

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym pn. Przygotowanie i podanie posiłków w kuchni zamawiającego.

WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(uzupełnione o nowe pytania)

Działając na podstawie art. 284 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023, poz. 1605 ze zm.), zwanej dalej „ustawą”, Zamawiający udziela wyjaśnień specyfikacji warunków zamówienia. .

Poniżej wyjaśnienia na otrzymane pytania.

Pytania z 07.06.2024 r.

1. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Odp. TAK

2. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja i sprawna wentylacja?

Odp. TAK

3. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru w jakiej są one wysokości?

Odp. Urządzenia będące na wyposażeniu kuchni nie obciążają kosztów Wykonawcy związanych z badaniami UDT.

4. Proszę o podanie wartości faktur netto za ostatnie 12 miesięcy (faktury wystawione Wykonawcy) za zużyte media.

Odp. Dokumenty źródłowe obejmujące koszty zużytych mediów są w posiadaniu Wykonawcy

5. Prosimy o podanie obecnej stawki Wykonawcy za osobodzień.

Odp. 19 złotych brutto

6. Prosimy o informację ile osób obecnie zatrudnia Wykonawca do świadczenia usługi.

Odp. Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

7. Czy Zamawiający w trakcie trwania umowy przewiduje prowadzenie remontów, które mogą skutkować czasowym ograniczeniem liczby żywionych?

Odp. NIE

8. Prosimy o informację czy w budynkach znajdują się sprawne windy, którymi będą transportowane posiłki na poszczególne kondygnacje?

Odp. TAK

9. Prosimy o informację czy Zamawiający dysponuje wózkami, którymi będą transportowane posiłki? Czy zakup ich leży po stronie Wykonawcy? Jeśli odpowiedź na drugie pytanie jest twierdząca, prosimy o podanie ilości i modeli potrzebnych sprzętów.

Odp. Zamawiający dysponuje wózkami.

10. Prosimy o informację, które sprzęty należą do obecnego Wykonawcy, a są niezbędne do świadczenia usługi.

Odp. Co jest niezbędne należy do oceny wykonawcy. Podajemy czym dysponujemy.

11. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt, który ulega awarii niemożliwej do usunięcia zostanie wymieniony na nowy przez Zamawiającego?

Odp. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za stan techniczny przejętego w użytkowanie wyposażenia kuchni i zobowiązuje się po zakończeniu trwania

niniejszej Umowy zwrócić go Zamawiającemu w stanie nie pogorszonym lub pokryć koszty związane z przywróceniem lokalu i sprzętu kuchennego do stanu pierwotnego.

12. Czy dzierżawione pomieszczenia kuchni posiadają pozytywną opinię właściwego Inspektora Sanitarnego?

Odp. TAK

13. Czy wykonawca dobrze rozumie, że sprzęty zakupione w celu modernizacji i doposażenia pomieszczeń kuchennych, pozostaną własnością Wykonawcy po zakończeniu umowy?

Odp. TAK

14. Prosimy o informację, czy Wykonawca powinien uwzględnić dodatkowe koszty, o których nie było mowy w dokumentacji przetargowej?

Odp. Wykonawca nie będzie obciążony innymi kosztami aniżeli w SWZ

15. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że posiłki wydawane są w wyznaczonych ramach czasowych, a nie o ściśle wyznaczonej godzinie?

Odp. TAK

16. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający ponosi koszty naprawy sprzętu, który uległ awarii, jeżeli przyczyna awarii nie leżała po stronie Wykonawcy, a jedynie spowodowana była naturalnym zużyciem sprzętu.

Odp. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za stan techniczny przejętego w użytkowanie wyposażenia kuchni i zobowiązuje się po zakończeniu trwania niniejszej

Umowy zwrócić go Zamawiającemu w stanie nie pogorszonym lub pokryć koszty związane z przywróceniem lokalu i sprzętu kuchennego do stanu pierwotnego.

17. W Rozdziale XVII SWZ pkt. 7 wymaga szyfrowania oferty. Prosimy o doprecyzowanie w jaki sposób Wykonawca powinien zaszyfrować ofertę?

Odp. Ofertę należy złożyć zgodnie z instrukcją obowiązującą na platformie:

<https://platformazakupowa.pl/strona/instrukcje>

18. Prosimy o doprecyzowanie czy Wykonawca odpowiedzialny jest za dystrybucję posiłków?

Odp. TAK

19. W jaki sposób powinna odbywać się dystrybucja posiłków?

Odp. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki do podkuchenek.

20. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż nie sporządza kolacji, a jedynie dostarcza produkty do przygotowania kolacji?

Odp. Przygotowanie kolacji i jej dystrybucja do mieszkańców jest obowiązkiem pracowników Zamawiającego. Czasem.

21. Prosimy o potwierdzenie, że do obowiązku Zamawiającego należy dystrybucja kolacji.

Odp. TAK

22. Prosimy o podanie stawki za 1m2 dzierżawionych pomieszczeń.

Odp. 10,20 netto.

Pytania z 2024-06-10 15:37:42

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

Odp. 900 000,00 zł

2. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odp.

