

Wyjaśnienia treści SWZ 2

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia klasycznego o wartości równej lub przekraczającej progi unijne tj. 215 000 euro w trybie przetargu nieograniczonego na kompleksową usługę przygotowywania i dostarczania gotowych posiłków dla pacjentów NIO-PIB w Warszawie: 1/ przy ul. W.K. Roentgena 5 w systemie termosowym do łóżka pacjenta wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych, 2/ przy ul. Wawelskiej 15 w systemie termosowym wraz z odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych.

Oznaczenie sprawy: PN-92/23/JS.

Zamawiający działając na podstawie art. 135 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp” informuje, iż w ww. postępowaniu wpłynęły zapytania do treści SWZ.

W związku z powyższym na podstawie art. 135 ust. 6 oraz art. 137 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający wyjaśnia oraz zmienia treść SWZ.

W przypadku, gdy udzielone poniżej odpowiedzi pozostają w sprzeczności z postanowieniami SWZ lub też precyzują lub uzupełniają postanowienia SWZ, należy przyjąć, że stanowią one zmianę SWZ, dokonaną przez Zamawiającego w myśl art. 137 ust. 1 Ustawy Pzp i będą stanowić podstawę dla oceny zgodności oferty z SWZ, przy czym w przypadku, gdy:

- 1) postanowienia odpowiedzi są sprzeczne z postanowieniami SWZ, za obowiązujące w tym zakresie należy przyjąć treść udzielonej odpowiedzi,
- 2) postanowienia odpowiedzi precyzują lub uzupełniają postanowienia SWZ, za obowiązujące w tym zakresie należy przyjąć treść udzielonych odpowiedzi wraz z dotychczasową treścią SWZ.

Pytanie nr 1

Prosimy o podanie szacowanej wartości zamówienia jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację poszczególnych zadań

Odpowiedź:

Zamawiający informuje iż na podstawie art. 222 ust. 4 ustawy Pzp, najpóźniej przed otwarciem ofert udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Pytanie nr 2

Jaki jest planowany czas rozpoczęcia usługi?

Odpowiedź:

Niezwłocznie po zakończeniu postępowania przetargowego, skutkującego zawarciem umowy/umów z Wykonawcą/Wykonawcami.

Pytanie nr 3

Ze względu, iż ilość stanowi podstawowy czynnik odpowiedzialny za koszt osobodnia żywienia pacjentów i ona kształtuje wysokość kosztów. Wykonawca wnosi o połączenie zadań ze względu na ekonomiczny aspekt realizacji zamówienia.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 4

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 dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 5

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż na potwierdzenie warunku udziału zdolności zawodowej Dot. Części nr 1 (lokalizacja przy ul. W. K. Roentgena 5) należy potwierdzić, iż w ramach usługi realizowana była dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta - zgodnie z definicją przyjętą modyfikacją z dnia 19.05.2023?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 6

Czy ze względu na specyfikę realizacji zamówienia tj. przygotowanie posiłków dla pacjentów Onkologicznych wykonawca na potwierdzenie warunku udziału - zdolności technicznej lub zawodowej musi wykazać się doświadczeniem w żywieniu pacjentów hospitalizowanych w szpitalach Onkologicznych lub w oddziałach Onkologicznych?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 7

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w przypadku udziału w obu zadaniach na spełnienie warunku udziału - zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawca musi wykazać się odrębnymi referencjami na każde zadania?

Odpowiedź:

W celu wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w Rozdz. XI. pkt 4) lit. a) SWZ, Zamawiający dopuszcza możliwość wskazania tej samej usługi dla więcej niż jednej części, jeżeli spełnia minimalne wymagania dla danej części.

Pytanie nr 8

Zamawiający określa warunki udziału w sposób proporcjonalny do przedmiot zamówienia oraz umożliwiającą ocenę zdolności wykonawcy do należytego wykonania zamówienia. Z powyższego wynika, że Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter.

Wykonawca wnosi o zmianę warunku udziału, tak aby każda wykazywana referencja musiała potwierdzić warunek udziału w pełni. Wnosimy o zmianę zapisów na:

Dot. Części nr 1 (lokalizacja przy ul. W. K. Roentgena 5)

wykaże, że nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należyce wykonał co najmniej dwie usługi polegające na całodobowym zbiorowym żywieniu pacjentów hospitalizowanych szpitalu, świadczone w dwóch różnych (odrębnych od siebie) podmiotach leczniczych, w tym samym czasie.

Każda z usług musi spełniać następujące wymagania:

- okres świadczenia usługi nie krótszy niż 12 miesięcy,
- w ramach usługi realizowana była dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta.
- w ramach usług przygotowano i wydawano posiłki nie mniej niż dla 250 pacjentów dziennie,
- wartość usług nie mniejsza niż 2 000 000,00 PLN brutto rocznie.

Dot. Części nr 2 (lokalizacja przy ul. Wawelskiej 15)

wykaże, że nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał co najmniej dwie usługi polegające na całodobowym zbiorowym żywieniu pacjentów hospitalizowanych w szpitalu, świadczone w dwóch różnych (odrębnych od siebie) podmiotach leczniczych, w tym samym czasie.

Każda z usług musi spełniać następujące wymagania:

- okres świadczenia usługi nie krótszy niż 12 miesięcy,
- w ramach usługi przygotowano i wydawano posiłki nie mniej niż dla 50 pacjentów dziennie,
- wartość usługi nie mniejsza niż 400 000,00 PLN brutto rocznie”

Zaznaczamy, iż Zamawiający jest podmiotem gdzie obsługiwana jest ponad 320 pacjentów w 26 klinikach. Obecne zapisy SWZ umożliwiają złożenie oferty przez jednostki obsługujące małe zamówienie, nie potwierdzając realizacji usług dla kilkunastu klinik//oddziałów z jednego miejsca produkcyjnego.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 9

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w przypadku wykazywanych referencji należy wykazać się usługami już zrealizowanymi przez okres minimum 12 miesięcy?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 10

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryteriów oceny ofert:

Z:

Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) na kuchnię, w której będą przygotowywane posiłki– 20%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

1) Kryterium **cena – 60%**: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

Oferta o najniższej cenie brutto

$$C = \left(\frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Cena brutto oferty o najniższej cenie brutto}} \times 100 \text{ pkt} \right) \times \text{waga kryterium tj. 60 \%}$$

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

2) Kryterium (P) **posiadanie certyfikatu ISO 22000 na kuchnię, w której będą przygotowywane posiłki – 20 %**.

Ocena w oparciu o załączony do oferty **certyfikat**:

a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000:2005 – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

3) Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 20%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego od roku 2021 wzywz przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 11

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że „Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (zatwierdzającego do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym) ma być wystawione na kuchnię w której będą przygotowane posiłki na rzecz Zamawiającego wraz z dokumentem potwierdzającym dysponowanie tymi pomieszczeniami na czas trwania Zamówienia?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 12

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zgodnie z rozdziałem II pkt. 1 załącznika nr 3 do SWZ – SOPZ CZ.1 posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy, która posiada pozwolenie na pełną linię produkcyjną posiłków oraz na prowadzenie cateringu decyzją zatwierdzającą ca zakład żywienia zbiorowego wydana przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego), Wykonawca ma wskazać stałe miejsce przygotowywania posiłków (Załącznik nr 1 do SWZ oraz odpowiednio Załącznik nr 2 do Umowy) na cały okres trwania umowy w formie oświadczenia załączonego wraz z ofertą , dokumentami potwierdzającymi dysponowaniem pomieszczeniami kuchni oraz decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (zatwierdzającego do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym)?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 13

Ze względu na wymogi dotyczące przeprowadzania badań wartości odżywczych posiłków (pkt 20 załącznika nr 3 do SWZ – SOPZ CZ.1) czy Wykonawca powinien załączyć do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy minimum trzy licencja gotowego posiłku co stanowi potwierdzeniem jakości całodziennego zestawu żywieniowego (śniadanie, obiad, kolacja). W ramach danej diety (w próbcie z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja), gdzie stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie. Wartości odżywcze i energetyczne badane są zgodnie z określonymi normami, metodami oraz rozporządzeniami m.in. wartość energetyczna zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, węglowodany zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, białka zgodnie z PB-116 wyd. III z dn. 11.08.2020, tłuszcze zgodnie z normą PN-A-82100:1985. Badane są również inne parametry np. błonnik, sól i itp. Na podstawie badanych parametrów akredytowane laboratorium stwierdza, czy dana dieta przeszła pomyślnie proces weryfikacji jakości posiłków, czyli czy badany zestaw żywieniowy

potwierdza, że został przygotowany zgodnie z deklarowaną recepturą i wartościami odżywczymi i energetycznymi w posiłkach jakie są podawane pacjentowi.

Pozwoli to zweryfikować Wykonawcę i umożliwić mu realizację zamówienia zgodnie z normami.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 14

Zważywszy na fakt, iż Zamawiający wymaga zgodnie z rozdziałem XXXI SWZ pkt. 7 „przed zawarciem umowy złożenie dokumentacji wdrożenia systemu HACCP (wraz z zasadami GHP i GMP), zapewniającego dowód bezpieczeństwa żywności”, czy w celu zabezpieczenia realizacji przedmiotu zamówienia i weryfikacji firm biorących udział w postępowaniu przetargowym czy Wykonawca powinien załączyć obejmujący swoim zakresem potwierdzenie stosowania system HACCP oraz zasady GMP, GHP w kuchni w której będą przygotowane posiłki lub certyfikat ISO 22000 wystawiony przez jednostkę akredytowaną dla kuchni w której będą przygotowane posiłki?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 15

Zważywszy na obecną sytuację, która związana jest z realnym zagrożeniem wojną, stanem epidemiologicznym, czasowym zamknięciem kuchni np. ze względu na remont wnosimy o konieczność posiadania kuchni zastępczej– celem zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z zakładu podstawowego. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków. W innym wypadku dostawa posiłków zostanie wstrzymana przez stacje sanitarno epidemiologiczną. Czy wykonawca powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią zastępczą oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 16

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

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 17

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

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 18

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 19

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

Odpowiedź:

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

Pytanie nr 20

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 wzrosło 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 wzrosło 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 uwzględnić w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową 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 lipca 2023r

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:

Wykonawca powinien uwzględnić w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę obowiązujące od dnia 1 lipca 2023 r. Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie postanowień umożliwiających zmianę ceny z uwagi na zmianę cen mediów.

Pytanie nr 21

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje poniesienia przez Wykonawcę dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ.

Pytanie nr 22

Zamawiający w poprzez zapis „Zamawiający zastrzega, iż rzeczywista liczba diet zależna będzie od liczby hospitalizowanych pacjentów i może odbiegać od ilości diet oszacowanej w SOPZ o +/- 30%, z wyjątkiem okresów świątecznych, stanu zagrożenia epidemiologicznego lub epidemii, podczas których różnice mogą być większe, na co Wykonawca wyraża zgodę. Płatność będzie tylko za faktycznie zamówione” ogranicza realizację zamówienia, ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 90%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Wnosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości

żywionych o 10% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczenie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Zatem wnosimy o wprowadzenie zapisu: Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

a) poniżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 20% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

b) poniżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 35% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

c) powyżej 40% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć 90% wzrost cen wskazanych w formularzu ofertowym,

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmniejszenie liczby zamawianych posiłków, powinien zastosować mechanizm, o którym mowa w art. art. 433 pkt 4 Pzp. Czasowe ograniczenia w przedmiocie zamówienia mają ogromny wpływ na rentowność umowy o udzielenie zamówienia publicznego. 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 dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia ograniczonego przedmiotu zamówienia do pierwotnej wartości, które to zasoby mógłby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 23

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wielorazowej zastawy z tworzyw sztucznych spełniających wszelkie niezbędne normy. Dzięki temu będzie niższy koszt transportu oraz ubytków związanych z transportem i tłuczeniem się zastawy.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 24

Czy Zamawiający udostępni pomieszczenie do przetrzymywania odpadów pokonsumpcyjnych. Czy 3x dziennie odpady mają być zabrane z oddziałów czy z Punktu Dostaw?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 25

Ilu według Zamawiającego powinno być osób do dystrybucji posiłków aby usługa była wykonana prawidłowo w zadanym czasie, zgodnie z wiedzą Zamawiającego o możliwości połączenia klinik w jeden wózek

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia takiej minimalnej obsady osobowej, która zapewni prawidłowe wykonanie usługi objętej zamówieniem, jednak nie mniej niż wskazane w SWZ.

