**Centrum Usług Wspólnych** Poznań, dnia 14 lutego 2024r.

 **w Poznaniu**

 **al. Niepodległości 27**

 **61-714 Poznań**

CUW-SAZ.4440.12.2024

**Odpowiedzi na pytania do specyfikacji**

**modyfikacja specyfikacji**

Informuję, że do postępowania na przygotowanie i dostawę posiłków dla podopiecznych Zespołu Dziennych Domów Pomocy, wpłynęły pytania, których treść wraz z odpowiedzią zamieszczam.

**Pytanie 1**

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 Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia 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.

**Pytanie 2**

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:**

Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ oraz WHO dla osób starszych.

**Pytanie 3**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na realizowanie innego jadłospisu, niż ten dołączony do oferty, z zastrzeżeniem że będzie on spełniał wymagania diety podstawowej i łatwostrawnej oraz inne kwestie ustalone w OPZ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę na zmiany w jadłospisie dotyczące produktów sezonowych. Taki jadłospis musi być zaakceptowany przez Zamawiającego.

**Pytanie 4**

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach okresowych przekazywanych Zamawiającemu. Czy zamawiający potwierdza, że mają być to dieta podstawowa i łatwostrawna?

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, że ma to być dieta podstawowa i łatwostrawna, natomiast dla części osób nie będą zamawiane ryby. Takie szczegóły diet będą ustalane na bieżąco.

**Pytanie 5**

Czy Zamawiający potwierdza, że przesyłane jadłospisy powinny zawierać jedynie gramaturę i alergeny?

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, iż jadłospisy powinny zawierać przynajmniej informacje o gramaturze i alergenach.

**Pytanie 6**

Czy Zamawiający potwierdza, że przedstawiona w Załączniku nr 3 do OPZ gramatura jest gramaturą przykładową?

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, że przedstawiona gramatura jest minimalną wymaganą.

**Pytanie 7**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami OPZ ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, iż jego akceptacja jest wymagana w każdym przypadku.

**Pytanie 8**

Czy zamawiający potwierdza, że jadłospisy będą układane na okres 5 dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem weekendu?

**Odpowiedź:**

Informacja o sposobie przygotowania jadłospisów zawarta jest w Opisie przedmiotu zamówienia pkt I ppkt 3 natomiast w pkt III ppkt 1 znajduje się informacja, iż „realizacja usług odbywać się będzie 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni świątecznych”.

**Pytanie 9**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie innych receptur potraw, niż te przedstawione przez Zamawiającego w załączonym jadłospisie, z zastrzeżeniem, że dobór produktów będzie spełniał wymagania kaloryczne i odżywcze Zamawiającego ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę.

**Pytanie 10**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszczamy odchylenie od wymaganych wartości +/-10 % , jednak powinno to być stosowane w sytuacjach wyjątkowych.

**Pytanie 11**

Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, itp. 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 nie wymaga dodatkowych porcji.

**Pytanie 12**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody.

**Pytanie 13**

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 nie dopuszcza margaryny miękkiej.

**Pytanie 14**

 Czy Zamawiający wymaga dodatku owocowego lub warzywnego do śniadania i kolacji?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga powyższego do śniadania. Ponadto wyjaśniam, iż zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia pkt I ppkt 2 usługa polega na przygotowaniu i dostawie posiłków: śniadań i obiadów dwudaniowych. Usługa nie obejmuje kolacji.

**Pytanie 15**

Czy Zamawiający potwierdza, że planowane maja być dwa dodatki do pieczywa do śniadania?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wskazuje, że zgodnie z jadłospisem stanowiącym załącznik nr 3 do umowy planowane mają być 3 lub 4 dodatki do pieczywa.

**Pytanie 16**

Czy Zamawiający dopuszcza stosowania warzyw mrożonych? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

**Odpowiedź:**

Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych jedynie w sezonie ubogim w świeże warzywa i owoce.

**Pytanie 17**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający zgodnie z załącznikiem nr 3 do umowy dopuszcza takie dania.

**Pytanie 18**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający wyraża zgodę na takie produkty.

**Pytanie 19**

Czy Zamawiający wymaga planowanie codziennie zupy mlecznej?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga dostarczania codziennie zupy mlecznej zgodnie z załącznikiem nr 3 do umowy .

