Dom Pomocy Społecznej Łódź, 6 lutego 2023 r.

ul. Rojna 15

91-142 Łódź

**Nr postępowania PN/US/01/2023**

**WYKONAWCY BIORĄCY UDZIAŁ W POSTĘPOWANIU**

Dot.: postępowania na usługi restauracyjne dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Rojnej 15 w okresie od 01 marca 2023 r. do 28 lutego 2024”.

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 podziale na oddziały, diety i poszczególne miesiące – za okres styczeń 2022 – grudzień 2022, informacja ta jest niezbędna do prawidłowej kalkulacji ceny, gdyż daje obraz na temat realnej liczby wydanych posiłków.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **I** | **II** | **III** | **IV** | **V** | **VI** | **VII** | **VIII** | **IX** | **X** | **XI** | **XII** |
| **Śniadanie** | **2037** | **1797** | **2053** | **1928** | **1917** | **1923** | **1979** | **1957** | **1958** | **2086** | **2182** | **2252** |
| **II śniadanie** | **6** | **6** | **6** | **6** | **6** | **6** | **6** | **6** | **6** | **6** | **7** | **8** |
| **Obiad** | **2037** | **1797** | **2053** | **1928** | **1917** | **1923** | **1979** | **1957** | **1958** | **2086** | **2182** | **2252** |
| **Podwieczorek** | **2037** | **1797** | **2053** | **1928** | **1917** | **1923** | **1979** | **1957** | **1958** | **2086** | **2182** | **2252** |
| **Kolacja** | **2037** | **1797** | **2053** | **1928** | **1917** | **1923** | **1979** | **1957** | **1958** | **2086** | **2182** | **2252** |
| **W tym diety** | **31** | **31** | **31** | **31** | **31** | **29** | **29** | **29** | **29** | **30** | **32** | **33** |

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

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

11. 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.**

12. Ilu pracowników zatrudnia obecny wykonawca ?

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

13. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków do łóżka pacjenta odpowiada Wykonawca ?

**Mieszkańcom leżącym posiłki podają pracownicy Zamawiającego.**

14. Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych.

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

15. 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**

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

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

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

**Wykonawca nie dystrybuuje posiłków na piętra.**

18. 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.**

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

**Odpowiedź jak w pyt 7.**

20. 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.

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

21. 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.**

22. 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).**

23. 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.**

24. 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.**

25. 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.**

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

**Odpowiedź jak w pkt 16.**

27. 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.**

28. 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.**

29. 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.**

30. 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.**

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

**Odpowiedź jak w pkt 16. Nie ma rejestru naprawy sprzętu i urządzeń.**

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

**Zamawiający nie dysponuje takimi danymi.**

33. Wykonawca ma dostarczać posiłki do kuchenek oddziałowych wózkami do tego celu przeznaczonymi” – jakiego rodzaju są to wózki?

**Wykonawca nie dostarcza posiłków do kuchenek oddziałowych.**

34. 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.**

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

**Odpowiedź jak w pyt. 30.**

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

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

37. Czy Zamawiający przekaże nowemu Wykonawcy sprzęt z wyposażenia kuchni i dystrybucji posiłków?

**Tak**

38. Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji**

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

**Ostatni przegląd przeprowadzony był w styczniu 2023 r. Brak zaleceń pokontrolnych.**

40. 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.**

41. 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.**

42. 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.**

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

**Ograniczenie poboru mocy elektrycznej 15kW.**

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

**Urządzenia pomiarowe zostały już zainstalowane.**

45. 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.**

46. 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.**

47. 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.**

48. 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.**

49. 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**

50. Kiedy instalacja kanalizacyjna była czyszczona?

**Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnianie specyfikacji**

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

**Na kuchni nie ma odstojnika tłuszczu.**

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

**Odpowiedź ja w pkt 32.**

53. Czy Wykonawca 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.**

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

**Za wydawanie posiłków odpowiada Wykonawca.**

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

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

56. 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.**

57. 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 .**

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

**Posiłki do kuchenek nie są dostarczane przez pracowników Wykonawcy.**

59. Czy jadłospisy na poszczególne oddziały mają być różne, czy będzie obowiązywał 1 jadłospis na wszystkie oddziały z rozbiciem na diety.

