



Dot.: przetargu w trybie zamówienia na usługi społeczne na: „Wykonywanie usługi żywienia pacjentów i personelu Miejskiego Centrum Medycznego im. dr. Karola Jonschera w Łodzi.” do Miejskiego Centrum Medycznego im. dr. Karola Jonschera w Łodzi. (Numer postępowania: 34/2021).

### **MODYFIKACJA TREŚCI SWZ**

Na mocy art. 286 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych – (t.j.: Dz. U. 2021 poz. 1129 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, Zamawiający dokonuje modyfikacji treści SWZ:

#### **1) w § 8 wzoru umowy (Załącznik nr 9 do SWZ) usuwa się ust. 2:**

jest:

- „1. Strony uzgadniają wzajemne kompensowanie zobowiązań.*
- 2. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania stałości ceny usługi do końca 2022r.*
- 3. Cena brutto usługi żywienia w następnych latach może ulec zmianie o wskaźnik zmiany cen żywności i napojów bezalkoholowych, ogłaszany przez GUS wyliczony w stosunku do roku poprzedniego.*
- 4. Wykonawca chcący skorzystać z uprawnienia do zmiany cen, o którym mowa w ust. 3, składa stosowny wniosek na piśmie wraz z uzasadnieniem.*
- 5. Zaakceptowana przez Zamawiającego zmieniona cena określona w ust. 3 wchodzi w życie od początku następnego miesiąca po podpisaniu aneksu.”*

a powinno być:

- „1. Strony uzgadniają wzajemne kompensowanie zobowiązań.*
- 2. Cena brutto usługi żywienia w następnych latach może ulec zmianie o wskaźnik zmiany cen żywności i napojów bezalkoholowych, ogłaszany przez GUS wyliczony w stosunku do roku poprzedniego.*
- 3. Wykonawca chcący skorzystać z uprawnienia do zmiany cen, o którym mowa w ust. 3, składa stosowny wniosek na piśmie wraz z uzasadnieniem.*
- 4. Zaakceptowana przez Zamawiającego zmieniona cena określona w ust. 3 wchodzi w życie od początku następnego miesiąca po podpisaniu aneksu.”*

#### **2) w § 12 wzoru umowy (Załącznik nr 9 do SWZ) dodaje się ust. 8:**

*„Wysokość kar umownych, naliczonych przez Zamawiającego, nie może przekroczyć 30% wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 2.”*

#### **3) w Załączniku nr 3 do SWZ zmienia się pkt. II.2:**

jest:

- „Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów będzie:*
- 1) wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów opieki zdrowotnej, opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia,*
  - 2) wykaz diet,*
  - 3) dzienny jadłospis, wcześniej zatwierdzony przez dietetyka Zamawiającego.”*

a powinno być:

*„Podstawą do sporządzania posiłków dla pacjentów będzie:*

- 1) *„Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ,*
- „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ,*
- 2) *wykaz diet,*
- 3) *jadłospis, wcześniej zatwierdzony przez dietetyka Zamawiającego.”*

4) w Załączniku nr 3 do SWZ zmienia się pkt. II.15:

jest:

*„Posiłki muszą być przygotowywane z naturalnych produktów wysokiej jakości. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności wysokoprzetworzonej, np. koncentratów obiadowych w proszku, konserw. Wyklucza się użycie jako dodatku do posiłku: ketchupu, chrzanu, ćwikły, musztardy, majonezu. Wędliny muszą być wysokiej jakości bez zawartości skrobi i soi.”*

a powinno być:

*„Posiłki muszą być przygotowywane z naturalnych produktów wysokiej jakości. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności wysokoprzetworzonej, np. koncentratów obiadowych w proszku, konserw. Wyklucza się użycie jako dodatku do posiłku: ketchupu, chrzanu, ćwikły, musztardy, majonezu. Wędliny muszą być wysokiej jakości bez zawartości soi.”*

5) w Załączniku nr 3 do SWZ zmienia się WYKAZ DIET. Wykaz diet po zmianie określono w załączniku nr 1.

### ODPOWIEDZI NA PYTANIA DO SWZ

W związku z zapytaniami do SWZ, jakie wpłynęły od Wykonawców, Zamawiający wyjaśnia:

