

WYKONAWCY

Zamawiający Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie udziela wyjaśnień treści SWZ oraz odpowiada na pytania wykonawców w postępowaniu na Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie:

1) Zapytanie Wykonawcy

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację zamówienia?

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający udostępni kwotę w osobnym komunikacie.

2) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości osobodni?

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający w sposób wyczerpujący opisał w SWZ prognozę zmian, w tym również dotyczących liczby osób do wyżywienia. Kalkulacja ceny ma uwzględniać 89 osób, które będą korzystały z wyżywienia przez 365 dni.

3) Zapytanie Wykonawcy

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

Odpowiedź Zamawiającego

Nie. Poza tym Zamawiający zwraca uwagę Wykonawcy, że nie jest placówką szpitalną, ani inną placówką, w której przebywają pacjenci.

4) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający nie przewidział w projekcie umowy kar za spóźnienie. Wskazuje się karę za zwłokę. Wykonawca nie wymienił konkretnych okoliczności, które uzasadniałyby podjęcie decyzji przez Zamawiającego w kwestii odstąpienia od nałożenia kary dyscyplinującej.

5) Zapytanie Wykonawcy

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

Odpowiedź Zamawiającego

Pytanie Wykonawcy nie jest zrozumiałe dla Zamawiającego. Z definicji pojęcia „nieprawidłowości” można wywnioskować, że zostają one stwierdzone zwyczajowo w momencie, kiedy mija termin na prawidłowe wykonanie. Oczywiście nieprawidłowość jest usuwalna i Zamawiający w § 8 Projektu umowy wskazał termin na jej usunięcie od momentu zgłoszenia. Wszystko zależy jednak od skuteczności i woli Wykonawcy w dążeniu do jej usunięcia. Zgodnie z zapisem § 8 ust. 3-4 Projektu umowy: *obowiązkiem Wykonawcy jest terminowe usunięcie zgłoszonych przez Zamawiającego nieprawidłowości w celu zapewnienia należytego wykonania niniejszej umowy. Jeżeli termin, o którym mowa w ust. 2 upływie bezskutecznie lub Wykonawca przystąpi z opóźnieniem do usuwania nieprawidłowości lub usunie nieprawidłowości w całości lub w części, ale nie zapewni to terminowego i należytego wykonania przez niego umowy, Zamawiający uzna, że umowa nie została wykonana lub została wykonana nienależycie w tym zakresie. W takiej sytuacji zastosowanie będą miały zapisy § 11 niniejszej umowy.*

Jeżeli zatem Wykonawca będzie w stanie usunąć nieprawidłowości w taki sposób, aby nie uchybić terminu wydania posiłku, nie będzie podstawy do nałożenia na niego kary.

6) Zapytanie Wykonawcy

Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury +/- 5⁰

Odpowiedź Zamawiającego

Wskazane przez Zamawiającego temperatury dotyczą posiłków bezpośrednio po wydaniu z kuchni i są zgodnie z zaleceniami HACCP:

Temperatura posiłków w momencie wydania powinna wynosić:

- zupy - minimum 75 0C (wewnątrz) ,
- gorące drugie danie - minimum 63 0C (wewnątrz).

Dopuszcza się odstępstwo o ok. 3 0C w przypadku pomiaru temperatury bezpośrednio po wydaniu na talerze.

Zamawiający nie widzi potrzeby wprowadzenia zmian.

7) Zapytanie Wykonawcy

Czy zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP?

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 6.

8) Zapytanie Wykonawcy

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

Odpowiedź Zamawiającego

Nie.

9) Zapytanie wykonawcy

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjacje ceny?

Odpowiedź Zamawiającego

Nie

10) Zapytanie Wykonawcy

Czy w związku ze stanem epidemii szpital zgodzie się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Odpowiedź Zamawiającego

Pytanie nie jest skierowane do Zamawiającego. W DPS stołówka ma działać bez zakłóceń.

11) Zapytanie Wykonawcy

Prosimy o podanie kosztu wywozu odpadów.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiające nie posiada takiej informacji. Wykonawca może ustalić koszt na podstawie cen rynkowych.

12) Zapytanie wykonawcy

Prosimy o podanie jaka jest wysokość podatku od nieruchomości dzierżawionych pomieszczeń?

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający udzielił odpowiedzi na to pytanie w dniu 01.12.2021 r. Wykonawca został powiadomiony o komunikacie, który ukazał się na stronie prowadzonego postępowania. Komunikat jest nadal dostępny pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/dpskoszalin>.