**Pytanie 20**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie zapisu do opisu przedmiotu zamówienia.

**Pytanie 21**

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że z uwagi na obowiązek realizowania jadłospisu załączonego do SWIZ, odpowiedzialność za ewentualne kontrole organów oceniających planowanie jadłospisów spoczywa na Zamawiającym?

**Odpowiedź:**

Pytanie jest niezrozumiałe. Zgodnie z zapisami umowy Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy – Opisem przedmiotu zamówienia oraz załącznikami nr 3 i 4 (Jadłospis podstawowy oraz Tabela zamienników sezonowych).

**Pytanie 22**

Czy Zamawiający zgadza na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności I Żywienia? Wykonawca w opisie przedmiotu zamówienia zawarł informację, że w diecie podstawowej dla osób po 65 r.ż. nie zaleca się podawania produktów wzdymających (fasoli, grochu itp.). Jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi o urozmaiceniu i stosowaniu produktów ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarno- Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

**Odpowiedź:**

Zamawiający doprecyzowuje, że w diecie podstawowej zależy Zamawiającemu na ograniczeniu w diecie podstawowej produktów wzdymających, natomiast w diecie lekkostrawnej nie należy ich stosować.

**Pytanie 23**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie poda wartości szacunkowej- zgodnie z art. 222 ust. 4 informacja o kwocie jaką Zmawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia udostępni najpóźniej przed otwarciem ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

**Pytanie 24**

Prosimy Zamawiającego o informację kto obecnie świadczy usługi żywienia podopiecznych filii Zespołu Dziennych Domów Pomocy w Poznaniu.

**Odpowiedź:**

Usługa jest świadczona przez firmę Catering Sielanka Krystyna Szymańska – Dańda.

**Pytanie 25**

Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia podopiecznych filii Zespołu Dziennych Domów Pomocy w Poznaniu.

**Odpowiedź:**

Cena za aktualne całodzienne wyżywienie jednej osoby wynosi 19,20 zł.

**Pytanie 26**

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, urlop 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 dostarczenia 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 wymaga zatrudnienia osób wyłącznie na umowę o pracę.
W specyfikacji wskazano wyłącznie zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę na pełen etat, **odpowiednią ilość osób** wykonujących czynności objęte przedmiotem zamówienia, jeśli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks Pracy, w szczególności obejmujących:

- czynności w zakresie przygotowania i gotowania posiłków (kucharz),

- czynności pomocnicze (wykonywane na stanowisku pomocy kuchennej),

**Pytanie 27**

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 50% 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:**

Przychylając się częściowo do prośby Wykonawcy, **Zamawiający modyfikuje zapis umowy paragrafu 10 ust. 10 wzoru umowy** w następujący sposób: ,,Maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający od Wykonawcy, nie może przekroczyć 20% wartości umowy określonej w § 5 ust. 1.’’

**Pytanie 28**

Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie zapisu do wzoru umowy.

W związku z odpowiedzią na pytanie 27 oraz zmianą w pliku Wzór Umowy, na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. prawo zamówień publicznych modyfikuje się treść specyfikacji warunków w następujący sposób:

* załącznik nr 1 do SWZ Wzór umowy (ZAŁ 1\_SWZ\_UMOWA WZÓR)

-we wzorze umowy zmienia się brzmienie zapisu par. 10 ust. 10 dot. maksymalnej wysokości kar umownych z 50% na 20%.

* załącznik nr 2 do wzoru umowy (ZAŁ. NR 2 DO UMOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA)

-zmienia się brzmienie zapisu w pkt II ppkt 2. Poprzez dodanie zdania: *Dopuszczalne odchylenie (stosowane wyłącznie w sytuacjach wyjątkowych) od wymaganych wartości +/-10 %* .

W załączeniu do pisma zmodyfikowane dokumenty.

Pozostałe zapisy SIWZ pozostają bez zmian.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Katarzyna Kruk-Choniawko**Z-ca DyrektoraCentrum Usług Wspólnych w Poznaniu*/dokument podpisany elektronicznie/* |

Załączniki do modyfikacji:

1. ZAŁ 1\_SWZ Wzór umowy- zmodyfikowany
2. ZAŁ. NR 2 DO UMOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA- zmodyfikowany