III cześć pytań do: „Świadczenia usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, gotowania, dostarczania całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łubiu w 2022 roku.”

1. Czy w związku ze stanem epidemii Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Odp. Powyższa odpowiedź jest sprecyzowana w §2 pkt 3 załączniku 5 do SWZ stanowiącym wzór umowy.

1. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy
o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem
i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów

zgodnie z propozycja poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub innymi chorobami zakaźnymi, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w

art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

* zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
* zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
* zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.

Odp. Zamawiający nie wprowadzi w/w zapisów.

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

Odp. Nie

1. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie 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 31lipca 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 wprowadzi w/w zapisów.

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków Wykonawcy w formie online?

Odp. Tak, jednakże forma systemu zamawiania posiłków musi być dokładnie omówiona
i zaakaceptowana ze strony zamawiającego.

1. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odp. Zamawiający dopuszcza opracowanie jadłospisu 14-dniowego.

7. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu.

Odp. Rodzaje diet są sprecyzowane w rozdziale VI pkt 1 ppkt. 1.8 SWZ.

8. Czy 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.?

Odp. Diety mają być zbilansowane do aktualnie obowiązujących norm żywienia
i wyżywienia oraz aktualnych zaleceń IŻŻ a także z aktualną wiedzą.

9. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile posiłków powinna mieć dieta cukrzycowa.

Odp. Posiłek powinien być zgodny z zaleceniami dietetycznymi.

10. Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy zupa mleczna powinna być zaplanowana także na śniadanie dla diety cukrzycowej.

 Odp. Posiłek powinien być zgodny z zaleceniami dietetycznymi.

11. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wszystkie diety mają być 4 posiłkowe ?

Odp. Tak

12. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż serek homogenizowany powinien być planowany w opakowaniach jednostkowych?

Odp. Tak

13. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wymaganie nie powtarzania się składników posiłków częściej niż 1 raz na 10 dni dotyczy tylko diety podstawowej? W przypadku innych diet,

ograniczenia produktów są tak duże, że nie ma możliwości spełnienia tego wymagania.

Odp. Pomimo ograniczenia produktów w dietach, posiłki należy urozmaicać
w jadłospisach.

14. Jakie rodzaje pieczywa wymaga Zamawiający na poszczególne diety ?

Odp. Odpowiednio dobrane do diety.

15. Czy zamawiający dopuszcza zmniejszenie gramatury pieczywa w sytuacji, gdy jadłospis będzie dostarczał wymaganej kaloryczności?

Odp. Nie.

16. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięsnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

Odp. Nie.

17. Czy wykonawca dobrze rozumie iż do II dania mogą być planowane jedynie: ziemniaki, kasza (raz na dekadę) oraz kluski\kopytka (niedziela)? Czy Wykonawca wyraża zgodę na planowanie makaronu i ryżu jako dodatek węglowodanowy do II dania?

Odp. Do II dania obiadowego mogą być planowane inne dodatki węglowodanowe niż wymienione w SWZ jak makaron, ryż itp.

18. Czy zamawiający wyraża zgodę na planowanie zupy mlecznej z dodatkiem

węglowodanowym: kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza kukurydziana, płatki jęczmienna, płatki pszenne, zacierka, makaron?

Odp. Do zupy mlecznej mogą być stosowane innego dodatki węglowodanowe niż wymienione w SWZ.

19. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie do śniadania i kolacji papryki świeżej, papryki konserwowej, rzodkwi białej, sałaty? Zamawiający wyszczególnił ilość dodatku warzywnego na 80g/porcję. Wykonawca prosi o obniżenie minimalnej podaży dodatku warzywnego w formie sałaty na 10g.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na planowanie do śniadania i kolacji papryki świeżej, konserwowej, rzodkwi białej, sałaty itp. nie mniej niż 80 g. Jest możliwość obniżenia dodatku warzywnego w formie sałaty na 10 g w obecności jeszcze jednego dodatku warzywnego o obniżonej proporcjonalnie ilości.

20. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu OPZ na aktualny i zgodny z zaleceniami IŻŻ. Według zaleceń IŻŻ składniki odżywcze powinny stanowić odpowiednia: białko 10-20% wymaganejwartości energetycznej, tłuszcze do 35% oraz węglowodany będące dopełnieniem całości.

Odp. Składniki odżywcze powinny być zgodne z aktualnymi zaleceniami.

21. Czy Zamawiający wyraża zgodę na inne formy podwieczorków oprócz tych wymienionych w OPZ np. kefir, maślanka, surówki, warzywa gotowane?

Odp. Nie

22. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

Odp. Nie

23. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaić planowanie jadłospisów. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobieganie przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. pałeczek duru, Salmonelli, gronkowców).

Odp. Tak, tylko w przypadku gdy nie ma sezonu na odpowiednie warzywa.