

WYKONAWCY

Odpowiedzi na pytania

Zamawiający Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie udziela odpowiedzi na pytanie Wykonawcy zadane w postępowaniu DAG.261.26.2020 na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie w 2021 r.:

Pytanie Wykonawcy:

„Proszę o informację, jak będą realizowane obowiązki stron w przypadku wystąpienia tzw. „siły wyższej”. Jednocześnie, w związku z zaistniałą sytuacją zagrożenia pandemią koronawirusa, wnoszę o wprowadzenie do wzorca umowy postanowień dotyczących wystąpienia siły wyższej. Poniżej przykładowe zapisy, które Zamawiający – wzorem innych Zamawiających publicznych - mógłby wprowadzić do wzorca umowy: SIŁA WYŻSZA

- 1. Na czas działania Siły Wyższej obowiązki Strony, która nie jest w stanie wykonać danego obowiązku ze względu na działanie Siły Wyższej, ulegają zawieszeniu.*
- 2. Strona Umowy, która opóźnia się ze swoim świadczeniem wynikającym z Umowy ze względu na działanie Siły Wyższej nie jest narażona na konsekwencję finansowe (w tym odsetki, kary albo inne konsekwencje finansowe) lub odstąpienie od Umowy przez drugą Stronę z powodu niedopełnienia obowiązków Umownych.*
- 3. Dla potrzeb Umowy, "Siła Wyższa" oznacza zdarzenie, którego wystąpienie jest niezależne od Stron i któremu nie mogą one zapobiec przy zachowaniu należytej staranności, a w szczególności: wojny, stany nadzwyczajne, klęski żywiołowe, epidemie, ograniczenia związane z kwarantanną, embargo, rewolucje, zamieszki i strajki, które uniemożliwiają wykonywanie Przedmiotu Umowy.*
- 4. Każda ze Stron jest obowiązana do niezwłocznego zawiadomienia drugiej ze Stron o zajściu przypadku Siły Wyższej. O ile druga ze Stron nie wskaże inaczej na piśmie, Strona, która dokonała zawiadomienia będzie kontynuowała wykonywanie swoich obowiązków wynikających z Umowy, w takim zakresie, w jakim jest to praktycznie uzasadnione, jak również musi podjąć wszystkie alternatywne działania zmierzające do wykonania Umowy, których podjęcie nie wstrzymuje zdarzenie Siły Wyższej.*
- 5. W przypadku ustania Siły Wyższej, Strony niezwłocznie przystąpią do realizacji swych obowiązków wynikających z Umowy."*

Odpowiedź Zamawiającego:

W związku z tym, że Wykonawca w swoim pytaniu nie wskazuje, o wystąpienie jakiej innej siły wyższej chodzi, Zamawiający odniesie się do sytuacji zagrożenia pandemią koronawirusa. Należy zważyć, że zagrożenie epidemiczne niezaprzeczalnie stanowi siłę wyższą niezależną od stron umowy. Jednak, czy w chwili obecnej, kiedy Wykonawca szacuje wartość oferty, którą zamierza złożyć w niniejszym postępowaniu, a także w okresie realizacji umowy, która zostanie zawarta po jego przeprowadzeniu, mając wiedzę na temat skutków tego stanu oraz, że jego następstwa odczuwalne będą jeszcze w 2021 r., czy:

- z całą pewnością Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ryzyka związanego z ewentualnym świadczeniem usługi dla Zamawiającego?

- wykonanie takiej umowy przewyższy wszystkie ryzyka związane z prowadzeniem przez Wykonawcę działalności gospodarczej do tej pory?

Zdaniem Zamawiającego Wykonawca nie może już powoływać się na sytuację, której nie mógł wcześniej przewidzieć. Sytuacja pandemii nie stanowi już zaskoczenia, jak to miało miejsce na początku 2020 r., tzn. sama pandemia nie może już być traktowana jako okoliczność nieprzewidziana.

Niezależnie od tego Zamawiający przewidział w § 12 umowy pewne rozwiązania, które mogą zapobiec trudnościom w realizacji umowy w przyszłości. Jednak Zamawiający podkreśla, że główny cel umowy musi zostać osiągnięty, tj. regularne żywienie mieszkańców DPS i nie przewiduje całkowitego zawieszenia świadczenia. Zastosowane rozwiązania nie mogą zmierzać wyłącznie do zminimalizowania strat po stronie Wykonawcy.

Zamawiający, mając na względzie dobro mieszkańców i wykonawców, z którymi współpracuje, przewidział szereg rozwiązań proceduralnych zapobiegający niekontrolowanemu rozprzestrzenianiu się wirusa w obiekcie. Świadczenie usług nie jest zatem niczym zagrożone.

Ponadto Wykonawca ma obowiązek minimalizować ryzyko wpływu COVID-19 na wykonywanie umowy, tj. ma obowiązek próby podejmowania działań łagodzących działanie siły wyższej, który istnieje w każdym przypadku, nawet jeśli nie został wyrażony w dokumentacji. Ponadto Wykonawca ma obowiązek zastąpienia kluczowego personelu innym personelem, w wypadku gdyby ten personel był niedostępny z powodu okoliczności związanych z COVID-19.

Wobec powyższego Zamawiający nie wyraża zgody na proponowaną modyfikację zapisów wzoru umowy.

Pytanie Wykonawcy:

„Uprzejmie proszę o udzielenie informacji dot. ustrukturyzowanych dokumentów:

a) Prosimy o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur elektronicznych dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne tj.: faktur i faktur korygujących oraz przesłanie tychże faktur za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/>

b) Prosimy o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę potwierdzenie odbioru wykonania w formie ustrukturyzowanego dokumentu elektronicznego.

c) Prosimy o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania umożliwiające przesłanie ustrukturyzowanej faktury elektronicznej.

Fakturowanie oraz wystawienie potwierdzeń wykonania umowy w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodny z przepisami podatkowymi wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) a nadto ze względu na obowiązki Zamawiających wynikające z ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz.U. z 2019 r. poz. 2020 ze zm.) oraz jest powszechnie stosowany pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Sposób ten ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. Metoda fakturowania elektronicznego z wykorzystaniem ustrukturyzowanej faktury elektronicznej jest również rekomendowana jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologia/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych>)

ze względu na:

- 1) zmniejszenie liczby zatorów płatniczych;*
- 2) zmniejszenie liczby błędnych i fałszywych faktur w obiegu;*
- 3) ujednolicony model obsługi e-faktur w ramach zamówień publicznych;*
- 4) zmniejszenie kosztów operacyjnych oraz zminimalizowanie przeszkód w handlu;*
- 5) redukcję kosztów fakturowania i przetwarzania danych oraz obsługi zamówień publicznych;*
- 6) kompleksową e-obługą dostaw publicznych;*
- 7) zwiększenie szans udziału polskich firm w transgranicznym rynku zamówień publicznych i obrocie gospodarczym UE;*
- 8) łatwiejsze archiwizowanie dokumentów;*

- 9) wzrost cyfryzacji sektora publicznego w Polsce;
- 10) rozwój systemu płatności bezgotówkowych;
- 11) wzrost popytu na produkty i usługi informatyczne.