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów umowy:

„Kary, o których mowa w ust. 2, będą naliczane w następujących wypadkach i wysokościach:

- *za każdorazową stwierdzoną niezgodność przygotowanego posiłku z niniejszą Umową, w wysokości 1,2 % wartości średniego miesięcznego zamówienia brutto,*
- *za złą jakość posiłków (przypalone, przesolone, nieświeże, niedosmażone, surowe, zimne itp. 10% kosztów dziennego wyżywienia*
- *za każdorazowe stwierdzone nieprzestrzeganie warunków niniejszej Umowy przez Wykonawcę- w wysokości 3 % (trzy procent) wartości średniego miesięcznego zamówienia brutto,*
- *za odstąpienie od umowy bez zachowania terminu określonego w §3 ust. 3 niniejszej Umowy-w wysokości 10 % (dziesięć procent) rocznego wynagrodzenia umownego brutto.”*

3. 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, porodu, urlopu 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 dostarczeniem 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.

Odp. Zgodnie z treścią umowy: „Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie osób na umowę zlecenia na zastępstwa urlopowo-chorobowe pracowników”

4. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odp. Nie planuje

5. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odp. Zamawiający dopuszcza zmiany zgodnie z treścią umowy

6. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odp. Tak

7. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odp. Oferent musi wziąć pod uwagę fakt, iż realizacja zamówienia rozpoczyna się od 01.09.2024 r.

8. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji. W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odp. Projekt umowy zawiera zapisy umożliwiające zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów w §10

9. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, obiady, kolacje, w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres czerwiec 2023 – maj 2024

Odp.

W załączeniu dane.

Dołączamy też pomocowo informacje za wcześniejszy okres.

Miesiąc	Śniadania	Obiady	Kolacje
Lipiec 2022	2 937	2 937	2 937
Sierpień 2022	3 051	3 051	3 051
Wrzesień 2022	2 915	2 915	2 915
Październik 2022	3 059	3 059	3 059
Listopad 2022	2 936	2 936	2 936
Grudzień 2022	2 984	2 984	2 984
Styczeń 2023	2 787	2 787	2 787
Luty 2023	2 666	2 666	2 666
Marzec 2023	2 891	2 891	2 891
Kwiecień 2023	2 822	2 822	2 822
Maj 2023	2 943	2 943	2 943
Czerwiec 2023 (za I dekadę)	942	943	943

Miesiąc	Śniadania	Obiady	Kolacje
czerwiec_2023	2 847	2 851	2 854
lipiec_2023	2 967	2 966	2 967
sierpień_2023	2 985	2 985	2 989
wrzesień_2023	2 861	2 861	2 864
październik_2023	3 003	3 005	3 005
listopad_2023	2 933	2 934	2 934
grudzień_2023	2 984	2 985	2 984
styczeń_2024	2 962	2 961	2 962
luty_2024	2 732	2 729	2 732
marzec_2024	2 895	2 896	2 890
kwiecień_2024	2 816	2 819	2 822
maj_2024	2 942	2 943	2 947
RAZEM	34 927	34 935	34 950

10. Prosimy o podanie ile kilowatów energii jest do wykorzystania na kuchni?

Odp. Kuchnia nie ma określonego limitu wykorzystania energii.

11. Prosimy o udzielenie informacji czy na kuchni jest do wykorzystania gaz i jaka jest moc maksymalna m³ na godzin jeżeli nie to prosimy o podanie w mb odległości kuchni do źródła gazu?

Odp. W kuchni zainstalowana jest instalacja doprowadzająca paliwo gazowe, które obecnie wykorzystuje się do przygotowywania posiłków Zamawiającego. Kwestie techniczne dotyczące jakości i parametrów paliwa reguluje umowa zawarta pomiędzy Wykonawcą, a Dostawcą.

12. Prosimy o informację czy wentylacja nawiewna jest sprawna?

Odp. Tak

13. Prosimy o informację czy wentylacja wyciągowa jest sprawna?

Odp. Tak

14. Proszę o informację o aktualnych cenach jednostkowych mediów u poszczególnych dostawców w tym woda, gaz, energia elektryczna itd.

Odp. Zamawiający nie zawierał umów z dostawcami ww. mediów. Zamawiający nie posiada ww. danych.

15. Czy kuchnia posiada zezwolenie Sanepidu na produkcję posiłków dla odbiorców zewnętrznych/wywóz na zewnątrz kuchni

Odp. Tak

16. Proszę o informację jaki jest obecnie miesięczny koszt odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oraz oddzielnie jaki jest koszt miesięczny odbioru odpadów komunalnych produkowanych przez kuchnię.

Odp. Zamawiający nie posiada informacji w tym zakresie

17. Czy Wykonawca będzie obciążany innymi kosztami niż ujęte w SWZ?

Odp. Nie

18. Proszę o podanie stanu technicznego każdego z pomieszczeń, z informacją czy którekolwiek pomieszczenie wymaga remontu lub odświeżenia,

Odp. Stan wszystkich pomieszczeń jest dobry

19. Czy Kuchnia posiada jakieś nakazy lub zalecenia wystawione przez Sanepid, które będą do zrealizowania przez wybranego Wykonawcę,

Odp. Zamawiający nie dysponuje wiedzą na ten temat.

20. Czy na kuchni jest wentylacja mechaniczna, jeżeli tak czy jest sprawna i spełnia swoją funkcję. Jeżeli nie proszę o informację o zakresie remontu/naprawy

Odp. Tak

21. Jakim medium zasilana jest nagrzewnica w wentylacji nawiewowej, oraz czy jest sprawna

Odp. Tak, jest sprawna. Nagrzewnica zasilana jest energią elektryczną.

