

Nowe Czarnowo, 23.09.2015 r.

Znak sprawy: DPS.Adm.381.15.2.2015

Dotyczy: Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn. Przygotowanie i dostarczanie całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy społecznej w Nowym Czarnowie.

Na podstawie art.38 ust.2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z póź. zm.) w załączeniu przekazujemy odpowiedzi na pytania , jakie wpłynęły do Zamawiającego w dniu 22.09.2015 r. w związku z ww. postępowaniem:

Pytanie nr 1:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do oferty w celu oceny w kryterium jakości ma dołączyć jeden 10 – dniowy jadłospis dla diety podstawowej dla dorosłych?

Odpowiedź: Tak

Pytanie nr 2:

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wszystkich surówek w diecie cukrzycowej czy tylko dozwolonych w diecie lekkostrawnej?

Odpowiedź: Tak

Pytanie nr 3

Czy Zamawiający dopuszcza podawanie gulaszu bez wstępnego obsmażania w dietach lekkostrawnej i cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak

Pytanie nr 4:

Czy zamawiający dopuszcza podawanie wędlin podrobowych np. pasztetów, mielonek w innych dietach niż podstawowa?

Odpowiedź: Nie

Pytanie nr 5

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma wiedzę , że wartości wagowe dziennych racji pokarmowych poszczególnych grup produktów nie są wartościami obligatoryjnymi a jedynie orientacyjnymi, gdyż najnowsza literatura fachowa (np. „Normy żywienia dla populacji polskiej- nowelizacja” pod red. Prof. dr. hab. med. Mirosława Jarosza z 2011 r.), nie podaje konkretnych wielkości wagowych a jedynie zalecenia w formie ilości porcji/ dzień produktów z różnych grup zgodnych z piramidą żywienia człowieka. w najnowszych wydaniach Instytutu żywności i Żywienia zrezygnował z modelowego przedstawiania sposobu

wyżywienia wskazując normy żywienia jako najlepsze zalecenie odnośnie spożywania odpowiednio zbilansowanych produktów w diecie. punktem referencyjnym przy ocenie i planowaniu spożycia żywności w żywieniu zbiorczym są normy na energię i składniki odżywcze na poziomie EAR (średniego zapotrzebowania grupy)

Odpowiedź: Tak, Zamawiający ma wiedzę , że wartości wagowe dziennych racji pokarmowych poszczególnych grup produktów nie są wartościami obligatoryjnymi a jedynie orientacyjnymi.

Pytanie nr 6

Prosimy o potwierdzenie, iż zapis: „Wykonawca uwzględni w jadłospisie wędliny w kawałku np. polędwica, szynki” oznacza, że Wykonawca ma zaplanować w jadłospisie np. szynka pokrojona 40 g.

Odpowiedź: tak

Pytanie nr 7

Czy jeśli Wykonawca zaplanuje sok owocowy na podwieczorek, to czy Zamawiający uzna to za dodatek owoców i warzyw?

Odpowiedź: Tak ale tylko sok 100% lub świeżo wyciskany.

Pytanie nr 8

Prosimy o dokonanie poprawy zdania w Załączniku nr 8 do SIWZ : „ Częstotliwość występowania mleka lub serów” na zdanie „ Częstotliwość występowania mleka w tym również produktów mlecznych (sery, jogurty. kefiru itp.)

Odpowiedź: Zdanie nie zostanie zmienione. Zamawiający uznaje sery, jogurty oraz kefiru jako produkty mleczne.

Pytanie nr 9

Czy Zamawiający uzna za poprawne zaplanowanie produktów mlecznych (np. jogurt, kefir, maślanka, ser topiony) i przyzna punkty w kryterium oceny (częstotliwość występowania mleka lub serów) ?

Odpowiedź: Tak

Pytanie nr 10

Jak Wykonawca ma się ustosunkować do zapisu, iż wymagane jest „uszczegółowienie”. Prosimy o potwierdzenie iż zapis ten odnosi się wyłącznie go surówek/sałatek, aby zamawiający miał wiedzę, iż wybrana surówka/sałotka jest z warzyw surowych lub po obróbce termicznej.

Odpowiedź: Zapis „uszczegółowienie” dotyczy również dań obiadowych np. gulasz to z jakim mięsem itp.