1. **Pytanie:** Przedmiotowe środki dowodowe są środkami służącymi Zamawiającemu do zweryfikowania poprawności merytorycznej złożonej oferty. Oznacza, że zamawiający musi mieć możliwość zapoznania się z nimi już na etapie badania oferty.  
Stosownie do treści art. 7 pkt 20 nowej ustawy Pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych usług z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia.  
Prosimy zatem o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty przykładowego jadłospisu tygodniowego dla diety ogólnej z podaniem składu posiłków, gramatury oferowanych potraw oraz kaloryczności z całego dnia  
Dodatkowo wprowadzenie wymogu załączenia do oferty przykładowego jadłospisu da Zamawiającemu możliwość zbadania i zweryfikowania kryterium opisanego w rozdz. XV SWZ pkt 2.2 ppkt 1) i 2) - „Atrakcyjność jadłospisu tygodniowego”.  
**Odpowiedź:** Zamawiający pozostawia zapis SWZ bez zmian.
2. **Pytanie:** Zamawiający w zał. nr 3 do SWZ rozdz. II pkt 6 pisze; „Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać do każdego śniadania oraz kolacji dodatek w postaci świeżego warzywa”.  
Natomiast w ramach kryterium oceniany jest dodatek w formie owocu do śniadania lub kolacji.  
Prosimy zatem o informację czy jeśli Wykonawca zaoferuje owoc do śniadania lub kolacji to ma być on serwowany zamiast warzywa czy dodatkowo ?  
**Odpowiedź:** Zamawiający wymaga aby do każdego śniadania oraz kolacji serwowany był dodatek w postaci świeżego warzywa. Zaoferowanie owocu do śniadania lub kolacji nie zwalnia Wykonawcy z uwzględnienia w jadłospisie dodatku w postaci świeżego warzywa.
3. **Pytanie:** Zamawiający w zał. nr 3 do SWZ – Wykaz diet podaje w opisach diet dzienną rację pokarmową. Ponadto Zamawiający pisze, iż dopuszcza tolerancję wagi dziennej racji pokarmowej poszczególnych produktów określonych powyżej w zakresie +/-10%. Pragniemy poinformować, iż nie ma możliwości ułożenia jadłospisu, tak aby każdego dnia spełnić w/w wymóg, bowiem nie codziennie planowane są wszystkie produkty wymienione w opisie diet np. nie codziennie serwuje się jaja, suche strączkowe czy ziemniaki, gdyż w ramach urozmaicenia podaje się też inne dodatki węglowodanowe do obiadu: kasza, ryż, makaron itp. Poza tym, jeśli Wykonawca będzie podawał jajko jako dodatek białkowy np. do śniadania to nie powinien go serwować w gramaturze 15 g, tylko 1 szt. 50-60g. W związku z powyższym, prosimy o potwierdzenie, iż wartości dziennej racji pokarmowej podane przez Zamawiającego w opisie diet są jedynie sugerowanymi, a nie codziennie wymaganymi.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonał zmiany w opisie diet wskazanych w załączniku nr 3 do SWZ – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.

4. **Pytanie:** Kto w obecnej chwili zajmuje się dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjenta?

**Odpowiedź:** W obecnej chwili dystrybucją posiłków na oddziały do pacjenta zajmuje się wykonawca, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

5. **Pytanie:** W jakiej formie jest wydawany posiłek?

**Odpowiedź:** Posiłek wydawany jest w formie płynnej, półpłynnej, papkowatej, stałej, w zależności od stosowanej diety. Posiłek pierwszy i obiad uwzględnia dwa dania o konsystencjach płynnej i stałej.

6. **Pytanie:** Prosimy o opublikowanie przykładowego jadłospisu dekadowego (z gramaturą posiłków), według którego są obecnie żywieni pacjenci Zamawiającego. Informacja ta umożliwi Wykonawcy prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, jak również ułatwi Wykonawcy poznanie oczekiwań Zamawiającego w zakresie przygotowywanych posiłków.

**Odpowiedź:** Jadłospis obecnie obowiązujący u Zamawiającego został załączony do niniejszych odpowiedzi – załącznik nr 2.

7. **Pytanie:** Kto w obecnej chwili zajmuje się transportem posiłków na oddziały?

**Odpowiedź:** W obecnej chwili transportem posiłków na oddziały zajmuje się wykonawca, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

8. **Pytanie:** Czy zamawiający przewiduje przekazanie wykonawcy sprzęt niezbędny do wykonania usługi

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada sprzętu do dzierżawy. Sprzęt jest własnością wykonawcy, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

9. **Pytanie:** Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów ?

**Odpowiedź:** Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych. W każdym z budynków znajdują się co najmniej 2 windy.

10. **Pytanie:** Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

**Odpowiedź:** Zamawiający dysponuje miejscem do składowania odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał.

11. **Pytanie:** Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie ? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w najbliższym czasie planowana jest modernizacja Pawilonu B Centrum, jednak powyższa zmiana organizacyjna nieznacznie zmniejszy liczbę żywionych pacjentów.

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

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że w najbliższym czasie planowana jest modernizacja Pawilonu B Centrum, jednak powyższa zmiana organizacyjna nieznacznie zmniejszy liczbę żywionych pacjentów.

13. **Pytanie:** Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny ?

**Odpowiedź:** Zamawiający we wzorze umowy (załącznik nr 9 do SWZ) określił, w jakich przypadkach dopuszcza zmianę ceny jednostkowej.

