

Gdańsk, 16 .11.2021 rok

### **Pytania i odpowiedzi do SWZ**

1. Prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia 3% zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Wymóg wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, niezależnie od formy wniesienia, jest dodatkowym kosztem Wykonawcy, który musi być uwzględniony w cenie oferty. Udzielenie zabezpieczenia należytego wykonania umowy wiąże się z wysokimi opłatami na rzecz ubezpieczyciela lub banku. Ponadto niezależnie od opłaconych składek Wykonawca zmuszony jest do wniesienia odpowiednich zabezpieczeń. Konieczność wniesienia zabezpieczeń należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie dużej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu, którego koszt zostanie doliczony do kosztów gwarancji co w konsekwencji spowoduje podwyższenie kosztów wykonania usługi, a to przy długim okresie trwania usługi i dużej wartości zamówienia znacznie zawyży wartość oferty. W związku z tym prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. W przypadku odmowy prosimy o obniżenie wysokości zabezpieczenia do 1%.

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający pozostawi wysokość zabezpieczenia należytego wykonania na poziomie 3%.

2. W przypadku nasilenia się sytuacji epidemiologicznej (COVID-19) na terenie Szpitala prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SWZ zapisu: „Zamawiający pokrywa koszty związane z naczyniami jednorazowymi oraz utylizuje resztki pokonsumpcyjnych wraz z opakowaniami jednorazowymi po osobach chorych na COVID-19”.

#### **Odpowiedź:**

Zamawiający nie wprowadzi takiego zapisu.

3. Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań, II śniadań, obiadów, kolacji, podwieczorków na poszczególnych oddziałach z podziałem na poszczególne diety w okresie od listopada 2020r. do października 2021r.

#### **Odpowiedź:**

Wykonawca podaje dane za okres: **lipiec 2021** - 2273 śniadań tyle samo obiadów i kolacji, w tym okresie były 4 osoby na diecie cukrzycowej , którym przysługiwało 5 posiłków; **sierpień 2021** - 2220 śniadań i tyle samo obiadów i kolacji, w tym okresie były 4 osoby na diecie cukrzycowej, którym przysługiwało 5 posiłków; **wrzesień 2021** - 2235 śniadań i tyle samo obiadów i kolacji, w tym okresie były 4 osoby na diecie cukrzycowej, którym przysługiwało 5 posiłków.

4. Prosimy o załączenie mapy, planu rozkładu kuchni i pomieszczeń, które Wynajmujący będzie dzierżawił.

**Odpowiedź:**

Wynajmowane pomieszczenia zaznaczono na załączonym planie.

5. Czy podatek od nieruchomości został wliczony w kwotę czynszu najmu? Jeżeli nie to prosimy o podanie kwoty podatku od nieruchomości jaką będzie musiał ponieść Wykonawca?

**Odpowiedź:**

Koszty związane z podatkiem od nieruchomości ponosi Zamawiający.

6. Czy w trakcie trwania na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź zmniejszenie ilości łóżek w DPS? Jeżeli tak to o ile?

**Odpowiedź:**

Zamawiający przewiduje do końca I kwartału 2022 roku zwiększenie ilości osób przebywających w DPS do ok.104.

7. Ile podliczników wody jest obecnie zainstalowanych w pomieszczeniach kuchennych?

**Odpowiedź:**

Zainstalowany jest podlicznik na ciepłą wodę oraz podlicznik na wodę zimną.

8. Czy wydane są decyzje na kuchnię, jeżeli tak- to jakie?

**Odpowiedź:**

Nie zostały wydane.

9. Zgodnie z art. 433 ust.4) ustawy prawo zamówień publicznych zwracamy się z prośbą do Zamawiającego o dodanie zapisu w Umowie: „Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania co najmniej ..... % wartości brutto umowy.”

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie doda tego zapisu do umowy. 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 30 miesięcy.

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

**Odpowiedź:**

Sprzęt ruchomy ( urządzenia kuchenne ) zakupione przez Wykonawcę do realizacji zamówienia pozostaną jego własnością, jednak Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za

uszkodzenie przedmiotów najmu, wynikające z jego winy oraz za ich przypadkową utratę i zobowiązuje się do uzupełnienia braków.

11. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Jakie są koszty netto dozoru technicznego w skali roku? Kto będzie je ponosił?

**Odpowiedź:**

Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z Dozorem Technicznym, przeglądami okresowymi wynikającymi z Prawa budowlanego. Wykonawca musi zapewnić jedynie przeglądy eksploatacyjne wynajętych urządzeń w celu ich prawidłowego użytkowania.

12. Czy Zamawiający posiada gwarancje na sprzęt i wyposażenie kuchni? Jeśli tak to na jaki okres i czy w ramach gwarancji będą dokonywane okresowe przeglądy i konserwacje?

**Odpowiedź:**

Sprzęt i urządzenia są fabrycznie nowe, sprawdzone i przygotowane do użytku, gwarancja do końca grudnia 2021 roku.

13. Jak jest moc prądu w pomieszczeniach, które będą udostępnione przyszłemu Wykonawcy usługi żywienia?

**Odpowiedź:**

Moc prądu wynosi ok. 50 kW

14. Prosimy o informację czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie usługi dla innych zewnętrznych podmiotów (catering)?

**Odpowiedź:**

Uzyskując zgodę Dyrektora Domu, będzie możliwość świadczenia usługi dla innych zewnętrznych podmiotów w formie cateringu.

15. Prosimy o sprawdzenie prawidłowości przeliczenia kryterium doświadczenia, ponieważ Wykonawca zauważył błąd w obliczeniu.

**Odpowiedź:**

Zamawiający sprawdził sposób przeliczania i nie dostrzegł błędu. W zależności od doświadczenia osoby skierowanej na stanowisko dietetyka / technika technologii Wykonawca otrzyma od 1 do 4 punktów. Otrzymane punkty zostaną podzielone przez maksymalną ilość punktów, które można otrzymać za to kryterium ( w tym wypadku 4 ). Otrzymany iloraz zostanie pomnożony przez wagę kryterium ( w tym przypadku 10%). Otrzymany iloczyn zostanie jeszcze przemnożony przez 100. Wynikiem tego mnożenia będą punkty przyznane za kryterium doświadczenie. Maksymalnie można otrzymać 10 punktów.

16. Czy Zamawiający ubezpiecza pomieszczenia i mienie bloku żywienia?

**Odpowiedź:**

Wykonawca musi być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej obejmującej zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności wadliwe wykonanie usług i odpowiedzialność za szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż **300.000,00 zł** (słownie złotych: trzysta tysięcy złotych).

17. Czy pomieszczenia, które będą wdzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż? Czy w kuchni został wdrożony system HACCP?

**Odpowiedź:**

Pomieszczenia są nowe, oddane do użytku po modernizacji obiektu posiadają opinie Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Wdrożenie systemu HACCP należy do Wykonawcy

18. Czy pomieszczenia dzierżawy posiadają pozytywną opinię właściwego Inspektora Sanitarnego a dot. przedmiotu dzierżawy?

**Odpowiedź:**

Tak.

19. Jakie stawki obowiązują za poszczególne media doprowadzone do kuchni Zamawiającego?

**Odpowiedź:**

Obecnie obowiązujące stawki ( zł netto ) za zużycie m<sup>3</sup> wody – 4,58; ścieki m<sup>3</sup> – 6,10, energia elektryczna 1kWh – 0,68.

20. Czy i w jakim zakresie Wykonawca odpowiada za teren zewnętrzny kuchni?

**Odpowiedź:**

Odpowiada m.in. w zakresie należytego utrzymania porządku przy wejściu do wynajmowanych pomieszczeń. Zamiataniem, sprzątaniem oraz odśnieżaniem terenu zajmują się pracownicy Zamawiającego.

21. W związku z obowiązkiem posiadania środka transportu do przewożenia posiłków, prosimy o informację czy Wykonawca będzie miał możliwości parkowania na terenie dzierżawionej kuchni, prosimy o wskazanie parkingu, z którego Wykonawca będzie mógł korzystać 24h na dobę.