Niezależnie od powyższego, zwracamy również uwagę, że zastosowanie ww. formy fakturowania i przekazywania dokumentów w dobie epidemii COVID-19 jest jedną z drobnych, ale skutecznych metod w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa. Przesyłanie dokumentów w formie elektronicznej umożliwia zachowanie niezbędnego dystansu oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych."

Odpowiedź Zamawiającego:

Ze względu na wartość zamówienia przesyłanie ustrukturyzowanych dokumentów stanowi uprawnienie wykonawców. Nie wymaga to zgody Zamawiającego. Dotyczy to jednak wyłącznie dokumentów finansowych. Zamawiający nie wyraża zgody na przesyłanie za pośrednictwem PEF innych dokumentów, niż finansowe.

Adres na jakim założona jest skrzynka PEF to irena.karasiewicz@dpskoszalin.pl.

Pytanie Wykonawcy:

„Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Zespołów Arbitrów przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z dnia 11.09.2019 r.; poz. 1843) , które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Zespołu Arbitrów z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Wykonawca w swoim pytaniu nie przedstawił żadnych dowodów potwierdzających związek przyczynowo-skutkowy pomiędzy określoną przez Zamawiającego wysokością kar umownych, a tym, że przez takie określenie kar umownych Zamawiający naruszył zasadę zachowania uczciwej konkurencji oraz, że kary te są rażąco wysokie.

Zamawiający wyjaśnia, że kary umowne określone we wzorze umowy są proporcjonalne do wartości zamówienia i odpowiedzialności Wykonawcy z tytułu wykonania umowy. Niewykonanie umowy bądź nienależyte jej wykonanie może narazić Zamawiającego na poważne straty.

Zapis § 13 ust. 5 wzoru umowy zawiera informację, że w sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie będą miały przepisy Kodeksu cywilnego.

Zgodnie z Kodeksem cywilnym:

- art. 471. Dłużnik obowiązany jest do naprawienia szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania, chyba że niewykonanie lub nienależyte wykonanie **jest następstwem okoliczności, za które dłużnik odpowiedzialności nie ponosi.**

- art. 443 stanowi, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie istniejącego zobowiązania umownego, stanowi **działanie lub zaniechanie**.

- art. 361. § 1. Zobowiązany do odszkodowania ponosi odpowiedzialność **tylko za normalne następstwa działania lub zaniechania**, z którego szkoda wynikła.

§ 2. W powyższych granicach, w braku odmiennego przepisu ustawy lub postanowienia umowy, **naprawienie szkody obejmuje straty, które poszkodowany poniósł, oraz korzyści, które mógłby osiągnąć, gdyby mu szkody nie wyrządzono**.

- art. 362. Jeżeli poszkodowany przyczynił się do powstania lub zwiększenia szkody, obowiązek jej naprawienia ulega odpowiedniemu zmniejszeniu stosownie do okoliczności, a zwłaszcza **do stopnia winy obu stron**.

Zobowiązanie należy traktować jako niewykonane, kiedy wykonawca w ogóle nie spełni świadczenia. Natomiast nienależyte wykonanie należy rozumieć jako sytuację, w której wykonawca miał zamiar wykonać zobowiązanie i podjął w tym celu odpowiednie czynności, ale osiągnięty przez niego rezultat nie odpowiada świadczeniu sprecyzowanemu w treści umowy lub wymogom określonym w przepisach prawa. Kodeks cywilny definiuje ponadto należyta staranność:

- art. 472. Jeżeli ze szczególnego przepisu ustawy albo z czynności prawnej nie wynika nic innego, dłużnik odpowiedzialny jest za niezachowanie należytej staranności.

- art. 355. § 1. Dłużnik obowiązany jest obowiązany do staranności ogólnie wymaganej w stosunkach danego rodzaju (należyta staranność).

§ 2. Należyta staranność dłużnika w zakresie prowadzonej przez niego działalności gospodarczej określa się przy uwzględnieniu zawodowego charakteru tej działalności.

Jak już wspomniano wyżej Wykonawca ma obowiązek minimalizować ryzyko wpływu COVID-19 na wykonywanie umowy, tj. ma obowiązek próby podejmowania działań łagodzących działanie siły wyższej, który istnieje w każdym przypadku, nawet jeśli nie został wyrażony w dokumentacji. Ponadto Wykonawca ma obowiązek zastąpienia kluczowego personelu innym personelem, w wypadku gdyby ten personel był niedostępny z powodu okoliczności związanych z COVID-19. Wpisuje się to w dochowanie należytej staranności w wykonaniu umowy, o którym mowa wyżej.

Wykonawca, składając ofertę w postępowaniu powinien mieć na względzie, że zamówienie będzie finansowane ze środków publicznych, a Zamawiający stoi na straży wydatkowania tych środków. Natomiast sposób wydatkowania środków publicznych został określony w art. 44 ustawy o finansach publicznych. W związku z tym Zamawiający ma nie tylko uprawnienie, ale i obowiązek wprowadzenia do umowy zapisów dotyczących kar umownych w celu zapewnienia, że umowa zostanie wykonana. Ma także obowiązek dochodzenia kar umownych.

Wobec powyższego Zamawiający nie przewiduje zmniejszenia wysokości kar umownych zgodnie z sugestią Wykonawcy.

Pytanie Wykonawcy:

„Uprzejmie proszę o wyjaśnienie czy Zamawiający dopuszcza waloryzację wynagrodzenia umownego o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych?

Zamawiający nie zamieścił w umowie, ani w zasadniczej części siwz zapisów dotyczących waloryzacji wynagrodzenia w innych okolicznościach niż wynikające z art. 142 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych. Jednocześnie zamawiający nie wykluczył zmian do umowy dokonywanych w oparciu o art. 144 ustawy pzp. Wobec powyższego, mając na uwadze długi okres realizacji zamówienia oraz dynamikę wzrostu cen towarów i usług – (Ceny towarów i usług konsumpcyjnych w maju 2019 r. w stosunku do poprzedniego miesiąca, wzrosły o 0,2% (przy wzroście cen towarów – o 0,6% i spadku cen usług – o 0,9%). W porównaniu z analogicznym miesiącem ub. roku ceny towarów i usług konsumpcyjnych wzrosły o 2,4% (w tym usług – o 3,3% i towarów – o 2,0%)) - dążąc do ustalenia optymalnej ceny za wykonanie przedmiotowej usługi (tj. bez zbędnego podnoszenia ceny ofertowej o rezerwę na wypadek ewentualnego dalszego wzrostu cen produktów, surowców, materiałów oraz energii) prosimy o wprowadzenie do umowy zapisu o treści: „Strony ustalają, że wynagrodzenie za przedmiot podlega raz do roku (w pierwszym kwartale każdego rozpoczętego roku realizacji umowy) waloryzacji według wskaźnika wzrostu cen, publikowanego przez GUS.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Przywołany przez Wykonawcę zapis art. 142 ust. 5 ustawy PZP: „Umowa zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy zawiera postanowienia o zasadach wprowadzania odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy (...) dotyczy obowiązku ciążącego na zamawiających, w przypadku umów zawartych na okres dłuższy, niż proponowany przez Zamawiającego w przedmiotowym postępowaniu.

