

**Znak sprawy: ZP/TP2/02/2023**

Siewierz, dnia 17.05.2023 r.

**WYKONAWCY**

**biorący udział w postępowaniu**

**WYJAŚNIENIA I ZMIANA  
SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA - 1**

Zamawiający uprzejmie informuje, że w ramach postępowania prowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji na podstawie art. 275 pkt. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 roku - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2021 poz. 1129 z późn. zm.) – zwaną dalej Pzp, pn.: „**Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Chorób Płuc w Siewierzu Sp. z o.o.**”, złożony został wniosek o wyjaśnienie treści SWZ, zawierające pytanie następującej treści na które **ZAMAWIAJĄCY** udziela odpowiedzi:

**1. PYTANIE Nr 1**

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

**ODPOWIEDŹ NR 1**

Zamawiający informuje, że w Szpitalu na bieżąco są przeprowadzane remonty, natomiast zgodnie z § 7 pkt 4 Załącznika nr 4 do SWZ – Wzór umowy, „Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania kwoty maksymalnego wynagrodzenia i w konsekwencji obniżenia maksymalnej wartości zamówienia, o której mowa w ust. 2 o 40%. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych takim zmniejszeniem, a Wykonawcy z tego tytułu nie służą wobec Zamawiającego żadne roszczenia”.

**2. PYTANIE Nr 2**

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.

**ODPOWIEDŹ NR 2**

Zamawiający wskazuje, że postanowienia art. 439 zostały wprowadzone do umowy.  
Brak pytania. Niezależnie od tego Zamawiający wskazuje, że postanowienia art. 439 zostały wprowadzone do umowy.

**3. PYTANIE Nr 3**

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 usług 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 NR 3**

Zgodnie z zapisami SWZ.

#### **4. PYTANIE Nr 4**

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 2023r?

### **ODPOWIEDŹ NR 4**

Zamawiający wyjaśnia, iż z Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 13 września 2022 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r. wynika wprost wysokość minimalnego wynagrodzenia. Oferty wykonawców powinny odzwierciedlać uwarunkowania rynkowe znane wykonawcom w momencie składania oferty. Wykonawca wiedząc o planowanych zmianach w zakresie minimalnego wynagrodzenia za pracę winien je wziąć pod uwagę przy sporządzaniu oferty.

#### **5. PYTANIE Nr 5**

Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

#### **ODPOWIEDŹ NR 5**

Nie, Zamawiający wyjaśnia, że nie będzie naliczał kar w przypadku usunięcia nieprawidłowości w czasie przed wydaniem posiłków do pacjenta, o ile prawidłowo zostanie dochowany czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne.

#### **6. PYTANIE Nr 6**

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 NR 6**

Nie. Zamawiający wyjaśnia, iż umowa przewiduje jedynie kary umowne za zwłokę, a zatem Zamawiający nie nakłada kar umownych w sytuacji opóźnienia (z przyczyn niezawinionych przez Wykonawcę).

#### **7. PYTANIE Nr 7**

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi.

#### **ODPOWIEDŹ NR 7**

Zamawiający przewiduje rozpoczęcie świadczenia usługi od 01.06.2023 r., po pozytywnym przeprowadzeniu procedury postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji.

#### **8. PYTANIE Nr 8**

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 dostarczeniu 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 NR 8**

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

#### **9. PYTANIE Nr 9**

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

#### **ODPOWIEDŹ NR 9**

Nie, Zamawiający nie wyraża zgody.

#### **10. PYTANIE Nr 10**

Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakość nienależyte wykonanie i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków.

#### **ODPOWIEDŹ NR 10**

.....Przez produkty/posiłki złej jakości należy rozumieć produkty/posiłki niespełniające parametrów jakościowych określonych dla danego asortymentu przez PN, niespełniające wymogów sanitarno-epidemiologicznych i zasad systemu HACCP, nieposiadające oznaczonego

odpowiedniego dla danego produktu terminu ważności zapewniającego jego bezpieczne spożycie.

Jeżeli chodzi o nienależyte wykonanie umowy i warunki przyznawania kar, to sytuacje, w których Wykonawca będzie zobowiązany do zapłaty kar umownych zostały wyszczególnione w §9 ust. 2.

Odnosząc się do obecności pracownika wykonawcy przy ocenie jakości posiłków i przy ich dostarczaniu, wskazać należy, że zgodnie z §7 ust. 4 Umowy, *Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, ich zgodności z jadłospisem i walorów smakowych przed ich wydaniem na oddział szpitala, jak również stanu sanitarno-epidemiologicznego prowadzonej działalności (...)*, a przedmiot umowy obejmuje także dystrybucję posiłków. Zatem kontrola jakości posiłków będzie odbywać się w obecności pracownika Wykonawcy.