**Obowiązuje jeden jadłospis.**

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

**Zamawiający dopuszcza takie łączenie posiłków.**

61. 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.**

62 Czy na oddziałach znajdują się kuchenki oddziałowe. Czy w kuchenkach oddziałowych znajdują się kuchenki mikrofalowe do podgrzania posiłków dla pacjentów diagnostycznych.

**Posiłki do kuchenek nie są dostarczane przez pracowników Wykonawcy. Pytanie nie stanowi wniosku o wyjaśnienie SWZ.**

63. W jakiej odległości mieści się kuchnia od oddziałów szpitalnych. Czy jest połączenie tunelowe między kuchnią a szpitalem.

**Postępowanie dotyczy domu pomocy społecznej, kuchnia znajduje się na terenie domu.**

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

**Odpowiedź jak w pkt 17.**

65. Czy Zamawiający przewiduje posiłki w naczyniach jednorazowych dla pacjentów skażonych.

**Odpowiedź jak w pyt. 15.**

66. Prosimy o podanie przewidywanego przez Zamawiającego zapotrzebowania na naczynia jednorazowe dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych?

**Naczynia jednorazowe stosowane są jedynie w przypadku osób objętych kwarantanną, bądź izolacją, Zamawiający nie jest w stanie tego przewidzieć.**

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

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

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

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

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

**Odpowiedź jak w pkt 68.**

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

**Zamawiający nie posiada wózków bemarowych.**

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

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

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

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

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

**Odpowiedź jak na pyt 34.**

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

**Obecnie miesięczny koszt najmu wynosi 1.700,87 zł netto.**

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

**Wykaz sprzętu został zamieszczony na stronie https://portal.smartpzp.pl/jednostki\_uml oraz dpsrojna.pl/bip w zakładce Przetargi.**

76. Po czyjej stronie są koszt naprawy dzierżawionych urządzeń ?

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

77. Jaki jest koszt miesięcznego czynszu z tytułu urządzeń i wyposażenia?

**Czynsz z tytułu dzierżawy wynosi obecnie 233,79 zł netto*.* Od 01 marca 2023 r. kwota czynszu z tytułu dzierżawy wynosić będzie 338,10 zł netto.**

78. Prosimy o podanie wykazu sprzętu, jaki ma zostać wydzierżawiony nowemu wykonawcy.

**Odpowiedź, jak w pytaniu 75.**

79. 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.**

80. 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.**

81. 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 styczniu 2023 r. Brak zaleceń pokontrolnych.**

83. 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**

84. 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.**

85. Prosimy o podanie kwoty czynszu za najem pomieszczeń o powierzchni 184,94 m, zlokalizowanych w DPS.

**Odpowiedź, jak w pytaniu 74.**

86. Prosimy o podanie wykazu sprzętu, jaki ma zostać wydzierżawiony nowemu wykonawcy w pomieszczeniach kuchni DPS.

**Odpowiedź, jak w pytaniu 75.**

87. 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 12 m-cy 2022 roku:**

**- koszty pobranej energii elektrycznej:**

**- dystrybucja – 637,22 zł netto**

**- obrót – 776,61 zł netto**

**- koszt ogrzewania CO – 999,06 zł netto**

**- koszty pobranej wody zimnej i odprowadzania ścieków – 859,02 zł netto**

**- koszty gazu – ok. 1.947 zł netto**

88. Prosimy Zamawiającego o informacje, jaka jest data rozpoczęcia realizacji umowy

**01.03.2023 r.**

89. Prosimy o zapis o odchyleniu pomiaru temperatury zgodnie z HACCP.

**Odpowiedź jak w pkt 68.**

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

**Zamawiający nie przewiduje takich remontów.**

91. 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?

