla osób izolowanych np. z powodu zachorowania na Covid, dla osób z dietą restrykcyjną np. bez glutenu, wegańską, itp.

**Pytanie 47**

Proszę o udzielenie informacji czy Zamawiający planuje przeprowadzenie remontu oddziałów, zamykanie lub otwieranie oddziałów, jeśli tak to w jakim przedziale czasowym i w jakim zakresie.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że obecnie nie planuje przeprowadzenia remontu oddziałów, zamykania lub otwierania oddziałów,

**Pytanie 48**

Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

**Odpowiedź:** Zgodnie zapisami Rozdziału XIV SWZ ust. 5 cyt.: „*Cena ofertowa musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, wszystkie inne koszty oraz ewentualne upusty i rabaty, a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy*.”

**Pytanie 49**

Proszę o informację czy każdy oddział posiada własną kuchenkę oddziałową, czy są kuchenki łączone i czy posiłki mogą być pakowane zbiorczo oddziałami.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że każdy oddział posiada własną kuchenkę oddziałową i nie ma możliwości pakowania zbiorczo oddziałami.

**Pytanie 50**

Proszę o podanie obecnej stawki za wyżywienie pacjenta oraz stawki programu pilotażowego Dobry Posiłek.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że nie realizuje programu pilotażowego „Dobry Posiłek”, natomiast obecna stawka za wyżywienie pacjenta wynosi 24,35 zł brutto.

**Pytanie 51**

Proszę o informację kto odpowiada za dostarczenie naczyń (zastawa stołowa, sztućce, kubki) na oddziały?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że po stronie Zamawiającego jest zabezpieczenie naczyń w oddziale - zastawa stołowa, sztućce, kubki, natomiast dostawa posiłków w naczyniach jednorazowych jest po stronie Wykonawcy

**Pytanie 52**

Proszę o informację kto ponosi koszt za pojemniki na odpady?

**Odpowiedź:** Odpady pokonsumpcyjne nie są odpadami medycznymi. Zgodnie z zapisami § 2 ust. 21 tiret 10, cyt.: „*odbiór resztek pokonsumpcyjnych w pojemnikach i workach Wykonawcy, w przypadku stwierdzenia choroby zakaźnej utylizacja tych odpadów - wykonawca jest zobowiązany zawrzeć umowę z odbiorcą i dostarczyć Naczelnej Pielęgniarek- zestawienie miesięczne do 5 następnego miesiąca oraz przedstawić kopie umowy z firmą odbierającą odpady pokonsumpcyjne*”.

**Pytanie 53**

Czy do każdej kuchenki oddziałowej można wjechać wózkiem transportowym?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że do każdej kuchenki wjeżdża wózek bemarowy.

**Pytanie 54**

Czy do wszystkich kuchenek oddziałowych jest łatwy dostęp (podjazdy, windy) czy należy wziąć pod uwagę przenoszenie posiłków po schodach, jeśli tak to na ile oddziałów i jakie?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że do wszystkich kuchenek jest łatwy dostęp (windy), w przypadku awarii windy, w zasięgu jest następna, w każdym z pawilonów są dwie windy.

**Pytanie 55**

Czy zamawiający wyrazi zgodę na wdrożenie bezpłatnego systemu wdrażania posiłków?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody.

**Pytanie 56**

Proszę o podanie ilości łóżek na każdym oddziale i w każdym obiekcie (ul. Okólna, ul. Szpitalna, ul. Wycieczkowa).

**Odpowiedź:**

**Ilość łóżek w oddziałach na ulicy Okólnej  w Łodzi:**

1. I Oddział Chorób Płuc i Alergii Układu Oddechowego  40 łóżek,

2. Oddział Pulmonologii i Chemioterapii Nowotworów Płuc   60 łóżek,

3. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii                        10 łóżek,

4. Oddział Chorób Układu Oddechowego dla Dzieci            50 łóżek,

5. Oddział Internistyczno- Kardiologiczny                                30 łóżek,

6. Oddział Chorób Wewnętrznych "A"                                    30 łóżek,

7. Oddział Neurologii                                                                35 łóżek,

8. Oddział Rehabilitacji Neurologicznej                                 41 łóżek,

9. Oddział Rehabilitacji  Pulmonologicznej                            26 łóżek.

**Ilość łóżek w oddziałach na ulicy Szpitalnej w Tuszynie:**

1. II Oddział Chorób Płuc65 łóżek,

2. Oddział Chorób Wewnętrznych                                    40 łóżek,

3.Oddział Chirurgii Klatki Piersiowej                                        21 łóżek,

4. Oddział Urologii i Onkologii Urologicznej                    30 łóżek,

5. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii                 5 łóżek,

6. Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej                55 łóżek.

Budynek przy ul. Wycieczkowej jest obecnie wyłączony z użytkowania.

**Pytanie 57**

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

**Odpowiedź:** Zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Pzp, kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia zostanie opublikowana przed otwarciem ofert.

**Pytanie 58**

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

**Odpowiedź:** Po zakończeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

**Pytanie 59**

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 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 dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

a) Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

b) Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

c) Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

**Odpowiedź:** Zamawiający przewidział waloryzację w oparciu o przepis art. 439 PZP. Stosowne postanowienia ujęte zostały w § 8 ust. 12 projektu Umowy. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zaproponowaną przez Wykonawcę.

**Pytanie 60**

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, kwarantanna, 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 nie wyraża zgody.

