**Szczecin 13.11.2020 r.**

 Wykonawcy uczestniczący w postępowaniu

Nasz znak: DO.KS.01154-10/2020

## Dotyczy: Postępowania na Usługi społeczne na podstawie art. 138o Ustawy PZP na: „Świadczenie usług w zakresie żywienia Mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Wł. Broniewskiego 4/6 w Szczecinie w roku 2021”.

Zamawiający informuje, iż w przedmiotowym postępowaniu wpłynęły pytania dotyczące treści SIWZ. Zgodnie z art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t .j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.), Zamawiający przekazuje Wykonawcom treść pytań wraz z odpowiedziami.

**Pytanie nr 1**

Proszę o informację, jak będą realizowane obowiązki stron w przypadku wystąpienia tzw. „siły wyższej”. Jednocześnie, w związku z zaistniałą sytuacją zagrożenia pandemią koronawirusa, wnoszę o wprowadzenie do wzorca umowy postanowień dotyczących wystąpienia siły wyższej. Poniżej przykładowe zapisy, które Zamawiający – wzorem innych Zamawiających publicznych - mógłby wprowadzić do wzorca umowy:

SIŁA WYŻSZA

1. Na czas działania Siły Wyższej obowiązki Strony, która nie jest w stanie wykonać danego obowiązku ze względu na działanie Siły Wyższej, ulegają zawieszeniu.

2. Strona Umowy, która opóźnia się ze swoim świadczeniem wynikającym z Umowy ze względu na działanie Siły Wyższej nie jest narażona na konsekwencję finansowe (w tym odsetki, kary albo inne konsekwencje finansowe) lub odstąpienie od Umowy przez drugą Stronę z powodu niedopełnienia obowiązków Umownych.

3. Dla potrzeb Umowy, "Siła Wyższa" oznacza zdarzenie, którego wystąpienie jest niezależne od Stron i któremu nie mogą one zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, a w szczególności: wojny, stany nadzwyczajne, klęski żywiołowe, epidemie, ograniczenia związane z kwarantanną, embargo, rewolucje, zamieszki i strajki, które uniemożliwia wykonywanie Przedmiotu Umowy.

4. Każda ze Stron jest obowiązana do niezwłocznego zawiadomienia drugiej ze Stron o zajściu przypadku Siły Wyższej. O ile druga ze Stron nie wskaże inaczej na piśmie, Strona, która dokonała zawiadomienia będzie kontynuowała wykonywanie swoich obowiązków wynikających z Umowy, w takim zakresie, w jakim jest to praktycznie uzasadnione, jak również musi podjąć wszystkie alternatywne działania zmierzające do wykonania Umowy, których podjęcia nie wstrzymuje zdarzenie Siły Wyższej.

5. W przypadku ustania Siły Wyższej, Strony niezwłocznie przystąpią do realizacji swych obowiązków wynikających z Umowy.

**Odpowiedź nr 1**

Zamawiający informuje, że zapisy umowy w powyższym zakresie pozostają bez zmian.

**Pytanie nr 2**

Uprzejmie proszę o udzielenie informacji dot. ustrukturyzowanych dokumentów:

1. Prosimy o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur elektronicznych dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne tj.: faktur i faktur korygujących oraz przesłanie tychże faktur za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/>
2. Prosimy o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę potwierdzenie odbioru wykonania w formie ustrukturyzowanego dokumentu elektronicznego.
3. Prosimy o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania umożliwiającego przesłanie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej.

