

Łyszkowice, 15-02-2023r.

Powiat Proszowicki  
reprezentowany przez  
Dyrektora  
Domu Pomocy Społecznej  
im. Adama Chmielowskiego  
w Łyszkowicach 64  
32-104 Koniusza

[www.dpslyszkowice.pl](http://www.dpslyszkowice.pl)  
[BIP](#)

AG.271.3.3.2023

**Dotyczy: zapytania ofertowego nr AG.271.3.2023 na realizację zadania pn. Wyżywienie mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im Adama Chmielowskiego w Łyszkowicach w 2023r.**

## **ODPOWIEDZI NA PYTANIA**

Zamawiający poniżej przedstawia odpowiedzi na pytania, które wpłynęły do Domu Pomocy Społecznej im. A. Chmielowskiego w Łyszkowicach w dniu 13-02-2023r w w/w zapytaniu ofertowym:

### **PYTANIE Nr 1**

*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, 1x obiad półmięśny, 6x mięso w kawałku, 1x 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.*

### **ODPOWIEDŹ do pytania nr 1**

Zamawiający nie wyraża zgody na dopuszczenie jadłospisów 14-dniowych. W naszej placówce zawsze sporządzane są jadłospisy 10-dniowe i w związku z tym zamawiając obiady tak komponujemy pozostałe posiłki tzn. śniadania i kolacje, aby dieta była urozmaicona i zbilansowana pod kątem składników odżywczych w okresie 10 dni. Wprowadzając 14-dniowe jadłospisy zakłócimy wypracowany system naszej pracy.

**PYTANIE nr 2**

*Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SWIZ i zaleceniami IŻŻ ?*

**ODPOWIEDŹ do pytania nr 2**

Zamawiający oczekuje od Wykonawcy jadłospisu zgodnego z dokumentacją zapytania ofertowego, szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, wzorem umowy i zaleceniami IŻŻ

**PYTANIE nr 3**

*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 do pytania nr 3**

W przypadku dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają warzywa, węglowodany i pełnowartościowe białko zamawiający nie wymaga dodatkowej porcji warzyw.

**PYTANIE nr 4**

*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 do pytania nr 4**

Zamawiający wyraża zgodę na zamawianie posiłków i porozumiewanie się w kwestii obiadów w formie online.

**PYTANIE nr 5**

*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 do pytania nr 5**

Zamawiający wymaga, by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ.

**PYTANIE nr 6**

*Wykonawca prosi o doprecyzowanie w jakiej sytuacji wyjaśnienia Wykonawcy dotyczące reklamacji nie zostaną zaakceptowane przez Zamawiającego.*

**ODPOWIEDŹ do pytania nr 6**

Zamawiający nie zaakceptuje wyjaśnień wykonawcy dotyczących reklamacji w każdym przypadku stwierdzenia nieprawidłowości określonych we wzorze umowy w §3 ust.3 tj.:

- niezgodności w liczbie lub rodzaju diet/posiłków dostarczonych do Zamawiającego z zamówieniami
- dostarczenia posiłku niepełnego (brak składnika posiłku lub części)
- posiłku innego niż zaplanowanego w jadłospisie
- rozlania lub wysypania posiłku
- dostawy posiłków w brudnych opakowaniach
- o zaniżonej gramaturze
- nieprawidłowej temperaturze
- produktów o złej jakości lub przeterminowanych
- opóźnienia w dostarczeniu posiłków w wymiarze ponad 20 min.

oraz w przypadku, gdy transport posiłków odbywać się będzie samochodem nie posiadającym aktualnych opinii o spełnieniu warunków higieniczno-sanitarnych wystawionych przez właściwego inspektora sanitarnego.

DYREKTOR  
Agnieszka Trela