

Szczutowo, dn. 14.11.2024 r.

**Zamawiający:**  
**Dom Pomocy Społecznej**  
**im. Jana Pawła II w Szczutowie**  
**ul. 3 Maja 116, 09-227 Szczutowo**

Znak sprawy: **DPS.KA.212.7.2024**

**Odpowiedź Zamawiającego na wniosek Wykonawcy**

**Dotyczy:** postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na wykoanie zamówienia pn.: „Świadczenie usługi całodziennego żywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Szczutowie wraz z dzierżawą kompleksu kuchennego i wyposażenia”.

Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 31.10.2024 r. pod nr 2024/BZP 00573267.

**Niniejsze odpowiedzi na pytania stanowią integralną część SWZ i stają się wiążące dla wykonawców przy opracowywaniu ofert.**

Działając w oparciu o art.284 oraz 286 ustawy z dnia 11 września 2011 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2024. poz.1320), Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania z dnia 14 listopada 2024 r.

1.Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek dzienny oraz jaka firma realizuje zamówienie obecnie?

Odp. Netto 38,48 zł ; brutto 41,56 zł. Zamówienie realizuje Firma Usługowo Handlową „OL-MARO” Sp. z o.o. ul. Warszawska 15, 87-630 Skępe

2.Poprosimy o roczne zużycie mediów (kwoty) z rozbiem na miesiące tj. c.o., woda, ścieki, dźwigi, energia elektryczna, gaz, wywóz nieczystości stałych, wentylacja mechaniczna, para technologiczna (podać jeżeli dane media występują)

Odp. Miesięcznie brutto: CO - 1.476,00 zł; woda 348,12 zł; ścieki – 498,20 zł; koszty zużycia energii (decyduje odczyt licznika) i jej dystrybucji – średniomiesięczny koszt wynosi 1 904,25 zł

3.Poprosimy o roczne zestawienie posiłków z rozbiem na diety jakie zostały zamówione przez Zamawiającego.

Odp.

Miesiąc/Rok	Nazwa posiłku i nazwa diety				
	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Kolacja	Posiłek nocny
Listopad.2023	2007	680	2009	2011	139

Grudzień.2023	2156	679	2153	2156	150
Styczeń.2024	2268	702	2273	2276	152
Luty.2024	2187	729	2186	2188	169
Marzec.2024	2365	787	2360	2360	191
Kwiecień.2024	2291	739	2293	2297	209
Maj.2024	2386	794	2388	2385	214
Czerwiec.2024	2325	859	2329	2325	207
Lipiec.2024	2360	897	2391	2359	192
Sierpień.2024	2402	974	2432	3404	212
Wrzesień.2024	2312	887	2339	2314	171
Październik.2024	2290	850	2322	2289	158
Razem	27349	9577	27475	27364	2164
w tym diety:					
podstawowa	19145		19233	19155	
lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i jej modyfikacje	6290	7413	6319	6294	
lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych	1914	2164	1923	1915	2164

4.Czy na terenie placówki jest separator tłuszczu, jeżeli tak to po czyjej stronie jest jego czyszczenie?

Odp. Po stronie Wykonawcy

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

Odp. Odpowiedź na pytanie stanowi rozdział VII pn. „Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy” w SWZ.

6. Jaką kwotę przeznaczył Zmawiający na realizację tego zamówienia?

Odp. Kwota zostanie podana w dniu otwarcia ofert.

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

Odp. Tak dysponuje

8. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie ? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości

Odp. Nie przewiduje

9. Czy pomieszczenia będące przedmiotem dzierżawy wymagają inwestycji remontu? Jeżeli tak prosimy o zakres tych prac.

Odp. Nie wymagają

10. Czy na obecnego Wykonawcę zostały nałożone kary umowne za złe wykonanie usługi?

Odp. Nie

11. Czy przedmiot dzierżawy ma wszystkie stosowne przeglądy, pozwolenia?

Odp. Tak

12. Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Zamawiający w zał. nr 7 do SWZ opisuje szczegółowe wymagania dotyczące usługi żywienia, w tym m.in., wymóg, iż Wykonawca będzie wykonywał usługę zgodnie z zasadami HACCP. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

Odp. Nie dotyczy

13. 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, kwarantanna, 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.