22. Czy kanalizacja w tym odpływy na kuchni są drożne, jeżeli nie proszę o informacje jak często są udrażniane

Odp. Są drożne.

23. Czy instalacja elektryczna jest sprawna?

Odp. Tak

24. Czy instalacja wodna jest sprawna?

Odp. Tak

25. Jaka jest całkowita moc wyrażona w kW dostępna w pomieszczeniach kuchni?

Odp. 27,71 kW

26. Czy budynek kuchni jest osobno olicznikowany, jeżeli nie proszę o informację ile jest niezbędnych liczników do zamontowania oraz jaki typ liczników elektrycznych

Odp. Posiada licznik.

27. Proszę o informację o kosztach poniesionych na wszystkie media osobno dostępne na kuchni w tym energia elektryczna, woda ciepła, zimna, ścieki, para technologiczna, gaz, ciepło technologiczne itd. W rozbiciu na poszczególne miesiące za okres lipiec 2018-czerwiec 2019

Odp. Zamawiający nie posiada danych informacji

28. Jaki sprzęt jest obecnie własnością Wykonawcy, który ewentualnie może zostać zdemontowany i zabrany na koniec realizacji kontraktu.

Odp. Zamawiający nie posiada danych informacji. Zamawiający do SWZ załączył wykaz posiadanego sprzętu.

- 29.** Proszę o podanie stanu technicznego każdego z pomieszczeń, z informacją czy którekolwiek pomieszczenie wymaga remontu lub odświeżenia

Odp. Pomieszczenia przeznaczone do użytkowania są w dobrym stanie technicznym

- 30.** Czy na kuchni istnieje segregacja odpadów, czy wszystkie odpady są traktowane jako mieszane?

Odp. Odpady poprodukcyjne w kuchni podlegają przepisom o segregacji odpadów.

- 31.** Czy jakiegokolwiek z urządzeń przekazywanych Wykonawcy podlega pod UDT. Jeżeli tak to jakie są to urządzenia i jaki jest miesięczny koszt ich przeglądów?

Odp. Urządzenia będące na wyposażeniu kuchni nie obciążają kosztów Wykonawcy związanych z badaniami UDT.

- 32.** Czy kuchnia posiada separator tłuszczu. Jeżeli tak jak często jest opróżniany oraz jaki jest koszt jedнокrotnego opróżnienia.

Odp. Kuchnia nie posiada separatora tłuszczu

- 33.** Prosimy o wskazanie obsady osobowej, która obecnie realizuje usługę żywienia pacjentów.

Odp. Zamawiający nie posiada danych informacji.

- 34.** Proszę o informację jakie jeszcze niezbędne urządzenia trzeba zamontować według Zamawiającego, aby usługa od pierwszego dnia była świadczona prawidłowo.

Odp. Zamawiający nie posiada danych informacji.

- 35.** Czy istnieje możliwość odkupienia sprzętu od obecnego wykonawcy . Jeżeli tak, to jaki i jaki byłby jego koszt.

Odp. Zamawiający nie może wypowiedzieć się w imieniu obecnego Wykonawcy.

- 36.** Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odp. Tak

- 37.** Zwracamy się z prośbą o dodanie zapisów projektu umowy – poprzez dookreślenie zasad realizacji przez Zamawiającego obowiązku wynikającego z art. 436 ust. 4 punkt b ustawy Prawo zamówień publicznych w treści obowiązującej po dniu 1 stycznia 2021 r. tj. w treści, którą stosuje się do przedmiotowego postępowania nakazują: „umowa zawiera postanowienia określające w szczególności: w przypadku umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 miesięcy:

zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany:

- stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
- wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
- zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
- zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572)
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.

Zamawiający nie zawarł w projekcie umowy wszystkich obligatoryjnych przesłanek zmiany wynagrodzenia Wykonawcy wymienionych w art. 436 ust. 4 podpunkcie b ustawy Pzp, w związku z tym prosimy o uzupełnienie treści wzoru umowy w tym zakresie.

Odp. aktualny projekt umowy stanowi załącznik do SWZ

- 38.** Zamawiający ogranicza realizację zamówienia. Na podstawie art. 433 pkt. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. poz. 2019 z późn. zm.) poprzez nie wykazanie przez Zamawiającego minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.

Według wykonawcy Zamawiający w sposób całkowicie jednostronny i abuzywny zastrzega sobie uprawnienie do ograniczenia wielkości gwarantowanej usługi. T a. Ze względu iż ilość jest podstawowym czynnikiem odpowiadającym za wynik kontraktowo prosimy o zwiększenie minimalnego poziomu realizacji zamówienia do 90%. Im niższy poziom realizacji zamówienia tym wyższa cena dla Zamawiającego. Prosimy o wprowadzenie zapisu do umowy iż w przypadku spadku ilości żywności o 10% , który będzie utrzymywał się przez okres powyżej jednego miesiąca przyszły wykonawca będzie miał możliwość ubiegania się o ryczałt finansowy, który pozwoli na pokrycie start finansowych wynikających z utraty planowanego

obrotu. Taka możliwość na etapie kalkulowania ceny pozwoli na niewliczanie tego ryzyka w cenę za osobodzień. Jaka była kwota opłaty czynszowej w ostatnich 12 miesiącach?