**Odpowiedź:**

Zamawiający zapewni możliwość parkowania pojazdu na terenie DPS.

22. Prosimy o doprecyzowanie zapisów z zał.1 do SWZ oraz OPZ pkt. 4, ponieważ wykonawca

zauważył rozbieżność zamawiający podał 162,5m<sup>2</sup> oraz 163,10 m<sup>2</sup>.

**Odpowiedź:**

163,10 m<sup>2</sup>.

23. Prosimy o dokładne podanie miesięcy w których Zamawiający będzie naliczał opłatę za ogrzewanie pomieszczeń (tj.sezon grzewczy od.... Do...).

**Odpowiedź:**

W zależności od pogody okres grzewczy maksymalnie będzie wynosił 8 miesięcy np. październik – maj.

24. Prosimy o podanie daty ostatnich przeglądów instalacji elektrycznej, gazowej, przeciwpożarowej, przewodów kominiarskich i wentylacyjnych w pomieszczeniach do dzierżawy?

**Odpowiedź:**

Wszystkie przeglądy są aktualne. Ostatni z listopada 2021 roku ( gazowy ).

25. Prosimy o doprecyzowanie czy podana kwota przez Zamawiającego to kwota 54,00 zł brutto czy netto §6 dot. pojemników na odpady.

**Odpowiedź:**

Jest to kwota z deklaracji, brutto.

26. W celu prawidłowego skalkulowania usługi, prosimy o podanie ilości oraz wymiarów okien (dot. zapisu §7 ust.5).

**Odpowiedź:**

Kuchnia główna oraz magazyny 4 okna o wymiarach 107 x 116 cm, „Obierak” 1 okno o wymiarach 107 x 116 cm.

27. Prosimy o dodanie zapisu do umowy §4 pkt.1 (zał.9 do SWZ) „wykonawca wykona te prace w terminie i zakresie ustalonym przez strony w drodze odrębnego pisemnego porozumienia”.

**Odpowiedź:**

Zamawiający uwzględni w umowie taki zapis.

28. Prosimy o dodanie zapisu do umowy §4 pkt.2 (zał.9 do SWZ) „ w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek braków Zamawiający wezwie najpierw najemcę do usunięcia czy naprawy a dopiero w skótek upływu terminu i braku realizacji przez najemcę dokona zastępczego wykonania”.

**Odpowiedź:**

Wykonawca wprowadzi zapis: „W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek braków

Zamawiający wezwie najemcę do ich usunięcia lub naprawy i wyznaczy termin, a po bezskutecznym upływie terminu dokona zastępczego wykonania”.

29. Prosimy o informację dot. umowy §4 pkt.5 e) zał.9 do SWZ czy opłata za ogrzewanie będzie naliczana poza sezonem grzewczym?

**Odpowiedź:**

Opłata poza sezonem nie będzie naliczana.

30. Prosimy Zamawiającego o informację kto obecnie świadczy usługi żywienia podopiecznych.

**Odpowiedź:**

Obecnie usługi żywienia świadczy firma „CENTO” Starachowice.

31. Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka żywienia podopiecznych za 1 dzień.

**Odpowiedź:**

Cena jednego osobodniażywienia wynosi 24,00 zł brutto.  
Cena jednego obiadu wynosi 13,20 zł brutto.

32. 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:**

Wykonawca nie jest zobligowany.

33. 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.

34. 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

35. Prosimy o podanie menu na spotkanie Wielkanocne i Boże Narodzenie.

**Odpowiedź:**

Menu niestandardowe, tradycyjne wykonane po uzgodnieniu z Zamawiającym

Spotkanie Wielkanocne: np. żurek, biała kielbasa, jajko w majonezie, wędlin (szynka, polędwica), sałatka jarzynowa, herbata, pieczywo mieszane, ćwikła, chrzan, ciasto (babka, makowiec), warzywa (pomidor, ogórek).