14. **Pytanie:** Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń z melaniny dopuszczonych do stosowania w żywieniu zbiorowym zamiast naczyń porcelanowych , transport porcelany jest narażony na potłuczenie się a co za tym idzie częstszy koszt zakupu nowych naczyń co będzie miało znaczący wpływ na koszt usługi.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

15. **Pytanie:** W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń z melaniny, kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy, ich zniszczenia przez pacjentów?

**Odpowiedź:** Zapewnienie właściwej ilości wielorazowej zastawy, zapewniającej płynne dostawy posiłków do oddziałów i chorych leży po stronie Wykonawcy.

- 16. Pytanie:** Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?
- Odpowiedź:** Wg wiedzy Zamawiającego nie ma zaleceń, decyzji w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy. Obecny wykonawca – jako dzierżawca pomieszczeń kuchennych – dotychczas ponosił odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) w zakresie wykonywanej usługi. Wydane decyzje i zalecenia Wykonawca będzie realizował na własny koszt i odpowiedzialność.
- 17. Pytanie:** Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?
- Odpowiedź:** Udostępnione pomieszczenia odpowiadają przepisom prawa. W budynkach są zamontowane windy. Pomieszczenia nie są jednak dostosowane do pracy dla osób z niepełnosprawnością ruchową. Jeżeli Wykonawca przewiduje zatrudnienie osób niepełnosprawnych to musi dostosować dane stanowiska pracy do rodzaju niepełnosprawności.
- 18. Pytanie:** Wnosimy o zmiany w &8 umowy - Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie art. 436 ust.4 lit b) P.z.p tj. postanowień określających zasady zmiany wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy w umowie zawartej na okres dłuższy niż 12 miesięcy, jeśli zmianie ulegną:
- stawki podatku od towarów i usług (obowiązuje od dnia wejścia w życie przepisów ją wprowadzających) oraz podatku akcyzowego.
  - wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  - zasady podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
  - zasady gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę
- Warunkiem wprowadzenia zmian, o których mowa w ust.2 lit. a),b),c),d) jest potwierdzenie powstania okoliczności w formie opisowej i ich właściwe umotywowanie. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek wykazania wpływu zmiany stawki podatku od towarów i usług, wysokości minimalnego wynagrodzenia, zmiany składek na ubezpieczenie, czy zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do PPK, na zwiększenie kosztów realizacji umowy będących podstawą do zwaloryzowania wynagrodzenia umownego w drodze aneksu do umowy.
- Odpowiedź:** Zamawiający dokonał zmiany w § 8 wzoru umowy – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.
- 19. Pytanie:** Z ilu oddziałów/punktów/stanowisk komputerowych planuje Zamawiający bezpośrednie zamawianie posiłków. Ilość stanowisk budując m.in. cenę wprowadzonego systemu?
- Odpowiedź:** Zamawiający planuje bezpośrednie zamawianie posiłków z 12 punktów.
- 20. Pytanie:** Prosimy o załączeniu planu pomieszczeń przeznaczonych do udostępnienia wykonawcy.
- Odpowiedź:** W załączniku nr 3 Zamawiający zamieścił plany pomieszczeń przeznaczonych do udostępnienia Wykonawcy.
- 21. Pytanie:** Ile wózków należy zapewnić do prawidłowej dystrybucji posiłków? Ile wózków obecnie używanych jest do dystrybucji?
- Odpowiedź:** Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie. Wykonawca winien we własnym zakresie określić ilość sprzętu niezbędnego do prawidłowego realizowania usługi. Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.
- 22. Pytanie:** Ilu pracowników będzie należało przeszkolić z systemu zamawiania posiłków?
- Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie zobowiązany przeszkolić z systemu zamawiania posiłków ok. 25 osób.

23. **Pytanie:** Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż w celu zmniejszenia kosztów usługi posiłki kolacyjne mogą być dostarczane wraz obiadem, za wyjątkiem ciepłych kolacji

**Odpowiedź:** Zamawiający, aby obniżyć koszt usługi dla Wykonawcy, dopuszcza opcję przywożenia kolacji wraz z obiadem (za wyjątkiem ciepłych kolacji). Jednak dystrybucja kolacji do łóżek pacjentów ma się odbywać w godzinach określonych w ogłoszeniu. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do przechowania posiłku do czasu jego wydania zgodnie z pkt II.17 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do SWZ).

24. **Pytanie:** Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

**Odpowiedź:** Dozorowi technicznemu podlegają windy. Koszty dozoru ponosi Zamawiający.

25. **Pytanie:** Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?

