

Gdańsk, 16.12.2020 r.

Odpowiedzi na zadane pytania w dniach 15 i 16 grudnia 2020 roku:

1. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu:
" w sytuacji, gdy miesięczna liczba wydanych całodziennych posiłków nie przekroczy 85% szacowanej miesięcznej liczby osobodni w okresie panowania pandemii COVID – 19, Wykonawca wystawi Zamawiającemu miesięczną fakturę na kwotę stanowiącą sumę iloczynu wydanych całodziennych posiłków x ceny brutto osobodnia oraz iloczynu różnicy pomiędzy liczbą zamawianych posiłków a szacowaną liczbą posiłków wynikającą z Umowy oraz stawki ceny brutto osobodnia, pomniejszonej o koszt wsadu do kotła, który oszacowany został przez Wykonawcę na zł brutto za osobodzień."

Odpowiedź

Zamawiający nie zgadza się na wprowadzenie takiego zapisu.

2. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarciem.

Odp

Zamawiający wskaże przybyłym na ujawni moment otwarcia ofert i odczyta Oferen.

3. Czy w związku ze stanem epidemii Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Odp.

Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsca produkcyjnego w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników o ile spełnione zostaną wymagania podane w Ogłoszeniu.

4. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. *zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,*
2. *zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,*
3. *zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia*

wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odp.

Zamawiający nie zgadza się na wprowadzenie powyższego zapisu.

5. Uprzejmie prosimy o odstąpienie od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 10%. Wymóg wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, niezależnie od formy wniesienia, jest dodatkowym elementem kosztotwórczym, który Wykonawcy muszą uwzględnić w cenie oferty. Po pierwsze udzielenie gwarancji należytego wykonania umowy wiąże się z opłatami wnoszonymi przez Wykonawcę do ubezpieczyciela lub banku. Niezależnie od zapłaconych składek Wykonawca jest zmuszony celem uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu do wniesienia odpowiednich zabezpieczeń w postaci np. depozytu gotówkowego, blokady środków na rachunku, hipoteki lub innych poręczeń majątkowych.

Konieczność wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy powoduje zamrożenie istotnej części kapitału obrotowego na czas trwania kontraktu, którego koszt utrzymania w tym czasie Wykonawca doliczy do kosztów gwarancji. W konsekwencji spowoduje to podwyższenie kosztów wykonania usługi dla Zamawiającego, co przy długim okresie trwania umowy i dużej wartości zamówienia zawyży wartość oferty w sposób nieadekwatny do przedmiotu zamówienia.

Ponadto nadmieniamy, iż na chwilę obecną koszty uzyskania gwarancji należytego wykonania kontraktu są znacząco wyższe niż to miało miejsce kilka lat temu, wpływ na takie koszty ma obecna sytuacja gospodarcza kraju w danej branży (koszty niniejsze wzrosły ze względu na fakt, iż wiele przedsiębiorstw budowlanych, które podpisały umowy o świadczenie usługi publicznej, nie zrealizowały swoich zobowiązań czego następstwem było wypłacanie przez firmy ubezpieczeniowe i banki należności z tytułu wystawionych przez nie gwarancji).

Dodatkowo należy podkreślić iż Rząd przygotował kolejne, bardzo ważne rozwiązania w ramach Tarczy Antykryzysowej, które pomogą firmom w zachowaniu miejsc pracy. Rada Ministrów przyjęła projekt ustawy o dopłatach do oprocentowania kredytów bankowych udzielanych na zapewnienie płynności finansowej przedsiębiorcom dotkniętym skutkami COVID-19 oraz o zmianie niektórych innych ustaw, przedłożony przez minister rozwoju w którym jednym z postulatów jest zmniejszenie granicy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Ze względu na ww. okoliczności potrącenie z faktur należności na pokrycie ewentualnej szkody, w opinii Wykonawcy, w wystarczający sposób zabezpiecza interesy Zamawiającego w przypadku nienależytego wykonania umowy. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie. W przypadku odpowiedzi negatywnej prosimy o obniżenie wysokości zabezpieczenia do 2%.

