

Pytania i odpowiedzi do SWZ

1. Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację Zamówienia

Odpowiedź:

Zamawiający poinformuje Wykonawców o kwocie przeznaczonej na realizację zamówienia przed otwarciem ofert.

2. Czy przy szacowaniu kolejnego zamówienia zostały uwzględnione:
-Wzrost GUS - W dniu 15 października 2021 roku Prezes Głównego Urzędu Statystycznego ogłosił, że ceny towarów i usług konsumpcyjnych według szacunku w październiku 2021 r. w porównaniu z analogicznym miesiącem ub. roku wzrosły o 6,8%?

Odpowiedź:

Tak.

3. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wyrazi zgodę na produkcję posiłków dla odbiorców zewnętrznych w wynajmowanych pomieszczeniach?

Odpowiedź:

Tak, po uzyskaniu zgody od Dyrektora Domu pomocy Społecznej „Polanki”

4. Zważywszy na realne ruchy chorych, różne ilości zamawianych posiłków zgodnie z treścią art. 433 pkt. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. poz. 2019 z późn. zm.) umowa nie może zawierać tzw. klauzul abuzywnych które są podstawą tworzenia umów w świetle nowej ustawy Pzp. Zamawiający w realizacji ogranicza zakres zamówienia, natomiast nie reguluje tego zapisami umowy właśnie poprzez nie wykazanie przez Zamawiającego minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Wnośmy zatem o ustanowienie przez Zamawiającego minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. W myśl ustawodawcy wykonawca powinna mieć znać ryzyko podejmowanej realizacji.

Odpowiedź:

Zamawiający nie określi minimalnej wartości świadczenia. Zamawiający starał się rzetelnie oszacować zakres zamówienia uwzględniając specyfikę żywienia w domu pomocy społecznej. Z doświadczenia wie, że przyjęta średnia ilość osób (służąca do wyliczenia oferty) powinna pokrywać się (lub nieznacznie wahać się plus/minus) ze średnią ilością żywionych osób w trakcie świadczenia usługi gastronomicznej przez okres 316 dni.

5. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie punktu 8 rozdziału IV SWZ należy

załączyć certyfikat HACCP wdany przez zewnętrzną jednostkę uprawnioną do przeprowadzenia certyfikacji ?

Odpowiedź:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami i rozporządzeniami.

6. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie zdolności technicznej lub zawodowej należy wykazać usługę co najmniej 1 usługę gastronomiczną o charakterze podobnym do przedmiotu zamówienia tj. usługę polegającą na kompleksowym przygotowaniu, w tym gotowaniu posiłków z zastosowaniem różnorodnych diet oraz podawaniu posiłków w ramach żywienia zbiorowego tj. szpitala, dps, hospicja wykonywaną w trybie ciągłym przez 7 dni w tygodniu, o wartości równej lub wyższej od 500 000,00 zł brutto (słownie: pięćset tysięcy zł) już zrealizowanej usługi

Odpowiedź:

Wykaże i należy udokumentuje, że w okresie ostatnich trzech lat licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert w niniejszym postępowaniu, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy-w tym okresie, **wykonał lub wykonuje co najmniej 1 usługę gastronomiczną** o charakterze podobnym do przedmiotu zamówienia tj. usługę polegającą na kompleksowym przygotowaniu, w tym gotowaniu posiłków z zastosowaniem różnorodnych diet oraz podawaniu posiłków w ramach żywienia zbiorowego, wykonywaną w trybie ciągłym przez 7 dni w tygodniu, o wartości równej lub wyższej od 500 000,00 zł brutto. (słownie: pięćset tysięcy zł)

7. Wykonawca wnosi o podanie informacji czy Wykonawca jest zobligowany do uwzględnienia w kalkulacji cenowej oferty minimalnego wynagrodzenia dla pracowników, na okres od dnia 01.01.2022 r. zgodnie z rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej z 2022 r.?

Odpowiedź:

Tak.

8. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odpowiedź:

Podwykonawcy, którzy znani są w momencie składania oferty.

9. Prosimy o podanie zestawienia średniej ilości żywionych pacjentów w okresie listopad 2020 r do wrzesień 2021 r z rozbiciem na poszczególne miesiące oraz posiłki. Dane prosimy umieścić w poniższej tabeli.

Odpowiedź:

Zamawiający może podać takie zestawienie za okres;

I 2021 – 57 śniadań / 57 obiadów / 57 kolacji

II 2021 – 55 śniadań / 55 obiadów / 55 kolacji

III 2021 – 55 śniadań / 55 obiadów / 55 kolacji

IV 2021 – 55 śniadań / 55 obiadów / 55 kolacji

V 2021 – 59 śniadań / 59 śniadań / 59 kolacji

VI 2021 – 70 śniadań / 70 śniadań / 70 śniadań

VII 2021 – 73 śniadań / 73 śniadań / 73 śniadań

VIII 2021 – 72 śniadania / 72 śniadania / 72 śniadania

IX 2021 – 78 śniadań / 78 śniadań / 78 śniadań

X 2021 – 83 śniadania / 83 śniadania / 83 śniadania

10. Czy wdzierżawiane pomieszczenia wymagają bieżących remontów lub napraw? Jeżeli tak, prosimy o podanie zakresu wykonania niezbędnych czynności.