Zamawiający nie ma obowiązku do wprowadzenia takich rozwiązań do umowy, zawartej na okres krótszy, niż przewiduje to ustawodawca. Dodatkowo nie jest związany rozwiązaniami ustawowymi dotyczącymi umów w sprawie zamówienia publicznego. Ponadto wprowadzenie takiego zapisu mogłoby narazić Zamawiającego na zarzut wydatkowania środków publicznych niezgodnie z art. 44 ustawy o finansach publicznych, skoro ustawodawca przewidział inne okoliczności dla takiego rozwiązania.

Wobec powyższego Zamawiający nie przewiduje wprowadzenia zmian do umowy, zgodnie z sugestią Wykonawcy.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy Zamawiający wymaga szczegółowego wykazu produktów wraz z podaniem gramatury w jadłospisach załączonych do oferty, zgodnie z podanym przykładem w opisie przedmiotu zamówienia, punkcie 4 zakresu przedmiotu zamówienia: Przykładowa dzienna dieta dla diety zwykłej/lekkostrawna dla 1 osoby ze wskazaniem min. gramatury?”

Odpowiedź Zamawiającego:

W trakcie realizacji umowy Wykonawca ma obowiązek przygotowywania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Przed rozpoczęciem przez Wykonawcę świadczenia usługi, przedłoży on Zamawiającemu właściwe jadłospisy, odpowiednio do zgłoszonych diet, zawierające niezbędne informacje, pozwalające Zamawiającemu na weryfikację, czy umowa będzie świadczona należycie.

Natomiast Zamawiający nie wymaga, aby Jadłospisy, które Wykonawca złoży wraz z ofertą zawierały szczegółowy wykaz produktów wraz z podaniem gramatury, ponieważ z założenia powinny one być prawidłowo opracowane.

Pytanie Wykonawcy:

„W punkcie XV. Opisie kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty/sposób oceny ofert, podpunkt 2, Zamawiający pisze „W kryterium sposób realizacji zostaną ocenione przykładowe jadłospisy 10-dniowe dla diety zwykłej/lekkostrawnej, załączone do oferty (dla każdego Zadania oddzielnie w zależności, na które zadanie wykonawca złożył ofertę). Proszę o informację co jest rozumiane przez sformułowanie „Zadanie”?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Z cytowanej przez Wykonawcę treści należy wykreślić zapis *(dla każdego Zadania oddzielnie w zależności, na które zadanie wykonawca złożył ofertę)*. Zapis ten stanowi omyłkę pisarską.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy Wykonawca ma przygotować do oferty oddzielne jadłospisy 10-dniowe dla:

- 1. Wymaganego przez zamawiającego zakresu podstawowego 3 posiłków dziennie.*
- 2. Podkryterium dodatkowy posiłek (jeżeli Wykonawca się na taki zdecyduje).*
- 3. Podryterium urozmaicenie jadłospisu (wariant na który zdecyduje się Wykonawca tj. niepowtarzalność posiłku przez 5 lub 10 dni)*

Co razem daje 3 lub 2 jadłospisy 10-dniowe (w zależności czy Wykonawca zdecyduje się na podkryterium dodatkowy posiłek)?

Czy jedynie:

1. Podkryterium dodatkowy posiłek (jeżeli Wykonawca się na taki zdecyduje).
2. Podryterium urozmaicenie jadłospisu (wariant na który zdecyduje się Wykonawca tj. неповtarzalność posiłku przez 5 lub 10 dni)

Co daje 1 lub 2 jadłospisy 10-dniowe (w zależności czy Wykonawca zdecyduje się na podkryterium dodatkowy posiłek)?".

Odpowiedź Zamawiającego:

Wykonawca przygotuje jeden dokument zawierający jadłospis, który swym zakresem obejmować będzie 10 dni. W tym dokumencie Wykonawca zawrze wszystkie wymagane przez Zamawiającego informacje oraz rozwiązania, na które się zdecyduje, chcąc uzyskać dodatkowe punkty w kryterium oceny ofert (informacje te powinny być wyraźnie oznaczone).

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu stosowanego u Zamawiającego.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższe nie stanowi przedmiotu zamówienia i nie jest prośbą o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu w przedmiotowym postępowaniu.

Dostęp do informacji może nastąpić w innym trybie, poza prowadzonym postępowaniem. Wykonawca może zwrócić się z wnioskiem o udzielenie informacji publicznej do Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie. Następnie wniosek zostanie poddany weryfikacji, czy wnioskowana informacja stanowi informację publiczną, a następnie informacja zostanie udostępniona w terminie 14 dni, zgodnie z art. 13 ustawy o dostępie do informacji publicznej.

Pytanie Wykonawcy:

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

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający nie dopuszcza wędlin podrobowych w innych dietach niż zwykła (podstawowa).

Pytanie Wykonawcy:

„Czy Zamawiający wymaga stosowania masła 82% we wszystkich dietach, również cukrzycowych? Masło jest produktem niewskazany w diecie cukrzycowej, dozwolone i właściwe jest używanie w tej diecie margaryn roślinnych kubkowych o zmniejszonej zawartości tłuszczu. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie tego tłuszczu do smarowania pieczywa w diecie cukrzycowej?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia wskazał, że Wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże lub, jeżeli wymaga tego dieta, margarynę do smarowania. W diecie cukrzycowej dopuszczalna jest margaryna roślinna o obniżonej zawartości tłuszczu.

Pytania Wykonawcy:

1. „Zwracamy się z prośbą o informację jaka jest aktualnie stawka żywienia w kwocie netto dla 1 pacjenta:

Dieta zwykła

Dieta lekkostrawna

Dieta cukrzycowa”

2. „Zwracamy się z prośbą o informację jaka jest aktualnie stawka netto dla 1 pacjenta z rozbiem na poszczególne posiłki:

Śniadanie

II śniadanie

Obiad

Podwieczorek

Kolacja"

3. Zwracamy się z prośbą o informację jaki jest aktualnie wsad do kotła w kwocie netto

4. Zwracamy się z prośbą o informację kto jest aktualnym Wykonawcą usługi

5. Zwracamy się z prośbą o informację ile aktualnie osób wykonuje usługę.

6. Zwracamy się z prośbą o informację do kiedy jest zawarta umowa z aktualnym Wykonawcą

7. Zwracamy się z prośbą o informację w jakim systemie jest wykonywana aktualnie usługa:

Termosowy

Bemarowy

8. Zwracamy się z prośbą o informację jak aktualnie odbywa się proces wydawania posiłków.

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższe nie stanowi przedmiotu zamówienia i nie jest prośbą o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu w przedmiotowym postępowaniu.