Odp. aktualny projekt umowy stanowi załącznik do SWZ
Miesięczna stawka czynszu obecnie wynosi netto – 953,55 zł

39. Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie obecnej ceny za osobodzień

Odp. 19 złotych brutto

40. Prosimy o podanie zużycia i koszt mediów w ostatnich 6 miesiącach?

Odp. Zamawiający nie dysponuje danymi informacjami.

41. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zgodnie z zapisem SWZ pkt XIX FORMA DOKUMENTÓW pkt. 6 potencjalny Wykonawca nie musi wносить zabezpieczenia należytego wykonania umowy?

Odp. TAK

42. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ w rozdz. „Założenia ogólne” pisze: „minimalna ilość pieczywa do śniadania i kolacji dla jednego żywionego to 150 gram, a jako dodatek do zupy 80 gram”. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma zarówno na śniadanie jak i na kolację serwować min. po 150 g pieczywa.

Odp. Tak, należy jednak podkreślić, iż są to szacunkowe wartości i będą zależne od diety

43. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ w rozdz. „Założenia ogólne” pisze: „minimalna ilość pieczywa do śniadania i kolacji dla jednego żywionego to 150 gram, a jako dodatek do zupy 80 gram”. Prosimy o informację czy Wykonawca ma serwować pieczywo do zupy codziennie czy tylko jeśli pieczywo pasuje do danej zupy, z co za tym idzie Wykonawca nie musi serwować pieczywa np. do zupy pomidorowej z makaronem.

Odp. Są to szacunkowe wartości i będą zależne od diety.

44. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ w rozdz. „Wymagania ogólne” pisze: „Dodatkowo należy zapewnić dla każdego żywionego (...) obiad- dwa dania”. Natomiast w rozdz. „Założenia ogólne” Zamawiający pisze: „obiad: minimalna porcja zupy dla jednego żywionego nie może być mniejsza niż 500 mililitrów, a jeżeli zupa stanowi samodzielne danie, nie może być mniejsza niż 700 mililitrów, a „wkładka” do niej (tj. np. kiełbasa, gotowany pulpet) nie może być mniejsza niż 100 gram przed obróbką termiczną), a dodatek pieczywa mniejszy niż 80 gram. Prosimy o sprecyzowanie czy Zamawiający wymaga codziennie na obiad dwóch dań (zgodnie z pierwszym zapisem), tj. zupy min. 500 ml i drugiego dania, czy też Wykonawca nie musi codziennie oferować dwóch dań i może w niektóre dni na obiad oferować jedynie zupę min. 700 ml z wkładką i pieczywem (zgodnie z drugim zapisem) ?

Odp. Obiad codziennie składa się obowiązkowo z dwóch dań. Wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ oraz jej załączników.

45. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ w rozdz. „Założenia ogólne” pisze: „minimalna ilość dodatków do posiłków, takich jak np. ketchup, musztarda, chrzan to 30 gram dla jednego żywionego”. Czy Wykonawca ma codziennie serwować co najmniej jeden z w/w dodatków do min. jednego z posiłków, czy też tylko jeśli pasuje on do danej potrawy, a co za tym idzie Wykonawca nie ma obowiązku podawać codziennie w/w dodatków do posiłków.

Odp. Tak, dodatki powinny być dostępne codziennie.

46. Zamawiający w zał. nr 1 do SWZ w rozdz. „Wykaz stosowanych diet” pisze: „dieta ogólna (...) Dieta przewiduje 4 (cztery) posiłki dziennie.” Natomiast na początku zał. nr 1 do SWZ – OPZ Wykonawca pisze, iż na całodzienne wyżywienie składają się 3 posiłki tj. śniadanie, obiad, kolacja. Prosimy o informację czy zaszła pomyłka i na dietę ogólną Wykonawca ma także serwować 3 posiłki ? Jeżeli nie i na dietę ogólną mają być przygotowywane 4 posiłki prosimy o informację jaki ma być czwarty posiłek i z czego się składać.

Odp. Codzienne wyżywienie składa się z 3 posiłków.

47. 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.

Odp. Nie

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

Odp. Tak

- 49.** Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet нефизjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Odp. Zamawiający dopuszcza rozwiązanie zasugerowane w powyższym zapytaniu.

- 50.** Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SIWZ ?

Odp. Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWZ.

- 51.** Zgodnie z zaleceniami IŻŻ wartość energetyczna diet powinna wynosić około 2 000 kcal, biorąc pod uwagę fakt, że obiad stanowi 35-40% całodobowej wartości energetycznej, posiłek ten powinien mieścić się w granicach 700-800 kcal. W związku z powyższym wnosimy o modyfikację Załącznika nr 1, Opis Przedmiotu Zamówienia i określenia wartości energetycznej obiadu na zgodną z IŻŻ.

Odp. Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWZ.

52. Zamawiający wymaga, by do śniadania planować zupę mleczną oraz kawę z mlekiem. Wnosimy o dopuszczenie serwowania kawy z mlekiem również do kolacji ze względu na wypadającą dużą ilość w śniadaniu mleka i jego przetworów.

Odp. Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWZ.

53. Czy Zamawiający wymaga zupy mlecznej również dla diety cukrzycowej?

Odp. Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWZ.