Spotkanie Wigilijne: np. Barszcz czerwony z uszkami, pierogi z grzybami, ryba po grecku, sałatka jarzynowa, karp (filet) pieczony, dorsz (filet) pieczony, kompot z suszu, owoce (mandarynki, banany), ciasto (makowiec, sernik), pieczywo mieszane.

36. Co oznacza zapis "Wykonawca w cenie ofertowej ma obowiązek uwzględnić przygotowywanie posiłków na imprezy okolicznościowe przy czym poniższe posiłki **nie zastępują obiadu** dla mieszkańców Domu i uczestników Klubu Samopomocy oraz w przypadku śniadania Wielkanocnego śniadanie mieszkańców Domu"? Czy Wykonawca ma uwzględnić dodatkowo każdą z imprez, skalkulować i podać jeszcze podstawowe posiłki? Jeżeli tak, prosimy o stosowną modyfikację formularza ofertowego umożliwiającą podanie ceny dla każdej z imprez z osobna.

**Odpowiedź:**

Posiłki na wszystkie imprezy i spotkania są posiłkami dodatkowymi, jednak koszt przygotowania tych posiłków należy uwzględnić i skalkulować w zaproponowanej cenie osobodnia żywienia. Formularz ofertowy nie zostanie zmodyfikowany.

37. Czy deser do obiadu dotyczy również Klubu Samopomocy?

**Odpowiedź:**

Tak.

38. Czy wymaganie podania masła w ilości 40g jest łączną gramaturą dla śniadań i kolacji czy dla każdego posiłku z osobna należy podać po 40g masła?

**Odpowiedź:**

Jest to łączna gramatura.

39. Codziennie Wykonawca ma dostarczać ogólnodostępne produkty jak: masło, chleb, dżem niskosłodzony, herbata w termosie. Prosimy o doprecyzowanie średnich dziennych ilości.

**Odpowiedź:**

Bochenek chleb, słoik dżemu ( zamiennie serek topiony, ser żółty, wędlina ser dla 5 osób ), pół kostki masła, termos 1,5 litra herbaty.

40. Prosimy o możliwość wdrożenia 14-dniowych jadłospisów.

**Odpowiedź:**

Dopuszczamy taką możliwość.

41. Prosimy o możliwość wdrożenia zdalnego systemu zamawiania posiłków z pierwszym dniem obowiązywania umowy.

**Odpowiedź:**

Dopuszczamy taką możliwość.

42. Prosimy o doprecyzowanie gramatur dla 1 osoby poszczególnych dań na imprezy abyśmy mogli dokonać dokładnej kalkulacji imprez.

**Odpowiedź:**

Gramatura na podstawie planowanych jadłospisów wg kartoteki zawierającej recepturę, sposób wykonania i wyliczenia ich wartości odżywczej – zasady żywienia osób w strszym wieku.

43. Prosimy o doprecyzowanie czy lekki posiłek białkowy w diecie wysokobiałkowej podczas kolacji ma być podawany jako dodatkowy produkt białkowy.

**Odpowiedź:**

Tak, ma być podawany jako dodatkowy produkt białkowy.

44. Prosimy Zamawiającego o rozbitcie ceny osobodnia na 5 posiłków zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

**Odpowiedź:**



Cena osobodnia nie będzie rozbita na 5 posiłków.

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

**Odpowiedź:**

Pomieszczenia nie wymagają napraw.

46. 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.

47. Prosimy o określenie stanu technicznego przekazywanych pomieszczeń.

**Odpowiedź:**

Pomieszczenia są nowe w bardzo dobrym stanie technicznym

48. 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 m<sup>3</sup> wody – 4,58; ścieki m<sup>3</sup> – 6,10, energia elektryczna 1kWh – 0,68. Koszt wywozu jednego pojemnika 1100 l. odpadów resztkowych to 54,00 zł brutto.

49. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w rozdz. XVII ust. 2 doszło do omyłki pisarskiej i Zamawiający miał na myśli dokumenty określone w rozdziale XIV ust. 4 SWZ.

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza omyłkę pisarską. Zamawiający miał na myśli rozdział XIV ust. 4 SWZ.

50. Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”.

**Odpowiedź:**

Zamawiający włączy taki zapis.