Dostęp do informacji może nastąpić w innym trybie, poza prowadzonym postępowaniem. Wykonawca może zwrócić się z wnioskiem o udzielenie informacji publicznej do Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie. Następnie wniosek zostanie poddany weryfikacji, czy wnioskowana informacja stanowi informację publiczną, a następnie informacja zostanie udostępniona w terminie 14 dni, zgodnie z art. 13 ustawy o dostępie do informacji publicznej.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o podanie maksymalnej ilości podopiecznych która może zostać przyjęta do placówki.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Maksymalna liczba podopiecznych, która może zostać przyjęta do placówki: **89 osób**.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o przesłanie przykładowego, aktualnego jadłospisu.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Przykładowy jadłospis został zawarty w opisie przedmiotu zamówienia w ogłoszeniu o zamówieniu.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o uszczegółowienie przez Zamawiającego co oznacza dokładnie „...odpowiednia ilość płynów między posiłkami...”, prosimy o informację jakie płyny Zamawiający ma na myśli oraz wyszczególnienie jaki płyn w jakiej ilości.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zwrot „...odpowiednia ilość płynów między posiłkami...” dotyczy ilości odpowiedniej dla liczby podopiecznych, objętych wyżywieniem w okresie realizacji zamówienia, i ich potrzebom, wymaganym także przez diety. Zamawiający ma na myśli rozwiązania dostępne Wykonawcy, które wynikają z zasad dla żywienia i diet, np. kawa zbożowa z mlekiem, kawa zbożowa bez mleka, herbata, kompot itp. Wskazanie konkretnych ilości płynów nie jest możliwe na etapie prowadzonego postępowania.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o zmianę zapisu dotyczącego przekazywania zamówienia na ilość posiłków korygowanych do godz. 8:00 dnia bieżącego, na godzinę 7:30, ponieważ o godzinie 8:00 rozpoczyna się zgodnie z SIWZ wydawanie śniadań.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisu, zgodnie z prośbą Wykonawcy:

- (...) informacje o ilości posiłków do wydania (...) będą (...) modyfikowane w zależności od potrzeb: do godz. **7:30** dnia bieżącego, w którym posiłki będą wydawane.”

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o wskazanie ilości produktów żywnościowych i napojów, w które mają zostać wyposażone trzy „kuchnie podręczne”

Odpowiedź Zamawiającego:

Według bieżących potrzeb oraz zgodnie z przepisami.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że to Zamawiający wyposaża kuchnie podręczne w szafki do przechowywania produktów oraz lodówki.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak. Wyposażenie kuchni podręcznych w szafki do przechowywania produktów oraz lodówki nie stanowi przedmiotu zamówienia.

Pytanie Wykonawcy:

*„Zwracamy się z prośbą o udostępnienie przykładowego menu :
Śniadania Wielkanocnego
Kolacji Wigilijnej”*

Odpowiedź Zamawiającego:

Opracowanie propozycji menu Śniadania Wielkanocnego oraz Kolacji Wigilijnej będzie obowiązkiem Wykonawcy. Zamawiający nie sugeruje Wykonawcy, jak to menu ma wyglądać. Powinno jedynie obejmować tradycyjne potrawy, których przykłady Zamawiający podał w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca będzie ustalał menu z Zamawiającym, na podstawie opracowanej przez siebie propozycji. Zaakceptowane przez zamawiającego menu będzie obowiązywało.

Pytanie Wykonawcy:

*„Zwracamy się z prośbą o podanie ilości dla jakiej została przygotowana:
Kolacja Wigilijna w 2019 roku oraz 2018
Śniadanie Wielkanocne w 2019 roku oraz 2018”*

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższe nie stanowi przedmiotu zamówienia i nie jest prośbą o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu w przedmiotowym postępowaniu.

Dostęp do informacji może nastąpić w innym trybie, poza prowadzonym postępowaniem. Wykonawca może zwrócić się z wnioskiem o udzielenie informacji publicznej do Dyrektora Domu Pomocy Społecznej

„Zielony Taras” w Koszalinie. Następnie wniosek zostanie poddany weryfikacji, czy wnioskowana informacja stanowi informację publiczną, a następnie informacja zostanie udostępniona w terminie 14 dni, zgodnie z art. 13 ustawy o dostępie do informacji publicznej.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o podanie ilości sprzętu drobnego w jaki ma zostać wyposażona kuchnia.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Ilość sprzętu drobnego, w który Wykonawca ma wyposażać kuchnię ma być odpowiednia dla żywionych 89 mieszkańców, w tym m.in. zastawa stołowa, sztućce, kubki, dzbanki itp. zamawiający nie wyposaża kuchni w żaden drobny sprzęt.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o potwierdzenie że każdy sprzęt który zakupi Wykonawca pozostaje jego własnością w trakcie trwania umowy jak i po jej ustaniu.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający potwierdza, że każdy sprzęt który zakupi Wykonawca pozostaje jego własnością w trakcie trwania umowy jak i po jej ustaniu.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o informację czy stołówka jest w pełni wyposażona przez Zamawiającego w niezbędny sprzęt do realizacji usługi.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak. Wyposażenie stołówki w stoły i krzesła nie stanowi przedmiotu zamówienia.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o podanie ilości stolików i krzesel, w które jest wyposażona stołówka.”

Odpowiedź Zamawiającego:

W związku z tym, że wyposażenie stołówki w stoły i krzesła nie stanowi przedmiotu zamówienia, Zamawiający informuje Wykonawcę, że zapewnia wystarczającą ich ilość.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o informację w ilu budynkach rozmieszczeni są podopieczni.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Podopieczni DPS zamieszkują jeden budynek, w którym znajdują się pomieszczenia kuchni i stołówki.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o informację czy Zamawiający udostępni bezpłatnie windy do rozwożenia na piętra posiłków.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak. Zamawiający udostępnia bezpłatnie windy w celu rozwożenia na piętra posiłków przez pracowników Wykonawcy.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o informację na ile piętrach są rozmieszczeni podopieczni do których Wykonawca ma dostarczyć posiłki”.

Odpowiedź Zamawiającego:

Podopieczni zamieszkują trzy piętra budynku (I piętro, II piętro i III piętro).

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o informację ile aktualnie podopiecznych schodzi na posiłki a do ilu trzeba rozwiązać”.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający rozumiejąc, że przedmiotowa informacja jest niezbędna Wykonawcy do skalkulowania oferty, informuje, że liczba osób:

- spożywających posiłki w stołówce: 25 osób
- spożywających posiłki w pokoju mieszkalnym/aneksie kuchennym na piętrze: 51 osób.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o potwierdzenie iż dystrybucja do łóżka pacjenta należy do zadań Zamawiającego.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak. Zamawiający potwierdza, że dystrybucja posiłku do łóżka podopiecznego należy do zadań Zamawiającego.

Pytanie Wykonawcy:

„Zamawiający w rozdz. IX Ogłoszenia pkt 1 pisz, iż do oferty należy załączyć „jadłospis 10-dniowy dla diety zwykłej/lekkostrawnej”.

W związku z faktem, iż zgodnie z IŻŻ dieta zwykła i lekkostrawna bazują na zupełnie innych założeniach: inne dozwolone produkty m.in. ograniczenie surowych warzyw w diecie lekkostrawnej ze względu na zbyt dużą zawartość błonnika, inne dozwolone techniki obróbki cieplnej itd. prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca ma załączyć do oferty 2 jadłospisy tj. jeden jadłospis 10-dniowy dla diety podstawowej i osobno drugi jadłospis 10-dniowy dla diety lekkostrawnej.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że Wykonawca przekaże wraz z ofertą jadłospis 10-dniowy wyłącznie dla diety zwykłej (podstawowej).