54. Zamawiający wymaga, by przygotowywać posiłki tradycyjne w okresach świątecznych. Proszę wymienić, jakich świąt dotyczy ten zapis.

Odp. Wielkanoc i Boże Narodzenie

55. Czy Zamawiający potwierdza, że potrawy tradycyjne wprowadzane w takie dni jak np. Wigilia, Wielkanoc mają być planowane tylko dla diety podstawowej?

Odp. Nie

56. Czy Zamawiający dopuszcza używania produktów typu „instant” jak np. galaretki, kisiele, budynie?

Odp. Nie

57. Czy Zamawiający wymaga planowania do zup obiadowych dodatkowo, pomimo dodatku skrobiowego typu ryż, makaron, kasza, ziemniaki, serwowania pieczywa?

Odp. Nie wymaga

58. 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”.

Odp. Nie dopuszcza

- 59.** 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?

Odp. Nie wymaga

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

Odp. Wymienione odchylenia nie powinny znacząco obniżać kaloryczności przygotowanych posiłków.

- 61.** Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by diety bilansowane były zgodnie z zaleceniami IŻŻ i wartość energetyczna wynosiła około 2000 kcal?

Odp. Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWZ.

- 62.** Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikację wymagań względem gramatury dań na taką, która umożliwi bilansować diety na poziomie 2000 kcal?

Odp. Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWZ.

- 63.** Wnosimy o obniżenie wymaganej gramatury masła i margaryny określonej w Załączniku nr 1, Założenia Ogólne, 25 gram na osobę na posiłek. Biorąc pod uwagę konieczność zaplanowania zarówno do śniadania i kolacji tłuszczu po 25g, co w sumie dają 50g, co stanowi około 23% podaży tłuszczu z tylko dwóch posiłków. Opierając się na zaleceniach IŻŻ dobową podaż tłuszczu powinna wynosić do 30%, przy zaprezentowanych wymaganiach nie jest możliwe sprostanie wytycznym IŻŻ biorąc pod uwagę wszystkie 3 posiłki. Sugerowana ilość masła/margaryny powinna wynosić około 15 gram na osobę na posiłek.

Odp. Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWZ.

- 64.** Wnosimy o modyfikację wymogu planowania minimum 500ml zupy obiadowej i uwzględnienie 400ml. Pacjent nie jest w stanie spożyć jednorazowo 0,5l zupy plus drugie danie, co niesie za sobą ryzyko marnowania posiłków.

Odp. Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWZ.

65. Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do jednego posiłku minimum 2 sztuk jajek?

Odp. Zgodnie z warunkami wykonania opublikowanymi w SWZ.

66. Zamawiający wymaga, by minimalna gramatura/wielkość/ilość potrawy obiadowej na osobę (drugie danie) przed obróbką termiczną w przypadku kasz, makaronu, ryżu wynosiła 300 gram. Prosimy o modyfikację zapisu, ponieważ kasze, ryż, makaron po obróbce termicznej średnio zwiększają swoją masę 2-2,5x, co daje 600g-750g dodatku skrobiowego na osobę, co nie jest możliwe do spożycia w jednym posiłku.

Odp. Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWZ.

67. Czy Zamawiający dopuszcza planowania w przypadku obiadów bezmięśnych również owoców wymiennie z surówką?

Odp. Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWZ.

68. Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diety zmiksowanej do podawania przez sondę. Z uwagi na fakt, że zgodnie z Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższej diety są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odp. Zamawiający nie przewiduje zmian zapisów warunków wykonania opublikowanych w SWZ.

69. Zamawiający w rozdziale XXIII SWZ pkt 1 i 2 opisał kryteria oceny ofert. Wszystkie kryteria oceniane będą na podstawie oświadczenia Wykonawcy w formularzu ofertowym.

Jest:

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów w poniższych kryteriach:

- 1) cena ofertowa maks. 60 pkt;
- 2) czas przedstawienia jadłospisu do akceptacji maks. 40 pkt;

W poszczególnych kryteriach punkty zostaną obliczone w następujący sposób:

u m e r r y t e r i u m	Opis kryterium	L iczba punktó w
	<p>cena ofertowa</p> <p>oferty będą oceniane według następującego wzoru: (cena oferty z najniższą ceną / cena oferty ocenianej (spośród ofert niepodlegających odrzuceniu)) x 60 punktów</p>	maks. 60
	<p>czas przedstawienia jadłospisu do akceptacji</p> <p>oferty będą oceniane według następującego wzoru: deklarowane przedstawienie jadłospisu przed realizacją posiłków na 8 dni przed – 10 punktów</p> <p style="padding-left: 40px;">na 9 dni przed 20 punktów</p> <p style="padding-left: 40px;">na 10 dni przed 30 punktów</p> <p style="padding-left: 40px;">na 11 dni przed 40 punktów</p> <p>Oferty z krótszym niż 7 dni terminem podlegają odrzuceniu. Oferty bez zaznaczonego przedstawienia jadłospisu przyjmuje</p>	maks. 40

	<p>się ze oferują 7 dniowy termin i otrzymują 0 punktów.</p>	
--	--	--

Wyroki Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., [XXIII Ga 1350/20](#) oraz z dnia 23 czerwca 2021 r., sygn. XXIII Zs 35/21 – wprowadziły nową praktykę wykonawców i zamawiających. Sąd zwrócił uwagę na negatywny proceder, który się wykształcił: Deklaracje wykonawców nieweryfikowalne na moment oceny ofert pozwalały wykonawcom uzyskać punkty przesądzające o wyborze ich oferty, jako najkorzystniejszej. Weryfikowanie rzetelności deklaracji wykonawcy dopiero na etapie realizacji zamówienia, powodowało, że inni wykonawcy byli już pozbawieni możliwości jego realizowania. Powodowało to brak przejrzystości postępowań i naruszenie uczciwej konkurencji. Tym samym poglądy doktryny sprzed wydania ww. wyroków należy uznać za nieprawidłowe.