13) Zapytanie Wykonawcy

W opisie przedmiotu zamówienia punkt 13 ppkt 10a) „Do kosztów dzierżawy wykonawca zaliczy także: koszt serwisu i konserwacji urządzeń gastronomicznych – co najmniej raz w okresie realizacji umowy” – Prosimy Zamawiającego o określenie w jakiej wysokości jest ten koszt.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający nie posiada takich informacji. Koszt Wykonawca powinien ustalić na podstawie cen rynkowych. Wykaz sprzętu został zamieszczony w SWZ.

14) Zapytanie Wykonawcy

Proszę o jednoznaczne podanie wzoru do wyliczenia ceny, którą należy podać w formularzu ofertowym.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający wskazał, w jaki sposób należy wyliczyć cenę oferty:

Wzór wyliczenia ceny oferty :

$[(cena\ jednostkowa\ dla\ diety\ a \times\ liczba\ osób) + (cena\ jednostkowa\ dla\ diety\ b \times\ liczba\ osób)] \times\ ilość\ dni\ w\ okresie\ realizacji\ zamówienia\ (365\ dni) =\ cena\ oferty.$

Cena oferty powinna uwzględniać:

- przyjęcie maksimum: 89 osób = 51 diet zwykłych + 38 diet cukrzycowych.

Wykonawca w kalkulacji ceny powinien uwzględnić zapis § 4 ust. 5 oraz § 2 ust. 7 pkt 2 Rozdziału V SWZ Projekt umowy. Dla osób dodatkowo zgłoszonych do wyżywienia (ponad liczbę 89), należy przyjąć dietę zwykłą.

Wykonawca przyjmuje zatem:

[(cena jednostkowa dla diety zwykłej x 51 osób) + (cena jednostkowa dla diety cukrzycowej x 38 osób)] x 362 dni =

Następnie Wykonawca doda do tak wyliczonej wartości:

[(2 x cena jednostkowa dla diety zwykłej x 51 osób) + (2 x cena jednostkowa dla diety cukrzycowej x 38 osób)] x 3 dni

15) Zapytanie Wykonawcy

Prosimy o potwierdzenie, że w formularzu ofertowym cena jednostkowa dla diety lekkostrawnej/bezbiałkowej jest to cena jednostkowa dla diety zwykłej.

Odpowiedź Zamawiającego

Tak. Zamawiający potwierdza, że przez dietę lekkostrawną/bezbiałkową należy rozumieć dietę zwykłą.

16) Zapytanie Wykonawcy

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

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający nie widzi potrzeby modyfikacji zapisów, zgodnie z prośbą wykonawcy. Zamawiający wskazał, że łączna maksymalna wysokość kar umownych wynosi 20% wynagrodzenia brutto.

Natomiast Wykonawca nie udowodnił Zamawiającemu, na jakiej podstawie opiera twierdzenie, że 20% to rażąco wysoka kara w skali roku.

Kwestia kar umownych nierozdzielnie związana jest z zapewnieniem celu umowy oraz ryzykiem, jakie może ponieść Zamawiający, w przypadku, gdy Wykonawca nie zrealizuje umowy należycie. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia (żywienia osób starszych i przewlekle somatycznie chorych) ryzykiem jest każda zwłoka w wydaniu posiłku lub wydanie przez Wykonawcę produktu, który ze względu na swój skład mógłby wpłynąć niekorzystnie na osoby, które go spożyją itp.

Intencją Zamawiającego jest udzielenie zamówienia wykonawcy, który będzie należycie realizował umowę, bez konieczności nakładania na niego kar umownych. W przeciwnym wypadku kary te będą miały zadanie zdyscyplinować wykonawcę. Jednak mogą one być nakładane w sytuacjach wyjątkowych, gdy wykonawca nie współpracuje z Zamawiającym i istnieje ryzyko zakłócenia celu umowy. W przypadkach braku poprawy i powtarzającego się naruszania przez wykonawcę jego obowiązków, mających istotny wpływ na realizację celu, umowa zostanie rozwiązana.

Zdaniem Zamawiającego obniżenie łącznej wysokości kar o 50%, tj. z 20% do 10% stanowi wyłączny interes wykonawcy i nie zagwarantuje Zamawiającemu osiągnięcia celu umowy.

17) Zapytanie Wykonawcy

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, wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 11 września 2019 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 lub sposobu rozliczenia wynagrodzenia wykonawcy
- o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający nie widzi potrzeby wprowadzania zmiany, zgodnie z żądaniem Wykonawcy.

18) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający wyraża zgodę na opracowanie jadłospisów 14-dniowych? Taki okres czasu jest najbardziej optymalny pod względem bilansowania diet biorąc pod uwagę wartość kaloryczną oraz odżywczość diet, a także umożliwia nieco precyzyjniej zachować urozmaicenie posiłków. Taki sposób współpracy jest pomyślnie wykorzystywany we współpracy z klientami.

Odpowiedź Zamawiającego

Intencją Zamawiającego jest możliwość wcześniejszej oceny dekadowego jadłospisu, który będzie obowiązywał na kolejne okresy. Jeżeli, Wykonawcy będzie łatwiej przedstawić jadłospis na 14 dni ze względu na jego organizację pracy, Zamawiający nie może odrzucić takiego dokumentu, ponieważ będzie on zawierał żądany zakres to 10 dni.

19) Zapytanie Wykonawcy

Wykonawca prosi o przedstawienie nomenklatury diet obowiązujących w Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający udzielił odpowiedzi na to pytanie w dniu 01.12.2021 r. Wykonawca został powiadomiony o komunikacie, który ukazał się na stronie prowadzonego postępowania. Komunikat jest nadal dostępny pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/dpskoszalin>.

20) Zapytanie Wykonawcy

Wykonawca prosi o sprecyzowanie wymaganych przez Zamawiającego ilości posiłków dla każdej diety.

Odpowiedź Zamawiającego

Liczba posiłków wynika z zapisów SWZ oraz zaleceń dla każdej diety. Zamawiający pogrupował diety na 2 bloki. Dla diety cukrzycowej wymagane jest 5 posiłków. Intencją Zamawiającego jest, aby wszystkie diety, również nazwana jako dieta zwykła (podstawowa/lekkostrawna itp.) otrzymywały 5 posiłków. Wykonawca, który zaoferuje 4-5 posiłków dla diety zwykłej otrzyma dodatkowe punkty.

21) Zapytanie Wykonawcy

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

Odpowiedź Zamawiającego

Wykonawca przedstawia do akceptacji jadłospisy dla wszystkich diet.

22) Zapytanie Wykonawcy

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

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający wskazał w SWZ przykładowy jadłospis, zaznaczając, że jadłospisy powinny być zgodne z obowiązującymi zasadami żywności i żywienia, z uwzględnieniem zapotrzebowania na kalorie oraz upodobań mieszkańców.

23) Zapytanie Wykonawcy

Czy zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 22.

24) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie systemu zmawiania posiłków w formie online?

Odpowiedź Zamawiającego

Wykonawca nie opisał, co rozumie przez „zmawianie posiłków w formie online”. W związku z tym Zamawiający nie ma możliwości udzielenia odpowiedzi na to pytanie.

25) Zapytanie Wykonawcy

Czy zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz składników z jakich składają się planowane potrawy w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich dań stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

Odpowiedź Zamawiającego

Wykonawca nie opisał, w jakim celu miałyby przedstawiać Księgę. W związku z tym Zamawiający nie ma możliwości udzielenia odpowiedzi na to pytanie. Nie może bowiem ocenić, czy chodzi o zastąpienie innego obowiązku umownego, np. przedstawiania dekadowych jadłospisów.

26) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany, jak i warzywa dodatkowych 2 surówek?

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 22.

27) Zapytanie Wykonawcy

Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu w OPZ, określającego okres planowania past, tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się past mięsnych, rybnych, jajecznych oraz sałatek na bazie jogurtu i majonezu ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 22. Zamawiający nie stawiał żadnych wymagań w tym zakresie.

28) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający wymaga planowania na diety cukrzycowe produktów takich jak makaron pełnoziarnisty, kasza gryczana, ryż brązowy?

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 22.

29) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie wyłącznie margaryny miękkiej, zalecanej przez IŻŻ w celu obniżenia ilości nasyconych kwasów tłuszczowych w dietach?

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 22.

30) Zapytanie Wykonawcy

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga wydawania owoców sztukowo?

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 22.

31) Zapytanie Wykonawcy

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga planowania do obiadu dla wszystkich diet dwóch porcji warzyw po 150g łącznie 300g?

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 22. Wykonawca będzie podawał 2 porcje warzyw.

32) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie dla diet lekkostrawnych sporadycznie 1 rodzaju dodatku warzywnego do obiadu o większej gramaturze 300g

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 21. Wykonawca będzie podawał 2 porcje warzyw.