Pytanie nr 26

Czy Zamawiający odstąpi od kary w przypadku dostarczenia uszkodzonego sprzętu po terminie 14 dni wskazanych w umowie jeżeli zwłoka wystąpi po stronie producenta/dostawcy sprzętu?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 27

Proszę o podanie rodzaju wymaganych naczyń jednorazowych. Czy mogą być to najprostsze talerze plastikowe z uwagi na nakładanie dań przy sali chorych, czy Zamawiający wymaga droższych styropianowych lub typu pojemników typu Duni?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 28

Proszę o podanie średnio miesięcznej liczby żywionych pacjentów w naczyniach jednorazowych

Odpowiedź:

Szacunkowa średnia miesięczna liczba posiłków w naczyniach jednorazowych wynosi 5000.

Szacunkowy rozkład % naczyń jednorazowych na poszczególne posiłki:

Śniadanie – 30%

II śniadanie – 3%

Obiad – 30%

Podwieczorek -3%

Kolacja - 30%

Posiłek nocny - 3%

Dodatkowe zupy – 1%

Pytanie nr 29

Czy w przypadku wejścia w życie przepisów zakazujących używania „plastiku” Zamawiający wyrazi zgodę na zmianę ceny w przypadku gdy nowe ekologiczne zamienniki będą droższe?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 30

W jakim zakresie i w jaki sprzęt Wykonawca ma wyposażyć punkt Dostaw. Proszę o dokładny wykaz poza wspomnianymi wózkami bemarowymi wraz z ewentualnymi maksymalnymi parametrami

Odpowiedź:

Zamawiający ma wyposażyć Punkt Dostaw Cateringu w sprzęt niezbędny do prawidłowego zrealizowania przedmiotu umowy.

Pytanie nr 31

Czy sprzęt po zakończeniu Umowy pozostanie własnością Wykonawcy czy zamawiającego?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 32

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie posiłków 2x dziennie w ten sposób, że kolacja zostanie dostarczona razem z obiadem?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 33

Czy Wykonawca dobrze rozumie zapis pkt IX.3 OPZ iż Zamawiający wymaga aby jeden koordynator był na stałe w lokalizacji Wawelska? W związku z faktem, że do tej lokalizacji posiłki są dowożone i zostawiane pod drzwiami zakres i ilość prac takiej osoby na miejscu byłby mocno ograniczony, a za pełen wymiar godzin zapłaciłby i tak Zamawiający. Z związku z tym proponujemy wprowadzić inne rozwiązanie w tym przypadku, aby nie obciążać Zamawiającego dodatkowymi kosztami.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 34

Z czego może wynikać konieczność dostarczenia posiłków w pojemnikach jednorazowych

do innych oddziałów niż tych wymienionych w pkt 3.7. Z uwagi na znaczący udział kosztów opakowań w cenie osobodnia proszę o podanie szacowanej liczby dziennej dodatkowych osób otrzymujących posiłki w opakowaniach jednorazowych oraz w jakim czasie?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 35

Zamawiający wskazuje, iż po zakończeniu Umowy Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie do usunięcia znajdującego się tam sprzętu. Wśród wymienionego znajdują się pozycje, które nie są wskazane jako wymagane przez Zamawiającego w tym piec konwekcyjny, regały, szafki, lodówki, kuchenka mikrofalowa). Czy w związku z powyższym Zamawiający oprócz sprzętu wymaganego w pkt 3.2 wymaga, aby Wykonawca zabezpieczył pomieszczenia dystrybucyjne w inny dodatkowy sprzęt?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 36

Czy Zamawiający zabezpieczy Wykonawcę w szafki odzieżowe dla pracowników?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 37

Czy Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie socjalne dla pracowników poza pomieszczeniami dystrybucyjnymi, zgodnie z wymogiem Sanepidu?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 38

Czy dla 3 oddziałów wskazanych w punkcie 3.7 Zamawiający wymaga, aby pakowane one były w pojemniki zgrzewane typu Duni, czy w zwykłe styropianowe lunch boxy?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 39

Czy pod pojęciem „stałe miejsce przygotowywania posiłków” Zamawiający oczekuje, iż przez cały okres trwania usługi posiłki będą przygotowywane w tym samym miejscu, a tym samym Wykonawca powinien być w posiadaniu tych pomieszczeń przez cały czas trwania Umowy?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 40

W związku z zapisem o konieczności minimalizacji czasu pomiędzy wytworzeniem potraw a ich dostawą, oraz zapisem o 60 minutowym terminie reakcji na reklamację, czy Zamawiający oczekuje, iż kuchnia Wykonawcy będzie znajdowała się najdalej w obrębie Warszawy, tak aby zachowany został ten 60 minutowy czas reakcji na reklamację?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 41

Zamawiający do realizacji usługi wymaga co najmniej 15 pracowników. Proszę o potwierdzenie, że jest to minimalna niezbędna każdego dnia liczba personelu tym samym mając na uwadze, że personel musi być zatrudniony na podstawie Umowy o pracę liczba ta nie może być mniejsza niż 30 osób - jak jest rola pracownika Zamawiającego podczas wydawania posiłków, skoro za wszelkie błędy odpowiada Wykonawca. Czy w związku z brakiem informacji o przypisanej diecie do pacjenta rolą pracownika Zamawiającego nie powinno być wskazanie jaki pacjent jaką dietę powinien otrzymać eliminując tym samym błędne wydanie diety

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia takiej minimalnej obsady osobowej, która zapewni prawidłowe wykonanie usługi objętej zamówieniem, jednak nie mniej niż wskazane w SWZ.

Pytanie nr 42

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §9 projektu 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 obciążone 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:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 43

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadanie obiady, podwieczorek, kolacje, w przedziale na poszczególne oddziały, za okres kwiecień 2022 -marzec 2023z rozbiciem na poszczególne oddziały.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	IV 2022	V 2022	VI 2022	VII 2022	VIII 2022	IX 2022	X 2022	XI 2022	XII 2022	I 2023	II 2023	III 2023	razem
Śniadanie													
II Śniadanie													
Obiad													
Podwieczorek													
Kolacja													
Posiłek nocny													

Odpowiedź:

Zgodnie z załącznikiem do niniejszych wyjaśnień treści SWZ.

Pytanie nr 44

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż za utylizację opakowań jednorazowych oraz odpadów pokonsumpcyjnych odpowiada Zamawiający ponieważ zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty? Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten

powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie. Pragniemy również zaznaczyć, że od dnia 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona).

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ, za utylizację odpadów pokonsumpcyjnych oraz pozostałych powstających w trakcie realizacji usługi odpowiada Wykonawca.

Pytanie nr 45

Czy Wykonawca będzie zobowiązany do przejęcia pracowników na podstawie art. 23' KP?

Odpowiedź:

Wykonawca nie będzie zobowiązany do przejęcia pracowników na podstawie art. 23' KP.

Pytanie nr 46

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapis: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3- miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że 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. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie postanowienia.

Pytanie nr 47

Prosimy o doprecyzowanie kto będzie oceniał i w którym momencie dokumentację HACCP. W SWZ jest określone „przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest do złożenia dokumentacji wdrożenia systemu HACCP (w kuchni głównej i zastępczej), zapewniającego dowód bezpieczeństwa żywności”. Dokumentacja taka stanowi know- how przedsiębiorstwa, może być poddana ocenie jednakże po rozstrzygnięciu postępowania.

Odpowiedź:

Dokumentację HACCP (dot. kuchni Wykonawcy) będzie oceniał uprawniony Przedstawiciel Zamawiającego, pozostałe zapisy SWZ pozostają bez zmian.

Pytanie nr 48

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że posiadanie certyfikatu potwierdzającego wdrożenie systemów jakości na kuchni (niezależna akredytowana firma certyfikująca) wypełnia przesłanki potwierdzającej posiadania wdrożonych systemów jakościowych?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 49

Prosimy doprecyzowanie co Zamawiający rozumie pod pojęciem dostarczenie protokołu Reklamacyjnego - kto i w jaki sposób ze strony Wykonawcy ma kwitować odbiór dokumentu, kto i w jaki sposób będzie odbierał protokół reklamacyjny ze strony Zamawiającego. Czy obiegi dokumentów będzie przechodził przez kancelarię czy możliwe będzie dostarczanie dokumentacji w formie elektronicznej, gdzie czas reakcji będzie liczony od godziny wysłania/otrzymania reklamacji.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 50

Czy Zamawiający przewiduje udostępnienie pomieszczenia socjalnego dla pracowników Wykonawcy w obydwu lokalizacjach?

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje udostępnienia pomieszczenia socjalnego w lokalizacji przy ul. Wawelskiej 15, gdyż usługa cateringowa nie obejmuje dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta.

Pytanie nr 51

Czy w związku z zawarciem w projekcie umowy wytycznych w zakresie wejścia do oddziału, kliniki w której przebywają pacjenci chorzy izolowani, prosimy o doprecyzowanie kto będzie zapewniał odzież ochronną oraz szkolenie dla niemedycznych pracowników (a takimi są pracownicy dystrybucji). Gdzie będą służyły zapewniające bezpieczną zmianę odzieży? Czas potrzebny na przystosowanie pracownika do wejścia /wyjścia w strefę brudną jest determinujący w zakresie wydłużenia czasu dostaw na poszczególne oddziały i terminowej realizacji usługi i nie powinien stanowić przesłanki do naliczania kar za opóźnienie

Odpowiedź:

Pracownik Wykonawcy nie będzie miał bezpośredniego kontaktu z pacjentem chorym izolowanym.