**Odpowiedzialność Wykonawcy została określona we wzorze umowy, zamawiający nie przewiduje zmiany w tym zakresie.**

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

**Odpowiedzialność Wykonawcy została określona we wzorze umowy, zamawiający nie przewiduje zmiany w tym zakresie.**

93. Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego  
wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej. W 2023 r. minimalne wynagrodzenie za pracę wzrośnie w dwóch etapach. Od 1 stycznia najniższa pensja będzie wynosiła 3490 zł, a od 1 lipca – 3600 zł. Oznacza to, że przeciętna wysokość minimalnego wynagrodzenia w 2023 r. wyniesie 3545 zł. W przyszłym roku wzrośnie także minimalna stawka godzinowa dla określonych umów cywilnoprawnych – od 1 stycznia będzie wynosić 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł. Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji minimalne  
wynagrodzenie za pracę, obowiązujące Od 1 stycznia 2023 roku tj. 3490 zł oraz  
wynagrodzenie obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną  
stawkę godzinową od 1 stycznia równą 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł.? Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2023 r?

**Stawki wynagrodzenia wykonawca winien skalkulować w składanej ofercie. Zamawiający nie dokona waloryzacji od 1 stycznia 2023 r.**

94. 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%.

**Stosowna klauzula waloryzacyjna została wprowadzona do umowy, Zamawiający nie dokona zmiany zgodnie z sugestią Wykonawcy.**

95. 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 wskazał w SWZ wszystkie wymagania stawiane Wykonawcy, kalkulacja kosztów należy do Wykonawcy**

96. Zgodnie z art. 433 ust. 4 ustawy Pzp projektowane postanowienia umowy nie mogą  
przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez  
wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Zamawiający nie  
określił tej wartości, co pozwala mu na kształtowanie zakresu zmówienia w sposób  
dowolny, bez gwarancji udzielenia wykonawcy zamówienia w jakkolwiek określonej  
skali.  
Wnosimy o wskazanie minimalnego zakresu świadczenia stron. Przez dodanie zapisu:  
„Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia  
ilości posiłków, w zależności od ilości mieszkańców przebywających w DPS. Z tego powodu  
Zamawiający zastrzega jednak, że zmniejszenie ilości zamawianych posiłków nie może  
przekroczyć 10% całości zamówienia”.

