**WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ (1)**

Na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych w imieniu „Centrum Zdrowia Mazowsza Zachodniego” Sp. z o. o. ul. Limanowskiego 30, 96-300 Żyrardów („Zamawiający”) udzielam wyjaśnień treści Specyfikacji Warunków Zamówienia („SWZ”) w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym na usług:

**"Usługi przygotowania i dostarczania posiłków do CZMZ"**

**Pytanie nr 1**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę.

**Pytanie nr 2**

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

**Odpowiedź:**

Nie.

**Pytanie nr 3**

Czy są jakiekolwiek inne koszty nie ujęte w SWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca?

**Odpowiedź:**

Wykonawca może wynająć pomieszczenie kuchenne od Zamawiającego.

**Pytanie nr 4**

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę jeżeli przyczyny będą w obiektywny sposób potwierdzone.

**Pytanie nr 5**

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

**Odpowiedź:**

Tak, jeśli nie spowoduje to opóźnienia w wydaniu posiłków.

**Pytanie nr 6**

Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5º

**Odpowiedź:**

Temperatury potraw określają przepisy HACCP i gwarantują bezpieczeństwo żywienia, nie ulegają zatem negocjacji.

**Pytanie nr 7**

Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

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

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

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający wskazuje, iż w §14 projektu umowy załącznik nr 4 do SWZ zostały określone zasady zmiany wynagrodzenia umownego uzasadnione wzrostem kosztów wykonania umowy. Proponowany zapis jest kompletny i zawiera wszystkie elementy wskazane w art. 439 Pzp.

**Pytanie nr 8**

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

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

**Odpowiedź:**

Odpowiedź jak w pytaniu nr 8.

**Pytanie nr 9**

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisu na: „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 20% wartości, umowy brutto”.

**Pytanie nr 10**

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zapewnienia odpowiedniej jakości świadczonej usługi, w razie wystąpienia awarii, Wykonawca powinien dysponować kuchnią zastępczą w odległości do 100 km od siedziby Zamawiającego. Na potwierdzenie Wykonawca powinien załączyć do oferty oświadczenie o posiadaniu kuchni zastępczej w odległości do 100 km oraz dołączyć aktualną pozytywną decyzję państwowego inspektora sanitarnego potwierdzającą, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga.

**Pytanie nr 11**

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że dokumentem potwierdzającym, że świadczenie usług będzie wykonywane na zasadach systemu HACCCP zgodnie z rozdział IX ust. 7 Wykonawca powinien posiadać certyfikat ISO 22000 dla kuchni w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego wystawiony przez jednostkę akredytowaną w zakresie żywienia szpitalnego oraz dołączy ten certyfikat do oferty.

**Odpowiedź:**

Certyfikacja ISO 22000 – Zamawiający nie wymaga.

**Pytanie nr 12**

W związku z § 14 ust. 1 pkt. 2) dotyczącym zmiany wysokości wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy:

*zmiana w okresie pierwszych 6 miesięcy realizacji umowy (licząc ten termin łącznie od daty złożenia oferty) cen materiałów lub kosztów mających wpływ na realizację zamówienia o więcej, niż 10% licząc od pierwotnych cen stanowiących podstawę do sporządzenia oferty Wykonawcy powiększonych o wzrosty cen i kosztów przewidywalnych w chwili złożenia oferty (wzrosty nieprzewidywalne) uprawnia każdą ze Stron do żądania zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy (zmniejszenia albo zwiększenia tego wynagrodzenia), o ten nieprzewidywalny wzrost kosztów wykonywania umowy.*

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

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

Inflacja w Polsce w latach 1950-2021

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

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

*zmiana w okresie pierwszych 6 miesięcy realizacji umowy (licząc ten termin łącznie od daty złożenia oferty) cen materiałów lub kosztów mających wpływ na realizację zamówienia o więcej, niż 5% licząc od pierwotnych cen stanowiących podstawę do sporządzenia oferty Wykonawcy powiększonych o wzrosty cen i kosztów przewidywalnych w chwili złożenia oferty (wzrosty nieprzewidywalne) uprawnia każdą ze Stron do żądania zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy (zmniejszenia albo zwiększenia tego wynagrodzenia), o ten nieprzewidywalny wzrost kosztów wykonywania umowy.*

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie widzi podstaw do zmiany zapisów.

**Pytanie nr 13**

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

§ 4

3. Zapłata następuje przelewem na konto bankowe Wykonawcy podane na fakturze, na podstawie szczegółowego rozliczenia ilości posiłków przygotowanych i wydanych w danym miesiącu kalendarzowym, w tym ilości faktycznie wydanych śniadań, obiadów i kolacji z uwzględnieniem niezmiennej ceny podanej w ofercie, w terminie 60 dni od daty otrzymania przez Wykonawcę faktury VAT . Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu ofertowym- załączniku nr 2 do SWZ Wykonawca powinien zastosować podział osobodnia na śniadanie-obiad-kolację w stosunku 30%-50%-20%?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga podziału %.