Pytanie nr 52

W §12 ust. 2 umowy wnosimy o wykreślenie „nie wcześniej niż po upływie 12 miesięcy od daty zawarcia Umowy pod warunkiem wykazania Zamawiającemu, że zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę oraz wykazania wysokości tych dodatkowych kosztów.” jako nie zgodne z ustawą PZP. Wykonawca składając ofertę w postępowaniu nie zna wysokości minimalnego wynagrodzenia czy innych ustawowych zmian mogących obowiązywać w przyszłości, na które wykonawca nie ma wpływu. Zgodnie z Klauzulą waloryzacyjną jako obligatoryjny element umowy w sprawie zamówienia publicznego została uregulowana w art. 436 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Zgodnie z komentarzem do ustawy Norma przewidująca określenie w umowie zawartej na okres dłuższy niż 12 miesięcy tzw. klauzul waloryzacyjnych ma charakter bezwzględnie obowiązujący. Oznacza to, że każda umowa w sprawie zamówienia publicznego zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy powinna zawierać klauzule znajdujące zastosowanie w sytuacji, gdy zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej czy też zmiana stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego lub stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne, a także zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych wywiera wpływ na koszt wykonania zamówienia przez wykonawcę. Zmiana wynagrodzenia wykonawcy powinna być adekwatna do zmiany czynników, w nawiązaniu do których określił swoje wynagrodzenie, ma ona wynikać wprost z zaistniałej zmiany przepisów prawa, a kwota, o jaką zmienione zostanie wynagrodzenie, nie powinna być ani niższa, ani wyższa niż to wynika ze zmiany przepisów prawa. Wykonawca nie ma wpływ na decyzje i zmiany ustawodawcze, a art. 436 chroni go właśnie przed takimi zmianami. Wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 53

Prosimy o wcześniejsze przesyłanie zapotrzebowania na posiłki ze względu na:- rozpisanie przez dietetyków wykonawcy tych korekt- wydania rozpisek na kuchni oraz skorygowanie ilości posiłków- czas przygotowania przez kuchnię diet z uwzględnieniem ilościowym i co ważniejsze jakościowym (zmiana ilości posiłków z trzech na pięć) zapakowanie i transport posiłków z kuchni wykonawcy do punktu dostaw w Szpitalu?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 54

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że ma wliczyć w koszt osobodnia koszty 10 % rezerwy, którą ma zapewnić wykonawca?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 55

Ilości pacjentów w klinikach są różna czy wyrażają Państwo zgodę na łączenie klinik poniżej 15 pacjentów, oczywiście z uwzględnieniem ich położenia przez wykonawcę?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza łączenie klinik/oddziałów/zakładów.

Pytanie nr 56

Czy przewidują Państwo dodatkowe pomieszczenie z przeznaczeniem jako pokój socjalny, po to by pracownicy dystrybucji nie siedzieli między przerwami wydawczymi na korytarzach?

Odpowiedź:

Zamawiający udostępni pracownikom Wykonawcy pomieszczenie socjalne współdzielone z innymi Wykonawcami.

Pytanie nr 57

Zatrudnianie pracowników: czy możemy uwzględnić do rozliczeń pracowników na okresie próbnym, którzy otrzymują od wykonawcy umowę zlecenie?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 58

Dwie lokalizacje: Prosimy o wskazanie ilości oraz częstotliwości obecności koordynatora w Jednostce Wawelska. Czy możliwe jest ustalanie wspólnych kontroli co najmniej tydzień przed planowaną datą, aby wykonawca wygospodarował czas by poświęcić klientowi należytą uwagę.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 59

Kto pokrywa koszty dodatkowych opakowań wydawanych przez dystrybucję (podwieczorki, 2 śniadania, posiłki nocne, itp.)?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 60

Czy wyrażają Państwo zgodę na zakup polipropylenowych naczyń wielokrotnego użytku by zminimalizować niepotrzebne koszty?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 61

W umowie uwzględniono 3 oddziały z możliwością zwiększenia ilości pacjentów: jakie ilości? Kto pokrywa koszty opakowań?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 62

Temperatury potraw: czy uwzględnili Państwo pomiar temperatur po dogrzaniu ich w punkcie dystrybucji? Ze względu na rodzaj usługi, temperatury po przyjeździe do punktu dostaw mogą być niższe.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 63

Wnosimy o usystematyzowanie pomiaru temperatur procedurą wspólnie opracowaną z Wykonawcą usługi, z uwzględnieniem warunków usługi cateringowej, która realizowana jest w Kuchni Centralnej oddalonej od Szpitala?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 64

Czy zamawiający pokryje koszty zastawy jednorazowej podczas stanu zagrożenia epidemiologicznego?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 65

Prosimy zmiany dotyczące wysyłania stanów:- prognozowanie do 9.00 nie do 10.00- stan rzeczywisty do 13.00 Korekty - do śniadań do godz. 15.00 - do obiadu maksymalnie do godz. 10.00 (kuchnia musi mieć czas na produkcję, spakowanie oraz transport) - do kolacji maksymalnie 13.00 (auto musi wyjechać najpóźniej o 15.30 z kuchni).

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 66

Czy zamawiający uwzględni powiększenie rezerwy na rzecz terminowego przyjazdu posiłków?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 67

Czy wykonawca musi za każdym razem prosić Zamawiającego o pozwolenie na dosprzętowanie pomieszczeń dystrybucji np. powieszenie na ścianach metalowych szafek, przenoszenie lamp owadobójczych, montaż wieszaków na szczotki, itp. Sprzęty?

Odpowiedź:

Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo do uzyskania zgody Zamawiającego na dosprzętowanie pomieszczeń dystrybucji np. powieszenie na ścianach metalowych szafek, przenoszenie lamp owadobójczych, montaż wieszaków na szczotki, itp. sprzęty. Zamawiający wyda taką zgodę o ile nie będzie przeciwwskazań technicznych.

Pytanie nr 68

Kto poniesie koszt naprawy źle wykonanej i niezabezpieczonej posadzki w pomieszczeniach dystrybucyjnych?

Odpowiedź:

Zamawiający usunie wskazaną usterkę we własnym zakresie w najkrótszym możliwym terminie.

Pytanie nr 69

Czy Zamawiający udostępni Wykonawcy kopie następujących dokumentów: badania mikrobiologiczne wody, przeglądy wentylacyjne w celu przedstawienia w razie zewnętrznej kontroli np. PPIS.

Odpowiedź:

Zamawiający udostępni Wykonawcy kopie następujących dokumentów: badania mikrobiologiczne wody, przeglądy wentylacyjne w celu przedstawienia w razie zewnętrznej kontroli np. PPIS.

Pytanie nr 70

Czy przewidują Państwo szkolenia dla osoby zarządzającej dystrybucją? Mamy tu na myśli szkolenie BHP, szkolenie z PPOŻ, zasady poruszania się po obiekcie oraz inne niezbędne, które uwzględnione są przez Państwa dla podwykonawców pracujących na obiekcie?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 71

Czy Zamawiający udostępni Wykonawcy dokumentację PPOŻ oraz zasady ewakuacji Szpitala lub inne procedury niezbędne dla zachowania bezpieczeństwa pracowników podwykonawcy, świadczących usługę na rzecz Szpitala?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 72

Wnosimy o uwzględnienie możliwości obecności osób/y ze strony wykonawcy w konferencjach tematycznych związanych z żywieniem onkologicznym w celu weryfikacji potrzeb Zamawiającego?

Odpowiedź:

Wykonawca ma możliwość wzięcia udziału w konferencjach tematycznych związanych z żywieniem onkologicznym. Płatność za udział w konferencjach leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie nr 73

Czy weryfikacja comiesięcznych stanów żywności może odbywać się mailowo? Dodatkowo proponujemy co tygodniowe sprawdzanie zgodności ilości po obu stronach, po to by ułatwić i usprawnić proces wystawiania faktur?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 74

Czy uwzględniono przygotowanie dodatkowego formularza na zamawiane telefonicznie przez pracowników Szpitala dodatkowe ilości posiłków (popołudniowe telefony, zamówienia weekendowe)? Proponujemy, aby formularz ten był również weryfikowany w każdy poniedziałek po pełnym zakończonym tygodniu.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 75

Czy zastrzegając sobie prawo do otrzymania procedur czy grafików uwzględnili Państwo RODO oraz tajemnice poufności stosowaną przez Wykonawcę? Proponujemy okazanie procedur oraz grafików jedynie do wglądu bez możliwości kopiowania dokumentów, które posiadają dane wrażliwe?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 76

Czy Zamawiający w zapisie umowy dotyczącym akceptacji dekadowego zestawienia posiłków oraz jadłospisów uwzględnił, że przy wspólnym ustalaniu i korygowaniu tych propozycji należy trzymać się również zapisów GIS?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 77

Kto ponosi odpowiedzialność podczas kontroli, w przypadku kiedy Zamawiający żąda zmian jadłospisu dekadowego i pod rygorem niezatwierdzenia jadłospisu, jednak zmiany te wprowadzają niezgodność z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 78

Czy Zamawiający podczas umieszczenia w umowie zapisu dotyczącego podawania prognoz, stanów oraz korekt uwzględnił, że przedmiotem umowy jest usługa cateringowa z dowozem, nie posiłki przygotowywane na miejscu?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 79

Co zamawiający rozumie przez niewłaściwą jakość potraw, zapis: smak? W umowie zapisano, że wykonawca podczas procesu produkcji, musi uwzględnić techniki minimalizujące podaż tłuszczów, zakaz używania przypraw (oprócz pieprzu) i nie tylko - zabiegi te zawsze będą zmieniać smak serwowanych potraw. Co ma być wyznacznikiem smaku?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 80

Czy Zamawiający wziął pod uwagę, podczas umieszczenia zapisu wymogu dotyczącego dodawania do warzyw takich jak: kalarepa, rzodkiew jogurtu naturalnego, fakt że Pacjenci chorzy onkologicznie najczęściej odmawiają przyjęcia od pracowników dystrybucji jedzenia w postaci serków, twarogów, jogurtów?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 81

Czy warzywa podane z jogurtem będą fakturowane jako dodatek czy jako potrawa (typu sałatka), ze względu na wieloskładnikowość? Dodatek warzywny, uwzględniany jest jako surowe warzywa, bez dodatków.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 82

Czy podawanie kasz w tym z wyszczególnieniem kaszy gryczanej jako dodatku należy traktować jako składnik zamówionego dania, czy jako dodatek poza zamówionym posiłkiem?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 83

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach 14-dniowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie 14-dniowym przekazywanym Zamawiającemu do uzgodnienia zawarte były następujące diety: podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa, cukrzycowa lekkostrawna, bezmleczna lekkostrawna, wysokobiałkowa lekkostrawna, bezmięсна, przetarta, bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna.

Pytanie nr 84

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 umożliwi 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:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 85

Zamawiający w załączniku 3, część VI, tabela określił kaloryczność dla diet powyżej przeciętnej średniej. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany kaloryczności diet, zgodnie ze wskazaniami NIZP-PZH dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 86

W dobowym rozdziale procentowym kaloryczności, dopuszcza się odstępstwa od normy +/- 10%. Zamawiający wymaga, aby kaloryczność dla wszystkich diet stosowana była w oparciu o OPZ. Zapis ten jest sprzeczny z zaleceniami IŻŻ, ponieważ zgodnie z „Podstawami naukowymi żywienia w szpitalu” pod red. Jana Dzieniszewskiego wg. których to: „Z uwagi na dość dużą zmienność w zakresie składu i wartości odżywczej, jaką cechują się produkty spożywcze, jak również często zróżnicowany stopień przyswajania składników odżywczych aktualnie uważa się, że stosowane w żywieniu zbiorowym jadłospisy powinny być bilansowane nie codziennie, lecz w dłuższych przedziałach czasowych np. raz na tydzień, 10 lub 14 dni.” Prosimy o zmianę zapisu zgodnie z zaleceniami IŻŻ.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 87

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z załącznika Nr 3 do SIWZ rozdział VII pkt 22 "Zamawiający zastrzega sobie prawo do wycofania potrawy z jadłospisu bez podania przyczyny". Zamawiający w dokumentacji przetargowej, bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie roszczenia dowolnego wpływu na dobór potraw w jadłospisach, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. O ile zapis umowy odnoszący się do usunięcia z 14-dniowego jadłospisu potrawy z powodu stwierdzenia nieprawidłowości jest zrozumiałą, to żądanie usunięcia dań bez podania przyczyny, wprowadza możliwość odstępstw od założeń żywienia zbiorowego

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 88

Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu dotyczącego norm racji pokarmowych załącznik nr 3 do SIWZ, rozdział VII, punkt 2, podpunkt 1. Normy wyżywienia (modelowe racje pokarmowe) nie obowiązują od 2008r. Prosimy o korektę zapisu, aby był zgodny z aktualnymi zaleceniami IŻŻ.