Odp. Odpowiedź na pytanie stanowi rozdział VII pn. „Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy” w SWZ.

14. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku

wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

15. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odp. Informacja dostępna w Biuletynie Informacji Publicznej Starostwa Powiatowego w Sierpcu

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

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

17. 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 skorzystania z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

1. 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.

2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

18. Wykonawca prosi o podanie ilości osobodni miesięcznie za ostatnie 12 miesięcy

Odp. Listopad 2023 – 2 009; Grudzień 2023 – 2 153; Styczeń 2024 – 2 293; Luty 2024 – 2 186; Marzec 2024 – 2 360; Kwiecień 2024 – 2 293; Maj 2024 – 2 388; Czerwiec 2024 – 2 329; Lipiec 2024 – 2 391; Sierpień 2024 – 2 432; Wrzesień 2024 – 2 339; Październik 2024 – 2 322;

19. Wnosimy o zmianę zapisów dotyczących waloryzacji wynagrodzenia wynikającego z § 13 ust. 1 ppkt 1) i ust. 2 projektu umowy. Obecnie, zgodnie z zapisami umowy, waloryzacja wynagrodzenia jest możliwa jedynie w przypadku, gdy wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowany przez Prezesa GUS przekroczy 10%.

W związku z rosnącą dynamiką cen, co ma znaczący wpływ na koszty realizacji umowy, proponujemy obniżenie progu waloryzacji z obecnych 10% do poziomu 5%. Zmiana ta pozwoli na lepsze dostosowanie wynagrodzenia do bieżących warunków rynkowych, co jest kluczowe dla utrzymania ciągłości i jakości świadczonych usług. Jednocześnie umożliwi to elastyczne reagowanie na zmiany kosztów materiałów i usług, na które wykonawca nie ma wpływu.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

20. Wnosimy o zmianę terminu realizacji umowy poprzez określenie go jako "12 miesięcy od daty podpisania umowy" zamiast konkretnej daty? Taki zapis pozwoliłby dostosować harmonogram realizacji do ewentualnego wydłużenia procedury przetargowej. Uzasadnienie: Zgodnie z art. 433 pkt 3 ustawy Prawo zamówień publicznych (PZP), umowa w sprawie zamówienia publicznego może przewidywać zmiany dotyczące terminu wykonania zamówienia, gdy wystąpiły okoliczności, których nie można było przewidzieć przy jej zawarciu. Ponadto, art. 439 ust. 1 PZP umożliwia stosowanie klauzul zmieniających w umowie, które obejmują również modyfikacje terminu realizacji zamówienia. Ustalenie terminu realizacji jako okresu (np. 12 miesięcy od dnia podpisania umowy) minimalizuje ryzyko niespełnienia wymagań terminowych w przypadku, gdy procedura przetargowa się wydłuży, zapewniając tym samym większą elastyczność oraz zgodność z przepisami PZP.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

21. Wnosimy o zmianę warunków udziału w postępowaniu w zakresie zatrudnienia kucharza i pomocy kuchennych, poprzez rezygnację z wymogu, aby osoby te były zatrudnione na miejscu. W aktualnych warunkach jedynie wykonawca realizujący obecnie usługę może spełnić ten wymóg, ponieważ dysponuje personelem, który miałby zostać przejęty zgodnie z art. 23(1) Kodeksu pracy.