Fakturowanie oraz wystawienie potwierdzeń wykonania umowy w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodny z przepisami podatkowymi wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) a nadto ze względu na obowiązki Zamawiających wynikające z ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz.U. z 2019 r. poz. 2020 ze zm.) oraz jest powszechnie stosowany pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Sposób ten ułatwia wzajemną komunikację ora eliminuje szereg błędów występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. Metoda fakturowania elektronicznego z wykorzystaniem ustrukturyzowanej faktury elektronicznej jest również rekomendowana jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologia/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych>) ze względu na:

1) zmniejszenie liczby zatorów płatniczych;

2) zmniejszenie liczby błędnych i fałszywych faktur w obiegu;

3) jednolicony model obsługi e-faktur w ramach zamówień publicznych;

4) zmniejszenie kosztów operacyjnych oraz zminimalizowanie przeszkód w handlu;

5) redukcję kosztów fakturowania i przetwarzania danych oraz obsługi zamówień publicznych;

6) kompleksową e-obsługa dostaw publicznych;

7) zwiększenie szans udziału polskich firm w transgranicznym rynku zamówień publicznych i obrocie gospodarczym UE;

8) łatwiejsze archiwizowanie dokumentów;

9) wzrost cyfryzacji sektora publicznego w Polsce;

10) rozwój systemu płatności bezgotówkowych;

11) wzrost popytu na produkty i usługi informatyczne.

Niezależnie od powyższego, zwracamy również uwagę, że zastosowanie ww. formy fakturowania i przekazywania dokumentów w dobie epidemii COVID-19 jest jedną z drobnych, ale skutecznych metod w powstrzymywaniu rozprzestrzenianiu się wirusa. Przesyłanie dokumentów w formie elektronicznej umożliwia zachowanie niezbędnego dystansu oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych.

**Odpowiedź nr 2**

1. Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur elektronicznych dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne tj.: faktur i faktur korygujących oraz przesłanie tychże faktur za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania [**https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/**](https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/)
2. Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę potwierdzenie odbioru wykonania w formie ustrukturyzowanego dokumentu elektronicznego.
3. konto Zamawiającego zostanie udostępnione w razie konieczności wystawienia faktury.

**Pytanie nr 3**

Uprzejmie proszę o wyjaśnienie czy Zamawiający dopuszcza waloryzację wynagrodzenia umownego o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych?

Zamawiający nie zamieścił w umowie, ani w zasadniczej części SIWZ zapisów dotyczących waloryzacji wynagrodzenia w innych okolicznościach niż wynikające z art. 142 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych. Jednocześnie Zamawiający nie wykluczył zmian do umowy dokonywanych w oparciu o art. 144 ustawy PZP. Wobec powyższego, mając na uwadze długi okres realizacji zamówienia oraz dynamikę wzrostu cen towarów i usług – (Ceny towarów i usług konsumpcyjnych w maju 2019 r. w stosunku do poprzedniego miesiąca, wzrosły o 0,2% (przy wzroście cen towarów – o 0,6% i spadku cen usług – o 0,9%).

W porównaniu z analogicznym miesiącem ub. roku ceny towarów i usług konsumpcyjnych wzrosły o 2,4% (w tym usług – o 3,3% i towarów – o 2,0%)) - dążąc do ustalenia optymalnej ceny za wykonanie przedmiotowej usługi (tj. bez zbędnego podnoszenia ceny ofertowej o rezerwę na wypadek ewentualnego dalszego wzrostu cen produktów, surowców, materiałów oraz energii) prosimy o wprowadzenie do umowy zapisu o treści: „Strony ustalają, że wynagrodzenie za przedmiot podlega raz do roku (w pierwszym kwartale każdego rozpoczętego roku realizacji umowy) waloryzacji według wskaźnika wzrostu cen, publikowanego przez GUS w Biuletynie Statystycznym. Waloryzacja będzie naliczana od dnia ........... 20….r. Naliczenie waloryzacji następuje wskaźnikiem za rok poprzedni”.

**Odpowiedź nr 3**

Zamawiający informuje, że zapisy umowy w powyższym zakresie pozostają bez zmian.

**Pytanie nr 4**

Prosimy o informację czy w związku z sytuacja związaną z COVID-19 Zamawiający dopuszcza składanie oferty elektronicznie lub na podstawie przesłanego skanu?