Odpowiedź:

W SWZ nie ma zapisów o modelowych racjach pokarmowych.

Pytanie nr 89

Na podstawie Załącznika nr 3 do SWZ, Opis Przedmiotu Zamówienia, rozdział III, pkt 3., Zamawiający wymaga załączania „Wykonawca zobowiązany jest do załączania do jadłospisów 14- dniowych receptur potraw (wykaz ilościowo- jakościowy produktów użytych do przyrządzenia). W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w uzgodnionych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Sekcji Koordynacji Żywienia”. Wnosimy o modyfikacje zapisu i ograniczenie jadłospisów do zawarcia informacji na temat nazewnictwa i gramatury potraw/dań oraz dobową wartość odżywczą (białko, tłuszcze, węglowodany) i kaloryczną. Bazując na doświadczeniu dołączenie receptury do każdej potrawy/dania spowoduje, że jadłospis będzie nieczytelny, niemożliwy do przeanalizowania. Wykonawca proponuje udostępnienie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę wraz z ich składem.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na przesłanie „Księgi składu potraw i składników produktów” oraz na bieżące uzupełnianie jej o nowe potrawy.

Pytanie nr 90

Na podstawie rozdziału II, pkt 11., Załącznika nr 3 do SWZ, „Zamawiający wymaga uwzględnienia w Tłusty Czwartek dodatku pączka dla diet podstawowych (w tym również dla diet bezmięsnych) oraz dodatku dozwolonego ciasta/pączka pieczonego/drożdżówki pieczonej dla diet

lekkostrawnych (w tym również dla diet cukrzycowych) oraz uwzględnienia w dniu 3 Maja (Święto Narodowe) dodatku dozwolonego ciasta dla wszystkich diet.” Ze wzg. na to iż przeciwwskazania dotyczące niektórych produktów w poszczególnych dietach mogą stanowić utrudnienia w realizacji tego zapisu, Wykonawca prosi o zmianę zapisu na taki aby realizacja żywienia dietetycznego, które jest częścią leczenia były ponad światopoglądowe i religijne wymagania i przypadkach, w których nie ma możliwości lub jest trudność zachowania postów potrawy czy produkty mięsne nie dyskwalifikowały jadłospisów w dla konkretnych diet.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 91

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zabrania wykorzystywania konserw zawierających groszek, kukurydzę, ogórki, ciecierzycę, fasolkę, koncentrat pomidorowy oraz innych tego typu produktów, które są składową potraw/sałatek, a także konserwy rybnej, będącej składową past?

Odpowiedź:

Zamawiający zabrania używania jedynie konserw mięsnych.

Pytanie nr 92

Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ i załącznikiem nr 6 do SOPZ.

Pytanie nr 93

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb w diecie wegetariańskiej?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza planowanie ryb w diecie bezmięsnej.

Pytanie nr 94

Czy Zamawiający wymaga planowania na diety cukrzycowe produktów takich jak makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga.

Pytanie nr 95

Zamawiający 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 wyraża zgodę na nieplanowanie w okresie od czerwca do końca sierpnia wyłącznie past rybnych i galaret mięsnych/rybnych, jeśli Wykonawca zaproponuje alternatywne potrawy, które zaakceptuje Zamawiający.

Pytanie nr 96

Zamawiający wymaga by kalarepa, rzodkiew biała oraz rzepa biała były planowane z dodatkiem jogurtu naturalnego. Czy w okresie letnim Zamawiający wyraża zgodę na planowanie kalarepy, rzodkwi białej oraz rzepy białej bez dodatku jogurtu naturalnego ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 97

Wykonawca wnosi o zmianę SWIZ dotyczącą wielkości planowanych owoców. Zamawiający wymaga podaży owocu w ilości 200g. Przeciętnej wielkości owoce takie jak mandarynki, brzoskwinie, śliwki ważą mniej niż 100g. Zwracamy się z prośbą o zmniejszenie minimalnej wymaganej gramatury owoców.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 98

Czy Wykonawca dobrze rozumie, zapis w załączniku nr 3 do SIWZ, rozdział VI, punkt 3. W posiłkach dodatkowych II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny dla diety cukrzycowej masło zostało wyeliminowane z planowania?

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 99

Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 2 do SWZ, w wykazie aktualnie stosowanych diet w IGiCHP, diety o zmienionej konsystencji – płynna. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 100

Prosimy o informację od kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie realizacji umowy?

Odpowiedź:

Zgodnie z odpowiedzią na pytanie nr 2.

Pytanie nr 101

Zamawiający wskazuje w OPZ pkt 24. ppkt 1 „Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu w receptury potraw.” Prosimy o zmianę na możliwość przedstawiania składów z wymienionym asortymentem bez ich ilości. Receptury potraw są tajemnicą przedsiębiorstwa.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 102

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że jadłospis 14-dniowy wysyłany do akceptacji Zamawiającego ma zawierać składy/receptury wszystkich dań wraz z ilościami surowców użytych do ich przygotowania? Prosimy o udostępnienie przykładowego jadłospisu 14-dniowego.

Odpowiedź:

Jadłospis 14 – dniowy będzie zawierał wyszczególnienie potraw składających się na poszczególne posiłki, ich gramaturę oraz wartość odżywczą na którą składa się wartość energetyczna, zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów w obrębie każdego dnia.

Jadłospis 14 – dniowy opracowywany jest przez Wykonawcę, który obecnie świadczy usługę.

Pytanie nr 103

Prosimy o informację, czy Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisu dotyczącego 14-dniowych jadłospisów, które mają zawierać składy/receptury wszystkich dań wraz z ilościami surowców użytych do ich przygotowania, na jadłospis 14-dniowy zawierający jadłospis z wymienionymi porcjami posiłków i produktów podawanych danego dnia pacjentowi na talerz z ich gramaturą końcową (gotowego posiłku). Pierwotny zapis sprawi, że jadłospis 14-dniowy będzie mocno rozbudowany i trudny w odczycie.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na przesłanie „Księgi składu potraw i składników produktów” oraz na bieżące uzupełnianie jej o nowe potrawy.

Pytanie nr 104

Zgodnie z pkt 31 ppkt. 1 OPZ wskazany jest obowiązek doposażenia kuchni. Prosimy o wskazanie konkretnych ilości poszczególnych sprzętów?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że ust. II pkt. 31 ppkt. 1 SOPZ dotyczy wyposażenia Punktu Dostaw Cateringu zlokalizowanego przy ul. W.K. Roentgena 5 w Warszawie. Zamawiający ma wyposażyć Punkt Dostaw Cateringu w sprzęt niezbędny do prawidłowego zrealizowania przedmiotu umowy.

Pytanie nr 105

Prosimy o wskazanie ilości stanów żywionych z 6 ostatnich miesięcy z podziałem na części, oddziały, diety i posiłki.

Odpowiedź:

Zgodnie z załącznikiem do niniejszych wyjaśnień treści SWZ.

Pytanie nr 106

Prosimy o wprowadzenie do OPZ zapisu z dopuszczeniem tolerancji temperatury posiłków +/-10%.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 107

Prosimy o wprowadzenie do OPZ zapisu z dopuszczeniem tolerancji kaloryczności diet i wartości odżywczych +/-10%.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 108

Czy Zamawiający dopuści maksymalny czas spóźnienia dostawy posiłków do 30 minut bez nałożenia kary umownej lub prosimy o określenie maksymalnego czasu, który nie będzie podlegał karze umownej.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 109

Czy Zamawiający dopuszcza negocjacje cenowe w przypadku, gdy w trakcie realizacji umowy zostanie wprowadzona planowana ustawa wdrażająca unijną dyrektywę SUP ograniczającą wprowadzania do obrotu szeregu jednorazowych produktów z tworzyw sztucznych oraz oksydegradowalnych tworzyw sztucznych, w tym talerzy i sztućców.

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza negocjacji cenowych.

Pytanie nr 110

Prosimy o podanie średniego szacunkowego miesięcznego zapotrzebowania na naczynia jednorazowe zgodnie z OPZ cz. I pkt 7.

Odpowiedź:

Szacunkowa średnia miesięczna liczba posiłków w naczyniach jednorazowych wynosi 3700. Szacunkowy rozkład % naczyń jednorazowych na poszczególne posiłki:

Śniadanie – 30%

II śniadanie – 3%

Obiad – 30%

Podwieczorek -3%

Kolacja - 30%

Posiłek nocny - 3%

Dodatkowe zupy – 1%

Pytanie nr 111

Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości pacjentów na Oddziale Terapii Izotopowej, Kliniki Endokrynologii Onkologicznej i Medycyny Nuklearnej, na których Zamawiający zapewnia zastawę

we własnym zakresie. Prosimy o informację, czy Wykonawca realizuje dystrybucję na tych oddziałach.

Odpowiedź:

Odpowiedź na to pytanie jest zawarta w odpowiedzi na pytanie 105.

Pytanie nr 112

Biorąc pod uwagę godziny pracy pracowników administracyjnych tj. 7:00-15:00 prosimy o ujednoczenie godzin zgłaszania zapotrzebowania na posiłki:

- Plan żywionych na dzień następnny:
godzina 14:00 dnia poprzedzającego żywienie od poniedziałku do piątku oraz przed weekendem i dniami ustawowo wolnymi od pracy
- Korekty stanów pacjentów:
Śniadanie godz. 18:00 dnia poprzedniego
Obiad godz. 10:30 w dniu bieżącym
Kolacja godz. 14:00 w dniu bieżącym

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 113

Czy Wykonawca może złożyć księgę receptur jednorazowo i uzupełniać ją o ewentualne nowe potrawy? (dot. III. Żywienie pacjentów realizowane będzie na podstawie: 3. Wykonawca zobowiązany jest do załączania do jadłospisów 14-dniowych receptur potraw (wykaz ilościowo-jakościowy produktów użytych do przyrządzenia). W razie zastrzeżeń do jadłospisu Wykonawca przedstawi alternatywne posiłki. Ewentualne zmiany w uzgodnionych jadłospisach Wykonawca może wprowadzić po uprzedniej konsultacji z przedstawicielem Sekcji Koordynacji Żywienia.)

Odpowiedź:

Tak. Zamawiający wyraża zgodę.

Pytanie nr 114

Czy Zamawiający dopuści stosowanie kilka razy w tygodniu (3-4 razy w jednym z posiłków w ciągu dnia) margaryn miękkich, które zawierają mniej niż 1% kwasów tłuszczowych trans, a są dobrym źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych w dietach innych niż bezmleczna, wegańska, bezglutenowa bezmleczna w celu obniżenia dostarczania kwasów tłuszczowych nasyconych? (dot. 9. Zamawiający nie dopuszcza do stosowania mixu tłuszczowego dla pacjentów, jedynie masło prawdziwe o zawartości tłuszczu 82%. Zamawiający dopuszcza margaryny miękkie (które zawierają mniej niż 1% kwasów tłuszczowych trans) na diety: bezmleczną, wegańską, bezglutenową/bezmleczną.)

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 115

Poprosimy o informację jaka jest obecna cena poszczególnych posiłków netto dla obu części.

