

**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 w 2023 r.**”

**ODPOWIEDZI NA PYTANIA**

1. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w okresie od stycznia 2023 do kwietnia 2023 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 2023	741	62	757	710	717
Luty 2023	689	48	684	690	617
Marzec 2023	824	56	839	839	823
Kwiecień 2023	810	60	810	810	810
<b>Razem</b>	<b>3 064</b>	<b>226</b>	<b>3 090</b>	<b>3 049</b>	<b>2 967</b>

2. 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:

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.

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

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

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę treści SWZ.

3. 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 nie wyraża zgody na zmianę treści SWZ.

4. Jaka kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

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

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

**Odpowiedź:** Odpowiedź: Jak wskazano w punkcie 12.2 SWZ: „12.2. W Domu Pomocy Społecznej dla Osób Przewlekłe Psychiczenie Chorych w Krowicy Lasowej zwanym dalej „Domem” może przebywać do 28 mieszkańców (w chwili obecnej przebywa 28 mieszkańców) . Liczba osób żywionych nie jest stała. 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. Podane powyżej liczby są liczbami szacunkowymi. Maksymalnie można żywić 28 mieszkańców. Rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb zamówienia zależnych od ilości przebywających mieszkańców. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.”

6. 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;”.

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

**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;”.

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

**Odpowiedź:** Zamawiający uwzględni odchył od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}$ .

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

**Odpowiedź:** Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

10. 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”.

11. 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.

12. 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 obciążone 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”.

13. 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 ponownie od 1 lipca . Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględnić w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia równą– 23,50 zł. ? Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2023r?

**Odpowiedź:** Przy ustalaniu ceny Wykonawca powinien uwzględnić minimalne stawki wynagrodzenia za pracę obowiązujące od 1 stycznia 2023 i od 1 lipca 2023 r.

14. 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.**

15. Zważywszy na fakt, iż Zamawiający wymaga zgodnie z punktem 12.7. SWZ „Wykonawca odpowiada za stan jakościowy dostarczonych posiłków - Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania w momencie dostawy aktualnych dokumentów potwierdzających spełnienie sanitarno-epidemiologicznych związanych z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia - na żądanie Zamawiający Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą artykułów spożywczych, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości - HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny)”, czy wykonawca dobrze rozumie, że powinien załączyć wraz z ofertą dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP tj Certyfikat obejmujący swoim zakresem potwierdzenie stosowania system HACCP oraz zasady GMP, GHP ?

**Odpowiedź: Zamawiający zastrzega sobie takie prawo, lecz Wykonawca nie ma obowiązku załączać do oferty wskazanych certyfikatów.**

16. Zamawiający na potwierdzenie spełnienia kryterium doświadczenie osoby skierowanej do realizacji zamówienia - dietetyk (D) wymaga przedstawienia oświadczenia, zawartego w ofercie. Prosimy o potwierdzenie, że w celu weryfikacji lat doświadczenia dietetyka na kryterium oceny ofert do oferty należy dołączyć kopie umów o pracę lub kopie świadectwa pracy, kopie umowy cywilno-prawne oraz dokument potwierdzający kwalifikacje na stanowisku dietetyka. Uzasadnienie: Wyroki Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20 oraz z dnia 23 czerwca 2021 r., sygn. XXIII Zs 35/21 – wprowadziły nową praktykę wykonawców i zamawiających. Sąd zwrócił uwagę na negatywny proceder, który się wykształcił: Deklaracje wykonawców nieweryfikowalne na moment oceny ofert pozwalały wykonawcom uzyskać punkty przesądzające o wyborze ich oferty, jako najkorzystniejszej. Weryfikowanie rzetelności deklaracji wykonawcy dopiero na etapie realizacji zamówienia, powodowało, że inni wykonawcy byli już pozbawieni możliwości jego realizowania. Powodowało to brak przejrzystości postępowań i naruszenie uczciwej konkurencji. Tym samym poglądy doktryny sprzed wydania ww. wyroków należy uznać na nieprawidłowe. Bardzo ważne jest możliwość weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania co stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach itp.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga składania innych, dodatkowych dokumentów niż te wskazane w SWZ w punkcie 19.4 i 19.5.**

17. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że diety mają być 3 posiłkowe za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, która może mieć 5 posiłków? Diety, których specyfika nie polega na optymalizowaniu glikemii, mogą być w świetle literatury naukowej 3 posiłkowe i pokrywać zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze.