Uzasadnienie: Zamawiający określając warunek w ten sposób naruszył przepisy ustawy pzp w sposób następujący: Ograniczenie konkurencji – Wymaganie zatrudnienia kucharza i pomocy kuchennych na miejscu, przy jednoczesnym obowiązku przejęcia tych pracowników na podstawie art. 23(1) Kodeksu pracy, powoduje, że w praktyce jedynie obecny wykonawca ma realne szanse na spełnienie tych warunków udziału. Dysponuje on personelem, który ma zostać przejęty, co wyklucza innych wykonawców, nieposiadających już zatrudnionych pracowników w danej lokalizacji. W rezultacie, wymóg ten narusza zasadę uczciwej konkurencji (art. 16 pkt

1 PZP), która wymaga, aby zamawiający prowadził postępowanie w sposób zapewniający równy dostęp do zamówienia. Nierówne traktowanie wykonawców – Przepisy ustawy PZP (art. 16 pkt 2) wymagają, aby wszyscy wykonawcy byli traktowani równo. Narzucenie wymogu posiadania kucharza i pomocy kuchennych na miejscu, gdy tylko obecny wykonawca spełnia ten warunek, tworzy nierówność pomiędzy uczestnikami postępowania, którzy mogliby zapewnić personel, ale nie dysponują nim już teraz na wskazanej lokalizacji.

Brak proporcjonalności wymagań – Wymóg zatrudnienia na miejscu od początku realizacji zamówienia nie jest proporcjonalny do rzeczywistych potrzeb zamawiającego, ponieważ art. 23(1) Kodeksu pracy gwarantuje ciągłość zatrudnienia przejętych pracowników bez przerwy. Wprowadzenie mniej restrykcyjnych wymagań, które nie ograniczają konkurencji, nadal zapewniłoby zamawiającemu ciągłość zatrudnienia i wysoką jakość realizacji zamówienia. Podsumowując, powyższe wymagania należy uznać za nieuzasadnione i ograniczające konkurencję, co skutkuje naruszeniem przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych.

Odp. . Zamawiający nie wyraża zgody

22.Zgodnie z § 4 pkt 3 i § 9 pkt 1 Wykonawca prosi o potwierdzenie i dopisanie do dokumentacji przetargowej zapisu, że:

Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.”

Odp. Nie dotyczy

23.Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

Odp. . Zamawiający nie wyraża zgody

24.Zamawiający w § 8 w załączniku nr 7, 1 pkt ppkt 3 oraz pp7, powołuje się na stosowanie się do dziennych racji pokarmowych. Wykonawca wnosi o eliminację wymogu i wykreślenie zapisu, ponieważienne racje pokarmowe nie obowiązują od 2008 roku.

Odp. Zamawiający w Załączniku nr 7 do SWZ w § 8 pkt 1, w ppkt 3 wykreśla zapis „oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych” oraz w ppkt 7 wykreśla zapis: „, oraz przestrzegania przez Wykonawcę dziennych racji pokarmowych”. W związku z powyższym ppkt 3 otrzymuje brzmienie: „3) gramatury stosowanych surowców”, zaś ppkt 7 otrzymuje brzmienie: „, 7) stosowanych surowców w obecności przedstawiciela Wykonawcy z możliwością sprawdzenia gramatury posiłków. W przypadku stwierdzenia uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo zlecenia badania pokarmu odpowiednim instytucjom, na koszt Wykonawcy”.

25.Wykonawca wnosi o doprecyzowanie § 8 pkt 1 ppkt. 8, czy 26,00 zł wsad do kotła, jest wartością netto czy brutto.

Odp. Wartość brutto

26. W nawiązaniu do § 8 pkt 2 Wykonawca wnosi o sprecyzowanie, jakich atestów Zamawiający będzie wymagał?

Odp. PZH – higieniczny, spożywczy, do kontaktu z żywnością.

27. Wykonawca wnosi o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych, np. dwutygodniowych. Przyjętym standardem jest odchylenie na poziomie +/- 10%.

Odp. Zamawiający akceptuje zwyczajowo stosowane odchylenia.