Odpowiedź:

- 1) śniadanie
cena netto: 9,41 zł
- 2) II śniadanie
cena netto: 0,53 zł
- 3) obiad
cena netto: 18,82 zł
- 4) podwieczorek
cena netto: 0,53 zł
- 5) kolacja
cena netto: 9,41 zł
- 6) posiłek nocny
cena netto: 0,70 zł

7) dodatkowa zupa obiadowa z kompotem

cena netto: 0,80 zł

8) dodatkowa zupa mleczna

cena netto: 0,70 zł

Pytanie nr 116

Prosimy o rozpisanie kosztów na poszczególne media za ostanie 6 m-cy.

Odpowiedź:

Koszty energii elektrycznej w Punkcie Dostaw Cateringu przy ul. W.K. Roentgena 5 za ostanie 6 m-cy:

01.11.2022	30.11.2022
Razem z Vat	10 056,91

01.12.2022	31.12.2022
Razem z Vat	2 878,78

01.01.2023	31.01.2022
Razem z Vat	3 663,05

01.02.2023	28.02.2023
Razem z Vat	3 394,74

01.03.2023	31.03.2023
Razem z Vat	4 181,22 zł

01.04.2023	30.04.2023
Razem z Vat	2 889,44 zł

Koszty brutto zużycia wody w Punkcie Dostaw Cateringu przy ul. W.K. Roentgena 5 za ostanie 6 m-cy:

11/22 – 374,30 zł

12/22 – 334,90 zł

01/23 – 423,55 zł

02/23 – 256,10 zł

03/23 – 436,00 zł

04/23 – 446,90 zł

Pytanie nr 117

Prosimy o informację, czy Zamawiający dopuszcza możliwość łączenia oddziałów. Jeśli tak, prosimy o wskazanie w jaki sposób.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza łączenie klinik/oddziałów/zakładów w sposób, który zapewni prawidłowe wykonanie usługi objętej zamówieniem.

Pytanie nr 118

Prosimy o informację jaka ilość pracowników dziennie potrzebna jest do wykonania czynności dystrybucyjnych. W jakiej ilości realizuje to obecny Wykonawca?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia takiej minimalnej obsady osobowej, która zapewni prawidłowe wykonanie usługi objętej zamówieniem, jednak nie mniej niż wskazane w SWZ.

Pytanie nr 119

Zgodnie z zapisami SWZ rozdz. IX:

„Zamawiający **przewiduje możliwość** złożenia oferty po:

1) odbyciu przez wykonawcę wizji lokalnej.

Dot. Części nr 1 (lokalizacja przy ul. W. K. Roentgena 5)

Wizja lokalna odbędzie się w dniu **15.05.2023 r. o godz. 11:00.**

Wykonawcy powinni się zebrać przy wejściu głównym „A”, od strony ulicy W.K. Roentgena 5 przed stanowiskiem portiera.

Osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Alicja Kulińska, Dorota Gałązka, tel.: 225462217, 225462203; e-mail: zywienie@nio.gov.pl

Dot. Części nr 2 (lokalizacja przy ul. Wawelskiej 15)

Wizja lokalna odbędzie się w dniu **16.05.2023 r. o godz. 11:00.**

Wykonawcy powinni się zebrać przy wejściu głównym do Szpitala, ul. Wawelska 15 przed stanowiskiem portiera.

Osoby do kontaktu z Wykonawcami:

Alicja Kulińska, Dorota Gałązka, tel.: 225462217, 225462203; e-mail: zywienie@nio.gov.pl

Prosimy o potwierdzenie, że uczestnictwo w obu wizjach lokalnych jest warunkiem koniecznym do złożenia oferty.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ i Wyjaśnieniami treści SWZ z dn. 10.05.2023 r.

Pytanie nr 120

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 dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 121

Ze względu, iż zapisy paragrafu 12 ust. 17 umów nie są poprawne, bowiem dopuszczają taką możliwość, że wynagrodzenie wykonawcy zostanie obniżone pomimo wzrostu kosztów lub cen wykonania zamówienia..

Celem wprowadzenia przepisu art. 439 było usankcjonowanie zmian cen lub kosztów od złożenia oferty do końca realizacji zamówienia. Jak trafnie wskazano w komentarzu do ustawy autorstwa UZP, Wprowadzenie do Pzp obowiązku uwzględniania klauzul waloryzacyjnych w umowach w sprawach zamówień publicznych, których przedmiotem są roboty budowlane lub usługi, zawartych na okres dłuższy niż 12 miesięcy, ma na celu przywrócenie stanu równowagi ekonomicznej między stronami umowy zachwianej przez określone zdarzenia, które mogą mieć miejsce w trakcie jej realizacji. Choć zachwianie równowagi ekonomicznej między stronami umowy może mieć różne podłoże, to w 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. (komentarz, wyd. 1, str. 1165). Dodatkowo, stwierdzono w nim: Treść tego wymagania nie pozostawia wątpliwości, że wpływ zmiany ceny materiałów lub kosztów na wynagrodzenie za wykonanie zamówienia jest warunkiem niezbędnym do dokonania waloryzacji, a na zamawiającym spoczywa obowiązek określenia, w jakich sytuacjach i jakimi metodami należy wykazać, iż zmiana cen materiałów lub kosztów oddziałuje na koszt wykonania zamówienia. Tym samym nie będzie podstawy do zmiany wynagrodzenia wyłącznie z uwagi na zmianę cen materiałów lub kosztów, nawet jeśli osiągnięta ona założony w umowie pułap, jeśli strona żądająca takiej zmiany nie wykaże, że zmiana cen materiałów lub kosztów wpływa na koszt wykonania zamówienia. (komentarz, wyd. 1, str. 1167).

Tym samym, to postanowienie umowne jest niepoprawne, gdyż zakłada możliwość obniżenia wynagrodzenia wykonawcy, choć wskazana przez zamawiającego różnica między wskaźnikami GUS nie ma żadnego (ujemnego) wpływu na koszt wykonania zamówienia. Wręcz przeciwnie, realnie ceny dalej rosną, gdy wskaźnik GUS przekracza poziom 100.

Prosimy o regulację zapisów w tym zakresie.

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 122

W nawiązaniu do Zapisów o waloryzacji z tytułu GUS w tym możliwym obniżeniu wynagrodzenia Wykonawcy, jeżeli średnia z dwóch kolejnych kwartałów będzie niższa o 5% proszę o zmianę tego zapisu. Z uwagi na obecnie wysoką inflację, oraz zmieniającą się bazę w związku z wysoką inflacją w 2022 roku, naturalnym jest, że będzie ona spadała. Jednakże co podkreśla wielu ekonomistów spadek inflacji nie oznacza spadku cen, tylko że ceny te wolniej rosną. Tym samym nie jest realnie możliwe, że przy wolniejszym, ale wzroście cen obniżyć cenę usługi, gdyż będzie to ekonomicznie nieuzasadnione. Tym samym proszę o zmianę zapisów w taki sposób, że Zamawiający będzie uprawniony do wystąpienia o obniżenie ceny usługi w momencie wystąpienia realnej deflacji porównując inflację z dwóch kolejnych kwartałów, ale do dwóch tych samych kwartałów ubiegłego roku. Takie porównanie da realny obraz czy ceny realnie spadły rok do roku, a nie czy spadły kwartał do kwartału tego roku, ale nadal rosną tylko wolniej. Proponujemy zmianę zapisów poprzez dodanie w paragrafie 12 projektu umowy ust. 18a w brzmieniu następującym: "W przypadku gdy zmiana wynagrodzenia wykonawcy miałyby polegać na jego zmniejszeniu pomimo wzrostu cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, zmiany nie dokonuje się."

Odpowiedź:

Zgodnie z zapisami SWZ.

Jednocześnie w związku z udzielonymi przez Zamawiającego wyjaśnieniami treści SWZ, Zamawiający na podstawie art. 137 ust. 1 i 6 ustawy Pzp zmienia treść SWZ w zakresie:

- **Rozdz. XVI Wadium pkt 2 SWZ poprzez nadanie nowego brzmienia:**
„Wadium w pieniądzu należy wnieść **do dnia 20.06.2023 r. do godz. 09:00** przelewem bankowym na rachunek bankowy Zamawiającego (...)
- **Rozdz. XXIII Sposób oraz termin składania ofert pkt 1 SWZ poprzez nadanie nowego brzmienia:**
„Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami określonymi w SWZ należy umieścić na Platformie pod adresem: <https://portal.smartpzp.pl/coi.warszawa> - w myśl ustawy PZP na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia 20.06.2023 r. do godz. 09:00”
- **Rozdz. XXIV Termin otwarcia ofert pkt 1 SWZ poprzez nadanie nowego brzmienia:**
„Otwarcie ofert nastąpi w dniu 20.06.2023 r. o godz. 10:00”
- **Rozdz. XXX Termin związania ofertą pkt 1 SWZ poprzez nadanie nowego brzmienia:**
„Wykonawca jest związany złożoną ofertą przez okres 90 dni, tj. od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 17.09.2023 r.”

W załączeniu:

- Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia o zamówieniu.

Z poważaniem

ZASTĘPCA KIEROWNIKA
DZIAŁU ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

Wioletta Dmowska

SPECJALISTA
ds. Zamówień Publicznych

mgr Joanna Stradomska

Zalagunek do Wyjasnienia treści SWZ 2
(dot. odpowiedzi na pytanie nr 43)

ZESTAWIENIE ILOŚCI POSILKÓW KWIECIEŃ 2022 - MARZEC 2023

Zestawienie ilości posiłków- kwiecień 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadani e	II Śniadanie	Obiad	Podwiecz orek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadow e + komnat	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena								
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	753	69	754	70	763	0	0	2 409
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	367	39	382	41	417	0	0	1 246
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	539	63	539	63	526	62	0	1 792
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	268	40	275	42	282	2	80	989
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	278	72	282	72	261	0	91	1 056
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	443	81	444	81	454	12	74	1 589
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	330	56	330	56	335	21	16	1 144
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	227	7	241	7	221	0	37	740
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	649	92	648	96	635	93	153	2 366
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	386	31	387	32	493	0	121	1 450
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	242	37	243	37	239	1	29	828
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	512	40	512	40	510	39	0	1 653
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	536	62	536	62	534	62	0	1 792
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCyny	485	85	487	86	471	81	61	1 756
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	526	66	556	68	513	65	4	1 798
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	294	101	313	102	285	0	111	1 206

Zestawienie ilości posiłków- maj 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwiesz orek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena								
1	714	79	714	80	718	0	0	7	2 312
ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter									
2	479	55	487	60	506	6	0	0	1 593
ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro									
3	628	38	627	39	627	40	0	0	1 999
ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro									
4	332	49	333	49	355	0	82	0	1 200
ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro									
5	275	62	275	62	286	33	93	0	1 086
ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro									
6	435	91	435	91	432	10	110	0	1 604
ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro									
7	489	98	490	98	479	29	0	0	1 683
ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro									
8	287	26	286	26	271	0	36	0	932
ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro									
9	645	108	642	108	660	106	191	0	2 460
ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro									
10	395	33	397	33	520	0	153	0	1 531
ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro									
11	268	29	267	29	270	0	23	0	886
ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro									
12	446	51	446	51	441	50	32	16	1 533
ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro									
13	576	28	578	28	579	28	0	0	1 817
ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro									
14	579	154	579	154	594	161	99	0	2 320
ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCYNY PALIATYWNEJ K11, VII piętro									
15	468	55	494	56	450	48	0	0	1 571
ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro									
16	288	95	307	98	301	0	129	0	1 218
ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro									
17	389	89	408	91	394	0	128	0	1 499
ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro									