Pytanie Wykonawcy:

„Zamawiający wymaga podawania do obiadu dwóch surówek. Ponieważ surówki nie są zalecane w diecie lekkostrawnej w zbyt dużej ilości prosimy o potwierdzenie, iż w diecie tej Wykonawca może zamiast surówek planować także warzywa gotowane takie jak marchewka z groszkiem, buraczki gotowane itp.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający informuje, że Wykonawca ma przygotowywać posiłki odpowiednio dla diet. W związku z tym potwierdza, że Wykonawca może zamiast surówek planować także warzywa gotowane takie jak marchewka z groszkiem, buraczki gotowane itp. Jednak zawsze muszą być dwie propozycje.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy Zamawiający dopuszcza planowanie w niektóre dni na obiad warzyw gotowanych zamiast surówek także w diecie zwykłej?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak

Pytanie Wykonawcy:

„Zamawiający w rozdz. III Ogłoszenia opisując kolację pisze: „ewentualnie zupa mleczna w razie potrzeby”. Prosimy o potwierdzenie, iż w jadłospisach dla diety zwykłej i lekkostrawnej Wykonawca nie musi uwzględniać zupy mlecznej na kolację.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający informuje, że zupa mleczna powinna być planowana przez Wykonawcę w zależności od wymagania dla określonej diety. W związku z zasadą urozmaicenia posiłków podawanie zupy mlecznej przy każdym posiłku (kolacja) nie jest wskazane.

Pytanie Wykonawcy:

„Zamawiający w rozdz. III Ogłoszenia pisze: „Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże lub, jeżeli wymaga tego dieta, margarynę do smarowania, oraz sery (UWAGA: ser nie może zawierać azotanu potasu w składzie) i wędliny (UWAGA: wędliny nie powinny zawierać dodatków skrobi i soi)”. Prosimy o potwierdzenie, iż w jadłospisach dla diety zwykłej i lekkostrawnej Wykonawca ma uwzględnić do pieczywa masło świeże a nie margarynę do smarowania.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wskazał, że „do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże lub, jeżeli wymaga tego dieta, margarynę do smarowania. W diecie cukrzycowej dopuszcza się stosowanie margaryny o obniżonej zawartości tłuszczu. Natomiast Wykonawca ma przygotowywać posiłki odpowiednio dla diet.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informacje czy w ramach dodatku białkowego do śniadania i kolacji Wykonawca może planować także takie produkty jak np. jajko gotowane, różnego rodzaju pasty tj. twarogowa, rybna, jajeczna itp.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak

Pytanie Wykonawcy:

„Zamawiający w rozdz. III Ogłoszenia podaje jako przykład deseru jabłko pieczone: 263g. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca może planować w ramach deseru także takie produkty/dania jak np. kisiel, budyń, galaretka, koktajl owocowy itp.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak. Zamawiający potwierdza, że Wykonawca może planować w ramach deseru także takie produkty/dania jak np. kisiel, budyń, galaretka, koktajl owocowy itp.

Pytanie Wykonawcy:

„Zamawiający w rozdz. III Ogłoszenia pisze: „Do pieczywa wykonawca podawać będzie wyłącznie masło świeże lub, jeżeli wymaga tego dieta, margarynę do smarowania, oraz sery (UWAGA: ser nie może zawierać azotanu potasu w składzie) i wędliny (UWAGA: wędliny nie powinny zawierać dodatków skrobi i soi)”. Następnie opisując śniadanie i kolację pisze:

„śniadanie: zupa mleczna, kawa zbożowa/mleczna/kakao/herbata, pieczywo mieszane, produkt białkowy, masło, dodatek owocowy lub warzywny; oraz

kolacja: pieczywo mieszane, masło, herbata/kawa mleczna/zbożowa/kakao, dodatek białkowy do pieczywa, dodatek warzywny lub owocowy (ewentualnie zupa mleczna w razie potrzeby).

Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca musi podawać do śniadania i kolacji po jednym dodatku białkowym, a tym samym nie musi codziennie do każdego pieczywa zapewniać jednocześnie sera i wędliny.

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak. Zamawiający potwierdza, że Wykonawca musi podawać do śniadania i kolacji po jednym dodatku białkowym.

Pytanie Wykonawcy:

Prosimy o podanie minimalnej gramatury gotowej zupy obiadowej na talerzu.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z zasadami żywienia i diety oraz mając na względzie zapotrzebowanie na kalorie osoby starszej lub chorej. Przykładowy jadłospis zawarty w opisie przedmiotu zamówienia zawiera przykładową gramaturę poszczególnych składników zupy.

Pytanie Wykonawcy:

„Zamawiający w rozdz. III Ogłoszenia pisze: „Maksymalnie do 4 na 7 drugich dań w tygodniu będą podawane ziemniaki (należy stosować także ryż, kaszę, makarony).”.

Natomiast opisując wymagania które należy uwzględnić w jadłospisie dekadowym Zamawiający wskazuje gdzie wymaga ziemniaków, a gdzie dopuszcza kaszę, ryż czy makaron tj.:

„1. dieta zwykła/lekkostrawna:

(...)2) obiad:

- 3 na 10: zupa + II danie (mięso w porcji + ziemniaki + 2 surówki + kompot) + owoc

- 1 na 10: zupa + II danie (podroby w porcji lub w formie gulaszu + ziemniaki/kasza + 2 surówki + kompot) + deser

- 1 na 10: zupa + II danie (gulasz/potrawka z mięsa + ziemniaki/kasza/ ryż/ makaron + 2 surówki + kompot) + owoc

- 2 na 10: zupa + II danie (mięso w postaci mielonej + ziemniaki + 2 surówki + kompot) + deser

- 1 na 10: zupa + II danie bezmięsne + 2 surówki + kompot + owoc

- 1 na 10: zupa + II danie półmięsne + ziemniaki + 2 surówki + kompot + deser

- 1 na 10: zupa + II danie (ryba w porcji lub w formie mielonej + ziemniaki + 2 surówki + kompot) + ciasto”.

Prosimy o dopuszczenie podawania kaszy lub ryżu lub makaronu nie tylko do dań, w których występują podroby w porcji lub w formie gulaszu oraz gulasz/potrawka z mięsa, ale także np. w daniach z mięsem w postaci mielonej.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższy opis stanowi obrazowy przykład. Zamawiający dopuszcza podawanie kaszy lub makaronu także do innych potraw obiadowych. Intencja zamawiającego została wskazana w zapisie *Maksymalnie do 4 na 7 drugich dań w tygodniu będą podawane ziemniaki.*

Pytanie Wykonawcy:

„Zamawiający w rozdz. III Ogłoszenia pisze:

„1. dieta zwykła/lekkostrawna:

(...)2) obiad:

- 3 na 10: zupa + II danie (mięso w porcji + ziemniaki + 2 surówki + kompot) + owoc

- 1 na 10: zupa + II danie (podroby w porcji lub w formie gulaszu + ziemniaki/kasza + 2 surówki + kompot) + deser
- 1 na 10: zupa + II danie (gulasz/potrawka z mięsa + ziemniaki/kasza/ ryż/ makaron + 2 surówki + kompot) + owoc
- 2 na 10: zupa + II danie (mięso w postaci mielonej + ziemniaki + 2 surówki + kompot) + deser
- 1 na 10: zupa + II danie bezmięsne + 2 surówki + kompot + owoc
- 1 na 10: zupa + II danie półmięsne + ziemniaki + 2 surówki + kompot + deser
- 1 na 10: zupa + II danie (ryba w porcji lub w formie mielonej + ziemniaki + 2 surówki + kompot) + ciasto".