**11. PYTANIE Nr 11**

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

**ODPOWIEDŹ NR 11**

Nie, Zamawiający wyjaśnia, że nie będzie naliczał kar w przypadku usunięcia nieprawidłowości w czasie przed wydaniem posiłków do pacjenta, o ile prawidłowo zostanie dochowany czas reakcji na zgłoszenie reklamacyjne.

**12. PYTANIE Nr 12**

Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}$ .

**ODPOWIEDŹ NR 12**

Tak, Zamawiający dopuszcza.

**13. PYTANIE Nr 13**

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP

**ODPOWIEDŹ NR 13**

Tak, Zamawiający dopuszcza.

**14. PYTANIE Nr 14**

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?

**ODPOWIEDŹ NR 14**

Zgodnie z zapisami SWZ.

**15. PYTANIE Nr 15**

Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie art.462 ust. 2 P.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?

**ODPOWIEDŹ NR 15**

Tak, Zamawiający potwierdza.

**16. PYTANIE Nr 16**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**ODPOWIEDŹ NR 16**

Zdaniem Zamawiającego kary umowne wskazane w projekcie umowy nie są rażąco wysokie. Mając na uwadze istotność kwestii prawidłowego wykonania umowy na żywienie pacjentów, kary umowne muszą być adekwatne.

**17. PYTANIE Nr 17**

Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie wartości szacunkowej zamówienia.

**ODPOWIEDŹ NR 17**

Kwota została podana w Planie Zamówień Publicznych Zamawiającego upublicznionym na portalu e-zamówienia oraz BIP.

**18. PYTANIE Nr 18**

Czy zamawiający przewiduje remont, przebudowę lub otwarcie nowego oddziału w okresie trwania umowy, co może wpłynąć na ilość żywionych?

**ODPOWIEDŹ NR 18**

Zamawiający informuje, że w Szpitalu na bieżąco są przeprowadzane remonty oraz inne natomiast zgodnie z § 7 pkt 4 Załącznika nr 4 do SWZ – Wzór umowy, „Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania kwoty maksymalnego wynagrodzenia i w konsekwencji obniżenia maksymalnej wartości zamówienia, o której mowa w ust. 2 o 40%. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych takim zmniejszeniem, a Wykonawcy z tego tytułu nie służyć wobec Zamawiającego żadne roszczenia”.

**19. PYTANIE Nr 19**

Zamawiający w SWZ rozdział VI określił:

5.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp i spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że:

dysponuje aktualną decyzją właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), stwierdzającą, że zakład (kuchnia, stołówka), w której będą przygotowywane posiłki, spełnia wszystkie wymagania konieczne do zapewnienia właściwej

*jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych,*

*W.w warunki udziału w postępowaniu w istocie są warunkami dotyczącymi zdolności technicznej lub zawodowej odnoszącymi się do tego czy Wykonawca ma zdolność techniczną do wykonania usług objętych zamówieniem a nie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.*

Zamawiający klasyfikując nieprawidłowo warunki udziału w postępowaniu naruszył przepisy odnoszące się do poszczególnych rodzajów warunków udziału jak art. 116 Pzp, 118 Pzp, co prowadzi ponadto do nierównego traktowania Wykonawców, gdyż Wykonawca nie może m.in. skorzystać z udostępnienia zasobów określonych w art. 118 Pzp.

W związku z powyższym wnosimy o określenie warunków udziału określonych rozdziale 5 pkt 5.1.2. SWZ jako warunków odnoszących się do zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawcy

#### **ODPOWIEDŹ NR 19**

Zamawiający informuje, że postawione przez Wykonawcę pytanie dotyczy rozdziału 5 pkt 5.1.2 SWZ, a tokowego w SWZ Zamawiającego nie ma, jednakże Zamawiający wyraża zgodę na zmianę warunków udziału określonych w Rozdziale VI, pkt 2 ppkt 2) SWZ jako warunków odnoszących się do zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawcy.

#### **Rozdział VI SWZ**

##### **pkt. 2 otrzymuje brzmienie:**

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

**1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

**2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

**3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że:

**posiada ubezpieczenie OC** w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej obejmującą usługi żywienia- polisa,

**4) zdolności technicznej lub zawodowej:**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca oświadczy, że:

- dysponuje **minimum 2 samochodami** dopuszczonymi do przewozu żywności, zgodnie z decyzją / zezwoleniem właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).

- dysponuje **aktualną decyzją właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego** wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.), stwierdzająca, że zakład (kuchnia, stołówka), w której będą przygotowywane posiłki, spełnia wszystkie wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych.

**20. PYTANIE Nr 20**

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

**ODPOWIEDŹ NR 20**

Tak, Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych.