Zestawienie ilości posiłków- czerwiec 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena								
1	611	18	612	19	618	0	0	0	1 878
2	390	44	390	46	435	0	0	0	1 305
3	602	53	602	53	603	50	0	0	1 963
4	296	51	303	52	319	4	78	0	1 103
5	337	81	338	81	341	52	92	0	1 322
6	422	69	423	69	422	8	99	0	1 512
7	338	72	338	72	342	22	2	0	1 186
8	332	23	332	23	304	2	29	0	1 045
9	596	61	596	61	588	59	144	0	2 105
10	376	36	377	36	490	0	133	0	1 448
11	189	20	185	20	183	0	21	0	618
12	401	44	401	45	406	44	0	0	1 341
13	468	27	475	28	447	25	0	0	1 470
14	558	116	559	117	544	111	69	0	2 074
15	432	61	458	62	420	53	0	0	1 486
16	279	96	285	97	279	0	115	0	1 151
17	343	97	351	98	341	0	121	0	1 351

Zestawienie ilości posiłków- lipiec 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem	
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	354	24	363	25	361	0	0	2	1 129
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	468	54	469	56	499	0	0	8	1 554
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	600	100	600	100	587	93	4	0	2 084
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	257	34	261	35	288	4	74	0	953
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	287	101	287	101	276	19	97	0	1 168
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	326	34	326	34	333	10	80	0	1 143
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	367	57	371	59	365	11	3	0	1 233
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	267	24	275	24	256	6	54	0	906
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	654	63	655	63	651	54	187	0	2 327
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	454	61	457	63	539	4	128	0	1 706
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	285	51	286	51	288	3	14	0	978
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	462	72	462	72	460	71	69	34	1 702
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCyny PALIATYWNEJ K11, VII piętro	466	147	466	147	465	146	72	0	1 909
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	471	83	487	85	457	75	1	13	1 672
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	156	57	189	67	143	0	57	0	669
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	379	113	397	109	391	0	108	0	1 497

Zestawienie ilości posiłków- SIERPIEŃ 2022

Miesiąc	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena								
1	696	71	701	72	690	0	0	0	2 230
2	174	29	180	29	207	0	0	0	619
3	521	57	522	58	512	54	0	0	1 724
4	209	29	215	30	240	1	71	0	795
5	263	34	263	35	269	1	117	0	982
6	275	56	275	56	277	19	83	0	1 041
7	353	35	354	35	364	17	10	0	1 168
8	279	46	283	46	286	28	70	0	1 038
9	620	76	620	76	621	73	172	0	2 258
10	390	59	390	59	442	1	137	0	1 478
11	290	12	289	12	290	0	38	0	931
12	478	72	478	74	481	75	2	2	1 662
13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	601	94	601	94	607	92	85	0	2 174
15	503	99	531	99	474	90	0	0	1 796
16	77	20	80	19	82	0	31	0	309
17	348	109	375	115	351	1	107	0	1 406

Zestawienie ilości posiłków- wrzesień 2022

<u>Miesiąc</u>		Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	672	91	674	91	674	4	2	0	2 208
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	308	45	313	45	337	0	0	0	1 048
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	432	43	432	43	432	46	0	0	1 428
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	201	39	204	40	217	2	65	0	768
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	380	88	380	88	369	1	96	0	1 402
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	393	87	393	87	390	3	103	0	1 456
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	450	54	449	54	435	16	0	0	1 458
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	282	35	282	35	254	2	38	0	928
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	481	97	481	100	472	97	117	0	1 845
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	339	34	336	34	399	0	94	0	1 236
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	232	51	232	52	234	0	6	0	807
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	503	93	506	93	504	89	0	0	1 788
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCyny PALIATYWNEJ K11, VII piętro	488	121	488	121	482	122	95	0	1 917
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	443	41	470	42	435	41	0	0	1 472
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	277	78	291	77	276	0	97	0	1 096
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	318	88	339	89	328	0	104	0	1 266

Zestawienie ilości posiłków- październik 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem	
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	683	37	686	39	709	0	0	0	2 154
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	454	38	460	35	498	2	0	0	1 487
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	532	72	532	72	526	69	0	0	1 803
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	218	33	221	33	233	3	48	0	789
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	337	117	338	117	344	3	125	0	1 381
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	398	59	413	59	403	7	88	0	1 427
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	464	125	464	125	467	43	0	0	1 688
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	315	42	315	42	304	3	68	0	1 089
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	668	128	665	133	672	130	179	0	2 575
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	381	51	376	52	471	0	135	0	1 466
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	336	40	342	42	330	0	15	8	1 113
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	544	83	546	84	542	86	0	0	1 885
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCYNY PALIATYWNEJ K11, VII piętro	533	162	533	161	540	165	99	0	2 193
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	452	47	483	47	455	50	0	0	1 534
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	323	111	332	110	323	0	102	0	1 301
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	352	116	367	116	336	0	107	0	1 394

Zestawienie ilości posiłków- listopad 2022

Miesiąc	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena								
1	677	49	682	53	705	0	0	0	2 166
2	470	57	477	61	546	0	4	0	1 615
3	618	69	617	69	610	71	0	0	2 054
4	228	17	234	17	258	4	64	0	822
5	313	74	314	74	319	20	111	0	1 225
6	416	100	430	100	430	6	120	0	1 602
7	446	50	447	51	451	25	6	0	1 476
8	284	13	293	13	275	3	65	0	946
9	712	151	721	157	725	136	161	0	2 763
10	353	50	353	50	480	0	142	0	1 428
11	283	20	278	20	282	0	8	0	891
12	471	80	472	80	473	78	0	0	1 654
13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	497	115	496	121	505	111	89	0	1 934
15	531	65	563	65	514	65	0	0	1 803
16	309	87	325	92	301	0	123	0	1 237
17	320	87	345	89	336	0	107	0	1 284

Zestawienie ilości posiłków- GRUDZIEŃ 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem	
Ul. W. K. Roentgena										
L.P.										
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	693	38	688	38	719	4	0	0	2 180
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	433	29	439	30	462	0	0	0	1 393
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	569	51	570	51	556	47	0	0	1 844
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	258	43	261	42	271	6	56	0	937
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	305	87	305	87	298	29	77	0	1 188
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	432	118	432	118	429	2	105	0	1 636
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	460	23	461	23	452	5	0	0	1 424
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	325	38	324	38	301	8	43	0	1 077
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	682	114	682	114	668	110	138	0	2 508
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	369	25	371	29	472	0	121	0	1 387
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	153	6	153	6	147	0	8	0	473
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	489	42	490	42	487	42	0	0	1 592
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCYNY PALIATYWNEJ K11, VII piętro	471	71	471	71	453	69	76	0	1 682
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	470	84	496	84	445	82	0	0	1 661
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	240	81	249	81	236	0	87	0	974
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	341	65	362	65	331	0	111	0	1 275

Zestawienie ilości posiłków- STYCZEŃ 2023

Miesiąc	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena								
1	774	63	775	66	789	5	0	0	2 472
2	422	49	430	48	506	0	0	0	1 455
3	506	62	506	62	517	67	0	0	1 720
4	188	58	194	60	213	2	67	0	782
5	455	117	456	117	458	0	107	0	1 710
6	455	74	459	74	466	11	118	0	1 657
7	477	25	481	25	485	14	0	0	1 507
8	375	42	375	42	365	9	60	0	1 268
9	671	130	673	134	682	132	164	0	2 586
10	382	34	382	34	490	0	134	0	1 456
11	257	37	261	37	273	0	6	0	871
12	501	57	500	57	507	57	0	0	1 679
13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	519	52	524	52	530	56	96	1	1 830
15	464	70	505	73	458	69	0	0	1 639
16	252	88	263	89	265	0	106	0	1 063
17	338	108	362	108	353	0	117	0	1 386

Zestawienie ilości posiłków- LUTY 2023

<u>Miesiąc</u>		Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	685	82	693	84	703	0	0	0	2 247
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	402	51	407	50	451	0	3	0	1 364
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	564	116	564	116	563	114	0	0	2 037
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	186	34	193	36	210	19	49	0	727
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	326	44	326	44	332	1	90	0	1 163
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	380	79	380	79	389	28	95	0	1 430
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	451	33	451	32	448	6	4	0	1 425
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	244	44	244	44	233	22	57	0	888
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	627	87	627	88	633	84	142	0	2 288
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	361	41	361	41	469	0	139	0	1 412
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	242	4	245	4	239	0	29	0	763
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	450	60	450	60	447	61	0	0	1 528
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCYNY PALIATYWNEJ K11, VII piętro	540	117	540	117	540	113	99	1	2 067
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	476	105	503	104	444	102	0	0	1 734
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	221	79	238	84	219	0	82	0	923
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	359	86	370	81	358	0	114	0	1 368

Zestawienie ilości posiłków- MARZEC 2023

	<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	700	68	703	68	721	11	0	0	2 271
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	445	81	449	85	509	0	0	0	1 569
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	632	38	632	38	621	39	0	0	2 000
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	314	46	324	47	348	32	77	0	1 188
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	406	111	406	111	395	14	98	0	1 541
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	437	70	437	70	443	0	125	0	1 582
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	431	62	431	62	434	13	8	0	1 441
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	352	43	352	43	327	3	58	0	1 178
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	713	107	714	107	702	109	145	0	2 597
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	411	53	414	54	535	0	138	0	1 605
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	202	17	205	17	199	0	0	0	640
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	524	77	524	79	522	76	0	0	1 802
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCyny PALIATYWNEJ K11, VII piętro	544	198	544	198	544	199	119	0	2 346
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	545	86	583	87	524	80	0	0	1 905
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	230	62	251	63	231	0	96	0	933
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	280	90	314	88	289	0	132	0	1 193

Zalozniku do Wyjasnen przesn SWZ, 2
(dot. odpowiedzi na pytanie 105)

Zestawienie ilości posiłków z 6-ciu miesięcy (październik 2022- marzec 2023)

Zestawienie ilości posiłków- październik 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem	
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	683	37	686	39	709	0	0	0	2 154
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	454	38	460	35	498	2	0	0	1 487
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	532	72	532	72	526	69	0	0	1 803
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	218	33	221	33	233	3	48	0	789
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	337	117	338	117	344	3	125	0	1 381
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	398	59	413	59	403	7	88	0	1 427
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	464	125	464	125	467	43	0	0	1 688
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	315	42	315	42	304	3	68	0	1 089
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	668	128	665	133	672	130	179	0	2 575
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	381	51	376	52	471	0	135	0	1 466
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	336	40	342	42	330	0	15	8	1 113
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	544	83	546	84	542	86	0	0	1 885
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCZYNY PALIATYWNEJ K11, VII piętro	533	162	533	161	540	165	99	0	2 193
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	452	47	483	47	455	50	0	0	1 534
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	323	111	332	110	323	0	102	0	1 301

Zestawienie ilości posiłków- listopad 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem	
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	677	49	682	53	705	0	0	0	2 166
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	470	57	477	61	546	0	4	0	1 615
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	618	69	617	69	610	71	0	0	2 054
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	228	17	234	17	258	4	64	0	822
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	313	74	314	74	319	20	111	0	1 225
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	416	100	430	100	430	6	120	0	1 602
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	446	50	447	51	451	25	6	0	1 476
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	284	13	293	13	275	3	65	0	946
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KLATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	712	151	721	157	725	136	161	0	2 763
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	353	50	353	50	480	0	142	0	1 428
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	283	20	278	20	282	0	8	0	891
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	471	80	472	80	473	78	0	0	1 654
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCYNY PALIATYWNEJ K11, VII piętro	497	115	496	121	505	111	89	0	1 934
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	531	65	563	65	514	65	0	0	1 803
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	309	87	325	92	301	0	123	0	1 237
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	320	87	345	89	336	0	107	0	1 284

