Dom Pomocy Społecznej Łódź, 24 listopada 2021 r.

ul. Rojna 15

91-142 Łódź

**Nr postępowania PN/US/01/2021**

**WYKONAWCY BIORĄCY UDZIAŁ W POSTĘPOWANIU**

Dot.: postępowania na usługi restauracyjne dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Rojnej 15 w roku 2022”.

Dom Pomocy Społecznej przy ul. Rojnej 15 w Łodzi wyjaśnia wątpliwości związane z treścią SWZ:

1. W jakiej formie jest wydawany posiłek ?

**Posiłek wydawany jest jako śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, serwowany do stolika, w przypadku niemożności spożycia posiłku przez mieszkańca domu przy stoliku, serwowany do pokoju.**

2. 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?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji, a wniosek o udzielenie informacji publicznej, odpowiedź zostanie udzielona niezwłocznie, z zachowaniem zasad wynikających z ustawy z dnia 6 września 2001 ro o dostępie do informacji publicznej, osobnym pismem.**

3. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, za   
okres Listopad 2020 – Października 2021:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **XI** | **XII** | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** | **IX** | **X** |  |
|  | **2020** | **2020** | **2021** | **2021** | **2021** | **2021** | **2021** | **2021** | **2021** | **2021** | **2021** | **2021** | **Razem** |
| **Śniadanie** | **2316** | **2253** | **1574** | **1405** | **1600** | **1559** | **1667** | **1643** | **1697** | **1722** | **1705** | **1827** | **23387** |
| **II śniadanie** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 150** | **ok. 1800** |
| **Obiad** | **2316** | **2253** | **1574** | **1405** | **1600** | **1559** | **1667** | **1643** | **1697** | **1722** | **1705** | **1827** | **23387** |
| **Podwieczorek** | **2316** | **2253** | **1574** | **1405** | **1600** | **1559** | **1667** | **1643** | **1697** | **1722** | **1705** | **1827** | **23387** |
| **Kolacja** | **2316** | **2253** | **1574** | **1405** | **1600** | **1559** | **1667** | **1643** | **1697** | **1722** | **1705** | **1827** | **23387** |

4. Ilu pracowników obecnie wykonuje usługę przygotowania posiłków, ich transport i dystrybucji posiłków do mieszkańców DPS jednego dnia ?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji, organizacja wykonania usługi leży po stronie wykonawcy.**

5. Kto w obecnej chwili zajmuje się transportem posiłków?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji, a wniosek o udzielenie informacji publicznej, odpowiedź zostanie udzielona niezwłocznie, z zachowaniem zasad wynikających z ustawy z dnia 6 września 2001 ro o dostępie do informacji publicznej, osobnym pismem.**

**Zamawiający wskazuje, iż przedmiotem postępowania są usługi restauracyjne wykonywane na miejscu.**

6. Czy pracownicy obecnego wykonawcy zostaną przekazani celem zapewnienia ciągłości usługi ?

**Nie przewidujemy przejęcia pracowników.**

7. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

**Wykonawca odpowiada za całościową realizację usługi, w tym odbiór odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający dysponuje miejscem składowania odpadów pokonsumpcyjnych.**

8. Czy Zamawiający udostępni – wydzierżawi Wykonawcy pomieszczenia dla pracowników dystrybucji tj.

- pomieszczenia szatni ( damska , męska)

- pomieszczenia socjalne odpowiadające wymogom PIP

pomieszczenia WC

**Zamawiający udostępnia pomieszczania dla realizacji usługi w drodze umowy najmu.**

9. Czy pomieszczenia wyznaczone do najmu są dopuszczone przez sanepid do użytku?

**Pomieszczenia są dopuszczone przez Sanepid do produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy i dystrybucji posiłków obiadowych w termosach do 250 porcji dla odbiorców zewnętrznych.**

10. Ile wg zamawiającego jest niezbędnych osób do przygotowania posiłków i ich wydanie w ciągu dnia?

**Zamawiający nie wskazuje liczby osób niezbędnych do przygotowania i wydania posiłków.**

11. Ilu pracowników zatrudnia obecny wykonawca ?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnienie specyfikacji.**

12. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków odpowiada Wykonawca ?

**Za wydawanie posiłków odpowiada Wykonawca.**

13. Czy Zamawiający przewiduje posiłki w naczyniach jednorazowych.

**Zamawiający w szczególnych przypadkach przewiduje możliwość podawania posiłków w naczyniach jednorazowych.**

14. Jakie jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do osób skażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków ?

