

Zapytania do SWZ Część II -usługa Cateringowa na 2022 rok

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

Ad.1. Pytanie nie jest związane z treścią SWZ.

Zgodnie z zapisem, w Rozdziale **XVI pkt.6**, Zamawiający najpóźniej przed otwarciem ofert udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia (kwota brutto wraz z podatkiem VAT).

2. Prosimy Zamawiającego o informację kto obecnie świadczy usługi żywienia pensjonariuszy.

Ad.2. Pytanie nie jest związane z treścią SWZ.

3. Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia pensjonariuszy.

Ad.3. Pytanie nie jest związane z treścią SWZ.

4. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Ad.4. Informacja o podwykonawstwie zawarta jest w Rozdziale XI SWZ. Zgodnie z zapisem w/w rozdziału w pkt,3 .Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wypełnił pkt 12 w Formularzu ofertowym stanowiący zał Nr 1 do SWZ", podając część i zakres zamówienia oraz nazwę i adres podwykonawcy (o ile dotyczy).

5. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że doszło do omyłki pisarskiej w rozdz. XVI „Termin związania ofertą” pkt. 1. Od 23.11.2021 r. do 17.12.2021 r. mijają 24 dni, a nie 30, stąd Wykonawca winien być związany ofertą do dnia 23.12.2021 r

Ad.5. Zgodnie z art 307 ustawy Pzp, Wykonawca jest związany z ofertą do upływu terminu określonego datą w dokumentach zamówienia, **jednak nie dłużej niż 30 dni**, od dnia upływu terminu składania ofert. Wobec powyższego nie doszło do omyłki pisarskiej.

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

Ad.6. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie online.

7. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zabrania wykorzystywania konserw zawierających groszek, kukurydzę, ogórki, ciecierzycę, fasolkę, koncentrat pomidorowy oraz innych tego typu produktów, które są składową potraw/sałatek, a także konserwy rybnej, będącej składową past ?

Ad.7. W załączniku Nr 7 SWZ w rozdziale IV pkt.2 jest zapis czego nie należy używać przy przygotowaniu i gotowaniu posiłków.

8. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyni .

Ad.8. Zgodnie z zapisem w załączniku Nr 7 do SWZ Rozdział IV pkt 13 ppk.3 – podwieczorek, Zamawiający dopuszcza podanie budyniu i kisielu nie częściej niż raz na dekadę.

9. Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisu w SIWZ dotyczącego wysokiej jakości wędlin? Ile % mięsa mają mieć te wędliny ?

Ad.9. Zamawiający zgodnie z zapisem w załączniku Nr 7 do SWZ Rozdział IV pkt.2 wymaga używania mięsa i wędlin wysokiej jakości.

10. Wykonawca prosi o doprecyzowanie charakterystyki diety cukrzycowej bez pomidorów i pochodnych. W obowiązującej literaturze IŻŻ taka dieta nie występuje.

Ad.10. Dokładne rodzaje diet zgodnie z zapisem w Załączniku Nr 7 SWZ Rozdział IV pkt.5. Zamawiający przekaże Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji Zamówienia.

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

Ad.11. Zamawiający nie dopuszcza opracowania jadłospisu 14 dniowego. Kwestie dotyczące opracowania i przekazania Zamawiającemu jadłospisu są zapisane w Załączniku Nr 7 do SWZ Rozdział IV pkt.10,

12. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego.

Ad.12. Dokładne rodzaje diet zgodnie z zapisem w Załączniku Nr 7 SWZ Rozdział IV pkt.5, Zamawiający przekaże Wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji Zamówienia.

13. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że jajko sadzone, bigos i ryba panierowana powinny być zaplanowane przynajmniej raz w dekadzie dla diety podstawowej? Dla pozostałych diet są to potrawy nie wskazane.

Ad.13. Tak .

14. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile ryby powinno być planowane do obiadu ?

Ad.14. Gramatura porcji ryby do obiadu jest zapisana w załączniku nr 7 SWZ Rozdz.IV pkt. 13 ppk2.8.

15. Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy wszystkie diety zamawiane przez Zamawiającego są 4 posiłkowe ?

Ad.15. Tak wszystkie diety zamawiane są 4 posiłkowe,

16. 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.?

Ad.16. Diety mają być zbilansowane zgodnie z obowiązującymi normami żywienia i wyżywienia oraz zgodnie z zaleceniami aktualnymi IŻŻ.

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

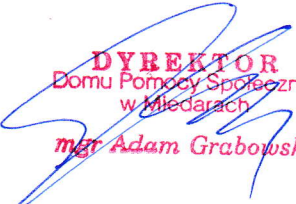
Ad.17. Tak zgodnie z zaleceniami dietetycznymi.

18. 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 planowane osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Ad.18. Zgodnie z obowiązującymi normami żywienia i wyżywienia oraz zaleceniami dietetyka.

19. Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto.

Ad.19. Zamawiający nie przewiduje wniesienia proponowanego zapisu.



DYREKTOR
Dому Pomocy Społecznej
w Miedarach
mgr Adam Grabowski