Zestawienie ilości posiłków- GRUDZIEŃ 2022

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena								
1	693	38	688	38	719	4	0	0	2 180
2	433	29	439	30	462	0	0	0	1 393
3	569	51	570	51	556	47	0	0	1 844
4	258	43	261	42	271	6	56	0	937
5	305	87	305	87	298	29	77	0	1 188
6	432	118	432	118	429	2	105	0	1 636
7	460	23	461	23	452	5	0	0	1 424
8	325	38	324	38	301	8	43	0	1 077
9	682	114	682	114	668	110	138	0	2 508
10	369	25	371	29	472	0	121	0	1 387
11	153	6	153	6	147	0	8	0	473
12	489	42	490	42	487	42	0	0	1 592
13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	471	71	471	71	453	69	76	0	1 682
15	470	84	496	84	445	82	0	0	1 661
16	240	81	249	81	236	0	87	0	974
17	341	65	362	65	331	0	111	0	1 275

Zestawienie ilości posiłków- STYCZEŃ 2023

<u>Miesiąc</u>	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
Ul. W. K. Roentgena									
1	774	63	775	66	789	5	0	0	2 472
2	422	49	430	48	506	0	0	0	1 455
3	506	62	506	62	517	67	0	0	1 720
4	188	58	194	60	213	2	67	0	782
5	455	117	456	117	458	0	107	0	1 710
6	455	74	459	74	466	11	118	0	1 657
7	477	25	481	25	485	14	0	0	1 507
8	375	42	375	42	365	9	60	0	1 268
9	671	130	673	134	682	132	164	0	2 586
10	382	34	382	34	490	0	134	0	1 456
11	257	37	261	37	273	0	6	0	871
12	501	57	500	57	507	57	0	0	1 679
13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	519	52	524	52	530	56	96	1	1 830
15	464	70	505	73	458	69	0	0	1 639
16	252	88	263	89	265	0	106	0	1 063
17	338	108	362	108	353	0	117	0	1 386

Zestawienie ilości posiłków- LUTY 2023

<u>Miesiąc</u>		Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.	Ul. W. K. Roentgena									
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	685	82	693	84	703	0	0	0	2 247
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	402	51	407	50	451	0	3	0	1 364
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	564	116	564	116	563	114	0	0	2 037
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	186	34	193	36	210	19	49	0	727
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	326	44	326	44	332	1	90	0	1 163
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	380	79	380	79	389	28	95	0	1 430
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	451	33	451	32	448	6	4	0	1 425
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	244	44	244	44	233	22	57	0	888
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	627	87	627	88	633	84	142	0	2 288
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	361	41	361	41	469	0	139	0	1 412
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	242	4	245	4	239	0	29	0	763
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	450	60	450	60	447	61	0	0	1 528
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCYNY PALIATYWNEJ K11, VII piętro	540	117	540	117	540	113	99	1	2 067
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	476	105	503	104	444	102	0	0	1 734
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	221	79	238	84	219	0	82	0	923
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	359	86	370	81	358	0	114	0	1 368

Zestawienie ilości posiłków- MARZEC 2023

<u>Miesiąc</u>		Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posiłek nocny	Dodatko we zupy obiadowe + kompot	Dodatko we zupy mleczne	Razem
L.P.		Ul. W. K. Roentgena								
1	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW B, parter	700	68	703	68	721	11	0	0	2 271
2	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW TKANEK MIĘKKICH, KOŚCI I CZERNIAKÓW A, I piętro	445	81	449	85	509	0	0	0	1 569
3	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU NERWOWEGO, I piętro	632	38	632	38	621	39	0	0	2 000
4	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ A, II piętro	314	46	324	47	348	32	77	0	1 188
5	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA GINEKOLOGII ONKOLOGICZNEJ B, II piętro	406	111	406	111	395	14	98	0	1 541
6	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO A, III piętro	437	70	437	70	443	0	125	0	1 582
7	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU MOCZOWEGO B, III piętro	431	62	431	62	434	13	8	0	1 441
8	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ A, IV piętro	352	43	352	43	327	3	58	0	1 178
9	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PŁUCA I KŁATKI PIERSIOWEJ B, IV piętro	713	107	714	107	702	109	145	0	2 597
10	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ A, V piętro	411	53	414	54	535	0	138	0	1 605
11	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY KLINIKA NOWOTWORÓW PIERSI I CHIRURGII REKONSTRUKCYJNEJ B, V piętro	202	17	205	17	199	0	0	0	640
12	ODDZIAŁ INTENSYWNEJ OPIEKI HEMATOONKOLOGICZNEJ KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO A, VI piętro	524	77	524	79	522	76	0	0	1 802
13	ODDZIAŁ POBIERANIA I PRZESZCZEPIANIA KOMÓREK KRWIOTWÓRCZYCH KLINIKA NOWOTWORÓW UKŁADU CHŁONNEGO B, VI piętro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINICZNEJ I DIAGNOSTYKI Z PODODDZIAŁEM KARDIOONKOLOGII KLINIKA DIAGNOSTYKI ONKOLOGICZNEJ, KARDIOONKOLOGII I MEDYCYNY PALIATYWNEJ K11, VII piętro	544	198	544	198	544	199	119	0	2 346
15	ODDZIAŁ ONKOLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ, 8c, VII piętro	545	86	583	87	524	80	0	0	1 905
16	ODDZIAŁ ZABIEGOWY KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ A, VIII piętro	230	62	251	63	231	0	96	0	933
17	ODDZIAŁ ZACHOWAWCZY GASTROENTEROLOGII KLINIKI GASTROENTEROLOGII ONKOLOGICZNEJ B, VIII piętro	280	90	314	88	289	0	132	0	1 193

Zestawienie posiłków w podziale na diety październik 2022- marzec 2023

Ul. W.K. Roentgena

STAN DIET październik 2022

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	5683	0	5621	0	5793	0	17097
2	lekkostrawna	1597	0	1655	0	1614	0	4866
3	cukrzycowa	1173	1169	1172	1160	1192	716	6582
4	cukrzycowa lekkostrawna	145	145	148	148	146	60	792
5	cukrzycowa przetarta	41	41	40	40	40	31	233
6	cukrzycowa bezmleczna	145	145	147	146	145	61	789
7	przetarta	177	11	184	11	163	0	546
8	przetarta bezmleczna	15	0	15	0	13	0	43
9	plynna	385	265	400	262	383	193	1888
10	plynna do sondy	2	1	3	1	3	0	10
11	plynna bezmleczna	17	3	17	3	17	3	60
12	plynna cukrzycowa	23	22	24	23	23	15	130
13	plynna papkowata	15	8	15	8	14	7	67
14	bezmleczna lekkostrawna	300	33	299	33	296	0	961
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	204	0	204	0	201	0	609
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	48	21	48	22	50	0	189
17	beźmięśna	73	0	71	0	73	0	217
18	beźmięśna lekkostrawna	77	0	76	0	77	0	230
19	specjalna	3	0	3	0	3	0	9
20	kleik suchy	5	0	0	0	31	0	36
21		0	90	0	64	0	1	155
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+		0	0	1463	0	2	0	1465
Dodatkowa zupa mleczna		186	0	0	0	318	0	504

Ul. W.K. Roentgena

STAN DIET listopad 2022

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	5542	0	5506	0	5801	0	16849
2	lekkostrawna	1732	0	1793	6	1758	6	5295
3	cukrzycowa	944	940	955	949	965	626	5379
4	cukrzycowa lekkostrawna	210	210	211	211	208	54	1104
5	cukrzycowa przetarta	17	17	20	20	17	8	99
6	cukrzycowa bezmleczna	123	119	127	118	118	51	656
7	przetarta	153	14	157	14	157	0	495
8	przetarta bezmleczna	15	0	16	1	11	0	43
9	plynna	337	235	356	239	352	189	1708
10	plynna do sondy	14	13	15	14	15	1	72
11	plynna bezmleczna	14	5	14	5	15	5	58
12	plynna cukrzycowa	3	3	3	3	3	0	15
13	plynna papkowata	40	35	40	36	41	35	227
14	bezmleczna lekkostrawna	302	10	307	17	300	1	937
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	138	0	141	0	136	0	415
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	29	15	30	16	29	4	123
17	beźmięśna	72	0	72	0	73	0	217
18	beźmięśna lekkostrawna	56	0	58	0	55	0	169
19	specjalna	1	0	1	0	1	0	3
20	kleik suchy	11	0	1	0	31	0	43
21		0	96	1	93	0	0	190
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot		0	0	1384	0	0	0	1384
Dodatkowa zupa mleczna		94	0	0	0	230	0	324

Ul. W.K. Roentgena

STAN DIET grudzień 2022

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	5357	0	5315	0	5399	0	16071
2	lekkostrawna	1651	0	1695	8	1595	8	4957
3	cukrzycowa	725	725	720	714	710	429	4023
4	cukrzycowa lekkostrawna	200	200	199	199	200	49	1047
5	cukrzycowa przetarta	0	0	0	0	0	0	0
6	cukrzycowa bezmleczna	144	144	150	145	144	80	807
7	przetarta	156	18	159	18	136	0	487
8	przetarta bezmleczna	17	0	17	0	13	0	47
9	plynna	312	189	330	190	312	150	1483
10	plynna do sondy	1	1	1	1	1	1	6
11	plynna bezmleczna	31	17	32	18	27	18	143
12	plynna cukrzycowa	16	16	16	16	18	14	96
13	plynna papkowata	83	56	87	59	82	50	417
14	bezmleczna lekkostrawna	315	30	315	30	304	26	1020
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	72	1	72	1	73	1	220
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	38	8	36	8	36	0	126
17	beźmięśna	77	0	75	0	78	0	230
18	beźmięśna lekkostrawna	32	0	33	0	31	0	96
19	specjalna	0	0	0	0	0	0	0
20	kleik suchy	2	0	1	0	44	0	47
21		0	129	0	119	0	10	258
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
	Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot	0	0	1212	0	3	0	1215
	Dodatkowa zupa mleczna	107	0	13	0	226	0	346

Ul. W.K. Roentgena

STAN DIET styczeń 2023

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	5845	0	5801	0	6128	0	17774
2	lekkostrawna	1646	1	1716	2	1676	1	5042
3	cukrzycowa	882	860	888	862	912	527	4931
4	cukrzycowa lekkostrawna	236	236	238	238	240	99	1287
5	cukrzycowa przetarta	16	15	16	15	16	9	87
6	cukrzycowa bezmleczna	124	124	130	123	123	35	659
7	przetarta	186	43	197	43	192	0	661
8	przetarta bezmleczna	5	0	5	0	4	0	14
9	plynna	301	155	312	155	307	98	1328
10	plynna do sondy	6	6	6	6	6	6	36
11	plynna bezmleczna	46	40	50	42	48	33	259
12	plynna cukrzycowa	33	33	33	32	32	29	192
13	plynna papkowata	59	29	59	29	61	31	268
14	bezmleczna lekkostrawna	416	22	418	22	421	8	1307
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	82	0	83	0	85	0	250
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	27	0	26	0	30	0	83
17	beźmięśna	95	5	95	5	96	5	301
18	beźmięśna lekkostrawna	43	0	43	0	43	0	129
19	specjalna	3	8	3	9	3	14	40
20	kleik suchy	5	1	0	1	38	0	45
21		1	199	1	196	0	6	403
22		0	1	0	3	0	2	6
23		0	0	0	0	0	0	0
	Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot	0	0	1460	5	0	0	1465
	Dodatkowa zupa mleczna	237	0	29	0	266	0	532