**Odpowiedź:** Aktualne stawki netto za poszczególne posiłki jakie Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi:

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto
1.	Śniadanie	szt.	4,92	5,31
2.	Obiad: zupa i II danie	szt.	8,97	9,69
3.	Kolacja	szt.	4,52	4,88
4.	Posiłek regeneracyjny	szt.	7,20	7,78

26. **Pytanie:** Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na rozdział i dystrybucję posiłków?

**Odpowiedź:** Pomieszczenia są w stanie dobrym. Gruntowny remont budynku przy ul. Milionowej został zakończony w 2011r.

27. **Pytanie:** 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:** Wszelkie koszty, jakie Wykonawca ma ponieść podczas realizacji niniejszej usługi, zostały określone w ogłoszeniu.

28. **Pytanie:** Czy pomieszczenia wyznaczone do najmu są dopuszczone przez sanepid do użytku?

**Odpowiedź:** Wg wiedzy Zamawiającego nie ma zaleceń, decyzji w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy. Obecny wykonawca – jako dzierżawca pomieszczeń kuchennych – dotychczas ponosił odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) w zakresie wykonywanej usługi. Wydane decyzje i zalecenia Wykonawca będzie realizował na własny koszt i odpowiedzialność.

29. **Pytanie:** Kiedy był ostatni przegląd instalacji wentylacyjnej, jakie były zalecenia po kontrolne.

**Odpowiedź:** Ostatni przegląd instalacji wentylacyjnej był 14.09.2020 – lokalizacja Milionowa, 22.09.2020 – lokalizacja Przyrodnicza. Nie było zaleceń dotyczących dzierżawionych pomieszczeń.

30. **Pytanie:** Prosimy o udostępnienie na stronie protokołu ostatniej kontroli

**Odpowiedź:** W załączniku nr 4 Zamawiający zamieścił protokoły z przeglądu instalacji wentylacyjnej.

31. **Pytanie:** Czy w pomieszczeniach przeznaczonych do najmu jest drożna i sprawna kanalizacja?

**Odpowiedź:** Kanalizacja w dzierżawionych pomieszczeniach jest drożna i sprawna.

32. **Pytanie:** Kiedy instalacja kanalizacyjna była czyszczona?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że nie było potrzeby czyszczenia i udrażniania kanalizacji.

33. **Pytanie:** Prosimy średnio ilość zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na rodzaj.

**Odpowiedź:** Posiłki mają być dostarczane pacjentom w naczyniach wielorazowego użytku.

**34. Pytanie:** Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający obecnie na za wykonanie przedmiotowej usługi?

**Odpowiedź:** Aktualne stawki netto za poszczególne posiłki jakie Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi:

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto
1.	Śniadanie	szt.	4,92	5,31
2.	Obiad: zupa i II danie	szt.	8,97	9,69
3.	Kolacja	szt.	4,52	4,88
4.	Posiłek regeneracyjny	szt.	7,20	7,78

**35. Pytanie:** Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków odpowiada Wykonawca ?

**Odpowiedź:** Tak, za wydanie posiłków odpowiada Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki do poszczególnych oddziałów, a następnie bezpośrednio do łóżek pacjentów.

**36. Pytanie:** Czy obecni pracownicy wykonujący usługę dystrybucji zostaną przekazani nowemu wykonawcy by zachować ciągłość wykonywania usługi?

**Odpowiedź:** Pracownicy obecnie wykonujący usługę dystrybucji posiłków są pracownikami wykonawcy, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

**37. Pytanie:** Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach ?

**Odpowiedź:** Posiłki mają być dostarczane pacjentom w naczyniach wielorazowego użytku.

**38. Pytanie:** Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?

**Odpowiedź:** Zapewnienie sprzętu do dystrybucji posiłków leży po stronie Wykonawcy.

**39. Pytanie:** Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

**Odpowiedź:** Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie niniejszego zamówienia wynosi: 3 226 052,45 zł brutto.

**40. Pytanie:** Czy Zamawiający wyrazi zgodę na jadłospisy dekadowe 14 dniowe?

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na przedstawienie jadłospisów dekadowych jak i czternastodniowych.

**41. Pytanie:** Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?

**Odpowiedź:** Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - pkt III.1 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3 do SWZ) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki do poszczególnych oddziałów, a następnie bezpośrednio do łóżek pacjentów – a nie do kuchenek oddziałowych. Dodatkowo Zamawiający informuje, że Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.

**42. Pytanie:** Czy istnieje możliwość używania jednego wózka bimarowego na kilka oddziałów?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza takie rozwiązanie pod warunkiem zachowania godzin wydawania posiłków określonych w ogłoszeniu.

**43. Pytanie:** Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

**Odpowiedź:** Jadłospisy nie były przedmiotem badania przez Państwową Inspekcję Sanitarną, w związku z powyższym nie było zaleceń dot. zmian w jadłospisach.

**44. Pytanie:** Czy na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe. Czy w kuchenkach oddziałowych znajdują się kuchenki mikrofalowe do podgrzania posiłków dla pacjentów diagnostycznych.