28. W nawiązaniu do § 15 Wykonawca wnosi o dopisanie **pogrubionej** frazy do pkt 1 ppk 1)b:

„za każdą wadę w wykonaniu przedmiotu umowy w szczególności polegającej na : dostarczaniu posiłków innych niż w jadłospisie (**dot. jadłospisów zmienionych bez wiedzy i zgody Zamawiającego**) lub w ilości mniejszej niż zamówiono lub o nieodpowiedniej wielkości posiłku (porcji/gramatury) lub zmianie jadłospisu bez zgody Zamawiającego – w wysokości 20% wynagrodzenia brutto za całodienne wyżywienie wszystkich mieszkańców Zamawiającego”.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

29. Wykonawca wnosi o przesłanie przykładowego jadłospisu obowiązującego w placówce (najlepiej z dłuższego okresu np. kilku/kilkunastu dni) wraz z gramaturą potraw.

Odp. W załączeniu

30. Wykonawca wnosi o wyszczególnienie rodzajów diet, które mają być uwzględnione w zamówieniu, w tym: nazw diet, liczby posiłków przypadających na każdą dietę ( np. dieta Podstawowa ma zawierać 3 posiłki: śniadanie, obiad, kolację).

Odp. zapis w Zał nr 1 do SWZ rozdz. II pkt 7

31. W nawiązaniu do § 6 pkt 2, Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania 10-dniowych oraz 1-dniowych jadłospisów uwzględniających racje pokarmowe, wartość odżywczą i kaloryczną zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywienia i Żywności.” Jakie diety mają być przekazywane Zamawiającemu w 10-cio dniowych jadłospisach do akceptacji? Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety: podstawową, lekko strawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowi modyfikację diety lekko strawnej.

Odp. W 10-dniowych oraz 1-dniowych jadłospisach powinny być ujęte wszystkie diety

32. Wykonawca zwraca się o udostępnienie szczegółowych informacji dotyczących udziału procentowego diet 3-posiłkowych i 5-posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych, a także o informacje na temat diet z większą ilością posiłków. W przypadku, gdy udział innych diet, różniących się od wyżej wymienionych również prosimy o ich uwzględnienie w udostępnionych danych.

Odp. W ogólnej liczbie mieszkańców 63% stanowią dieta 3-posiłkowa, a 5 -posiłkowa stanowi 7%, pozostałe stanowią – 30%

33. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie przez Zamawiającego średnio ważonej wartości kalorycznej dla swoich mieszkańców Domu. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapis w Zał nr 1 do SWZ rozdz. II pkt 8

34. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

35. Wykonawca wnosi o możliwość modyfikowania jadłospisu i dokonywanych w nim zmian w sytuacjach awaryjnych niezależnych od Wykonawcy, po uprzednim zatwierdzeniu zmian przez Zamawiającego.

Odp. Tak

36. Wykonawca wnosi o dopuszczenie do stosowania produktów gotowych typu mrożone pierogi, pyzy, klopsy, gołąbki, ponieważ proces technologiczny mrożenia nie oznacza produktu gorszego jakościowo i organoleptycznie, a wprowadzenie ww. produktów pozwoli na urozmaicenie menu dla DPS. Samodzielne wykonanie powyższych dań przez Wykonawcę wiąże się z dużym nakładem pracy, organizacją linii produkcyjnej oraz zapotrzebowaniem na dużą powierzchnię w kuchni.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

37. Wykonawca wnosi o zgodę na stosowanie produktów instant: kisiel, budyń, przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do mieszkańców Domu trafi już w formie gotowej do spożycia.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

38. Wykonawca wnosi o potwierdzenie, że każdy posiłek musi być udekorowany zieleniną („zielonym koperkiem, pietruszką, szczypiorkiem, liściem sałaty, itp”).