Odp.

Zamawiający nie zgadza się na wprowadzenie powyższego zapisu.

6. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis: „Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen konsumpcyjnych według obwieszczenia Prezesa GUS ogłoszonego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalona na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym”. Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej

jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego.

Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi

Odp.

Zamawiający nie zgadza się na taki zapis.

7. Wnosimy o wyrażenie zgody na przedstawienie jadłospisów, obejmującego okres 14 dni zamiast dekadowych (10 dni).

Odp.

Zamawiający nie wyraża zgody.

8. Prosimy o podanie ilości produktów w jakich wykonawca ma zabezpieczyć Zamawiającego w całodobowy dostęp”
- Chleb,
 - Dżem,
 - Herbata,
 - Masło,

Odp.

Chleb – 1 bochenek
Dżem – 1 słoik 250 g
Herbata – 5 saszetek
Masło – 1 kostka

9. Czy diety wysokobiałkowe dodatek białkowy do kolacji musi mieć zapewniony dodatkowo, czy ten posiłek musi składać się z produktu białkowego?

Odp.

Musi być zapewniony dodatkowo.

10. Czy wydawanie posiłków w jednorazówkach będzie obowiązywał tylko w okresie pandemii?

Odp.

Będzie obowiązywał przez cały okres trwania umowy

11. Prosimy o wskazanie w jaki sposób Wykonawca powinien uwzględnić koszty dystrybucji posiłków przez własnych pracowników, jeżeli nie wiadomo kiedy zakończy się okres pandemii?

Odp.

Zamawiający również nie posiada takiej wiedzy.

12. Prosimy o potwierdzenie ile razy w tygodniu należy zaplanować desery? Czy zgodnie z

poniższym zapisem, 5 razy w tygodniu: „*Posiłki uwzględniać będą 3 x w tygodniu do obiadu sezonowy owoc (jeżeli jabłko to pieczone), 2 x w tygodniu do obiadu deser (np. galaretki owocowa, budyń), 1 x w tygodniu ciasto.*”?

Odp.

Zgodnie z zapisem, tak należy zaplanować desery

13. Czy do diety cukrzycowej mającej 5 posiłków wlicza się w deser do obiadu, czy podwieczerek możemy traktować jak deser?

Odp.

Podwieczerek nie jest traktowany jako deser.

14. Czy dostarczenie brakujących/nieprawidłowych posiłków w przeciągu 90 min nie będzie traktowane jako NIEDOSTARCZENIE POSIŁKÓW, za które można otrzymać karę?

Odp.

Nie będzie traktowane jako kara.

15. Na jakiej podstawie będą wystawiane kary i jeżeli wykonawca dokona korekty uchybienia Zamawiający odstąpi od nałożenia kary?

Odp.

Nałożenie kary będzie poprzedzone postępowaniem wyjaśniającym, w którym będą brały udział obie strony umowy. W tym wypadku Zamawiający odstąpi od nałożenia kary.

16. Czy jadłospis dekadowy może zawierać: potrawy i ich gramatury z podziałem na diety (podstawowa, łatwostrawna, cukrzycowa, wątroba)

Odp.

Może.

17. Co zamawiający rozumie poprzez jadłospis dekadowy zawierający charakterystykę diet dołączoną do dekady? Czy wystarczy podział na diety w dekadzie?

Odp.

Wystarczy podział na diety w dekadzie

18. Godziny korekt posiłków odnoszą się do wszystkich diet poza: cukrzycą i wysokobiałkową – co jest niewykonalne dla Wykonawcy. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie zapisu nakładającego obowiązek zapewnienia zapas posiłku w razie takiej potrzeby.

Odp.

Nie będzie takiego zapisu.