**Pytanie nr 14**

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, obiady i kolacje za okres od lutego 2023 do stycznia 2024

**Odpowiedź:**

Śniadania: 73752

Obiady: 72270

Kolacje: 71958

**Pytanie nr 15**

Czy Zamawiający dopuszcza dostarczanie kolacji wraz z obiadem?

**Odpowiedź:**

Tak, pod warunkiem odpowiedniego zabezpieczenia produktów/potraw do momentu wydania pacjentom, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Pytanie nr 16**

W § 1 ust. 6 wzoru umowy Zamawiający określił minimalny próg wykonania umowy w wysokości 70% wielkości umowy w sposób następujący:

***Szacunkowa ilość posiłków może ulec zmniejszeniu ze względu na mniejsze rzeczywiste potrzeby Zamawiającego lecz nie więcej, niż o 30% (łącznie nie mniej, niż 70% pierwotnie planowanej ilości) bez możliwości zgłaszania roszczeń przez Wykonawcę z tego tytułu***

Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp:

„Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać:

[...]

4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

**Należy podnieść, że komentowany przepis nie daje Zamawiającemu nieograniczonej swobody w określeniu minimalnego progu wykonania umowy.**

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnego progu wykonania umowy w wysokości 70 % wielkości umowy i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp. Zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia.

W związku z powyższym wnosimy o modyfikację W rozdziale III ust. 7 SWZ oraz nadanie mu brzmienia:

***Szacunkowa ilość posiłków może ulec zmniejszeniu ze względu na mniejsze rzeczywiste potrzeby Zamawiającego lecz nie więcej, niż o 10% (łącznie nie mniej, niż 90% pierwotnie planowanej ilości) bez możliwości zgłaszania roszczeń przez Wykonawcę z tego tytułu***

**Odpowiedź:**

Przywołany w tym punkcie zapis Pzp stanowiący przykład klauzul abuzywnych jednoznacznie pokazuje, że Zamawiający formułując zapis § 1 ust. 6 wzoru umowy nie dopuścił się deliktu w postaci wprowadzenia zapisu stanowiącego klauzule abuzywne.

Zamawiający wskazał minimalna wartość świadczenia stron do jakiego dopuszczalna jest możliwość ograniczenia zakresu zamówienia. Zamawiający nie widzi konieczności modyfikacji projektu umowy w tym zakresie.

**Pytanie nr 17**

Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**Odpowiedź:**

Tak, Zamawiający dopuszcza.

**Pytanie nr 18**

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

**Odpowiedź:**

Tak, jadłospis musi być zgodny z obowiązującymi normami i zapisami SWZ.

**Pytanie nr 19**

Wykonawca prosi o modyfikacje Załącznika nr 3 do SWIZ, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości błonnika.

**Odpowiedź:**

Ze względu na specyfikę żywienia szpitalnego informacja o zawartości błonnika w dietach będzie wymagana.

**Pytanie nr 20**

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 energetyczna, 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:**

Każdy konsument ma prawo uzyskać informację nt dokładnego składu produktu/potrawy, dlatego też zastrzegamy sobie możliwość uzyskania szczegółowej informacji na temat składników wchodzących w skład potrawy.

**Pytanie nr 21**

Wykonawca zwraca się z prośbą o aktualizację wymagań w OPZ dotyczących procentowej zawartości makroskładników w diecie. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ oraz Normami Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowania pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białko 10-20%, tłuszcze 20-35%.

**Odpowiedź:**

Wykonawca akceptuje powyższe wartości z zaznaczeniem, że dotyczą one diet podstawowych.

**Pytanie nr 22**

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:**

Tak, dopuszczalne jest odchylenie 10%, pod warunkiem, że wartość energetyczna nie będzie mniejsza niż 2200kcal.

**Pytanie nr 23**

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:**

System zamawiania posiłków online na każdym oddziale jest jak najbardziej akceptowany.

**Pytanie nr 24**

Wykonawca wnosi o zmniejszenie wymaganej gramatury płatków/makaronu/ryżu/kaszy itp. do zup mlecznych na 20-25g produktu suchego. Wymagana przez Zamawiającego gramatura sprawi, że potrawa nie będzie miała charakteru zupy, a papki mlecznej.

**Odpowiedź:**

Zmniejszenie gramatury będzie zaakceptowane, pod warunkiem odpowiedniej konsystencji zupy mlecznej.

**Pytanie nr 25**

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

**Odpowiedź:**

Około 80%.

**Pytanie nr 26**

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.

**Pytanie nr 27**

Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga w okresie tj. wrzesień-maj past, sałatek, galaretek.