**Pytanie 61**

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 podtrzymuje zapisy SWZ. Zgodnie z zapisami § 12 ust. 1, cyt.: „*Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465 oraz z 2024 r. poz. 878 i 1222). Wymóg dotyczy czynności bezpośrednio związanych z realizacją zamówienia, czyli prace pracowników polegające na bezpośrednim (fizycznym) wykonywaniu przedmiotowych usług opisanych w niniejszej umowie (kucharz, pomoc kuchenna). Obowiązek zatrudnienia na podstawie stosunku pracy nie dotyczy sytuacji w której Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca osobiście wykonuje powyższe czynności (np. osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą, wspólnicy spółki cywilnej).”*

**Pytanie 62**

Wnosimy o dodanie zapisu umożliwiającego rozwiązanie umowy za porozumieniem stron z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia

Zamawiający powinien kształtować umowę z zachowaniem równowagi stron.

W wyroku z dnia 30 października 2017 r., sygn. akt KIO 2163/17 Krajowa Izba Odwoławcza wskazała, że okoliczność, że to zamawiający formułuje postanowienia wzoru umowy nie oznacza, że ma prawo czynić to w sposób bezwzględnie obowiązujący i przy tym mogący nadużywać równowagę stron (zamawiający – wykonawca). To, że zamawiający ustanawia wzór umowy nie oznacza, że może jednostronnie narzucać uciążliwą regulację obowiązków po stronie przeciwnej. Jednostronne ustanawianie warunków umowy nie stanowi realizacji swobody zawierania umów, a wręcz ją narusza, ustanawiając przywilej dyktowania warunków tylko po jednej stronie w tym przypadku zamawiającego.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody i podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pytanie 63**

Zamawiający określił w SWZ rozdziale IV średniomiesięczna ilość osobodni 12900 (czyli 430 dziennie). Równocześnie w formularzu ofertowym Zamawiający określił 538 dni. Z czego wynika ta różnica i która liczba jest prawidłowa?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w formularzu ofertowym sposób obliczenia ceny to:

„Cena osobodnia brutto: …………………….zł x **538 łóżek** x 365 dni x 2 lata = …………………………………………. Zł”

**Pytanie 64**

Wnosimy o modyfikację zapisów paragrafu 8 ust. 12 wzoru umowy w celu zapewnienia większej elastyczności i adekwatności do zmieniających się warunków rynkowych.

Obecny zapis dotyczący zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacja zamówienia nie odzwierciedla dynamiki kosztów wynikających ze wzrostu cen surowców, energii oraz innych elementów wpływających na koszt świadczenia usługi. Proponujemy, aby zapis ten został zmodyfikowany w sposób następujący:

12. *Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia (waloryzacja w oparciu o art. 439 ustawy Pzp), przy zachowaniu następujących warunków:*

*1) wysokość wynagrodzenia Wykonawcy może ulec zmianie w przypadku gdy doszło do wzrostu kosztów realizacji Umowy a zmiana rocznego wskaźnika cen towarów (materiałów) i usług konsumpcyjnych, ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za miesiąc poprzedzający miesiąc kalendarzowy w którym złożony zostanie wniosek Wykonawcy o zmianę wynagrodzenia przekroczy 3%*

Wprowadzenie tej zmiany pozwoli na uwzględnienie rzeczywistych zmian cen rynkowych, co z kolei przyczyni się do utrzymania wysokiej jakości świadczonych usług oraz stabilności finansowej obu stron.

**Odpowiedź:** Zamawiający modyfikuje zapisy § 8 ust. 12 pkt 1) wzoru umowy, który otrzymuje brzmienie:

„§ *8*

* + - 1. *Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia (waloryzacja w oparciu o art. 439 ustawy Pzp), przy zachowaniu następujących warunków:*

1. *wysokość wynagrodzenia Wykonawcy może ulec zmianie w przypadku gdy doszło do wzrostu kosztów realizacji Umowy a zmiana rocznego wskaźnika cen towarów (materiałów) i usług konsumpcyjnych, ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za miesiąc poprzedzający miesiąc kalendarzowy w którym złożony zostanie wniosek Wykonawcy o zmianę wynagrodzenia przekroczy 7%;”*

**Pytanie 65**

Zwracam się z prośbą o rozważenie możliwości zwiększenia minimalnej gwarantowanej realizacji zamówienia określonej w SWZ rozdział IV z 60% do 80% przedmiotu świadczenia. Wyższa gwarancja pozwoliłaby na bardziej stabilne i efektywne planowanie zasobów oraz zapewnienie odpowiedniego poziomu jakości świadczonej usługi w dłuższej perspektywie czasowej. Uzasadnienie tej prośby opiera się na fakcie, iż zwiększenie gwarantowanej liczby świadczeń umożliwiłoby lepsze dostosowanie zasobów personalnych i materiałowych, co pozytywnie wpłynie na zachowanie standardów wymaganych w realizacji zamówienia, szczególnie w zakresie zapewnienia posiłków zgodnych z systemem HACCP oraz normami żywienia pacjentów. Większa przewidywalność zamówienia pozwoli również na bardziej efektywne zarządzanie kosztami operacyjnymi, co w konsekwencji przełoży się na wyższą jakość realizowanej usługi.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody i podtrzymuje zapisy SWZ.

**Pozostałe zapisy SWZ pozostają bez zmian.**

*Kierownik*

*Działu Zamówień Publicznych*

*Marzena Kolasa*