**21. PYTANIE Nr 21**

Wykonawca prosi o odstąpienie od konieczności planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej ze względu na wysoki indeks glikemiczny. W omawianej diecie należy uwzględniać produkty o niskim indeksie.

**ODPOWIEDŹ NR 21**

Tak, Zamawiający odstępuje od konieczności planowania zup mlecznych w diecie cukrzycowej ze względu na wysoki indeks glikemiczny, ale w omawianej diecie należy uwzględniać produkty mleczne o niskim indeksie glikemiczny.

**22. PYTANIE Nr 22**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by kaloryczność posiłków była zgodna z aktualnymi zaleceniami IŻŻ, stąd wartość energetyczna diet powinna wynosić 2000kcal?

**ODPOWIEDŹ NR 22**

Tak, Zamawiając wymaga by kaloryczność posiłków była zgodna z aktualnymi zaleceniami IŻ, a wartość energetyczna diet powinna wynosić 2000kcal.

**23. PYTANIE Nr 23**

Czy Zamawiający akceptuje zgodnie z aktualnymi wytycznymi IŻŻ obiady jarskie celem ograniczenia mięsa do 0,5kg/tydzień, które w składzie obowiązkowo będą zawierać pełnowartościowe białko zwierzęce?

**ODPOWIEDŹ NR 23**

Nie. Zwiększenia białka zwierzęcego a nie stosowania substytutów. W szpitalu Chorób Płuc w Siewierzu leczeni są pacjenci z TBC i powinna być zastosowana dieta wysokobiałkowa.

**24. PYTANIE Nr 24**

Czy Zamawiający wymaga w przypadku dań półmiesnych typu kaszotto, risotto planowania dodatkowo surówki lub owocu, mimo tego, że wymienione dania w swoim składzie zawierają porcje warzyw?

**ODPOWIEDŹ NR 24**

W przypadku dań półmiesnych typu kaszotto, risotto, Zamawiający nie wymaga dodatkowo surówki lub owocu.

**25. PYTANIE Nr 25**

Czy Wykonawca dopuszcza stosowania miękkich margaryn kubkowych celem ograniczenia podaży cholesterolu i profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

**ODPOWIEDŹ NR 25**

Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

**26. PYTANIE Nr 26**

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

**ODPOWIEDŹ NR 26**

Nie, Zamawiający nie dopuszcza.

**27. PYTANIE Nr 27**

Czy Zamawiający wymaga by posiłki były przygotowane zgodnie z obecnie funkcjonujących w żywieniu zbiorowym zaleceń 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.?

**ODPOWIEDŹ NR 27**

Zamawiający dopuszcza ale nie wymaga. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obecnie funkcjonującym w żywieniu zbiorowym zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

**28. PYTANIE Nr 28**

Czy Zamawiający wymaga by na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety zawierały węglowodanów 45-65%, tłuszczów 20-35%, białka 10-20%.

**ODPOWIEDŹ NR 28**

Tak, Zamawiający wymaga.

**29. PYTANIE Nr 29**

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 NR 29**

Tak, Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków, z bezpłatnym przeszkoleniem pracowników, jednakże w przypadku jakiegokolwiek awarii lub braku dostępu do internetu zostaje również przy możliwości tradycyjnego zamawiania posiłków.

**30. W Rozdziale XVI SWZ – Termin składania ofert**

**pkt. 1 otrzymuje brzmienie:**

Oferty należy składać w terminie **do 22.05.2023r. do godz. 13:00.**

Po upływie terminu, o którym mowa powyżej, złożenie ofert nie będzie możliwe.

*Uwaga! O terminie złożenia ofert decyduje czas ostatecznego wysłania oferty a nie czas rozpoczęcia jej wprowadzenia.*

**31. W Rozdziale XVII SWZ – Termin otwarcia ofert**

**pkt. 1 otrzymuje brzmienie:**

Otwarcie ofert nastąpi dnia **22.05.2023r. o godz. 14:00**

**32. W Rozdziale XVIII SWZ – Termin związania ofertą**

**pkt. 1 otrzymuje brzmienie:**

Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni, tj. **do dnia 20.06.2023** r. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz upływem terminu składania ofert

Pozostałe brzmienie SWZ wraz z załącznikami nie ulega zmianie.

Ponadto dokonano zmiany treści Ogłoszenia o zamówieniu jak w załączeniu.

Powyższe zmiany stanowią integralną część SWZ i są wiążące dla wszystkich Wykonawców, którzy będą ubiegać się o udzielenie zamówienia i złożą ofertę w ww. postępowaniu.

**Prezes Zarządu**

***Robert Dederko***

.....  
*/pieczętka i podpis*  
*Kierownika Zamawiającego/*