Odpowiedź:

Nie wymagają.

11. Czy w stosunku do pomieszczeń stanowiących przedmiot dzierżawy Zamawiający posiada decyzje nakazujące przeprowadzenia prac wydane przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego, np. Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Pracy, Urzędu Dozoru Technicznego itp.? Prosimy o przedstawienie kopii protokołów z ostatnich kontroli dotyczących przedmiotu dzierżawy.

Odpowiedź:

Nie ma takich nakazów. Pomieszczenia są nowe. Cały budynek przeszedł modernizację.

12, Prosimy o określenie stanu technicznego przekazywanych pomieszczeń.

Odpowiedź:

Pomieszczenia są nowe w bardzo dobrym stanie technicznym

13. Prosimy o podanie średnich kosztów mediów za okres jednego miesiąca w odniesieniu do wszystkich mediów we wszystkich placówkach:

A./ woda zimna

B./ woda ciepła

C./ energia elektryczna

D./ gaz

F./ centralne ogrzewanie

G/odpady

I./ inne

Informacja ta jest konieczna do ustalenia kosztów usługi, ponieważ wykonawca musi znać koszty mediów w celu prawidłowej kalkulacji przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź:

Zamawiający nie ma możliwości określenia średniego zużycia mediów w wynajmowanej kuchni. Kuchnia jest obiektem nowym, po modernizacji. Przez okres ostatnich trzech lat w DPS świadczona była usługa żywienia w formie cateringu. Zamawiający może podać obecnie obowiązujące stawki (zł netto) za zużycie m³ wody – 4,58; ścieki m³ – 6,10, energia elektryczna 1kWh – 0,68. Koszt wywozu jednego pojemnika 1100 l. odpadów resztkowych to 54,00 zł brutto.

14. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisieli, budyniów, galaretek?

Odpowiedź:

Tak, dopuszcza.

15. W OPZ Zamawiający wymaga, by w diecie zawarte były wędliny wysokiej jakości, nie zawierające dodatku skrobi i soi. Wykonawca prosi o wykreślenie lub modyfikację tego zapisu ze względu na to, że nawet wysokogatunkowe wędliny mogą zawierać w swoim składzie skrobię ziemniaczaną.

Odpowiedź:

Zamawiający może zmodyfikować ten zapis. Wędliny przede wszystkim nie mogą zawierać soi.

16. Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowywanie jadłospisów 14-dniowych? Taki okres czasu jest najbardziej optymalny pod względem bilansowania diet biorąc pod uwagę wartość kaloryczną oraz odżywczość diet, a także umożliwia nieco precyzyjniej zachować urozmaicenie posiłków.

Odpowiedź:

Tak, wyraża zgodę.

17. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, jakie diety powinny się znaleźć w przedstawianym do Zamawiającego jadłospisie dekadowym.

Odpowiedź:

Dieta podstawowa, lekkostrawna, lekkostrawna-cukrzycowa, bezmleczna, dieta wątrobowa z ograniczeniem tłuszczu i zgodnie z zapisami SWZ.

18. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie systemu zamawiania posiłków online?

Odpowiedź:

Tak, wyraża zgodę.

19. Czy Zamawiający dopuszcza stosowania margaryn miękkich lub masła roślinnego w dietach o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych oraz dietach z ograniczeniem łatwostrawnych węglowodanów?

Odpowiedź:

Nie.

20. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięsnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

Odpowiedź:

Nie wymaga do gołąbków, pozostałe powinny zawierać 50 gram.

21. W OPZ Zamawiający wymaga podania 3 x w tygodniu do obiadu sezonowy, 3 x w tygodniu do obiadu deser, 1 x w tygodniu ciasto. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, do których diet odnosi się ten zapis?

Odpowiedź:

Do wszystkich diet. Dla cukrzycowej desery bez cukru. Ciasto 1 x w tygodniu dla wszystkich.

22. Czy Zamawiający dopuszcza stosowania innych dodatków warzywnych i owocowych jako dodatek do śniadań i kolacji oprócz wymienionych w OPZ?

Odpowiedź:

Tak.

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

Odpowiedź:

Nie.

24. Czy Zamawiający wymaga zupy mlecznej do śniadania dla diety o ograniczonej zawartości węglowodanów łatwo przyswajalnych?

Odpowiedź:

Nie. W zamian jogurt naturalny.