Zatem tak opisane kryterium przez Zamawiającego jest nie jest zgodne z wyrokami SO w Warszawie. **Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach** czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę na kryterium weryfikowalne na etapie składania ofert na:

na:

- 1) cena ofertowa maks. 60 pkt;
- 2) jakość oferowanego jadłospisu maks. 40 pkt;

Ad. do pkt 2)

- 1) Różne techniki obróbki kulinarnej, tj. przedstawienie:
 - jednej techniki – 0 pkt
 - dwóch technik - 5 pkt.
 - trzech technik i więcej - 10 pkt.
- 2) Występowanie potraw smażonych
 - 3 razy w dekadzie - 0 pkt
 - 2 razy w dekadzie -5 pkt
 - 1 raz w dekadzie - 10 pkt.

3) Występowanie ryb i/lub przetworów rybnych

- 1 raz w dekadzie - 0 pkt
- 2 razy w dekadzie -5 pkt

- 3 razy w dekadzie i więcej - 10 pkt.

4) Różnorodność owoców do śniadania

- 1-2 różne owoce w dekadzie – 0 pkt

- 3 różne owoce w dekadzie – 5 pkt

- 4 lub więcej różnych owoców w dekadzie – 10 pkt

Na potwierdzenie powyższego kryterium do oferty należy dołączyć przykładowy jadłospis dekadowy dla diety ogólnej zawierający oferowane menu z podaniem gramatury produktów/potrav wchodzących w skład posiłków.

Odp. W załączeniu aktualne SWZ

Pytania z 2024-06-10 11:22:05

1. Wykonawca zwraca się z prośbą do Zamawiającego o przygotowanie zestawienia wydanych posiłków w okresie od maja 2023 do maja 2024.

Odp.

W załączeniu dane.

Dołączamy też pomocowo informacje za wcześniejszy okres.

Miesiąc	Śniadania	Obiady	Kolacje
Lipiec 2022	2 937	2 937	2 937
Sierpień 2022	3 051	3 051	3 051
Wrzesień 2022	2 915	2 915	2 915
Październik 2022	3 059	3 059	3 059
Listopad 2022	2 936	2 936	2 936
Grudzień 2022	2 984	2 984	2 984
Styczeń 2023	2 787	2 787	2 787

Luty 2023	2 666	2 666	2 666
Marzec 2023	2 891	2 891	2 891
Kwiecień 2023	2 822	2 822	2 822
Maj 2023	2 943	2 943	2 943
Czerwiec 2023 (za I dekadę)	942	943	943

Miesiąc	Śniadania	Obiady	Kolacje
Lipiec 2023	2 967	2 966	2 967
Sierpień 2023	2 985	2 985	2 989
Wrzesień 2023	2 861	2 861	2 864
Październik 2023	3 003	3 005	3 005
Listopad 2023	2 933	2 934	2 934
Grudzień 2023	2 984	2 985	2 984
Styczeń 2024	2 962	2 961	2 962
Luty 2024	2 732	2 729	2 732
Marzec 2024	2 895	2 896	2 890
Kwiecień 2024	2 816	2 819	2 822
Maj 2024	2 942	2 943	2 947

2. W celu prawidłowego oszacowania usługi tj. kosztów wynagrodzeń pracowników, prosimy o podanie przewidywanego terminu startu usługi?

Odp. zgodnie z SWZ od 01.09.2024 r.

3. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu.

Odp. Nie

4. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wypożyczone Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń, ? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania.

Odp. Nie

5. Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu Sanepidu dotyczącego pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy.

Odp. Zamawiający nie posiada ww. danych

6. Prosimy o podanie kosztów przeglądu okresowego instalacji elektrycznej.

Odp. Zamawiający nie posiada ww. danych

7. Jaka jest maksymalna moc energii elektrycznej dostępna w pomieszczeniach, które będą przekazane Wykonawcy na podstawie umowy dzierżawy?

Odp. 27,71 kW

8. Czy ubezpieczenie zostało wliczone w kwotę czynszu najmu? Jeżeli nie to prosimy o podanie kwoty jaką będzie musiał ponieść Wykonawca jeżeli jest to po stronie Wykonawcy?

Odp. Nie, Zamawiający nie posiada danych informacji.

9. Czy obecny Wykonawca usługi żywienia do końca kontraktu jest zobowiązany do dokonania prac remontowych, odnowienia malarskiego albo napraw w udostępnionych pomieszczeniach?

Odp. Nie

10. Czy pomieszczenia, które będą wdzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.? Jeżeli wymagają dostosowania, prosimy o informację w jakim zakresie.

Odp. Tak

11. Prosimy o podanie terminu ważności przeglądów przedmiotu dzierżawy (m. in. przeglądów, które powinny być wykonane przez właściciela obiektu takich jak pomiarów elektrycznych, przeglądów kominiarskich itp.)