**Odpowiedź:** Na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe wyposażone w mikrofalówki.

**45. Pytanie:** Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały

**Odpowiedź:** Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych.

46. **Pytanie:** Proszę o wskazanie jaką windą mają być transportowane wózki bieżące w przypadku awarii wyznaczonej windy?

**Odpowiedź:** Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych. W każdym z budynków znajdują się co najmniej 2 windy.

47. **Pytanie:** Prosimy o podanie przewidywanego przez Zamawiającego zapotrzebowania na naczynia jednorazowego dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.

**Odpowiedź:** Posiłki mają być dostarczane pacjentom w naczyniach wielorazowego użytku.

48. **Pytanie:** Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że zgodnie z §12 ust. 1 wzoru umowy nie będzie nakładał kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom.

49. **Pytanie:** Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^\circ$ .

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.

50. **Pytanie:** Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

**Odpowiedź:** Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z procedurą systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)) lub ISO 22000.

51. **Pytanie:** Czy Zamawiający posiada wózki bieżące, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SIWZ

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada w/w sprzętu.

52. **Pytanie:** Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?

**Odpowiedź:** Zamówienia na posiłki mają odbywać się bezpośrednio z oddziałów drogą elektroniczną (on-line) za pomocą aplikacji www zainstalowanej u Zamawiającego i połączonej z systemem produkcji Wykonawcy. Zamawiający po podpisaniu umowy z Wykonawcą wskaże pracowników, dla których Wykonawca umożliwi dostęp do panelu administracyjnego.

53. **Pytanie:** Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SIWZ, a którymi będzie obciążony Wykonawca.

**Odpowiedź:** Wszelkie koszty, jakie Wykonawca ma ponieść podczas realizacji niniejszej usługi, zostały określone w SWZ.

54. **Pytanie:** Czy istnieje możliwość wdrożenia elektronicznego zamawiania posiłków w systemie MAPI ?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza formę zamówień elektronicznych tylko za pośrednictwem aktualnych wersji następujących przeglądarek internetowych: Microsoft Edge, Mozilla Firefox - bez konieczności instalowania dodatkowych wtyczek lub modułów.

Zamawiający nie dopuszcza instalacji jakiegokolwiek dodatkowego oprogramowania.

Zamawiający dopuszcza integrację z systemem szpitalnym AMMS, koszt integracji ponosi Wykonawca

55. **Pytanie:** Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków do oddziałów, czy musi korzystać ze schodów?

**Odpowiedź:** Wykonawca może korzystać z ogólnodostępnych wind osobowych. W każdym z budynków znajdują się co najmniej 2 windy.

56. **Pytanie:** Prosimy o szczegółowy opis sprzętu (stan techniczny) sprzętu jaki ma być wydierżawiony nowemu wykonawcy.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada sprzętu do dzierżawy. Sprzęt jest własnością wykonawcy, który aktualnie świadczy usługę żywienia w Centrum.

57. **Pytanie:** Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie: Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe.**

**58. Pytanie:** Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

**Odpowiedź: Zamawiający we wzorze umowy (załącznik nr 9 do SWZ) określił, w jakich przypadkach dopuszcza zmianę ceny jednostkowej.**

**59. Pytanie:** Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Ponadto umowa dzierżawy zawiera możliwość rozwiązania umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Ponadto umowa zawiera możliwość rozwiązania umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia (§12 ust. 5 wzoru umowy).**

**60. Pytanie:** Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę dystrybucji posiłków do pacjenta jednego dnia ?

**Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie.**

**61. Pytanie:** Ile wg zamawiającego jest niezbędnych osób do dystrybucji posiłków w ciągu dnia?

**Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie. Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.**

**62. Pytanie:** Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędnych do wykonania prawidłowo usługi i ile jest potrzebnych wózków bemaowych jest niezbędnych do wykonania usługi

**Odpowiedź: Zamawiający nie dysponuje wiedzą w tym zakresie. Wykonawca winien we własnym zakresie określić ilość sprzętu niezbędnego do prawidłowego realizowania usługi. Wykonawca ma możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej terenu objętego przedmiotem zamówienia.**

**63. Pytanie:** Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków bemaowych i je udostępni wykonawcy dopuszczone przez Sanepid?