**Odpowiedź nr 4**

Ofertę należy złożyć zgodnie z Rozdziałem I pkt 3 Instrukcji dla Wykonawców- oferta musi być sporządzona na piśmie, czytelnie, w języku polskim. Nie ma konieczności składania oferty osobiście - można ją dostarczyć za pośrednictwem poczty lub kuriera.

**Pytanie nr 5**

Prosimy o przygotowanie zestawienia ilości wydawanych śniadań, II śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji z podziałem na poszczególne miesiące w okresie od stycznia 2020r. do września 2020r. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu posiłków. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | śniadanie | II śniadanie | obiad | podwieczorek | kolacja |
| Styczeń 2020 |  |  |  |  |  |
| Luty 2020 |  |  |  |  |  |
| Marzec 2020 |  |  |  |  |  |
| Kwiecień 2020 |  |  |  |  |  |
| Maj 2020 |  |  |  |  |  |
| Czerwiec 2020 |  |  |  |  |  |
| Lipiec 2020 |  |  |  |  |  |
| Sierpień 2020 |  |  |  |  |  |
| Wrzesień 2020 |  |  |  |  |  |

**Odpowiedź nr 5**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | śniadanie | II śniadanie | obiad | podwieczorek | kolacja |
| Styczeń 2020 | 64 | 14 | 64 | 64 | 64 |
| Luty 2020 | 70 | 16 | 70 | 70 | 70 |
| Marzec 2020 | 71 | 16 | 71 | 71 | 71 |
| Kwiecień 2020 | 71 | 15 | 71 | 71 | 71 |
| Maj 2020 | 71 | 15 | 71 | 71 | 71 |
| Czerwiec 2020 | 69 | 15 | 69 | 69 | 69 |
| Lipiec 2020 | 68 | 14 | 68 | 68 | 68 |
| Sierpień 2020 | 70 | 15 | 70 | 70 | 70 |
| Wrzesień 2020 | 68 | 15 | 68 | 68 | 68 |

\*Średnie ilości wydawanych posiłków.

**Pytanie nr 6**

Prosimy o informacje jaki jest aktualny wsad do kotła w kwocie brutto.

**Odpowiedź nr 6**

Aktualny wsad do kotła to 11,10 zł brutto.

**Pytanie nr 7**

Prosimy o informację kto aktualnie wykonuje usługę oraz w jakim systemie.

**Odpowiedź nr 7**

FIRMA HANDLOWA BAJA S.C. JANUSZ LAZAR LILIANA LAZAR

Firma wykonuje usługę zgodnie z umową.

**Pytanie nr 8**

Prosimy o informację jaka jest aktualna stawka jednostkowa brutto za osobodzień z podziałem na poszczególne posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.

**Odpowiedź nr 8**

Aktualna stawka to:

Śniadanie: 3,90 zł

II śniadanie: 0,90 zł

Obiad: 9,28 zł

Kolacja: 3,90 zł

Dożywianie: 0,90 zł

**Pytanie nr 9**

W nawiązaniu do rozdziału X pkt 5 prosimy o wymienienie jakie produkty spożywcze Zamawiający uznaje za przetworzone technologicznie. Prosimy również o wskazanie konkretnych produktów które wolno stosować, a których nie.

**Odpowiedź nr 9**

Żywność przetworzona technologicznie to żywność poddana obróbce przemysłowej, często z substancjami dodatkowymi (cukier, sól, tłuszcz, witaminy, konserwanty, polepszacze smaku itd.).

Zamawiający nie dopuszcza stosowania półproduktów, czy gotowych produktów- np. gotowych pierogów, itp.

**Pytanie nr 10**

Prosimy o wyjaśnienie szczegółowo co Zamawiający miał na myśli w załączniku do ogłoszenia Rozdział IX pkt 9 ppkt 5) wskazując posiłki dzienne tj. Dożywianie, jakie konkretne posiłki zawiera w sobie, na czym polega „dożywianie”, ile osób dziennie obejmuje, co dokładnie wchodzi w skład dożywiania, jakich diet dotyczy dożywianie.