Odp. Koszty te nie obciążają wykonawcy, terminy ważności przeglądów leży w gestii właściciela obiektu.

12. Czy są jakiegokolwiek nakazy obecnie wydane przez Stację Sanitarno - Epidemiologiczną lub inne organy kontroli (jeżeli są) zostaną wykonane przez dotychczasowego Wykonawcę usługi do dnia przejęcia kuchni przez nowego Wykonawcę?

Odp. Zamawiający nie posiada ww. danych

13. Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres?

Odp. Nie

14. Prosimy o informację po czyjej stronie są koszty związane z zagospodarowaniem odpadów komunalnych oraz wywóz i utylizacja resztek i odpadów pokonsumpcyjnych ? Odpowiada za to Zamawiający czy Wykonawca ?

Odp. Wykonawca

15. Prosimy o informację po czyjej stronie leży obowiązek zawarcia umowy DDD? Jeżeli po stronie Wykonawcy, to prosimy o podanie kosztów miesięcznych netto za taką usługę.

Odp. Leży po stronie Wykonawcy. Zamawiający nie posiada danych informacji.

16. Prosimy o podanie kwoty podatku od nieruchomości jaką będzie musiał ponieść Wykonawca?

Odp. Zamawiający nie posiada ww. danych

17. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż sprzęty zakupione w celu modernizacji i wyposażenia pomieszczeń kuchennych, pozostaną jego własnością po zakończeniu kontraktu.

Odp. Tak

18. Czy sprzęty wchodzące w skład wyposażenia kuchni są sprawne? Jeśli nie prosimy o informację, które z nich wymagają naprawy lub remontu.

Odp. Tak, są sprawne

19. Jaki sprzęt będzie musiał zakupić Wykonawca w związku z przejęciem kuchni?

Odp. Jaki uzna za niezbędny do realizacji zamówienia.

20. Czy wentylacja w wymaganych pomieszczeniach kuchennych jest sprawna?

Odp. Tak

21. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja?

Odp. Tak

22. Czy Zamawiający dysponuje osobnym pomieszczeniem tj. zmywalnią (np. wózków, czy termosów)?

Odp. nie

23. Prosimy o podanie liczby zamówionych śniadań, obiadów i kolacji za miesiąc maj 2024 .

Odp.

Miesiąc	Śniadania	Obiady	Kolacje
Maj 2024	2 942	2 943	2 947

24. Czy są na kuchni media, za które Wykonawca opłacać będzie ryczałt?

Odp. Media są po stronie wykonawcy zgodnie z treścią umowy

25. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż za dystrybucję posiłków do łóżka pensjonariusza odpowiada Zamawiający?

Odp. tak

26. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż za porcjowanie posiłków dla podopiecznych odpowiada Zamawiający?

Odp. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania świadczenie na rzecz Zamawiającego usług w zakresie przygotowania, dostarczenia i podania w stołówce Zamawiającego posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Gniewie, tj. gotowych indywidualnych w liczbie co najmniej 3 (trzy) posiłki dziennie (1 osobodzień) dla każdego mieszkańca wg indywidualnie uzgodnionych z Zamawiającym diet.

27. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający odpowiada za odbiór posiłków z okienka podawczego ?

Odp. Tak, z wyjątkiem osób, które korzystają z stołówki

28. Czy Zamawiający zapewnia pojemniki na odpady pokonsumpcyjne na oddziałach?

Odp. Nie

29. Jaki jest miesięczny koszt netto za odbiór odpadów pokonsumpcyjnych?

Odp. Zamawiający nie posiada danych informacji

30. Prosimy o informację jaką kwotą netto obciążany jest obecny Wykonawca usługi z tytułu użytkowania lokalu Zamawiającego (powierzchnia dzierżawy nieruchomości)?

Odp. 10,20 netto za m² (powierzchnia 66,2 m²)

31. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie zapisu w umowie, że po stronie Zamawiającego leży przygotowanie kolacji.

Odp. TAK

32. Prosimy Zamawiającego o informację w jakiej formie Wykonawca ma zapewnić wodę pitną mineralną lub źródlaną? Czy mogą być to butelki plastikowe czy dystrybutory w wodą ?

Odp. możliwość uzgodnienia z Zamawiającym

33. Rozliczenia kosztów mediów dostarczanych przez Zamawiającego dokonywane będą analogicznie do zapisu §8 ust. 5. - prosimy o wskazanie jakie media dostarcza Zamawiający.

Odp. zgodnie ze SWZ

34. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości miejsc w DPS-ie, z uwagi na np. redukcję łóżek, zamknięcie oddziałów bądź otwarcie nowych?

Odp. Zamawiający nie przewiduje

35. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający odpowiada za uzupełnianie i zakup naczyń stołowych i sztućców?

Odp. Jeśli wystąpi taki stan to wykonawca je uzupełnia

36. Prosimy o informację jaką kwotą netto obciążony jest obecny Wykonawca usługi z tytułu podatku od nieruchomości?

Odp. Zamawiający nie posiada ww. danych

37. W umowie brak zapisów w zakresie waloryzacji wynagrodzenia wykonawcy w związku ze wzrostem minimalnego wynagrodzenia za pracę, z uwagi na fakt, iż umowa zawarta będzie przez wejściem przepisów zmieniających wysokość kosztów osobowych od 01 stycznia 2025r **prosimy o wprowadzenie przez zamawiającego poniższych zapisów:** Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wyangrodzenia umownego Wykonawcy w przypadku:
w przypadku zmiany:

– wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.