**Odpowiedź: Wykaz pomieszczeń jakie Zamawiający może udostępnić Wykonawcy do użytkowania wyłącznie w celu świadczenia usługi żywienia pacjentów został wskazany w załączniku nr 12 do SWZ. Uzyskanie opinii wydanej przez właściwą Państwową Inspekcję Sanitarną, koniecznej dla tego typu pomieszczeń, leży po stronie Wykonawcy.**

**64. Pytanie:** Czy pacjentami placówki są też dzieci w wieku do 14 lat?

**Odpowiedź: Świadczenie usługi żywienia w Miejskim Centrum Medycznym im. dr Karola Jonschera w Łodzi dot. osób dorosłych.**

**65. Pytanie:** Czy w związku z tym faktem zamawiający przewiduje jakiś szczegółowy sposób żywienia?

**Odpowiedź: Świadczenie usługi żywienia w Miejskim Centrum Medycznym im. dr Karola Jonschera w Łodzi dot. osób dorosłych.**

**66. Pytanie:** W jakiej formie jest wydawany posiłek?

- system bemarowy?
- systemie termosowym ?

**Odpowiedź:** W chwili obecnej posiłki są wydawane w formie bemarowej.

**67. Pytanie:** Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy:

- koszty pobranej energii elektrycznej
- koszt gazu
- koszty ogrzewania CO
- koszty pobranej wody ciepłej
- koszty pobranej wody zimnej
- koszty odprowadzenia ścieków
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych,

**Odpowiedź:** Średnio miesięczne koszty netto ponoszone przez Wykonawcę za ostatnie 12 miesięcy (za energię elektryczną, ogrzewanie, ciepłą, zimną wodę oraz odprowadzanie ścieków, wywóz śmieci komunalnych) wynoszą 1.523,85 zł (bez śmieci 980,76 zł). Oprócz kosztów związanych z opłatami eksploatacyjnymi Wykonawca będzie ponosił koszty najmu w wysokości określonej w §5 umowy najmu.

**68. Pytanie:** Poproszę o wskazanie numeru konta bankowego, na który należy dokonać wpłaty wadium.

**Odpowiedź: Rachunek bankowy (wadium): Bank Gospodarstwa Krajowego, numer rachunku: 23 1130 1163 0014 7034 1020 0009.**

**69. Pytanie:** Zgodnie z treścią art. 436 pkt. 3) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych umowa powinna zawierać łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony.

Ustalając górny limit kar umownych, zamawiający powinien mieć na uwadze, że wysokość kary umownej nie powinna prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia czy naruszenia zasady proporcjonalności, określonej w art. 16 pkt 3 Pzp. Kara umowna, jako surogat odszkodowania, powinna zmierzać do naprawienia szkody wyrządzonej zamawiającemu z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania świadczenia niepieniężnego, natomiast nie powinna

stanowiąc dla niego źródła dodatkowego zysku. Ponadto, ustalając maksymalną wysokość kar umownych, zamawiający powinien pamiętać, że określanie restrykcyjnych lub nieproporcjonalnych do wysokości wynagrodzenia wykonawcy kar umownych może powodować, że w postępowaniu złożona zostanie mała liczba ofert lub wykonawcy uwzględnią w cenie ofertowej wysokość kar umownych, co powoduje albo wzrost ceny, albo nieuzasadnioną rozbieżność między cenami w sytuacji, gdy wykonawcy będą odmiennie wyceniać samo ryzyko i jego podstawy. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, które przewiduje w umowie zamawiający, musi zostać już określona w projektowanych postanowieniach umowy, tak aby przystępujący do postępowania wykonawcy mogli ocenić zakres, skalę i podstawę do wyliczenia ryzyk.

W związku z powyższym wnosimy o dopisanie do §12 ust. 9. O następującej treści:

„Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony wynosi 10% kwoty określonej w §5 ust.2.”

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. Łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony Zamawiający wskazał w modyfikacji powyżej.

**70. Pytanie:** Zgodnie z treścią art. 436 i art. 439 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych wprowadzono katalog obowiązkowych klauzul umownych, które powinna zawierać każda umowa w sprawie zamówienia publicznego. Waloryzacja wynagrodzenia w umowach zawartych na okres dłuższy niż 12 miesięcy. Zgodnie z art. 436 pkt 4 lit. b Pzp w przypadku umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 miesięcy umowa powinna określać zasady wprowadzenia zmian wysokości wynagrodzenia, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę. Dotyczy to zmiany ustaw regulujących stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego, wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę i wysokości minimalnej stawki godzinowej, zasad i wysokości stawek składek na ubezpieczenia społeczne i ubezpieczenia zdrowotne oraz zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych. Zasadniczym celem jego wprowadzenia jest ochrona wykonawcy przed stratami, jakie może ponieść w przypadku zamówienia długoterminowego w związku z podwyższeniem obciążeń finansowych, które stanowią element kosztów jego realizacji. W oparciu o zawarte w treści umowy klauzule waloryzacyjne dokonywana będzie korekta wynagrodzenia przysługującego wykonawcy w sytuacji zaistnienia zmian przepisów, co jednocześnie będzie miało wpływ na koszty realizowanego zamówienia. Ujmowane w treści umowy klauzule, w oparciu o które