Odp. Zamawiający potwierdza

39. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie poniższych stwierdzeń:

Na obiad będą przygotowywane miksy „dwudaniowe”, które powinny zawierać mięso, w sytuacji gdy II danie jest potrawą mączną. Dieta lekkostrawna będzie składała się z 3 posiłków podstawowych i jednego posiłku dodatkowego tj. II śniadanie. Czy Zamawiający wymaga, aby zupa była zmiksowana wraz z drugim daniem oraz czy

Zamawiający wymaga, aby obiad jarski w przypadku takiego miks został wzbogacony o dodatek mięsny?

Odp. Zamawiający wymaga aby w przypadki obiadu jarskiego zupa była zmiksowana z dodatkiem mięsa (Załącznik 1 do SWZ rozdz. II pkt 7 ppk 2)

40. Wykonawca wnosi o zmianę zdania w rozdz. II pkt 12 oraz rozdz. IV pkt 10 „Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.” na „Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r .”

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

41. Wykonawca wnosi o potwierdzenie, że:

- \* od poniedziałku do piątku do śniadania będzie wydawana kawa zbożowa z mlekiem
- \* w sobotę, niedzielę i w święta będzie do śniadania wydawane kakao
- \* dodatkowo przez cały tydzień od poniedziałku do niedzieli do śniadań będzie wydawana i herbata z cukrem i herbata bez cukru

Odp. Zamawiający potwierdza

42. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie, czy Zamawiający do śniadań i kolacji wymaga tylko i wyłącznie wymienionych dodatków warzywnych (pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka) czy dopuszcza inne dodatki warzywne np. papryka, sałatki warzywne, surówki warzywne?

Odp. Zamawiający wyraża zgodę

43. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie zdania: „codziennie (7 dni w tygodniu) dla mieszkańców, którym nie smakują napoje mleczne bez względu na dietę;” (rozdz. III, pkt 1 ppkt 1), ponieważ jest ono niekompletne i niezrozumiałe dla Wykonawcy.

Odp. Zapis należy rozumieć: 1) podawania w porze śniadania od poniedziałku do piątku zup mlecznych (350 ml), kawy zbożowej z mlekiem, herbaty słodkiej i bez cukru. W sobotę, niedzielę i święta kakao oraz dodatkowo herbatę słodką i bez cukru. Herbata słodka i bez cukru będzie podawana dodatkowo codziennie (7 dni w tygodniu) dla mieszkańców, którym nie smakują napoje mleczne bez względu na dietę; do śniadania i kolacji codziennie będą podawane warzywa (pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka).

44. Wykonawca wnosi o potwierdzenie, że zapis rozdz. III pkt 1. ppk4) „podawania dla każdej diety 3 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek: kruche, maślane lub biszkopty (o gramaturze nie niższej niż 150 g), ...” dotyczy diet gdzie ww. słodkie dodatki są dozwolone, z wyłączeniem diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Wykonawca informuje, że wg zaleceń IŻŻ ww. produkty nie powinny być stosowane na diecie cukrzycowej ze względu na cukry dodane oraz (często) tłuszcze utwardzone np. margaryna, które są źródłem nasyconych kwasów tłuszczowych.

Odp. Zamawiający potwierdza. Dla diabetyków dozwolone są słodczyce i desery o niskiej zawartości cukru.

45. Wykonawca wnosi o zmniejszenie ilości sera żółtego na porcję z wnioskowanych 100 g na 40 g. Zamawiający motywuje swoją prośbę tym, że 100 g sera żółtego znacząco wpłynie na podwyższenie spożycia kwasów tłuszczowych nasyconych, ponadto ser żółty jest zaliczany do produktów ciężkostrawnych i spożycie takiej ilości sera na raz może negatywnie wpłynąć na zdrowie i apetyt mieszkańców Domu. Dodatkowo wprowadzenie 100 g sera żółtego znacząco podwyższy spożyte kcal i przekroczy zalecaną wartość kaloryczną (2400 kcal/ osobę/ dzień)

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

46. Wykonawca wnosi o wyjaśnienie zdania: „aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych; ” ponieważ w pierwszym zdaniu Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin parzonych (nie wędzonych), natomiast w drugim zdaniu zabrania stosowania wcześniej wymienionych wędlin. Wykonawca wnosi o podanie, które wędliny są niedozwolone do stosowania w jadłospisach przygotowywanych dla Zamawiającego.