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadani e	II śniadanie	Obiad	Podwiec zorek	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	5228	0	5185	0	5350	0	15763
2	lekkostrawna	1741	13	1802	13	1744	12	5325
3	cukrzycowa	839	826	833	806	847	468	4619
4	cukrzycowa lekkostrawna	246	246	248	248	247	157	1392
5	cukrzycowa przetarta	24	24	23	23	26	25	145
6	cukrzycowa bezmleczna	76	76	77	72	73	41	415
7	przetarta	225	49	230	49	220	7	780
8	przetarta bezmleczna	34	11	34	11	30	11	131
9	plynna	313	171	324	172	296	115	1391
10	plynna do sondy	8	8	8	8	8	8	48
11	plynna bezmleczna	42	30	42	30	39	27	210
12	plynna cukrzycowa	10	10	10	10	12	12	64
13	plynna papkowata	49	39	50	39	47	36	260
14	bezmleczna lekkostrawna	338	8	339	8	335	0	1028
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	83	0	83	0	84	0	250
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	30	12	27	12	31	13	125
17	beźmięśna	71	0	71	0	77	0	219
18	beźmięśna lekkostrawna	25	0	25	0	24	0	74
19	specjalna	4	0	4	0	4	1	13
20	kleik suchy	6	0	0	0	32	0	38
21		0	124	0	124	0	4	252
22		0	0	0	0	1	23	24
23		0	1	0	1	0	2	4
Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+		0	0	1389	0	0	0	1389
Dodatkowa zupa mleczna		148	0	0	0	206	0	354

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadani e	II śniadanie	Obiad	Podwiec zorek	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	5702	0	5637	0	5840	0	17179
2	lekkostrawna	1703	0	1789	1	1716	0	5209
3	cukrzycowa	859	847	854	829	863	488	4740
4	cukrzycowa lekkostrawna	388	381	392	385	372	216	2134
5	cukrzycowa przetarta	17	17	16	16	17	7	90
6	cukrzycowa bezmleczna	127	127	130	127	129	72	712
7	przetarta	173	5	184	6	171	1	540
8	przetarta bezmleczna	9	0	9	0	3	0	21
9	plynna	370	233	383	232	362	168	1748
10	plynna do sondy	2	0	2	0	3	0	7
11	plynna bezmleczna	25	1	26	1	22	0	75
12	plynna cukrzycowa	23	22	24	23	24	15	131
13	plynna papkowata	162	94	168	99	165	84	772
14	bezmleczna lekkostrawna	390	38	391	38	384	4	1245
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	77	0	78	0	76	0	231
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	47	23	47	23	48	22	210
17	beźmięśna	118	0	116	0	124	0	358
18	beźmięśna lekkostrawna	22	0	22	0	24	0	68
19	specjalna	6	3	7	3	8	3	30
20	kleik suchy	0	0	0	0	31	0	31
21		0	153	0	153	0	0	306
22		0	0	0	0	0	1	1
23		0	0	0	0	0	0	0
Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+		0	0	1577	0	0	0	1577
Dodatkowa zupa mleczna		118	0	0	0	207	0	325

Ul. Wawelska

STAN DIET październik 2022

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	odwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	487	34	493	33	489	0	1536
2	lekkostrawna	466	0	460	0	477	0	1403
3	cukrzycowa	50	50	50	50	53	9	262
4	cukrzycowa lekkostrawna	103	103	99	99	98	84	586
5	cukrzycowa przetarta	5	5	5	4	5	0	24
6	cukrzycowa bezmleczna	50	50	50	50	48	2	250
7	przetarta	81	45	80	43	79	21	349
8	przetarta bezmleczna	0	0	0	0	0	0	0
9	plynna	38	36	37	36	37	0	184
10	plynna do sondy	2	2	2	2	2	0	10
11	plynna bezmleczna	0	0	0	0	0	0	0
12	plynna cukrzycowa	6	6	6	6	5	0	29
13	plynna papkowata	0	0	0	0	0	0	0
14	bezmleczna lekkostrawna	99	0	94	0	96	0	289
15	wysokobialkowa lekkostrawna	5	0	5	0	5	0	15
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	13	0	15	0	13	0	41
17	beźmięśna	3	0	3	0	3	0	9
18	beźmięśna lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
19	specjalna	0	0	0	0	0	0	0
20	kleik suchy	33	0	0	0	0	0	33
21		0	0	0	0	0	0	0
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
	Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot	0	0	0	0	0	0	0
	Dodatkowa zupa mleczna	0	0	0	0	0	0	0

Ul. Wawelska

STAN DIET listopad 2022

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	odwieczorek	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	446	52	447	56	449	0	1450
2	lekkostrawna	512	0	503	0	512	0	1527
3	cukrzycowa	121	121	114	114	121	36	627
4	cukrzycowa lekkostrawna	77	76	85	84	78	63	463
5	cukrzycowa przetarta	0	0	0	0	0	0	0
6	cukrzycowa bezmleczna	20	19	20	19	21	0	99
7	przetarta	67	21	69	21	69	0	247
8	przetarta bezmleczna	0	0	0	0	0	0	0
9	plynna	47	23	50	25	48	0	193
10	plynna do sondy	0	0	0	0	0	0	0
11	plynna bezmleczna	8	6	9	6	8	0	37
12	plynna cukrzycowa	0	0	0	0	0	0	0
13	plynna papkowata	0	0	0	0	0	0	0
14	bezmleczna lekkostrawna	145	0	140	0	148	0	433
15	wysokobialkowa lekkostrawna	12	0	13	0	14	0	39
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	6	0	6	0	6	0	18
17	beźmięśna	0	0	0	0	0	0	0
18	beźmięśna lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
19	specjalna	0	0	0	0	0	0	0
20	kleik suchy	44	2	0	0	4	0	50
21		0	0	0	0	0	0	0
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
	Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot	0	0	0	0	0	0	0
	Dodatkowa zupa mleczna	0	0	0	0	0	0	0

Ul. Wawelska

STAN DIET grudzień 2022

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	odwieczore	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	444	25	430	26	442	0	1367
2	lekkostrawna	564	0	545	0	558	0	1667
3	cukrzycowa	85	85	77	77	85	11	420
4	cukrzycowa lekkostrawna	112	108	110	106	111	70	617
5	cukrzycowa przetarta	10	10	10	10	10	0	50
6	cukrzycowa bezmleczna	13	13	14	14	13	0	67
7	przetarta	103	38	98	40	103	0	382
8	przetarta bezmleczna	2	2	4	3	2	0	13
9	plynna	28	23	29	24	27	0	131
10	plynna do sondy	0	0	0	0	0	0	0
11	plynna bezmleczna	0	0	0	0	0	0	0
12	plynna cukrzycowa	0	0	0	0	0	0	0
13	plynna papkowata	0	0	0	0	0	0	0
14	bezmleczna lekkostrawna	93	2	86	2	92	0	275
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	36	0	35	0	34	0	105
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	13	0	13	0	13	0	39
17	beźmięśna	6	0	6	0	7	0	19
18	beźmięśna lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
19	specjalna	0	0	0	0	0	0	0
20	kleik suchy	24	0	0	0	1	0	25
21		0	0	0	0	0	0	0
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
	Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot	0	0	14	0	8	0	22
	Dodatkowa zupa mleczna	0	0	0	0	0	0	0

Ul. Wawelska

STAN DIET styczeń 2023

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	odwieczore	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	477	20	461	21	481	1	1461
2	lekkostrawna	558	0	568	0	562	0	1688
3	cukrzycowa	81	81	75	75	81	12	405
4	cukrzycowa lekkostrawna	159	156	163	160	163	126	927
5	cukrzycowa przetarta	3	3	2	2	4	1	15
6	cukrzycowa bezmleczna	19	19	20	20	19	0	97
7	przetarta	77	15	73	15	74	0	254
8	przetarta bezmleczna	12	0	12	0	13	0	37
9	plynna	15	9	12	7	15	0	58
10	plynna do sondy	0	0	0	0	0	0	0
11	plynna bezmleczna	11	7	11	6	11	0	46
12	plynna cukrzycowa	0	0	0	0	0	0	0
13	plynna papkowata	3	0	4	0	3	0	10
14	bezmleczna lekkostrawna	120	0	114	0	120	0	354
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
17	beźmięśna	29	0	29	0	29	0	87
18	beźmięśna lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
19	specjalna	0	0	0	0	0	0	0
20	kleik suchy	43	0	0	0	3	0	46
21		0	0	0	0	0	0	0
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
	Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot	0	0	12	0	10	0	22
	Dodatkowa zupa mleczna	10	0	0	0	1	0	11

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	odwieczore	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	445	69	449	69	442	0	1474
2	lekkostrawna	483	0	507	0	484	0	1474
3	cukrzycowa	56	56	62	62	56	17	309
4	cukrzycowa lekkostrawna	123	123	121	121	122	113	723
5	cukrzycowa przetarta	6	6	6	6	5	0	29
6	cukrzycowa bezmleczna	70	70	67	67	71	17	362
7	przetarta	102	31	97	27	103	0	360
8	przetarta bezmleczna	6	0	6	0	5	0	17
9	plynna	44	31	46	33	44	0	198
10	plynna do sondy	0	0	0	0	0	0	0
11	plynna bezmleczna	0	0	0	0	0	0	0
12	plynna cukrzycowa	13	13	12	12	13	0	63
13	plynna papkowata	0	0	0	0	0	0	0
14	bezmleczna lekkostrawna	149	0	155	0	156	0	460
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
17	beźmięśna	6	0	5	0	5	0	16
18	beźmięśna lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
19	specjalna	0	0	0	0	0	0	0
20	kleik suchy	56	0	0	0	0	0	56
21		0	0	0	0	0	0	0
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot		0	0	42	19	29	3	93
Dodatkowa zupa mleczna		34	19	0	0	0	0	53

LP	Rodzaj diety	Posilek						RAZEM
		Śniadanie	II śniadanie	Obiad	odwieczore	Kolacja	Posilek nocny	
1	podstawowa	445	38	444	38	445	0	1410
2	lekkostrawna	656	13	686	12	662	0	2029
3	cukrzycowa	29	29	36	36	27	9	166
4	cukrzycowa lekkostrawna	140	140	139	139	141	19	718
5	cukrzycowa przetarta	1	1	1	1	1	0	5
6	cukrzycowa bezmleczna	71	71	70	70	71	20	373
7	przetarta	110	66	110	73	109	0	468
8	przetarta bezmleczna	0	0	0	0	0	0	0
9	plynna	50	41	51	42	52	0	236
10	plynna do sondy	3	0	4	0	4	0	11
11	plynna bezmleczna	0	0	0	0	0	0	0
12	plynna cukrzycowa	0	0	0	0	0	0	0
13	plynna papkowata	1	0	1	0	1	0	3
14	bezmleczna lekkostrawna	213	0	225	0	210	0	648
15	wysokobiałkowa lekkostrawna	10	6	9	6	11	0	42
16	bezglutenowa bezmleczna lekkostrawna	0	0	0	0	0	0	0
17	beźmięśna	4	0	3	0	4	0	11
18	beźmięśna lekkostrawna	2	0	2	0	2	0	6
19	specjalna	0	0	0	0	0	0	0
20	kleik suchy	27	0	0	0	5	0	32
21		0	0	0	0	0	0	0
22		0	0	0	0	0	0	0
23		0	0	0	0	0	0	0
Dodatkowa zupa obiadowa podstawowa+ kompot		0	0	6	2	6	4	18
Dodatkowa zupa mleczna		4	2	0	0	0	0	6