Wykonawca nie ma obowiązku kalkulacji wysokości swojego wynagrodzenia w oparciu o przepisy prawa, które nie weszły jeszcze w życie. Obowiązkiem zamawiającego na gruncie art. 436 pkt 4 lit. b tiret 2 ustawy z 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych – dalej p.z.p. jest określenie zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wykonawcy. Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej składa Radzie Ministrów propozycję płacy minimalnej. Rada ustosunkowuje się do niej. Jeśli propozycja zostaje przyjęta, konsultuje ją Rada Dialogu Społecznego, w której zasiadają przedstawiciele rządu, związków zawodowych i organizacji pracodawców. RDS do 15 lipca przedstawia Radzie Ministrów swoją propozycję. Jeśli tego nie

zrobi, to rząd do 15 września sam ustala wysokość minimalnego wynagrodzenia. Nie może ono być jednak niższe od pierwszej propozycji przyjętej przez Radę Ministrów.

Odp. W załączeniu aktualny projekt umowy

38. W SWZ w zapisie 5.9 :

Zamawiający wymaga zatrudniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w postępowaniu, na podstawie stosunku pracy, w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465) przez cały okres realizacji przedmiotu umowy, osób wykonujących wskazane poniżej czynności: przygotowywanie posiłków.

Wykonawca wskazuje brak mowy o DIETETYKU w umowie jest to zawarte, projekt -umowa &2a pkt. 1

Prosimy o zweryfikowanie zapisu.

Odp.

Zamawiający wymaga zatrudniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w postępowaniu, na podstawie stosunku pracy, w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 203 r. poz. 1465) przez cały okres realizacji przedmiotu umowy, osób wykonujących wskazane poniżej czynności: przygotowywanie posiłków.

Pytania z 2024-06-10 11:32:18

1. Wykonawca zwraca się z prośbą o określenie z ilu posiłków ma składać się dieta ogólna, ponieważ w opisie przedmiotu zamówienia wymienione zostały jedynie śniadanie, obiad i kolacja natomiast w opisie diety ogólnej widnieje zapis, iż „Dieta przewiduje 4 (cztery) posiłki dziennie”.

Odp. Codzienne wyżywienie składa się z 3 posiłków.

2. Czy wykonawca dobrze rozumie, iż zamawiający wymaga podawania codziennie do śniadania zarówno zupy mlecznej jak i porcji mleka (200 ml).

Odp. Zgodnie z SWZ. Zamawiający dopuszcza konsultacje z dietetykiem upoważnionym przez DPS do podejmowania decyzji

3. Czy zamawiający wymaga podawania do śniadania porcji (250 ml) kawy z mlekiem i herbaty?

Odp. Zgodnie z SWZ. Zamawiający dopuszcza konsultacje z dietetykiem upoważnionym przez DPS do podejmowania decyzji

4. Czy kawa mleczna i herbata mają być planowane w jadłospisie naprzemiennie?

Odp. Zgodnie z SWZ. Zamawiający dopuszcza konsultacje z dietetykiem upoważnionym przez DPS do podejmowania decyzji

5. Czy zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej dla diety z cukrzycowej?

Odp. Zgodnie z SWZ. Zamawiający dopuszcza konsultacje z dietetykiem upoważnionym przez DPS do podejmowania decyzji

6. Czy zamawiający wymaga planowania chleba w ilości 80 g do każdej zupy obiadowej?

Odp. Zgodnie z SWZ. Zamawiający dopuszcza konsultacje z dietetykiem upoważnionym przez DPS do podejmowania decyzji

Pytania z 2024-06-10 13:34:11

1. W związku z tym, iż wykonawca nie ma możliwości przeprowadzenia wizji lokalnej obiektu, który jest przedmiotem postępowania, zwracamy się z uprzejmą prośbą o opublikowanie rzutu pomieszczeń, które będą dzierżawione Wykonawcy.

Odp. rzut pomieszczeń lub inna adekwatna dokumentacja zostanie załączona do wyjaśnień

2. W związku z tym, iż obecnie trwają prace remontowe, prosimy o informację jakie pomieszczenia zostaną pomalowane i odświeżone.

Odp. Jest m.in. kuchnia malowana. Pozostałe pomieszczenia nie dot. postępowania.

3. Czy pomieszczenia będą wymagały dodatkowych prac remontowych? Jeśli tak, prosimy o wskazanie zakresu prac.

Odp. Nie

4. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja i sprawna wentylacja?

Odp. Tak

5. Prosimy o podanie daty ostatnich przeglądów instalacji elektrycznej, gazowej, przeciwpożarowej, przewodów kominiarskich o wentylacyjnych w pomieszczeniach dzierżawy.

Odp. Koszty te nie obciążają wykonawcy. Instalacje są sprawne.

6. Prosimy o informację czy utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych jest po stronie Zamawiającego?

Odp. Wykonawcy

7. Prosimy o informację, czy w ciągu ostatnich 12 m-cy były przeprowadzone remonty lub serwisy w/w instalacji?

Odp. tak, instalacje są sprawne
