

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 Przewlekłe Psychiczenie Chorych w Krowicy Lasowej w 2023 r.**”

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

1. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w okresie od stycznia 2022 do grudnia 2022 z podziałem na miesiące

Odpowiedź: Liczba wydawanych posiłków w poszczególnych miesiącach z podziałem na rodzaj posiłku przedstawiała się następująco:

Miesiąc/rodzaj posiłku	Śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
Styczeń 2022	811	93	810	810	810
Luty 2022	718	84	720	720	694
Marzec 2022	793	93	791	791	791
Kwiecień 2022	728	85	727	727	727
Maj 2022	767	80	766	766	766
Czerwiec 2022	705	81	696	696	703
Lipiec 2022	732	93	708	732	664
Sierpień 2022	764	93	764	764	739
Wrzesień 2022	746	60	740	740	746
Październik 2022	756	93	756	756	706
Listopad 2022	774	84	748	722	722
Grudzień 2022	810	84	810	810	810
Razem	9 104	1 023	9 036	9 034	8 878

2. Prosimy o informację kto obecnie wykonuje usługę oraz jaka jest obecnie cena za osobodzień.
Odpowiedź: Obecnie usługa wykonywana jest przez Zakład Usług Komunalnych Sp. z o.o., Mokrzyca 83, 37-600 Lubaczów, stawka za osobodzień wynosi 27,00 zł
3. Gdzie Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki?
Odpowiedź: Posiłki powinny zostać dostarczone na adres: Dom Pomocy Społecznej dla Osób Przewlekłe Psychiczenie Chorych w Krowicy Lasowej, Krowica Lasowa 86, 37 – 625 Krowica Sama.

4. Czy punkt dostawy posiłków jest na parterze? Jeżeli nie czy jest dostępna winda i droga umożliwiająca dostawę posiłków bez przeszkód?

Odpowiedź: Punkt dostawy posiłków znajduje się na parterze.

5. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ termin realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający wyznacza od dnia podpisania umowy

6. 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 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.*

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%.*

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę treści SWZ.

7. 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: W SWZ Zamawiający dodaje punkty 12.12.1 – 12.12.5 o następującej treści:

12.12.1. *Wymagania w zakresie zatrudniania przez wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy*

12.12.2. *Zamawiający stawia wymóg w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonywanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz.U. z 2022 r. poz. 1510 z późn. zmianami).*

a) *Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia, na czas wykonywania przedmiotu zamówienia, przez Wykonawcę oraz Podwykonawcę, na podstawie umowy o*

pracę pracowników wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia polegających m.in. na:

- przygotowaniu posiłków
- transport posiłków

12.12.3. Sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób:

Wykonawca składa oświadczenie, że czynności związane z realizacją zamówienia, wskazane w pkt 12.12.2. w zakresie realizacji zamówienia są wykonywane przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę przed przystąpieniem do wykonywania robót oraz jako załącznik do protokołu odbioru częściowego oraz końcowego, a także na każde żądanie zamawiającego.

12.12.4. Uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem osób:

W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt 12.12.2. czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
- żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
- przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

12.12.5. Sankcje z tytułu niespełnienia wymagań związanych z zatrudnianiem osób:

W razie odmowy bądź uchybienia w wykonaniu obowiązków określonych w niniejszej klauzuli, Zamawiający może naliczyć Wykonawcy karę umowną stosownie do zapisów projektu umowy, oraz w razie uchybienia przez wykonawcę lub podwykonawcę obowiązkowi, o których mowa w niniejszej klauzuli, zamawiający niezależnie od uprawnienia do naliczenia kar umownych za stwierdzone naruszenie, wzywa wykonawcę do usunięcia uchybienia wyznaczając mu w tym celu termin. Uchybienie terminowi, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym uprawnia zamawiającego do ponownego naliczenia kary umownej za uchybienie w wysokości określonej w projekcie umowy. Powyższą procedurę w razie konieczności powtarza się.

8. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź: Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia kwotę 114 576,00 zł brutto.

9. 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”.

10. 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;”.

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

Odpowiedź: *Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.*

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

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

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

Odpowiedź: *Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.*

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

Odpowiedź: *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”.*

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 maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony nie może przekroczyć 20 % wartości wynagrodzenia brutto”.*

17. Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej.

W 2023 r. minimalne wynagrodzenie za pracę wzrośnie w dwóch etapach. Od 1 stycznia najniższa pensja będzie wynosiła 3490 zł, a od 1 lipca – 3600 zł. Oznacza to, że przeciętna wysokość minimalnego wynagrodzenia w 2023 r. wyniesie 3545 zł. W przyszłym roku wzrośnie także minimalna stawka godzinowa dla określonych umów cywilnoprawnych – od 1 stycznia będzie wynosić 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł.

Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące Od 1 stycznia 2023 roku tj. 3490 zł oraz wynagrodzenie obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia równą 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł. ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2023r?

Odpowiedź: Zgodnie z treścią SWZ termin realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający wyznacza od dnia podpisania umowy do 30 kwietnia 2023 r. W związku z powyższym Wykonawca nie ma obowiązku waloryzacji wynagrodzenia zgodnie z minimalnymi stawkami obowiązującymi od 01-07-2023 r.

18. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „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.

19. Prosimy o modyfikację OPZ i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. 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.

Odpowiedź: SOPZ zostanie zmodyfikowany poprzez zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. W związku z powyższym zmianie ulega załącznik nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

20. Prosimy o zmianę zapisu OPZ dotyczącą dobowej kaloryczności diet. 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 i określenie kaloryczności jako średniej z dłuższego okresu czasu.

Odpowiedź: Powyższy zapis zostanie dostosowany do zaleceń IŻŻ. Zamawiający w SOPZ umieszcza następujący zapis: „Zamawiający dopuszcza bilansowanie dobowej kaloryczności posiłków w okresie dłuższym niż jeden dzień, jednak w okresie nie dłuższym niż 14 dni.”

21. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga 100g pieczywa do śniadania i 100g pieczywa do kolacji, w sumie 200g dziennie? W dalszej części OPZ Zamawiający wymaga 150g do śniadania i 150g do kolacji. Prosimy o sprecyzowanie zapisów.

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

22. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga 20g masła do śniadania i 20g masła do obiadu, w sumie 40g dziennie?

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

23. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej.

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

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby do śniadania planowane były dwa dodatki.

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza stosowanie takich produktów.

26. 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.

27. 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%.

28. 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 krajalnicy) 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"

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

Odpowiedź: Dla mieszkańców DPS należy planować zarówno deser do obiadu jak i podwieczorek.

30. 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 półmięśny, 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.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza planowanie jadłospisów 14 – dniowych.

31. 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 нефизиologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

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

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

Odpowiedź: Tak, w przypadku, gdy jadłospis dekadowy nie będzie zgodny z SIWZ i zalecenia IŻŻ, nie otrzyma akceptacji Zamawiającego.

33. 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 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.

34. 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 Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odpowiedź: Tak, 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 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.

Wiesław Kapel

Wójt Gminy Lubaczów