**W stosunku do osób objętych kwarantanną, bądź izolacją, posiłki będą wydawane w naczyniach jednorazowych, zamawiający będzie zgłaszał taką konieczność**

15. W jakim stanie technicznym jest sprzęt użyczony do wykonania usługi ?

**Sprzęt użyczony do wykonania usługi jest sprawny technicznie.**

16. Czy Wykonawca ma do dyspozycji dźwigi towarowe przy dystrybucji posiłków, czy musi korzystać ze schodów ?

**Wykonawca nie dystrybuuje posiłków na piętra.**

17. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem ?

**Wykonawca nie będzie korzystał z windy, a tym samym, nie będzie ponosił kosztów związanych z jej użytkowaniem.**

18. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

**Odpowiedź jak w pyt 7.**

19. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości żywionych mieszkańców? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

**Zamawiający nie jest w sanie przewidzieć zmian liczby stanu mieszkańców, jednak niewątpliwie zmiany takie mogą wystąpić .**

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

**Zamawiający nie wyraża zgody na negocjacje ceny w przypadku zmniejszania liczby żywionych osób.**

21. Prosimy o wyrażenie zgody na stosowanie naczyń plastikowych 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

**Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie naczyń plastikowych z wyłączeniem przypadków opisanych w punkcie 14 (pojemniki jednorazowe).**

22. W przypadku nie wyrażenia zgody na stosowanie naczyń plastikowych , kto będzie ponosił koszty zakupu w/w naczyń w przypadku stosowania porcelanowej zastawy ,ich zniszczenia przez mieszkańców DPS?

**Koszt zakupu naczyń obciąża Wykonawcę.**

23. 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?

**Nie zostały wydane takie decyzje.**

24. 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?

**Stan wynajmowanych pomieszczeń odpowiada przepisom prawa i niezbędnym wymogom.**

25. Czy sprzęt oddany w użyczenie jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

**Odpowiedź jak w pkt 15.**

26. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

**Nie ma urządzeń, które podlegają Dozorowi Technicznemu, będące przedmiotem wykonania usługi restauracyjnej.**

27. Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego urządzeń chłodniczych i grzewczych przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

**Sprzęt grzewczy sprawny, brak urządzeń chłodniczych przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.**

28. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

**Wszystkie wynajmowane pomieszczania są w odpowiednim stanie technicznym.**

29. W jakim stanie technicznym znajdują się pomieszczenia, które są przedmiotem dzierżawy? Kiedy był przeprowadzony ostatni remont oraz czy jest prowadzona dokumentacja potwierdzająca w/w fakt?

**Wszystkie wynajmowane pomieszczania są w odpowiednim stanie technicznym ostatni remont został przeprowadzony w listopadzie 2017 roku.**

30. W jakim stanie technicznym są urządzenia, które są przedmiotem dzierżawy? Czy jest prowadzony rejestr naprawy sprzętu i urządzeń?

**Odpowiedź jak w pkt 15. Nie ma rejestru naprawy sprzętu i urządzeń.**

31. Czy Zamawiający jest w stanie podać średnią ilość zużywanych naczyń oraz sztućców jednorazowych?

**Zamawiający nie dysponuje takimi danymi.**

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

**Zamawiający określił wymagania stawiane Wykonawcy, po stronie Wykonawcy leży oszacowanie kosztów niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia.**

33. W jakim stanie technicznym znajduje się budynek kuchni oraz pomieszczenia , kiedy był ostatnio przeprowadzony remont.

**Odpowiedź jak w pyt. 29.**

34. Czy budynek kuchni i pomieszczenia są dopuszczone przez sanepid do użytku?

**Pomieszczania kuchni są dopuszczone do użytku przez Sanepid.**

35. Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji**

36. Kiedy był ostatni przegląd instalacji wentylacyjnej, jakie były zalecenia po kontrolne

**Ostatni przegląd przeprowadzony był w lipcu 2021 r. Brak zaleceń pokontrolnych.**

37. Prosimy o udostepnienie na stronie protokołu ostatniej kontroli

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji, a wniosek o udzielenie informacji publicznej, odpowiedź zostanie udzielona niezwłocznie, z zachowaniem zasad wynikających z ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej, osobnym pismem.**

38. Prosimy o podanie, jaka jest dostępna moc przyłącza gazowego i jakiego rodzaju licznik jest zamontowany. Czy Kuchnia jest jedynym odbiorcą gazu w DPS?

**Paliwo gazowe GZ 50 przy ciśnieniu nie mniejszym niż 1,6 kPa. Licznik BK-G10 M. Kuchnia jest jedynym odbiorcą gazu.**

39. Prosimy o podanie informacji dotyczących o energii elektrycznej. Jaka jest dostępna i maksymalna moc przyłączy, czy jest jeden kabel zasilający WLZ czy może kilka, jakie są przekroje tych kabli, w jaki sposób i gdzie są one opomiarowane.

