

GMINA LUBACZÓW**Ul. Jasna 1****37-600 Lubaczów****Do****Wszystkich WYKONAWCÓW**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego zgodnie z art. 275 pkt 1 w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: „**Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej dla Osób Przewlekle Psychiczenie Chorych w Krowicy Lasowej**”

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

1. Czy jest możliwość zawarcia umowy do 30.06.2025 roku?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zakończenie świadczonych usług nastąpi 31-12-2024 r.

2. Zamawiający naruszył art. 433 pkt 4 Pzp w zw. z art. 455 ust. 1 pkt 1 Pzp w zw. z art. 16 pkt 1-3 Pzp w zw. z art. 359 pkt 1 Pzp w zw. z art. 8 ust. 1 Pzp w zw. z art. 3531 K.c. poprzez określenie minimalnego poziomu wykonania umowy w wysokości 60 % wielkości Przedmiotu zamówienia, co jest wartością rażąco zaniżoną, co w efekcie świadczy o nadużyciu przez Zamawiającego dominującej pozycji organizatora przetargu przez narzucenie wykonawcom skrajnie niekorzystnych warunków umowy, w sposób sprzeczny ze społeczno-gospodarczym przeznaczeniem instytucji minimalnej wielkości świadczenia stron.

a. Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego w postaci określenia minimalnej wielkości świadczenia stron na poziomie 60% wielkości Przedmiotu Zamówienia i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp. Zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, 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 zaferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia.

W związku z powyższym wnosimy o modyfikację SWZ rozdział 12, ust. 12.5 i zmianę na:

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych dostaw pomiędzy pozycjami w przedmiocie zamówienia z zastrzeżeniem, iż w wyniku ww. zmian nie zostanie przekroczona wartość umowy, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację Przedmiotu Umowy na poziomie nie niższym niż 80% wielkości Przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje zapisy SWZ i gwarantuje realizację przedmiotu umowy na poziomie nie niższym niż 70% wielkości przedmiotu zamówienia.

3. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzenia jakości stosowanych diet powinien załączyć wraz ofertą 2 zaświadczenia potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej wymienionych w ust. 11 opisu przedmiotu zamówienia (w próbie z całego zestawu żywieniowego – śniadanie, obiad, kolacja), gdzie stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie (1 dieta= 1 zaświadczenie), wystawione przez jednostkę zewnętrzną?

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga złożenia z ofertą żadnych przedmiotowych środków dowodowych. Wykaz dokumentów niezbędnych do złożenia oferty zawiera SWZ.

4. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 20% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

5. 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:

a. *W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie 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.*

b. a) *Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.*

c. b) *Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.*

d. c) Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę treści SWZ.

6. 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

7. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia kwotę 181 440,00 zł brutto.

8. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości osobodni ?

Odpowiedź: Jak wskazano w punkcie 12.2 SWZ: „Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, ze względu na wyjazdy, urlop, pobyty w szpitalach itp. Może ona także ulec zmniejszeniu w sposób naturalny. Do obliczenia łącznej ceny osobodnia żywienia za pełen okres świadczenia usługi gastronomicznej należy przyjąć średnio 28 osób”.

9. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zgodnie z §6 ust. 1 załącznika nr 7 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy: „Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1) 1 % wartości całkowitego miesięcznego wynagrodzenia za każdorazowe stwierdzenie niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy określonego w poszczególnych zleceniach, należnego za miesiąc w którym nastąpiło naruszenie za każdy przypadek:

- a) dostarczenia diet innych niż zamówione;
- b) dostarczenie posiłków nieterminowo (z nieuzasadnionym spóźnieniem ponad 1 godzinę);
- c) dostarczenie posiłków nieodpowiednich w zakresie np. składu, jakości, gramatury itp.;
- d) dostarczenie posiłków w nieodpowiednich temperaturach;”.