19. Czy zamawiający bierze pod uwagę zdalne zamawianie posiłków poprzez system internetowy, który będzie podstawą do rozliczenia posiłków?

Odp.

Zamawiający bierze pod uwagę takie rozwiązanie.

20. Czy mamy zapewnić jednego pracownika do pomocy przy imprezach, czy do urodzin również??- Jeżeli tak, w jakich godzinach?
- spotkanie wielkanocne 140 osób
 - zabawa w kwietniu 130 osób
 - urodziny ok. 20 osób.

Odp.

Wykonawca musi zapewnić pracownika do spotkania oraz zabawy (5 godzin na każde, spotkania lub zabawy najczęściej odbywają się między godziną 10, a 18).

21. Prosimy o potwierdzenie, że urodziny będą odbywać się 3x przez 5 miesięcy?

Odp.

Urodziny odbędą się 3 x w ciągu 5 miesięcy.

21. Czy imprezy będą rozliczane osobno?

Odp.

Imprezy nie są rozliczane osobno.

22. W związku z koniecznością zapewnienia naczyń i sprzętu niezbędnego do wykonania usługi, prosimy o wskazanie przybliżonej ilości.

Odp.

Wykonawca sam powinien przeliczyć przybliżoną ilość naczyń i sprzętu potrzebnego dla realizacji zamówienia wg informacji w Ogłoszeniu. Średnio będzie żywionych 92 osoby + uczestnicy Klubu Samopomocy. Dodatkowo uczestnicy urodzin, zabawy oraz spotkania wielkanocnego.

23. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. wchodzi w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów.

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami prawa. Jeśli Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów prosimy o przedstawienie na jakiej podstawie i w jaki sposób będzie wystawiał Kartę Przekazania Odpadu w przypadku odpadów pokonsumpcyjnych.

Odp.

Zamawiający zapewni zagospodarowanie odpadów powstałych w trakcie świadczenia usługi żywienia na terenie Domu

24. Prosimy o wskazanie aktualnego wykonawcy świadczącego usługę w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków stanowiących całodzienne wyżywienie dla pacjentów Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Cieszynie oraz aktualnej stawki netto osobodnia żywienia jednego mieszkańca.

Odp.

Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

25. W przypadku zakończenia pandemii i obowiązku wykonawcy dystrybucji posiłków przy udziale własnych pracowników, prosimy o podanie, jak ilość osób jest potrzebna oraz w jakich godzinach będą realizować usługę?

Odp.

Zamawiający z doświadczenia wie, że w celu sprawnego rozdania posiłków o określonych porach wystarczą dwie osoby, ale to od Wykonawcy zależy ilość osób przeznaczonych do zrealizowania zamówienia.

26. Czy Zamawiający dysponuje pomieszczeniami, które mógłby udostępnić wykonawcy, jeżeli tak to jakie oraz o wskazanie ewentualnych kosztów?

Odp.

Zamawiający nie dysponuje takim pomieszczeniem.

27. Czy Zamawiający jest w stanie określić ilość osób, które będą obchodzić urodziny w każdym miesiącu?

Odp.

W każdym spotkaniu urodzinowym ok. 20 osób.

28. Czy posiłki degustacyjne muszą być dodawane do każdej diety?

Odp.

Posiłki degustacyjne nie muszą być podawane do każdej diety.

29. W jaki sposób Zamawiający będzie przeprowadzał kontrolę jakości, tylko przy udziale pracowników DPS?

Odp.

W trakcie kontroli może być obecny pracownik Wykonawcy.

30. Jeżeli opóźnienie w dostawie posiłków nastąpi z przyczyn nie leżących po stronie wykonawcy, jednocześnie nie będzie dłuższe niż 30 min. Zamawiający odstąpi od nałożenia

kary?

Odp.

Zamawiający odstąpi od nałożenia kar.