**Odpowiedź nr 10**

 „Dożywianie”, rozumiane zgodnie z § 6, ust.1 pkt 6) Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej.

**Pytanie nr 11**

Prosimy o informację jakie konkretne diety są aktualnie stosowane wraz ze wskazaniem ilości wydawanych posiłków w tych dietach za okres od 01.10.2019 do 31.10.2020.

**Odpowiedź nr 11**

Dieta podstawowa - p

Dieta cukrzycowa – c

Dieta cukrzycowa bezmleczna - cbn

Dieta cukrzycowa bogatoresztkowa - cbr

Dieta lekkostrawna - l

Dieta lekkostrawna bezmleczna.- lbn

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|   | p | c | cbn | cbr | l | lbn |  |
| 10.2019 | 31 | 13 | 1 | 1 | 17 | 4 |  |
| 11.2019 | 30 | 13 | 1 | 1 | 17 | 4 |  |
| 12.2019 | 29 | 14 | 1 | 1 | 17 | 4 |  |
| 01.2020 | 27 | 14 | 1 | 1 | 18 | 3 |  |
| 02.2020 | 32 | 15 | 1 | 1 | 18 | 3 |  |
| 03.2020 | 33 | 16 | 1 | 1 | 17 | 3 |  |
| 04.2020 | 34 | 16 | 1 | 1 | 17 | 2 |  |
| 05.2020 | 34 | 16 | 1 | 1 | 17 | 2 |  |
| 06.2020 | 33 | 15 | 1 | 1 | 16 | 3 |  |
| 07.2020 | 34 | 14 | 1 | 1 | 16 | 2 |  |
| 08.2020 | 34 | 15 | 1 | 1 | 17 | 2 |  |
| 09.2020 | 32 | 15 | 1 | 1 | 17 | 2 |  |
| 10.2020 | 31 | 1 6 | 1 | 1 | 17 | 2 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

\*Średnia ilość osób na danej diecie w danym miesiącu.

**Pytanie nr 12**

Prosimy o wymienienie jakie diety wymagają dostarczania II śniadania.

**Odpowiedź nr 12**

Są to wszystkie diety cukrzycowe.

**Pytanie nr 13**

Prosimy o potwierdzenie czy podwieczorek ma być dostarczany do każdego posiłku obiadowego w każdej diecie czy dotyczy tylko określonych diet jeżeli tak to jakich.

**Odpowiedź nr 13**

Podwieczorek ma być dostarczany do każdego posiłku obiadowego w każdej diecie.

**Pytanie nr 14**

Prosimy o przesłanie aktualnego ostatniego 14 dniowego jadłospisu obowiązującego w miesiącu październik 2020.

**Odpowiedź nr 14**

Jadłospis w załączniku do odpowiedzi.

**Pytanie nr 15**

W nawiązaniu do załącznika do ogłoszenia rozdział X pkt 18 Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do dostarczenia nie częściej niż 2 razy w roku produktów dodatkowo, prosimy o informację jakie dokładnie produkty Zamawiający ma na myśli oraz w jakich ilościach bazując na realizacji z roku 2019.

**Odpowiedź nr 15**

Produkty dostarczane dodatkowo, na imprezy okolicznościowe ustalane są na bieżąco, tak, by były zgodne z charakterem imprezy okolicznościowej.

**Pytanie nr 16**

W nawiązaniu do załącznika do ogłoszenia rozdział X pkt 18 Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do dostarczenia dodatkowych posiłków na imprezy okolicznościowe organizowane przez DPS, prosimy o przedstawienie zestawienia wykazu takich imprez zrealizowanych w roku 2019, oraz przedstawienie przykładowego menu, a także informację o ilości dostarczonych posiłków z podziałem na poszczególne imprezy okolicznościowe, a także godzinami dostawy.