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

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

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

Odpowiedź: Zamawiający uwzględni odchył od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$. W związku z powyższym zmianie ulega załącznik nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

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

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

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

Odpowiedź: Zgodnie z punktem 21.2 SWZ: „Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ”.

14. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym

wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź: Przy ustalaniu ceny Wykonawca powinien uwzględniać minimalne stawki wynagrodzenia za pracę obowiązujące od 1 lipca 2024 r.

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

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na negocjację ceny w przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób.

16. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której 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.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Zgodnie z §6 ust. 3 Załącznika nr 7 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy: „Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony nie może przekroczyć 20 % wartości wynagrodzenia brutto”.

17. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapis: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1-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 podtrzymuje zapisy SWZ.

18. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka

lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza planowania jadłospisów 14 – dniowych. Ponadto Zamawiający wprowadza obowiązek, planowania jadłospisu dekadowego, zgodnie z którym mieszkańcy mają możliwość wyboru zestawu posiłku obiadowego oraz posiłków dietetycznych – jeśli zachodzi taka potrzeba, zgodnie ze wskazaniem lekarza na podstawie § 6 pkt.1 Rozporządzenie Ministra Rodziny Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018 r., Nr 734 z późn. zm.).

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie takich produktów.

20. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odpowiedź: Zamawiający odstępuje od wymogu, aby do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, były planowane osobno: porcja warzyw w formie surówki, warzywa na parze lub gotowane.

21. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza planowania gotowych produktów typu pierogi, knedle itp.

22. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie odchyień od wymaganej wartości odżywczej i energetycznej na poziomie +/- 10%.

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

24. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga 100g pieczywa do śniadania i 150g pieczywa do kolacji, w sumie 250g dziennie ?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga 100 g pieczywa do śniadania i 150 g pieczywa do kolacji.

25. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga 20g masła do śniadania i 20g masła do kolacji, w sumie 40g dziennie ? Wykonawca wnosi o zmniejszenie ilości masła do 10g do śniadania i 10g do kolacji. Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”. Zaleca się, aby podaż nasyconych kwasów tłuszczowych w diecie ograniczać do minimum, a tym samym zredukować ilość produktów, które w nie obfitują.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga 20g masła do śniadania i 20g masła do kolacji.

26. Jakie różnorodne owoce w sezonie zimowym proponuje Zamawiający?

Odpowiedź: Owoce preferowane w sezonie zimowym przez Zamawiającego to m.in. jabłka, gruszki, pomarańcze, mandarynki, nektarynki, banany, kiwi, winogron itp.

27. Czy Zamawiający dopuszcza, aby w podwieczorku znalazły się soki warzywne i warzywno-owocowe?

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza, aby w podwieczorku znalazły się soki warzywne i warzywno-owocowe.

28. Czy Zamawiający wymaga planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania? Wnosimy o wyeliminowanie tego typu potraw, ponieważ charakteryzują się wysokim indeksem glikemicznym, który nie jest korzystny dla diet cukrzycowych, ponieważ przyczynia się do wahań poziomu glukozy we krwi.

Odpowiedź: Zamawiający rezygnuje z obowiązku planowania w diecie cukrzycowej zup mlecznych do śniadania.

29. Czy Zamawiający wymaga by do śniadania były planowane dwa dodatki tj. wędlina lub podroby oraz ser lub dżem lub pasta ?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga by do śniadania były planowane dwa dodatki tj. wędlina lub podroby oraz ser lub dżem lub pasta.

30. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek.

31. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

Odpowiedź: Zawartość procentowa mięsa w planowanych wędlinach powinna wynosić:

Kaszanka jęczmienna, mięso wieprzowe nie mniej niż 23%

Wędlina wieprzowa grubo mielona, zawartość mięsa nie mniej niż 72%, niska zawartość tłuszczu (do krojenia na ręcznej krajalnicy) np. typu krakowska lub "równoważna"

Wędlina wieprzowa grubo mielona zawartość mięsa nie mniej niż 71%, niska zawartość tłuszczu (do krojenia na ręcznej krajalnicy), inny rodzaj niż w poz. 7, np. typu szynkowa lub "równoważna"

Wędlina wieprzowa grubo mielona o niskiej zawartości tłuszczu (do krojenia na ręcznej krajalnicy) zawartość mięsa nie mniej niż 50%, np. typu zielonogórska lub "równoważna"

Wędlina wieprzowa grubo mielona (do krojenia na ręcznej krajalnicy) zawartość mięsa nie mniej niż 72% np. typu żywiecka lub "równoważna"

Wędlina drobiowa grubo mielona (do krojenia na ręcznej krawalnicy) zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 70% np. typu drobiowa gruba lub "równoważna"

Wędlina wieprzowa średnio mielona cienka, zawartość mięsa nie mniej niż 78% np. typu zwyczajna lub "równoważna"

Wędlina wieprzowa średnio mielona, cienka o niskiej zawartości tłuszczu, zawartość mięsa nie mniej niż 78%, np. typu toruńska lub "równoważna"

Wędlina drobiowa średnio mielona, cienka o niskiej zawartości tłuszczu, zawartość mięsa nie mniej niż 76% np. typu drobiowa cienka lub "równoważna"

32. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że dla pensjonariuszy należy planować zarówno deser do obiadu jak i podwieczerek ?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby dla mieszkańców planowany był 1 raz w tygodniu deser zarówno do obiadu jak i na podwieczerek.

33. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odpowiedź: W jadłospisach dekadowych powinny być zawarte diety: podstawowa, dieta aktualizuje załącznik z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzyca) i dieta łatwostrawna z modyfikacjami (tzw. wątrobową) i dieta papkowata.

34. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SWIZ i zaleceniami IŻŻ ?

Odpowiedź: Tak, w przypadku, gdy jadłospis dekadowy nie będzie zgodny z SWZ aktualizuje załącznik i zalecenia IŻŻ, nie otrzyma akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie wybór zestawu posiłków oraz możliwość otrzymania posiłku dodatkowego oraz dietetycznego, zgodnie ze wskazaniem lekarza.

35. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że gramówka dań z Załącznika nr 1A do SWZ pkt 10., jest przykładowa i Wykonawca ma zastosować taką, która spełni wymogi kaloryczności aktualizuje załącznik z umowy?

Odpowiedź: Wykonawca słusznie interpretuje zapis zawarty w pkt 10 załącznika nr 1 a do SWZ.

36. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga aby jadłospis zawierał gramaturę dań i dobową wartość kaloryczną diet?

Odpowiedź: Jadłospis musi zawierać gramaturę dań oraz dobową wartość kaloryczną diet

37. Wnosimy o modyfikacje zapisu w pkt 23., Załącznik nr 1A do SWZ, aby śniadanie zawierało między innymi nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub białka roślinnego tj. suche nasiona roślin strączkowych zgodnie z wymaganiami IŻŻ.

Odpowiedź: Zamawiający przewiduje modyfikację pkt 23, załącznika nr 1a do SWZ i dopuszcza, aby śniadanie zawierało między innymi nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub białka roślinnego tj. suche nasiona roślin strączkowych zgodnie z wymaganiami IŻŻ.

38. Czy Zamawiający wymaga aby do śniadania i kolacji planować dodatek warzywny lub owocowy?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby do śniadania i kolacji planowany był dodatek warzywny lub owocowy.

39. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieńszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ.

40. Wykonawca wnosi o wykreślenie z OPZ obowiązku stosowania wędlin bez dodatków skrobi i soi. Składniki te są poszechnie występującymi w żywności i są obecne nawet w wysokogatunkowych wędlinach. Wprowadzenia takiego zapisu uniemożliwi planowanie wędlin w jadłospisach.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin z dodatkiem skrobi i soi.

Wójt Gminy Lubaczów

Wiesław Kapel