

Rawicz dnia 20.04.2022r.

NLO-3822-03/TP/22

*Do wiadomości
Wszyscy Wykonawcy*

Dotyczy: „ Usługi cateringowe na całodobowe żywienie pacjentów Szpitala Powiatowego w Rawiczu Sp. z o. o.”

Szpital Powiatowy w Rawiczu Sp. z o.o. informuje, iż w toku niniejszego postępowania do Zamawiającego wpłynęły wnioski o udzielenie wyjaśnień treści Specyfikacji Warunków Zamówienia. W związku z powyższym Zamawiający dokonuje **modyfikacji zapisów Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ)** w następującym zakresie:

1. W Rozdziale XIX – TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ – w pkt. 1
Jest: Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do dnia **20.05.2022r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
Winno być: Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do dnia **24.05.2022r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W Rozdziale XX – SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT – w pkt. 1
Jest: „Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć poprzez miniPortal do dnia **21.04.2022r.** do godziny **09:00.**”
Winno być: „Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć poprzez miniPortal do dnia **25.04.2022r.** do godziny **09:00.**”
3. W Rozdziale XX – SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT – w pkt. 3
Jest: „Otwarcie ofert nastąpi w dniu **21.04.2022r.** o godzinie **10:00.**”
Winno być: „Otwarcie ofert nastąpi w dniu **25.04.2022r.** o godzinie **10:00.**”

W związku z niniejszą modyfikacją zmienia się treść ogłoszenia o zamówieniu.

Ponadto Zamawiający dokonuje modyfikacji projektu umowy, stanowiący załącznik nr 10 do SWZ w następującym zakresie:

1. W paragrafie 1 – w ust. 4 :
Jest: Kuchnia, o której mowa w ust. 3 niniejszej umowy, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego musi być zatwierdzona przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej. Kuchnia musi pozostawać do dyspozycji Wykonawcy na okres nie krótszy niż termin wykonania niniejszej umowy.

Winno być: „Kuchnia, o której mowa w ust. 3 niniejszej umowy, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego, musi być zatwierdzona przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej. Wykonawca za zgodą Zamawiającego, może zmienić miejsce przygotowania posiłków dla Zamawiającego, pod warunkiem, że w/w zmiana, nie będzie się wiązać z obniżeniem warunków świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej umowy.”

2. Modyfikuje się załącznik nr 2 do umowy w zakresie poniższej tabeli:

Numer diety	Nazwa diety	Ilość posiłków	Dzienna liczba pacjentów (średnio)	Wymagana Stawka żywieniowa
01	podstawowa	3	26	100% stawki żywieniowej
01a	Podstawowa papkowata	3		100% stawki żywieniowej
01b	podstawowa alergiczna	3		100% stawki żywieniowej
01c	Podstawowa bogato błonnikowa	3		100% stawki żywieniowej
02	Łatwostrawna	3	13	100% stawki żywieniowej
02a	Łatwostrawna z ograniczeniem soli			100% stawki żywieniowej
02b	Łatwostrawna z ogr. tłuszczu i błonnika	3	6	100% stawki żywieniowej
02c	Łatwostrawna z ogr. substancji obudzających wydzielanie soku żołądkowego	3		100% stawki żywieniowej
02d	Łatwostrawna papkowata 1/2porcji	3		50% stawki żywieniowej
03	Bogato białkowa	3	4	100% stawki żywieniowej
04	Niskobiałkowa	3		100%stawki żywieniowej
05	Papkowata	3	21	100%stawki żywieniowej
05a	Płynna	3		50% stawki żywieniowej
05b	Sonda (W3)	3		100% stawki żywieniowej
05c	Płynna bezmleczna	3		50% stawki żywieniowej
06	Ubogoenergetyczna (1200 - 1500 kcal)	3		50% stawki żywieniowej
07	Dializacyjna	3		50% stawki żywieniowej
08	Ubogowęglowodanowa	5	29	100% stawki żywieniowej
08a	Ubogowęglowodanowa z ogr. Kaloryczności(1500 kcal)	5		50 % stawki żywieniowej