dokonywana będzie korekta wynagrodzenia przysługującego wykonawcy, w sytuacji zmiany przepisów określających obciążenia publicznoprawne wymienione w art. 436 pkt 4 lit. b Pzp mają zastosowanie, jeżeli powyższe zmiany będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę. Norma przewidująca określenie w umowie zawartej na okres dłuższy niż 12 miesięcy tzw. klauzul waloryzacyjnych ma charakter bezwzględnie obowiązujący. Oznacza to, że każda umowa w sprawie zamówienia publicznego zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy powinna zawierać klauzule znajdujące zastosowanie w sytuacji, gdy zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej czy też zmiana stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego lub stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne, a także zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych wywiera wpływ na koszt wykonania zamówienia przez wykonawcę. Zmiana wynagrodzenia wykonawcy powinna być adekwatna do zmiany czynników, w nawiązaniu do których określił swoje wynagrodzenie, ma ona wynikać wprost z zaistniałej zmiany przepisów prawa, a kwota, o jaką zmienione zostanie wynagrodzenie, nie powinna być ani niższa, ani wyższa niż to wynika ze zmiany przepisów prawa. Przy czym wykonawca powinien wykazać wpływ zmiany przepisów prawa na koszty wykonania zamówienia<sup>15</sup>. W świetle art. 436 pkt 4 lit. b Pzp zasadniczym warunkiem dokonania waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy jest wykazanie wpływu zmiany przepisów prawa na koszt wykonania zamówienia przez wykonawcę. Oznacza to, że ciężar wykazania zwiększonych kosztów ciąży na wykonawcy. Niezbędne jest zatem zawarcie w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego postanowienia dotyczącego przedstawienia przez wykonawcę środków dowodowych, stanowiących podstawę dokonania obliczeń ustalających zmiany wynagrodzenia.

W art. 439 Pzp 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.

W związku z powyższym wnosimy o wykreślenie zapisu z §8 ust. 2 „Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania stałości ceny do końca 2022 r.” Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć zmian sytuacji ekonomiczno-finansowej w kraju.

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na powyższe – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.**

- 71. Pytanie:** Każda z diet dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zleży kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56]. W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający, w Opisie przedmiotu zamówienia określił kaloryczność poszczególnych diet powyżej przeciętnej średniej. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniami IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000 kcal +/- 5% dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

**Odpowiedź: Zamawiający dokonał zmiany w opisie diet wskazanych w załączniku nr 3 do SWZ – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.**

- 72. Pytanie:** Na podstawie IŻŻ oraz 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%, a w przypadku dzieci 1-3 lat węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów ok. 30%. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikacje Opisu Diet w Wykazie Diet na zgodny z IŻŻ?

**Odpowiedź: Zamawiający dokonał zmiany w opisie diet wskazanych w załączniku nr 3 do SWZ – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.**

- 73. Pytanie:** Zamawiający w punkcie 2., rozdziale II Organizacja Żywienia i Zasady Przygotowania Posiłków (Załącznik nr 3.), powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku normy wyżywienia dla zakładów służby zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Obecnie funkcjonują zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia 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. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie diet według aktualnych wytycznych, na podstawie norm żywienia i zaleceń opierających się na wyżej wymienionej literaturze? Jeśli tak, prosimy o wykreślenie zapisu dotyczącego nieobowiązujących norm wyżywienia oraz całodziennych racji pokarmowych.
- Odpowiedź:** Zamawiający zmienia punkt II .2 w załączniku nr 3 do SWZ oraz dokonuje zmiany w opisie diet wskazanych w załączniku nr 3 do SWZ – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.
- 74. Pytanie:** Czy Zamawiający wymaga planowanie codziennie zupy mlecznej również w diecie cukrzycowej?
- Odpowiedź:** Tak, Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej również w diecie cukrzycowej.
- 75. Pytanie:** Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że na podstawie pkt 5., rozdział II Organizacja Żywienia i Zasady Przygotowania Posiłków (Załącznik nr 3.), Zamawiający wymaga do śniadania i kolacji dodatku warzywnego lub owocowego?
- Odpowiedź:** Zamawiający wymaga aby do każdego śniadania oraz kolacji serwowany był dodatek w postaci świeżego warzywa. Zaoferowanie owocu do śniadania lub kolacji jest przedmiotem kryterium oceny ofert (pkt XV.2.2 SWZ).
- 76. Pytanie:** Zamawiający wymaga na podstawie pkt 6., rozdział II Organizacja Żywienia i Zasady Przygotowania Posiłków (Załącznik nr 3.), aby min. raz w tygodniu jadłospis uwzględniał jogurt do śniadania lub kolacji. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, że w zamian za zupę mleczną do śniadania, w taki sposób diety będzie można zbilansować zgodnie z zasadami IŻŻ.
- Odpowiedź:** Zamawiający wymaga, aby jogurt był dodany min. raz w tygodniu jako forma deseru/dodatku do śniadania lub kolacji.
- 77. Pytanie:** Czy Zamawiający dopuszcza miękką margarynę kubkową?
- Odpowiedź:** Zamawiający wymaga, aby używano masła o min. 82% zawartości tłuszczu.
- 78. Pytanie:** Czy Zamawiający dopuszcza dania półmieszne typu kaszotto, risotto, makaron z sosem bolognese jako propozycja urozmaicenia jadłospisów?
- Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza dania półmieszne typu kaszotto, risotto, makaron z sosem bolognese.
- 79. Pytanie:** Czy Zamawiający wymaga planowania dodatkowo porcji warzyw do obiadu w postaci surówek lub warzyw gotowanych w przypadku dań półmiesznych, które już zawierają w składzie warzywa?
- Odpowiedź:** W zależności od potrawy, tj. od ilości warzyw w głównym daniu, np. do makaronu z sosem bolognese należy dodać warzywa.
- 80. Pytanie:** Czy Zamawiający dopuszcza przygotowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.
- Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza przygotowywanie jadłospisu 14-dniowego.
- 81. Pytanie:** W punkcie 2., rozdziale II Organizacja Żywienia i Zasady Przygotowania Posiłków (Załącznik nr 3.), Zamawiający wymaga wcześniejszego zatwierdzenia jadłospisu dziennego przez dietetyka Zamawiającego. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikację powyższego zapisu i zatwierdzenie jadłospisu 14-dniowego, który z odpowiednim wyprzedzeniem czasowym zostanie przesłany do Zamawiającego? Takie rozwiązanie usprawni organizację pracy.
- Odpowiedź:** Zamawiający dokonał zmiany pkt. II.2 w załączniku nr 3 do SWZ – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.
- 82. Pytanie:** W jakich sytuacjach jadłospis nie zostanie zatwierdzony przez Zamawiającego?