**Odpowiedź nr 16**

I impreza (plenerowa- poza DPS-em):

1. Zupa- żurek.
2. Kiełbasa na ognisko.
3. Pieczywo- chleb i bułki.
4. Ketchup, musztarda.
5. Naczynia jednorazowe.

Łączna ilość osób: 100-120 osób

II impreza plenerowa:

1. Zupa meksykańska.
2. Sałatka jarzynowa.
3. Sałatka grecka.
4. Kanapki z różnymi wędlinami.
5. Koreczki-dwa rodzaje.
6. Paszteciki, mini kotlety.
7. Pieczywo- chleb i bułki.
8. Ketchup, musztarda.
9. Naczynia jednorazowe.

Łączna ilość osób: 110.

**Pytanie nr 17**

W nawiązaniu do załącznika do ogłoszenia rozdział X pkt 18 Prosimy o potwierdzenie, że do obowiązków Wykonawcy należy tylko i wyłącznie sama dostawa posiłków na imprezy okolicznościowe.

**Odpowiedź nr 17**

Do obowiązków Wykonawcy należy dostarczenie posiłków na imprezy okolicznościowe w takiej formie, aby były gotowe do podania dla Mieszkańców.

 **Pytanie nr 18**

Prosimy o podanie liczby uczestników imprez okolicznościowych w 2019 roku.

**Odpowiedź nr 18**

Pierwsza impreza okolicznościowa: 100- 120 osób.

Druga impreza okolicznościowa: 110 osób.

**Pytanie nr 19**

W nawiązaniu do załącznika do ogłoszenia rozdział X pkt 19 ppkt 6 a) proponujemy wprowadzenie zmiany z godziny 7:45 na godzinę 7:00 oraz dostarczanie posiłków z godziny 7:45 na godzinę 8:00, ponieważ niemożliwym jest zgłaszanie zapotrzebowania na posiłki na dzień bieżący do godziny 7:45 i dostarczania ich również na godzinę 7:45.

**Odpowiedź nr 19**

Zamawiający informuje, że zapisy Instrukcji na Wykonawców w powyższym zakresie pozostają bez zmian.

**Pytanie nr 20**

Zwracamy się z prośbą o wykreślenie całego zapisu w załączniku do ogłoszenia rozdział X pkt 19 pkt 9, godziny dostarczania posiłków powinny być stałe w celu zapewnienia sprawnej organizacji kuchni centralnej.

**Odpowiedź nr 20**

Zamawiający informuje, że zapisy Instrukcji na Wykonawców w powyższym zakresie pozostają bez zmian.

**Pytanie nr 21**

Odnosząc się do zapisu w załączniku do ogłoszenia rozdział X pkt 20, zwracajmy się z prośbą o wyjaśnienie w jaki sposób osoba dowożąca posiłki-kierowca ma być odpowiedzialna za ocenę jakości posiłków.

**Odpowiedź nr 21**

Kierowca jest osobą zatrudnioną przez Wykonawcę bezpośrednio pośredniczącą w dystrybucji posiłków. Jej odpowiedzialność polega na sprawdzeniu ewentualnych zastrzeżeń pracownika kuchni i przekazaniu ich Wykonawcy.

**Pytanie nr 22**

Prosimy o wyjaśnienie na jakiej zasadzie ma odbywać się prawidłowa ocena jakości posiłków, oraz prosimy o wskazanie czynności, które przez aktualnego wykonawcę są podejmowane w celu stwierdzenia przez osobę dowożącą posiłki ich prawidłowej jakości.

**Odpowiedź nr 22**

Prawidłowa ocena jakości posiłków polega na:

1. ocenie sensorycznej,
2. ocenie temperatur dostarczonych potraw,
3. ocenie wizualnej,
4. sprawdzeniu ilości dostarczonych potraw,
5. ocenie sposobu dostarczenia potraw,
6. ocenie zgodności dostarczanych posiłków z podanym jadłospisem.