31. Prosimy o wykreślenie z SIWZ zapisu z Rozdziału II, pkt I, ppkt. 5 „*Na Wykonawcy spoczywać będzie odbiór i zagospodarowanie odpadów żywieniowych opakowań innych, powstałych w wyniku świadczenia usługi gastronomicznej*”.

Odp.

Zamawiający wykreśli ten zapis.

32. Informujemy, że zgodnie z aktualnymi przepisami usługa odbioru i zagospodarowania odpadów może być realizowana jedynie przez wyspecjalizowane podmioty posiadające m.in. wpis do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów od właścicieli nieruchomości. Żadna z firm zajmujących się żywieniem od stycznia 2017 roku nie może zawierać umów z firmami zewnętrznymi zajmującymi się utylizacją i odbiorem odpadów jeżeli nie jest właścicielem tych odpadów lub właścicielem nieruchomości na której te odpady powstają.

Odp.

Zamawiający zajmie się zagospodarowaniem odpadów powstałych w wyniku świadczenia usługi żywienia na terenie Domu.

33. Czy w trakcie trwania epidemii, a w szczególności obowiązujących obostrzeń Wykonawca, musi oddelegować 1 pracownika do pomocy w wydawniu posiłków podczas imprez?

Odp.

W trakcie trwających obostrzeń związanych z epidemią Wykonawca nie musi oddelegować pracownika.

34. W jakiej ilości i jakie naczynia jednorazowe ma dostarczyć Wykonawca do każdego spotkania i imprezy? Prosimy o podanie przybliżonej ilości.

Odp.

Musi zapewnić naczynia wg liczby uczestników spotkania wielkanocnego (140 osób) lub zabawy (130 osób), a także półmiski z folii aluminiowej.

35. Czy Zamawiający dopuszcza odbiór termosów po śniadaniu przy dostawie obiadu i kolacji, a termosy po obiedzie i kolacji następnego dnia przy dostawie śniadania ?

Odp.

Tak, dopuszcza.

36. 1. Kto odpowiada za ewentualny odbiór i utylizację zużytych pojemników jednorazowych po pacjentach COVID-19 (odpadów skażonych)?

Odp.

Odpowiada Zamawiający.

37. Prosimy o podanie obecnej ceny netto i brutto za osobodzień i za obiad dla Klubu Samopomocy.

Odp.

Osobodzień netto 18,98 zł, brutto 20,50 zł

Obiad dla Klubu netto 10,44 zł, brutto 11,28 zł

38. Zamawiający w §5, pkt. 5 umowy wymaga zapewnienie dostępu przez całą dobę do podstawowych produktów żywnościowych i napojów, tj. herbata, dżem, masło, chleb. Prosimy o informację w jakich ilościach i gramaturach mają być wskazane produkty.

Odp.

Patrz odpowiedź na pytanie 8.

39. Prosimy o podanie jakiej ilości gramaturowej Wykonawca winien zapewnić dodatek warzywny do śniadania i kolacji.

Odp.

30 gram do śniadania i 30 gram do kolacji.

40. W jakiej ilościach Zamawiający wymaga planowania porcji pieczywa i masła do śniadania i kolacji, zup mlecznych, wędlin, serów, past, ziemniaków, kasz/ryżu do obiadu?

Odp.

Pieczywo mieszane razowe (20-30g), pszenne (90-100 g)

Wędlina 50 gram

Masło 20 gram

Ser np. topiony / żółty 50 gram

Zupa mleczna 300 ml

Pasta np. z makreli ze szczypiorkiem 80 gram

Sałatka z kurczaka 120 gram

Ziemniaki / kasza / ryż 250 gram

41. Ile porcji mięsa w całości, posiłków półmięsnych, rybnych, jarskich, Zamawiający wymaga w dekadzie?

Odp.

Przykładowo: 4 posiłki mięsne, 3 posiłki półmięsne, 2 jarskie (lub mączne), 1 raz ryba

Dyrektor Domu Pomocy Społecznej "Polanki"

Danuta Podogrodzka - Oleńko