**Moc przyłączeniowa 86 kW. Jest 1 kabel WLZ do budynku. Do kuchni doprowadzony jest opomiarowany podlicznikiem kabel WLZ.**

40. Czy jest i jaka rezerwa w zakresie istniejących przyłączy?

**Ograniczenie poboru mocy elektrycznej 15kW.**

41. Czy wykonawca jest zobligowany zainstalować urządzenia pomiarowe dla dzierżawionych pomieszczeń, ( gazu, energii elektrycznej, wody )

**Urządzenia pomiarowe zostały już zainstalowane.**

42. Prosimy o informację, czy istniejąca kanalizacja jest sprawna? Czy istnieje na terenie kuchni instalacja tłuszczowa? Czy jest sprawna?

**Istniejąca kanalizacja jest sprawna. Na terenie kuchni nie ma instalacji tłuszczowej.**

43. Prosimy o informację, czy na kuchni znajduje się sprawna instalacja wentylacji nawiewno-wywiewnej? Czy istnieje osobna wentylacja tłuszczowa? Jakim czynnikiem zasilane są nagrzewnice?

**Wentylacja nawiewno – wywiewna jest sprawna. Brak wentylacji tłuszczowej.**

44. Czy Zamawiający posiada dokumentację dotyczącą sprawności układów i przeglądów wentylacyjnych? Prosimy o jej udostępnienie.

**Wszelkie układy są sprawne, udostepnienie dokumentacji nie stanowi wniosku o wyjaśnienie specyfikacji.**

45. Prosimy o podanie czy na terenie kuchni znajduje się separator tłuszczu i jakiej jest on pojemności. Kto ponosi koszty jego czyszczenia? Jakiej wysokości to są koszty?

**Na terenie kuchni nie ma separatora tłuszczu.**

46. Czy Zamawiający dopuszcza zamawianie posiłków w formie elektronicznej przez udostępniony portal internetowy?

**Zamawiający wymaga przygotowania posiłków na miejscu. Dopuszcza przekazywanie informacji o liczbie posiłków w formie elektronicznej**

47. Kiedy instalacja kanalizacyjna była czyszczona?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji**

48. Kiedy ostatni raz dokonano opróżnienia odstojnika tłuszczu? Oraz z jaka często to czyniono?

**Na kuchni nie ma odstojnika tłuszczu.**

49. Prosimy średnio ilość zużywanych naczyń jednorazowych w miesiącu z podziałem na rodzaj

**Odpowiedź ja w pkt 31.**

50. Czy Wykowana dobrze rozumie, że Zamawiający pokryje koszty badań posiłków, a wykonawca ponosi koszt próbki?

**Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację usługi żywieniowej wobec mieszkańców Domu oraz organów kontroli – wobec czego pokrywa wszelkie koszty w tym koszty badań próbek przez Sanepid.**

51. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków odpowiada Wykonawca ?

**Odpowiedź jak w pkt 12.**

52. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach ?

**Wykonawca odpowiada za utylizację wszytych odpadów wynikających z realizacji usługi.**

53. Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?

**Niezbędny sprzęt został opisany w pkt. 9 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

54. Jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?

**Informacja o kwocie przeznaczonej na realizację zamówienia zostanie udostępniona na stronie internetowej prowadzonego postępowania przez otwarciem ofert .**

55. Czy II śniadanie może być wydane razem z I śniadaniem oraz czy podwieczorek razem z obiadem.

**Zamawiający dopuszcza takie łączenie posiłków.**

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

**Zamawiający nie posiada informacji w tym zakresie.**

57. Czy Zamawiający udostępni windę do dystrybucji posiłków

**Odpowiedź jak w pkt 17.**

58. Proszę o wskazanie jaką windą mają być transportowane wózki bemarowe w przypadku awarii wyznaczonej windy?

**Odpowiedź jak w pkt 17.**

59. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków mieszkańcom DPS?

**Kwestia kar umownych została uregulowana we wzorze umowy.**

60. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury ±5º

**Zamawiający wymaga, aby temperatura była zgodna z procedurami opracowanymi w ramach systemu HACCP i wytycznymi IŻZ.**

61. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

**Odpowiedź jak w pkt 60.**

62. Czy Zamawiający posiada wózki bemarowe, służące do podtrzymania wymaganych temperatur wskazanych w SWZ

**Zamawiający nie posiada wózków bemarowych.**

63. Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji.**

64. W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

**Liczba posiłków podawana jest na dany dzień.**

65. Czy są jakiekolwiek inne koszty nie ujęte w SIWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca.

**Odpowiedź jak na pyt 32.**

66. Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem.