Prosimy o informację czy Wykonawca jest zobowiązany do trzymania się dokładnie w/w schematu czy może podawać dodatki takie jak deser/owoc/ciasto w dowolnej konfiguracji z drugimi daniami obiadowymi ?

Jeśli Wykonawca ma się dokładnie trzymać schematu to np. w każdą w niedzielę będzie musiał planować rybę, gdyż przy tym właśnie daniu w w/w schemacie jest wskazane ciasto, które zgodnie z zapisem z rozdz. III Ogłoszenia m być podawane 1 raz w tygodniu (niedziela)."

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższy opis stanowi obrazowy przykład. Wykonawca może podawać dodatki takie jak deser/owoc/ciasto w dowolnej konfiguracji z drugimi daniami obiadowymi. Ciasto ma być podawane 1 raz w tygodniu.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o wyszczególnienie sprzętu przekazanego do dzierżawy ze wskazaniem ilości sztuk oraz informacji czy jest sprawny/niesprawny.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Wykaz sprzętu:

- 1) Zmywarka kapturowa Easy – H500DD Asber (2 szt.) - sprawny,
- 2) obieraczka do ziemniaków i warzyw Lozamet typ: OZO (1 szt.) - sprawny,
- 3) Krajalnica pieczywa Lozamet typ: MKP-11,6 (1 szt.) - sprawny,
- 4) mikser spiralny Stalgast typ: FMC783200 (1 szt.) - sprawny,
- 5) piekarnik elektryczny z termoobiegiem – gazowy z podstawą EGAZ typ: PKE-1 (1 szt.) - sprawny,
- 6) szafa chłodnicza Hendi typ: 232224 (2 szt.) - sprawny,
- 7) wyparacz do jaj Stalgast typ: 690552 (1 szt.) - sprawny,
- 8) kocioł gazowy warzelny Asber poj. 80l typ: GBP-700 (2 szt.) - sprawny
- 9) Kuchnia gazowa 4-palnikowa bez piekarnika Asber typ: GR-700 (1 szt.) - sprawny,
- 10) maszyna do rozdrabniania jarzyn Hendi typ: 231807 (1 szt.) - sprawny,
- 11) piec konwekcyjno-parowy z podstawą Kromet (1 szt.) - sprawny,
- 12) szafa chłodnicza 60x60x58cm Amica typ: FM136,3/KS 15401 W (1 szt.) - sprawny,
- 13) szafa chłodnicza (mroźnicza) Hendi typ: 232248 (1 szt.) - sprawny,
- 14) Zestaw kociołków przechylnych Lozamet typ: ZE-6 (1 szt.) - sprawny,
- 15) Szafa chłodnicza Stalgast typ: 4077896 (1 szt.) - sprawny,
- 16) wilk do mięsa Hendi typ: Hendi 22 (1 szt.) - sprawny,
- 17) gazowa patelnia przechylna Asber typ: GTBp-700 (1 szt.) - sprawny.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o informację czy maszyna do zmywania i wyparzania naczyń wykazana przez Zamawiającego jest w pełni sprawna i nie wymaga żadnych napraw.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o informację czy w załączniku nr 1 do ogłoszenia w pkt 5, wystarczy, aby Wykonawca w miejscu kropek wskazać liczbę osób.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak

Pytania Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o informację ile aktualny Wykonawca dostarcza pojemników na odpady.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższe nie stanowi przedmiotu zamówienia i nie jest prośbą o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu w przedmiotowym postępowaniu.

Dostęp do informacji może nastąpić w innym trybie, poza prowadzonym postępowaniem. Wykonawca może zwrócić się z wnioskiem o udzielenie informacji publicznej do Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie. Następnie wniosek zostanie poddany weryfikacji, czy wnioskowana informacja stanowi informację publiczną, a następnie informacja zostanie udostępniona w terminie 14 dni, zgodnie z art. 13 ustawy o dostępie do informacji publicznej.

Minimalny wymóg Zamawiającego w postępowaniu: częstotliwość wywozu: co najmniej 1 raz w tygodniu.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o przestanie zdjęć lub rysunków rzutów przestrzeni w pełni przekazanej do dzierżawy.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający przekazuje rzuty.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracamy się z prośbą o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie iż do zadań Wykonawcy należy dostarczenie na wózkach w termosach posiłków, które personel Zamawiającego będzie porcjował i podawał mieszkańcom, którzy nie schodzą na stołówkę.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak.

Pytanie Wykonawcy:

„Zwracam się z prośbą jaka jest aktualna kwota miesięczna netto czynszu oraz co w sobie zawiera.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wskazał kwotę czynszu w § 6 ust. 1 wzoru umowy na dzierżawę pomieszczeń kuchennych. Średnie koszty miesięczne wynikające z dzierżawy pomieszczeń zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia.

Pytania Wykonawcy:

„1. Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza możliwość przejęcia pracowników aktualnego Wykonawcy.

2. Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza możliwość przejęcia pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy jeżeli tak prosimy o szczegółowe informacje:

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?*

- b) *Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?*
 - c) *Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagradzania oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.*
 - d) *Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.*
 - e) *Daty urodzenia osób przeznaczonych do przejęcia. Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?*
 - f) *Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 31 maja 2017 r*
 - g) *Kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, Wynagradzania oraz Funduszu Świadczeń Socjalnych*
 - h) *Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia*
 - i) *Zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia*
 - j) *Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?*
 - k) *Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.*
3. *Prosimy o przedstawienie aktualnej organizacji pracy pracowników aktualnie wykonujących usługę z wyszczególnieniem ich stanowisk oraz przypisaniem do konkretnych stanowisk zakresu obowiązków."*

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższe nie stanowi przedmiotu zamówienia i nie jest prośbą o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu w przedmiotowym postępowaniu.

Powyższa informacja nie stanowi także informacji publicznej.

Obowiązkiem przyszłego wykonawcy jest utrzymanie w okresie realizacji zamówienia zatrudnienia na poziomie: co najmniej 4 osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę. Wykaz obowiązków tych osób został wskazany w opisie przedmiotu zamówienia. Pracodawcą ww. osób pozostanie Wykonawca. Zamawiający nie prowadzi żadnych statystyk dotyczących zatrudnienia u obecnego wykonawcy, zawierających żądane informacje.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację dotyczącą kaloryczności która jest stosowana w diecie cukrzycowej jak i wszystkich pozostałych obowiązujących dietach.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zgodnie z obowiązującymi zasadami.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o przygotowanie zestawienia ilości wydawanych śniadań, II śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji z podziałem na poszczególne miesiące w okresie od stycznia 2020r. do września 2020r. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu posiłków. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
Styczeń 2020					
Luty 2020					
Marzec 2020					

Kwiecień 2020					
Maj 2020					
Czerwiec 2020					
Lipiec 2020					
Sierpień 2020					
Wrzesień 2020					
Październik 2020					
Listopad 2020					

Odpowiedź Zamawiającego:

Obowiązująca umowa nie stanowi przedmiotu zamówienia. Proszę wyliczyć posiłki dla 89 mieszkańców na okres 365 dni.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację czy ze stołówki korzystają osoby zewnętrzne poza mieszkańcami, jeżeli tak to ile osób dziennie.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający informuje, że ze stołówki korzystają wyłącznie mieszkańcy DPS. Stołówka nie jest dostępna dla osób z zewnątrz.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o dodatkowe informacje dot. zasad rozliczania kosztów mediów wykorzystywanych w dzierżawionych pomieszczeniach:

A./ Czy wszystkie media są opomiarowane ?