**Pytanie nr 23**

W nawiązaniu do załącznika do ogłoszenia rozdział X pkt 23 prosimy o wyjaśnienie jakie Zamawiający przykładowe sytuacje uważa za wyjątkowe, oraz wskazanie ile takich sytuacji miało miejsce przy realizacji usługi w przedziale czasowymi od 01.10.2019 do 31.10.2020 wykazując ilości dodatkowych posiłków z podziałem na poszczególne miesiące.

**Odpowiedź nr 23**

We wskazanym w pytaniu okresie nie wystąpiły powyższe sytuacje.

**Pytanie nr 24**

Prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie że urządzenia o których mowa w załączniku do ogłoszenia rozdział X pkt 24 to GN i termosy.

**Odpowiedź nr 24**

Tak.

**Pytanie nr 25**

Odnosząc się bezpośrednio do zapisu:”… w przypadku Mieszkańców zakaźnych oraz zakażonych Wykonawca dostarczy naczynia i sztućce jednorazowe” prosimy o informację w jakich ilościach aktualny Wykonawca na prośbę Zamawiającego dostarcza jednorazowe naczynia i sztućce z podziałem na poszczególne miesiące od 10/2019 do 10/2020.

**Odpowiedź nr 25**

Wykonawca we wskazanym okresie nie dostarczał jednorazowych naczyń i sztućców.

**Pytanie nr 26**

W nawiązaniu do załącznika do ogłoszenia rozdział X pkt 31 prosimy o wskazanie jakie ilości wymienionych produktów były dostarczane do Zamawiającego w przedziale 10/2019 do 10/2020.

**Odpowiedź nr 26**

Wszystkie wymienione produkty są zamawiane na bieżąco, wg. aktualnych zapotrzebowań.

**Pytanie nr 27**

Prosimy o potwierdzenie że Wykonawca tylko dostarcza gotowe produkty wymienione w załączniku do ogłoszenia rozdział X pkt 31, a to Zamawiający przygotowuje z nich gotowe do spożycia napoje.

**Odpowiedź nr 27**

Wykonawca dostarcza gotowe kakao, natomiast kawa i herbata przygotowywana jest bezpośrednio u Zamawiającego.

**Pytanie nr 28**

Prosimy o informację jaki rodzaj kawy Zamawiający ma na myśli.

**Odpowiedź nr 28**

Kawa mielona i kawa zbożowa.

**Pytanie nr 29**

Prosimy o informację ile aktualny Wykonawca zapewnia pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

**Odpowiedź nr 29**

Aktualny Wykonawca zapewnia 2 pojemniki na odpady pokonsumpcyjne o pojemności 240 l.

**Pytanie nr 30**

Prosimy o informację jakie były ilości odpadów pokonsumpcyjnych w przedziale czasu od 10/2019 do 10/2020.

**Odpowiedź nr 30**

Zamawiający nie dysponuje taką wiedzą. Pojemniki są opróżniane regularnie, ich opróżnianie leży w gestii Wykonawcy.

**Pytanie nr 31**

Prosimy o informację z jaką częstotliwością w miesiącu aktualnie są odbierane odpady pokonsumpcyjne.

**Odpowiedź nr 31**

Pojemniki opróżniane są 1 raz w tygodniu, czyli średnio 4 razy w miesiącu.

**Pytanie nr 32**

Prosimy o potwierdzenie że to do Zamawiającego należy zabezpieczenie i wyznaczenie zarówno drogi dojazdu jak i miejsca składowania odpadów pokonsumpcyjnych w siedzibie Zamawiającego.

**Odpowiedź nr 32**

Tak.

**Pytanie nr 33**

Prosimy o potwierdzenie czy Zamawiający zobowiązując Wykonawcę do odbioru pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi miał na myśli zobowiązanie firmy zewnętrznej z Wykonawcą w imieniu którego będą te odpady odbierane.