**Z uwagi na charakter zamówienia Zamawiający nie przewiduje wprowadzenia zmiany w tym zakresie.**

**Średnia ilość wydanych posiłków w 2022 r. wskazana jest w punkcie 3 niniejszej odpowiedzi.**

97. Zamawiający wskazał w ogłoszeniu o zamówieniu, oraz w SWZ pkt. 17.1, że jednym  
z kryteriów oceny ofert jest „Wartość wsadu do kotła” Kryterium „Wartość wsadu do kotła” nie jest kryterium jakościowym, bowiem nie odnosi się do jakości, w tym do parametrów technicznych, właściwości estetycznych i funkcjonalnych takich jak dostępność dla osób niepełnosprawnych lub uwzględnianie potrzeb użytkowników. Nie jest dopuszczalne określenie kryterium oceny ofert polegającego na punktowaniu ofert zawierających wyższy koszt nabycia produktów niezbędnych do sporządzenia posiłków. Nie ma żadnego wpływu na jakość świadczonej usługi (sporządzonych posiłków) fakt, że jeden wykonawca kupuje produkty rolno-spożywcze drożej od innego wykonawcy. Cena produktów rolno-spożywczych nie musi i faktycznie często nie wiąże się z ich jakością. Ponadto tak określone kryterium preferuje wykonawców nabywających gotowe (przetworzone) produkty zamiast produktów nieprzetworzonych. Fakt nabycia ziemniaków obranych (droższych) od ziemniaków nie obranych (które zostaną obrane przez pracowników wykonawcy) nie ma żadnego odniesienia do jakości przyrządzonych posiłków. Zatem takie kryterium nie powinno być dopuszczone, jako nieodnoszące się do jakości usługi. Opisany wyżej sposób oceny ofert w zakresie kryterium „Wartość wsadu do kotła” nie przewiduje żadnych środków weryfikacji deklaracji wykonawcy zawartej w ofercie w tym przedmiocie. Jak zaznaczono w SWZ, Zamawiający zamierza dokonać oceny wyłącznie w oparciu o oświadczenie wykonawcy złożone w  
Formularzu oferty. W doktrynie słuszne podkreśla się, że wykonawcy powinni mieć pełną  
świadomość w jaki sposób oraz w oparciu o jakie informacje, będą oceniane ich oferty,  
tylko bowiem wówczas będą mogli zawrzeć odpowiednie dane w treści ofert. Z tych  
też względów zamawiający, opisując kryteria oceny ofert i zasady ich stosowania,  
muszą wskazać jakiego rodzaju informacji oczekują, a także dobrać takie metody  
oceny, aby możliwe było skuteczne zweryfikowanie i porównanie informacji  
przedstawionych przez wykonawców w ofertach (tak: D. Grześkowiak-Stojek, Prawo  
zamówień publicznych. Komentarz do art. 91., pod red. M. Jaworskiej, D.  
Grześkowiak-Stojek, J. Jarnickiej, A. Matusiak, wyd. 12, Warszawa 2020, Legalis).  
Jak trafnie zauważa J. Pieróg: "Zamawiający, określając kryteria, powinien móc  
zweryfikować podawane przez wykonawców informacje. Oznacza to, że kryteria nie  
powinny odnosić się do aspektów niemożliwych do sprawdzenia, czyli obietnic lub  
zobowiązań niewykonalnych." (zob. Jerzy Pieróg, Prawo zamówień publicznych.  
Komentarz do art. 24. Wyd. 15, Warszawa 2019, Legalis). Kryteria oceny ofert oraz  
sposób ich tworzenia i oceny ofert na ich podstawie mają zasadnicze znaczenie dla  
systemu zamówień publicznych, bowiem to w oparciu o nie zamawiający decyduje  
komu udzieli zamówienia. Z tych względów zamawiający musi odpowiednio  
wcześnie przemyśleć i wskazać wszystkie kryteria, które uważa za istotne, a które  
powinny spowodować, że wybierze właściwą ofertę (M. Meducki, ZPDORADCA  
2021, Nr 2 Kryteria oceny ofert). Podkreślenia wymaga, że istotą zamówień publicznych jest zapewnienie transparentności wydatkowania środków publicznych. Zamawiający zobligowani do stosowania przepisów pzp powinni udzielać zamówień na podstawie obiektywnych kryteriów, które zapewnią działanie zgodne z zasadami przejrzystości, równego traktowania  
wykonawców i niedyskryminacji. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej powinny  
zostać dokonane w warunkach konkurencji. Podstawowa reguła prawa zamówień  
publicznych, zawarta w art. 7 ust. 1 pzp (aktualnie art. 16 pkt 1) pzp), stanowi, że  
przygotowanie i przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ma  
odbywać się w sposób zapewniający równe traktowanie wykonawców oraz zachowanie  
uczciwej konkurencji. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w  
momencie ich składnia stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a  
zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na  
tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma  
możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w  
ogóle kryterium oceny ofert. W wyroku z dnia 23 czerwca 2021 r., XXIII Zs 35/21 Sąd  
Okręgowy w Warszawie orzekł, że: „Podzielając powyższe poglądy sąd okręgowy stoi na kategorycznym stanowisku, wyrażonym już z resztą w wyroku wydanym przez tut. sąd w innym składzie, iż obowiązkiem zamawiającego jest takie określenie kryteriów oceny ofert, aby przed  
dokonaniem wyboru najkorzystniejszej oferty było możliwe sprawdzenie/zweryfikowanie informacji przedstawionych przez wykonawców w jego ofercie (wyrok SO w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20).” Wykonawca zgadza się w pełni ze słusznym stanowiskiem Sądu, wyrażonym w powyższym wyroku oraz w przytoczonym w jego treści wyrokiem tego samego Sądu z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20. Brzmienie art. 91 ust. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych, obecnie znajdujące się w art. 240 ust. 2 P.z.p z 2019 r., w definitywny sposób bowiem zobowiązuje  
zamawiających do takiego ukształtowania kryteriów oceny ofert, których spełnienie  
przez ofertę wykonawcy da się obiektywnie zweryfikować jeszcze przed przyznaniem  
jej stosownej liczby punktów. Warto przy tym podkreślić, że Sąd Okręgowy w  
Warszawie, który wydał wyżej przytoczone wyroki, stanowi instancję odwoławczą w  
stosunku do orzeczeń Krajowej Izby Odwoławczej, zgodnie z art. 580 ust. 1 P.z.p. W  
konsekwencji, stwierdzić należy, że ukształtowała się linia orzecznicza, która  
potwierdza stanowisko Wykonawcy. Wobec powyższego należy stwierdzić, że zastrzeżone kryterium „Wartość wsadu do kotła” jest niezwiązane z jakością usługi oraz nieweryfikowalne.  
W związku z powyższym wnosimy o zmianę na kryterium jakościowe oraz weryfikowalne na etapie składania ofert na:

a) Cena – 60%

b) Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Żywnością ISO 22000 z zakresu  
żywienia wystawiony przez jednostkę akredytowaną – 30%

c)Aspekty społeczne – zatrudnienie osób niepełnosprawnych do wykonywania  
czynności w ramach realizacji zamówienia (As)-10%

Ocena kryterium „Posiadanie certyfikatu Systemu Zarządzania Żywnością ISO 22000  
z zakresu żywienia wystawiony przez jednostkę akredytowaną” w oparciu o załączony  
do oferty certyfikat

a) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 z zakresu żywienia wystawiony przez  
jednostkę akredytowaną – 30 pkt

b) Brak certyfikatu ISO 22000 w ofercie – 0 pkt

**Stosowanie wielkości wsadu do kotła jako kryterium oceny ofert jest powszechnie stosowanym kryterium. Jest to kryterium sprawdzalne na każdym etapie realizacji umowy, bowiem znajdować będzie odzwierciedlenie w kalkulacji posiłków. Odstąpienie od zastosowania tego kryterium nie zagwarantowałoby odpowiedniego udziału cen stosowanych przez wykonawcę produktów spożywczych do ceny posiłku i umożliwiłoby zaniżanie tych wartości. Zmawiający przewidział we wzorze umowy zapis zapewniający mu możliwość kontroli przestrzegania wskazanej w ofercie wartości wsadu do kotła, poprzez możliwość wglądu do dokumentacji źródłowej np. faktur zakupowych, kartotek magazynowych.**

**Zamawiający nie dokona zmiany kryterium oceny ofert.**

**W § 5 wzoru umowy, stanowiącego załącznik nr 9 do SWZ dodaje się punkt 3, który przyjmuje brzmienie:**

**„3. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek przedstawić kalkulację kosztów ponoszonych na wytworzenie danego posiłku”.**

98. Wnosimy o doprecyzowanie pkt 16., Załącznik nr 1 do SWZ aby diety były  
bilansowane zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniom  
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 2020 r.

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

99. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-  
dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie  
zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by  
Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad  
jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x  
mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x  
mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz  
zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie  
z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz  
świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienie  
zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

**Zamawiający nie wyraża zgody na jadłospisy 14-dniowe.**

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

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

101. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zupy mlecznej?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

102. Czy Zamawiający wymaga codziennie uwzględnienia do śniadania i kolacji  
dodatku warzywnego lub owocowego?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

103. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie obiadów jarskich przynajmniej raz w  
tygodniu celem ograniczenia podaży mięsa zgodnie z zaleceniami IŻŻ?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

104. Czy Zamawiający dopuszcza planowania obiadów półmięsnych typu kaszotto,  
risotto, makaron z sosem bolognese itp. celem urozmaicenia?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

105. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie produktów instant typu kisiel,  
budyń, galaretka?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

106. 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?

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

107. Czy Wykonawca słusznie interpretuję, że Zamawiający wymaga aby  
kaloryczność diet oscylowała na poziomie 2100 kcal. Opierając się na Normach  
Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i  
wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL  
(poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.**

108. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu  
zamawiania posiłków w formie online dostępnej u Zamawiającego? Oferowany  
program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu.  
Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla osób zamawiających  
posiłki.

**Odpowiedź jak w pkt 49.**

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

**Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów zgodnie z punktem 16 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