**Odpowiedź jak na pyt 17.**

67. Prosimy o podanie jakiej wysokości jest czynsz za najmowaną kuchnię ?

**Obecnie miesięczny koszt najmu wynosi 2.092,01 zł brutto.**

68. Prosimy o szczegółowy opis sprzętu (stan techniczny ) sprzętu jaki ma być użyczony nowemu wykonawcy

**Wykaz sprzętu został zamieszczony na stronie** [**miniPortal (uzp.gov.pl)**](https://miniportal.uzp.gov.pl/) **oraz dpsrojna.pl/bip w zakładce Przetargi.**

69. Po czyjej stronie są koszt naprawy dzierżawionych urządzeń ?

**Koszt naprawy dzierżawionych urządzeń leży po stronie Wykonawcy.**

70. 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 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.

**Zamawiający wymaga zatrudnienia przez cały okres realizacji umowy liczby osób wykazanej w ofercie. Zgodnie z § 1 ust. 3 wzoru umowy – Wykonawca zobowiązuje się, ze wszyscy pracownicy wykonujący usługi będą w okresie realizacji umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.**

71. Zwracamy się z prośba o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 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.

**Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wzoru umowy w tym zakresie.**

72. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia.

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji,**

73. Czy w kuchni jest drożna i sprawna wentylacja? Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie i przegląd przewodów wentylacyjnych? Jeśli nie, to prosimy o podanie które odcinki są niesprawne i w jakim zakresie .

**Wentylacja jest drożna. Ostatni przegląd przeprowadzony był w lipcu 2021 r. Brak zaleceń pokontrolnych.**

74. Ilu pracowników dystrybucji jest niezbędnych do wykonania prawidłowo usługi i ile jest potrzebnych wózków bemarowych jest niezbędnych do wykonania usługi

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji, organizacja wykonania usługi leży po stronie wykonawcy**

75. Czy zamawiający posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków bemarowych i je udostępni wykonawcy dopuszczone przez Sanepid?

**Zamawiający nie posiada pomieszczenia do mycia i dezynfekcji wózków bemarowych.**

76. Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy:   
- koszty pobranej energii elektrycznej  
- koszt gazu  
- koszty ogrzewania CO  
- koszty pobranej wody cieplej  
- koszty pobranej wody zimnej i odprowadzania ścieków  
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych

**Średniomiesięczne koszty netto za ostatnie 12 miesięcy wynoszą:**

**- koszty pobranej energii elektrycznej – 908,53 zł netto  
- koszt gazu – 832,60 zł netto  
- koszty ogrzewania CO – 610,46 zł średniomiesięcznie netto  
- koszty pobranej wody cieplej – 0   
- koszty pobranej wody zimnej i odprowadzania ścieków – 545,90 zł netto  
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych - 0**

77. Czy Zamawiający dopuszcza jadłospis 14-dniowy? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków.

**Nie.**

78. W Załączniku nr 1 do SWZ, pkt 15., Zamawiający wymaga przygotowywanie posiłków tradycyjnych w okresie świąt. Czy wymóg ten dotyczy wszystkich diet czy tylko podstawowej?

**Wymóg dotyczy wszystkich diet**

79. Czy Zamawiający potwierdza, że posiłki powinny być przygotowywane i dostarczone zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia opisanych 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.

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 15 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

80. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

**Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku**

81. Czy Zamawiający uwzględnia planowanie dań jarskich celem urozmaicenia oraz ograniczenia podaży mięsa zgodnie z zaleceniami IŻZ?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 15 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

82. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga realizowanie diet zgodnie z zaleceniami, stąd wartość energetyczna diet musi być zgodna z zaleceniami IŻŻ i wynosić około 2000 kcal?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 15 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

83. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający dopuszcza planowanie margaryn miękkich kubkowych celem ograniczenia podaży cholesterolu?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 15 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

84. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto celem urozmaicenia?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 15 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

85. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięsnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 15 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

86. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

**Odpowiedź jak w pkt 80.**

87. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków online, dostępnego dla Zamawiającego na każdym oddziale?

**Odpowiedź jak w pkt 46**

88. Czy Zamawiający wymaga planowanie codziennie zup mlecznych.

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 15 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

**Pytania zadane przez Wykonawcę i odpowiedzi udzielone przez Zamawiającego stanowią integralną część SWZ.**

DYREKTOR

Beata Wendt - Biernacka