**Odpowiedź:** Jadłospis nie zostanie zatwierdzony przez dietetyka Zamawiającego w przypadku, gdy jadłospis nie będzie spełniał wymagań określonych w umowie.

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku.

**84. Pytanie:** Na podstawie punktu 13., rozdział II Organizacja Żywienia i Zasady Przygotowania Posiłków (Załącznik nr 3.), czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis musi zawierać wyszczególnione potrawy, ich gramaturę oraz dobową wartość energetyczną diet?

**Odpowiedź:** Jadłospis musi zawierać wyszczególnione potrawy, ich gramaturę oraz wartość energetyczną diet. Dzielne wyszczególnienie potraw, gramatur oraz wartości energetycznej potrzebne jest do kontroli jadłospisu pod względem jakościowym i ilościowym.

**85. Pytanie:** Zamawiający wymaga, aby kaloryczność jak i wartości białka ogółem, tłuszczów i węglowodanów dla wszystkich diet stosowana była w oparciu o „Opis Diet” rozdziale II Organizacja Żywienia i Zasady Przygotowania Posiłków (Załącznik nr 3.). Prosimy o modyfikację tego zapisu, który jest sprzeczny z IŻŻ, ponieważ zgodnie z „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalu” pod red. Jana Dzieniszewskiego wg. których to:” Z uwagi na dość dużą zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się, że stosowane w żywieniu zbiorowym jadłospisy powinny być bilansowane nie codziennie lecz w dłuższych przedziałach czasowych np. raz na tydzień, 10 lub 14 dni. Prosimy o zmianę zapisu zgodnie z zaleceniami IŻŻ.

**Odpowiedź:** Zamawiający dokonuje zmiany w opisie diet wskazanych w załączniku nr 3 do SWZ – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.

**86. Pytanie:** Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu w SIWZ dotyczącego wysokiej jakości wędlin? Ile % mięsa mają mieć te wędliny ?

**Odpowiedź:** Zamawiający wymaga, aby były to produkty wysokiej jakości, bez dodatku MOM, substancji zagęszczających czy stabilizatorów.

**87. Pytanie:** W SIWZ Zamawiający wymaga, by w diecie zawarte były wędliny wysokiej jakości, nie zawierające dodatku skrobi i soi. Wykonawca prosi o wykreślenie lub modyfikację tego zapisu ze względu na to, że nawet wysokogatunkowe wędliny mogą zawierać w swoim składzie skrobię ziemniaczaną.

**Odpowiedź:** Zamawiający wyraża zgodę na wykreślenie zapisu dot. zaferowania wędlin nie zawierających dodatku skrobi – zgodnie z modyfikacją określoną powyżej.

*Dyrektor  
Miejskiego Centrum Medycznego  
im. dr. Karola Jonschera w Łodzi  
/-/ mgr Konrad Łukaszewski*