B./ Czy jakiegokolwiek media będą rozliczane na zasadach ryczałtowych? Jeżeli tak to :

B.1/ które media?

B.2/ ile wynosi miesięczna opłata ryczałtowa za dane medium.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Opomiarowane są wszystkie media, z wyjątkiem CO. Średni miesięczny koszt: 532,95 zł (za miesiąc październik 2020 r.).

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów mediów w kwotach netto za okres ostatnich 12 znanych miesięcy dla każdego z mediów osobno, w tym również za c.o.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Dom Pomocy Społecznej
„Zielony Taras” w Koszalinie
ul. Leonida Teligi 4
75-206 Koszalin

tel. (+48) 94 717 08 90
fax. (+48) 94 717 08 99
www.dpskoszalin.pl
dps.koszalin.ibip.pl

Średnie miesięczne koszty zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia. -----

Pytanie Wykonawcy:

Prosimy o wskazanie średniego miesięcznego zużycia gazu w urządzeniach kuchennych.

Odpowiedź Zamawiającego:

Informacje te nie są dostępne Zamawiającemu, ponieważ umowę na dostawę gazu do pomieszczeń kuchennych zawarł obecny wykonawca usług. Każdy nowy wykonawca zawrze we własnym zakresie umowę na dostawę gazu. Średni koszt zużycia został zawarty w opisie przedmiotu zamówienia.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację w jaki sposób jest dostarczany gaz do urządzeń kuchennych.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Sieciowo.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o przedstawienie średniomiesięcznych kosztów zużycia.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Po raz kolejny Zamawiający wyjaśnia, że średnie miesięczne koszty zostały wskazane w opisie przedmiotu zamówienia.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie iż możliwość prowadzenia działalności cateringowej dla innych podmiotów i osób fizycznych na bazie pomieszczeń kuchennych DPS jest bezpłatne.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak. Zamawiający potwierdza, że na bazie pomieszczeń kuchennych wykonawca bezpłatnie będzie mógł świadczyć obsługę cateringową firm zewnętrznych, jeżeli nie będzie to kolidowało ze świadczeniem umowy dla Zamawiającego.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o dodatkowe informacje dot. podatku od nieruchomości :

A./ Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca płacąc Zamawiającemu czynsz nie będzie obciążany dodatkowo kosztem podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego.

B./ Jeżeli powyższe jest błędnym założeniem i Wykonawca dodatkowo zobowiązany będzie do opłaty podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego, to prosimy o podanie informacji ile wynosi roczny koszt podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego w roku 2019 oraz w roku 2020 w przeliczeniu na jeden metr kwadratowy.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający nie jest organem podatkowym i nie pobiera od wykonawców podatku od nieruchomości. Obowiązek zapłaty podatku przez wykonawcę właściwemu organowi wynika z mocy prawa. Zamawiający, składając deklarację na podatek, zgłasza organowi, z jakim wykonawcą ma zawartą umowę dzierżawy i o jaką powierzchnię pomniejsza z tego tytułu swoje rozliczenie. Wykonawca ma obowiązek złożyć własną deklarację.

Pytanie Wykonawcy:

„1. Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia Wykonawcy.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego pomieszczenia i instalacji, czy jakiegokolwiek pomieszczenie wymaga remontu

2. Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich urządzeń przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego urządzenia osobno z podaniem roku jego produkcji.

3. Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje wynikami badania wody? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

4. Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje badaniami skuteczności wentylacji? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Wykonawca prosi o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego pomieszczeń, instalacji, urządzeń, wyniki badania wody, skuteczności wentylacji itp. Nie wszystkie informacje stanowią przedmiot zamówienia. Zamawiający udostępni wykaz urządzeń, stanowiących przedmiot dzierżawy oraz oświadcza, że wszystkie pomieszczenia kuchenne, instalacje, jak i urządzenia są w należytym stanie technicznym. Zamawiający posiada wszystkie wymagane prawem uzgodnienia, pomiary, zgody właściwych organów i przeglądy techniczne. W 2020 r. wykonano przeglądy techniczne wszystkich urządzeń gastronomicznych kuchni. Urządzenia są sprawne. Zamawiający nie będzie przeprowadzał dodatkowych badań przed przekazaniem pomieszczeń.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy koszty wywozu odpadów komunalnych z kuchni, odpadów pokonsumpcyjnych oraz koszty DDD obciążają Wykonawcę? Jeżeli tak, to proszę o podanie średnich rocznych (lub miesięcznych) kosztów:

A./ wywozu odpadów komunalnych z kuchni? Kwota miesięczna brutto.....

B./ wywozu odpadów pokonsumpcyjnych z kuchni? kwota miesięczna brutto.....

C./ przeprowadzenia DDD? kwota miesięczna brutto.....”

Odpowiedź Zamawiającego:

Koszt wywozu odpadów obciążają Wykonawcę. Obowiązkiem przyszłego Wykonawcy będzie zawarcie we własnym zakresie umowy na wywóz odpadów. Informacje, o które prosi wykonawca nie są w posiadaniu Zamawiającego, ponieważ to nie Zamawiający odpowiada aktualnie za wywóz przedmiotowych odpadów.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację czy aktualnie kuchnia jest zatwierdzana przez Sanepid oraz czy aktualnie jest wydana Decyzja Sanepidu zatwierdzającą zakład?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższe nie stanowi przedmiotu zamówienia, ale na potwierdzenie, że stan techniczny pomieszczeń kuchennych jest należyty, Zamawiający informuje, że jest aktualna decyzja zatwierdzająca zakład.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informacje czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający nie będzie montował dodatkowych siatek.-----

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację czy kuchnia i stołówka posiadają drożne wszystkie odpływy.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak

Pytanie Wykonawcy:

Prosimy o informacje czy na terenie zaplecza jest pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne? Jeżeli go nie ma, to prosimy o informację, w jaki sposób były w przeszłości oraz mają być w przyszłości składowane te odpady.

Odpowiedź Zamawiającego:

Odpady mają trafiać na bieżąco do pojemnika przeznaczonego na odpady.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację z jaką częstotliwością w miesiącu są odbierane i wywożone pojemniki z odpadami pokonsumpcyjnymi.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Raz w tygodniu.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację, czy w kuchni wdrożony jest aktualnie system HAACP.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Obowiązująca umowa nie stanowi przedmiotu zamówienia. Do obowiązków przyszłego Wykonawcy należy wdrożenie własnego systemu HAACP.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy w okresie realizacji zamówienia planowane są jakiegokolwiek czasowe lub docelowe zamknięcia/ wyłączenia z pracy jakiegokolwiek pomieszczeń? Jeżeli tak, to jakich i na jaki okres?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Nie

Pytania Wykonawcy:

- „1. Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.*
- 2. Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :*
 - A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.*
 - B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.*
 - C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?*
 - D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?*

3. Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

4. Prosimy o informację kiedy został wykonany ostatni przegląd wentylacji mechanicznej

5. Prosimy o informację dot. przeglądu kominiarskiego :

A./ kiedy był wykonywany ostatni przegląd kominiarski?