Odp. Wyjaśnienie w Zał. 1 do SWZ rozdz. III pkt 1 ppkt 10.

47. Wykonawca wnosi o potwierdzenie, że wymóg „na jadalni do śniadania i kolacji, w miejscu dostępnym dla każdego mieszkańca (na ladzie) codziennie wystawiony był dżem i miód oraz w zależności od rodzaju posiłku także ketchup, musztarda, chrzan lub ćwikła z chrzaniem; ” ma być stosowany codziennie (istnieje zagrożenie, że mieszkańcy Domu będący na diecie cukrzycowej mogą w ten sposób spożyć zakazane produkty).

Odp. Zamawiający potwierdza.

48. Wykonawca wnosi o potwierdzenie, że pączki i faworki z okazji Tłustego Czwartku mają być zaplanowane w dietach uznających te produkty jako dozwolone.

Odp. Zamawiający potwierdza dla diety podstawowej.

49. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie konserwowych warzyw (dodatek octu) celem urozmaicenia jadłospisu (stosowanie do sałatek warzywnych, do zup bądź drugich dań) ?

Obecny zapis rozdz III, pkt 1 ppkt 15: „aby nie wykorzystywać celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych oraz przygotowywania kompotu z syropów smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę; ’

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

50. Wykonawca wnosi o wykreślenie zapisu dot. zakazu stosowania wędlin z dodatkiem skrobi, soi oraz MOM, ponieważ większość wędlin zawiera w swoim składzie ww. składniki. Obecnie zapis w rozdz. III pkt 1 ppkt 19 brzmi: „zapewnić wędliny wysokiej jakości bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie; ”

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

51. Wykonawca wnosi o potwierdzenie, że przykładowe jadłospisy obowiązujące w pierwszy i drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanoc, Poniedziałek Wielkanocny, Sylwester i Nowy Rok dotyczą diety podstawowej oraz Zamawiający wyraża zgodę na modyfikacje jadłospisów w zależności od diety w powyższych dniach Świątecznych.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę.

52. Wykonawca wnosi o możliwość powtórzenia wędlin na śniadanie i na kolację w ciągu tygodnia (poniedziałek- niedziela) w diecie łatwo strawnej oraz łatwo strawnej z modyfikacjami, gdzie wędlina jest jednym z głównym produktów, oprócz twarogu, dostarczająca białko pełnowartościowe.

Obecny zapis w rozdz. IV pkt 11 ppk 3) i ppkt 4):

(„ 3) niepowtarzalność wędlin na śniadanie w jadłospisie tygodniowym; ; 4) niepowtarzalność wędlin na kolację w jadłospisie tygodniowym ”).

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

53. Wykonawca wnosi o dopuszczenie stosowania chleba mieszanego pszenno- żytniego lub żytnio – pszennego. Obecny zapis:

W rozdz. IV pkt 13 ppkt 1) („ 12. Ilekroć w jadłospisach jest mowa o: 1) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, żytni, pszenny, bułkę; ”).

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

54. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że poprzez określenie „pieczywo mieszane”, Zamawiający miał na myśli zastosowanie i chleba i bułki do posiłku?

Odp. Określenie pieczywa mieszanego w Zał nr 1 do SWZ rozdz. IV pkt 12

Pytania dot. SWZ

55. Wykonawca wnosi o zamianę punktu 2 w rozdz II na:

„Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r .”.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody.

Kierownik Zamawiającego  
Maria Grażyna Topolewska