

WYJAŚNIENIA DO ZAPYTAŃ Z DNIA 20.07.2015 R.

1. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o modyfikację Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia rozdz. X. w zakresie Opisu kryteriów oceny ofert poprzez wykreślenie kryterium 2) odległość (D) – waga 30%. Zamawiający za pomocą opisu oceny tego kryterium preferuje podmioty z siedzibą położoną w jego pobliżu, co jest podobne do dawnych „preferencji krajowych”. Rzeczywiście, w przypadku dostarczania posiłków odległość implikuje czas dostawy, i wydaje się oczywiste, że im mniejsza odległość, tym czas dostawy krótszy, zatem posiłki bardziej świeże. Jednak ponieważ zamówienie obejmuje dowóz posiłków, to muszą być one zapakowane i przewożone w odpowiednich warunkach termicznych. Spadek temperatury posiłków przewożonych w pojemnikach termoizolacyjnych wynosi do 2°C na godzinę. Ponadto możliwe jest, aby wykonawca obsługiwał jednym samochodem kilku odbiorców posiłków, dlatego miejsce położenia kuchni nie ma żadnego znaczenia. Temperaturę i jakość posiłków Zamawiający zastrzega w opisie przedmiotu zamówienia przy czym Zamawiający nie wykazał żadnej korelacji temperatury i jakości posiłków z kryterium „odległość” tj. odległością między siedzibą Zamawiającego a miejscem przygotowania posiłków. Zauważyć należy również, że Zamawiający nie podaje w SIWZ maksymalnej odległości, jaka powinna dzielić oba punkty, gdyż jest to oczywiste, iż wykonawca powinien zdawać sobie sprawę z granic technicznej możliwości dowożenia (kilkukrotnie w ciągu dnia) posiłków w terminie i o wymaganej temperaturze wobec powyższego wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

To nie jest wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ – Zamawiający nie dokona proponowanej modyfikacji kryteriów oceny ofert.

Zamawiający zwraca uwagę na to, że „odległość”, poza ww. aspektami – wskazanymi przez Wykonawcę, może mieć istotne znaczenie w przypadkach np. niedoboru ilościowego lub wady jakościowej dostarczonych posiłków lub ich części, składników itp.

2. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń, ? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odpowiedź:

Nie wydano takich decyzji.

3. Prosimy o informacje ile czasu będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do uruchomienie usługi?

Odpowiedź:

Zamawiający przekaze Wykonawcy przedmiot użyczenia w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi o godz. 10:00. Możliwy jest wcześniejszy przyjazd personelu Wykonawcy.

4. Czy sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Odpowiedź:

Zgodnie z SIWZ Część I – Załącznik nr 4 §5.

5. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do użyczenia są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Jak w pkt nr 4 oraz zgodnie z SIWZ Część II pkt IV.14.a).

6. Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odpowiedź:

Zgodnie z SIWZ Część II pkt IX.2.

7. Czy w pomieszczeniach do przejścia znajdują się windy lub odstojnik tłuszczu. Jeżeli tak prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za ich serwis i konserwację i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź:

Zamawiający nie dysponuje takimi urządzeniami. Obowiązki Wykonawcy określają w szczególności SIWZ Część II, ppkt VII.7) i VIII.5.f).

8. Prosimy o podanie średniomiesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy: ciepłej wody użytkowej, zimnej wody, ścieków, gazu, pary, energii elektrycznej, c.o., wentylacji mechanicznej tj. wszystkich mediów, za które Wykonawca będzie ponosił opłaty.

Odpowiedź:

Te koszty ponosi Zamawiający – Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić to w kalkulacji ceny.

9. Prosimy o podanie wysokości opłat za użytkowanie pomieszczeń i sprzętu wyszczególnionego w załączniku nr 1 do umowy użyczenia pomieszczeń (równocześnie prosimy o uzupełnienie brakującego załącznika nr 1 w dokumentacji przetargowej).

Odpowiedź:

Te koszty ponosi Zamawiający – Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić to w kalkulacji ceny.

Załącznik nr 1 został opublikowany na stronie internetowej BIP w zakładce OGŁOSZENIA/Zamówienia publiczne/Catering dla pacjentów Centrum Terapii Nerwic w Mosznej – 2 w pliku: 7) 2015.07.15_SIWZ-I-4.pdf na stronach 4-5.

10. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001 r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie obecnej średniej dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta.

Odpowiedź:

To nie jest wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ. Odpowiedź zostanie udzielona na warunkach ww. ustawy.

11. Proszę o podanie rzeczywistej liczby żywionych pacjentów wg - ilości posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) w odniesieniu do poszczególnych miesięcy w ostatnim roku kalendarzowym z podziałem na poszczególne oddziały oraz diety.

Odpowiedź:

To nie jest wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ.

Zamawiający informuje, że występuje zjawisko sezonowości wg poniższego zestawienia – dane za okres lipiec 2014 – czerwiec 2015: średnia miesięczna ilość całodziennych posiłków jest równa 2 880 osobodni (100%).

2014, lip	2014, sie	2014, wrz	2014, paź	2014, lis	2014, gru	2015, sty	2015, lut	2015, mar	2015, kwi	2015, maj	2015, cze
109,6%	109,5%	107,4%	100,0%	82,0%	83,6%	69,4%	89,9%	109,2%	119,8%	122,4%	97,2%

Moszna, dnia 21.07.2015 r.