**Odpowiedź: Diety powinny być 4 posiłkowe (z wyłączeniem diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych – 5 posiłków) zgodnie z zapisami Załącznika nr 1 a do SWZ.**

18. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym ze względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się

zdecydowanie mniejszym odpadem technologicznym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza stosowanie w okresie jesienno – zimowym warzyw mrożonych.

19. Czy 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.?

**Odpowiedź:** Zamawiający wymaga aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia

20. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do SWZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

**Odpowiedź:** Zamawiający planuje podawanie past, galaretek i sałatek w okresie wrzesień – kwiecień.

21. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi 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 dopuszcza planowanie jadłospisów 14 – dniowych.

22. 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 planowanie margaryny miękkiej kubkowej.

23. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych

24. 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 wymaga, aby do dań jednogarnkowych podawana była porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych.

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

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

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

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

27. 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.

28. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga 100g pieczywa do śniadania i 100g pieczywa do kolacji, w sumie 200g dziennie ?

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

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

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

30. 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 odstępuje od planowania dla diety cukrzycowej zupy mlecznej do śniadania.

31. 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.

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

**Odpowiedź:** Zamawiający dopuszcza stosowanie takich produktów.

33. 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 przykładowo:

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 krawalnicy) np. typu krakowska lub "równoważna"
Wędlina wieprzowa grubo mielona zawartość mięsa nie mniej niż 71%, niska zawartość tłuszczu (do krojenia na ręcznej krawalnicy), inny rodzaj niż w poz. 7, np. typu szynkowa lub "równoważna"
Wędlina wieprzowa grubo mielona o niskiej zawartości tłuszczu (do krojenia na ręcznej krawalnicy) zawartość mięsa nie mniej niż 50%, np. typu zielonogórska lub "równoważna"
Wędlina wieprzowa grubo mielona (do krojenia na ręcznej krawalnicy) 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"

34. 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.

35. 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, lekkostrawna z modyfikacjami (wątrobową i papkowatą) i cukrzycowa.

36. 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, nie otrzyma akceptacji Zamawiającego.

37. 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 z umowy?

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

38. Wnosimy o modyfikację gramatury produktów z Załącznika nr 1A do SWZ pkt 10., na taką, która umożliwi spełnić zapis umowy pkt 9., i wartość kaloryczna będzie oscylowała w granicy 1800-2100 kcal. Na podstawie podanej gramatury potraw średnia wartość energetyczna diet kształtuje się na poziomie 2300-2350 kcal, czyli powyższe wymagania są sprzeczne z pozostałymi zapisami umowy i tym samym uniemożliwiają realizację usługi zgodnie z jej wymogami. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga aby jadłospis zawierał gramaturę dań i dobową wartość kaloryczną diet?

**Odpowiedź:** Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostosował gramaturę potraw do kaloryczności, nieprzekraczającej 2100 kcal

39. Wnosimy o modyfikację zapisu w pkt 23., Załącznik nr 1A do SWZ, aby śniadanie zawierało między innymi nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub roślin strączkowych zgodnie z IŻŻ.

**Odpowiedź:** Zamawiający przewiduje modyfikację pkt 23 załącznika nr 1 a do SIWZ, w ten sposób aby zamiast zupy mlecznej stosowany był dodatek z nabiału lub białka zwierzęcego lub roślin strączkowych.

40. 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.