B./ czy dostępny jest protokół z tego przeglądu?

C./ jeżeli taki przegląd nie był ostatnio wykonywany, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona go przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

6. Czy Zamawiający posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony ppoż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych? Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający udostępni te pomiary wybranemu w przetargu wykonawcy."

Odpowiedź Zamawiającego:

Nie wszystkie informacje stawia przedmiot zamówienia. Zamawiający posiada wszystkie wymagane prawem przeglądy. Kanalizacja jest drożna. Wentylacja jest sprawna. Ponadto w obiekcie DPS działa System Sygnalizacji Pożarowej. Zapewnienie przeglądów w tym zakresie nie stanowi obowiązków wykonawcy. Zamawiający udostępni niezbędną dokumentację, na uzasadniony wniosek wykonawcy.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy kuchnia wyposażona jest w sprawny separator tłuszczu? Jeżeli separator jest niesprawny, to proszę określić na czym polega jego niesprawność.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Nie. Kuchnia nie została wyposażona przez Zamawiającego w separator tłuszczu.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak

Pytania Wykonawcy:

„1. Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak: Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp. Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o udostępnienie kopii w/w nakazów, w tym protokołów Sanepidu wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi

2. Prosimy o informację, kiedy była przeprowadzana ostatnia kontrola ze strony Sanepidu oraz czy wykazała nieprawidłowości jeżeli tak to jakie

3. Prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu brutto za dzienną stawkę żywieniową jednego mieszkańca

Prosimy o podanie cen z Umowy / Aneksów do Umowy z dotychczasowym Wykonawcą.

4. Prosimy o przedstawienie protokołów z pomiarów z pomiarów elektrycznych w tym pomiarów elektrycznych pomieszczeń „mokrych” z ostatniego roku.

5. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z 6-09-2001 r. (Dz. U. Nr 112, poz. 1198) prosimy o udostępnienie informacji na temat stanu zobowiązań wymagalnych Zamawiającego.

6. Czy są wydane nakazy wydane przez Sanepid i jeśli tak to czy zostaną wykonane do dnia przejęcia przez nowego wykonawcę?"

Odpowiedź Zamawiającego:

Pomieszczenia nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych. Żadna kontrola ze strony Sanepidu nie wykazała nieprawidłowości. Termin kontroli nie stanowi przedmiotu zamówienia. Dienne stawka żywieniowa w obowiązującej umowie nie stanowi przedmiotu zamówienia. Protokoły z pomiarów nie stanowią przedmiotu zamówienia. Zostaną udostępnione przyszłemu wykonawcy, na jego uzasadniony wniosek. Stan zobowiązań wymagalnych Zamawiającego nie stanowi przedmiotu zamówienia. Informacja na ten temat zostanie udzielona Wykonawcy w terminie, określonym w art. 13 ustawy o dostępie do informacji publicznej.

Pytania Wykonawcy:

„Prosimy o potwierdzenie czy wymóg podania przez Wykonawcę nazwy firm podwykonawców jest wymagany na etapie składania ofert?. Z treści art. 36ba p.z.p. regulującego wprowadzanie nowych podwykonawców oraz treści formularza jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. W szczególności będą to podwykonawcy, którzy udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

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.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Wymóg podania przez Wykonawcę nazwy firm podwykonawców jest wymagany na etapie składania ofert. Wykonawca wskazuje, jakie części zamówienia zamierza powierzyć podwykonawcom oraz udziela informacji o tych podwykonawcach, jeżeli na etapie składania oferty zna ich dane. W przeciwnym przypadku, Wykonawca podaje te dane przed podpisaniem umowy (do jej treści), jeżeli w postępowaniu zaznaczy, że powierzy wykonanie danej części umowy wykonawcom.

Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia jedynie części zamówienia podwykonawcy. Zasadniczą część umowy Wykonawca musi wykonać osobiście.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy stan techniczny pomieszczeń i instalacji wewnętrznych, maszyn i urządzeń wchodzących w skład przedmiotu dzierżawy jest dobry i zapewnia jego prawidłową i bezpieczną eksploatację?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udzielił już odpowiedzi na to pytanie. Tak, zapewnia.

Pytanie Wykonawcy:

„Czy w trakcie umowy będzie trzeba przeprowadzić jakieś remonty lub okresowe badania instalacji wewnętrznych? Jeśli tak prosimy o wskazanie rodzajów i częstotliwości przeglądów instalacji.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Powyższe nie stanowi przedmiotu zamówienia, chyba, że jest wynikiem nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację czy jakieś urządzenia w kuchni zasilane są parą technologiczną? Jeśli tak, prosimy o ich wskazanie.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Kuchnia została wyposażona w pic konwekcyjno-parowy.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację jakiej mocy jest przyłącze elektryczne w kuchni.”

Odpowiedź Zamawiającego:

$P_i = 61,6\text{kW}$

$k_j = 0,6$

$P_s = 34,7\text{kW}$

$I_s = 54\text{A}$

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o informację czy Zamawiający zapewnia bezpłatnie wózki transportowe do dystrybucji posiłków?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Tak

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o potwierdzenie w związku ze spełnieniem wymogów odnośnie zastawy Zamawiający osobno będzie się rozliczał z Wykonawcą za pojemniki jednorazowe.”

Odpowiedź Zamawiającego:

Obowiązek zapewnienie zastawy stołowej będzie rozliczany podczas kontroli przeprowadzanych przez Zamawiającego. Zastawa i pojemniki jednorazowe traktowane są jednakowo.

Pytanie Wykonawcy:

„Prosimy o udzielenie informacji czy na kuchni jest do wykorzystania gaz i jaka jest moc maksymalna m/3 na godzin jeżeli nie to prosimy o podanie w mb odległości kuchni do źródła gazu?”

Odpowiedź Zamawiającego:

Odległość od źródła gazu do kuchni ok. 30m.

Pytania Wykonawcy:

„1. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja? Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych? Co ile jest wymagane robienie przeglądu?”

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

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający udzielił już odpowiedzi na to pytanie. Tak, kanalizacja i wentylacja jest drożna. Wykonanie przeglądów technicznych w tym zakresie nie stanowi przedmiotu zamówienia. Zamawiający wykonuje we własnym zakresie.

Na kuchni znajdują się dwie windy towarowe. Koszty dozoru nie stanowią przedmiotu zamówienia. Zamawiający wykonuje we własnym zakresie.

W zakresie obowiązków Wykonawcy leży wykonanie przeglądów urządzeń gazowych oraz niezbędnych przeglądów technicznych urządzeń gastronomicznych. W pozostałym zakresie przeglądy należą do Zamawiającego.

Zamawiający informuje, że pytania zadane przez Wykonawców, które wpłynęły do zamawiającego w dniu 14.12.2020 r. pozostawia się bez rozpoznania. Środki ochrony prawnej: przewidziane dla zamówienia na usługi społeczne.

W związku z tym, że w postępowaniu wpłynęło dużo pytań od Wykonawców, Zamawiający przedłuża termin składania ofert: **do dnia 16.12.2020 r. godz. 12:00.**