**Odpowiedź nr 33**

Zgodnie z Rozdziałem X pkt 30 i 32 Wykonawca ma obowiązek zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych oraz zobowiązany jest zapewnić pojemniki z pokrywą na odpady pokonsumpcyjne do wyznaczonego miejsca w siedzibie Zamawiającego i do ich odbioru.

**Pytanie nr 34**

Prosimy o wskazanie kaloryczności dla diety cukrzycowej.

**Odpowiedź nr 34**

Kaloryczność diety cukrzycowej to ok. 2 200 – 2 500 kcal.

**Pytanie nr 35**

Zgodnie z informacją od Zamawiającego zasady prawidłowego żywienia i przygotowania posiłków maja być zgodne z aktualnymi wytycznymi IŻŻ, prosimy o wskazanie czego mogą dotyczyć sugestie pracownika DPS, zobowiązujące Wykonawcę do wprowadzenia zmiany w jadłospisie.

**Odpowiedź nr 35**

Sugestie pracownika DPS mogą dotyczyć np. konkretnych posiłków, które są bardziej lub mniej lubiane przez Mieszkańców Domu.

**Pytanie nr 36**

W odniesieniu do zapisów zawartych w umowie §1 pkt 10 prosimy o wymienienie wszystkich dni „specjalnych” poza „tłustym czwartkiem”, „walentynkami”, „mikołajkami” w jakie Wykonawca ma zapewnić słodki poczęstunek do obiadu oraz o informacje czy słodki poczęstunek ma obowiązywać we wszystkich dietach.

**Odpowiedź nr 36**

Słodki poczęstunek dotyczyć ma wszystkich diet. Inne „dni specjalne” to m.in. święta Wielkanocne, Święta Bożego Narodzenia, Dzień Kobiet, Dzień Mężczyzny czy Sylwester.

**Pytanie nr 37**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w dni wskazane w umowie §1 pkt 10 słodki poczęstunek zastępuje podwieczorek.

**Odpowiedź nr 37**

Nie, słodki poczęstunek to osobna pozycja, która nie zastępuje podwieczorku.

**Pytanie nr 38**

Prosimy o wyrażenie zgody na dodanie zapisu w umowie §12 pkt 3) po 3 krotnym zgłoszonym pisemnie stwierdzeniu nienależytego wykonania umowy nakłada się karę w wysokości 200 zł brutto za każdy zaistniały przypadek.

**Odpowiedź nr 38**

Zamawiający informuje, że zapisy umowy w powyższym zakresie pozostają bez zmian.

**Pytanie nr 39**

W §2 – wzór umowy , Zamawiający podaje iż kaloryczność diet osobodnia to 2500 kcal , prosimy o odpowiedź :Czy każda z realizowanych diet (w SIWZ, zamawiający podaje 4 rodzaje diet) ma posiadać kaloryczność na poziomie 2500 kcal ?Czy podana wartość 2500 kcal, dotyczy średniej dla wszystkich diet realizowanych w danym dniu?

**Odpowiedź nr 39**

Wartość kaloryczna jadłospisów wszystkich diet (również diety cukrzycowej) wynosi około 2 200 – 2 500 kcal (średnioważona tygodniowa) (plus dodatki dostępne między posiłkami które nie są wliczane w kaloryczność jadłospisów).

**Pytanie nr 40**

Prosimy o informację w jakim zakresie Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji diet, prosimy o podanie przykładu?

**Odpowiedź nr 40**

Zamawiający zastrzega sobie prawo modyfikacji diet w zakresie konkretnych posiłków, które są bardziej lub mniej lubiane przez Mieszkańców Domu a także w zakresie ilości Mieszkańców na poszczególnych dietach oraz możliwości włączenia innych diet w trakcie trwania umowy, np. diety wegetariańskiej.