

ZESTAW I

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający przy szacowaniu wartości zamówienia uwzględnił wzrost kosztów pracowniczych tj. minimalnego wynagrodzenia za pracę, a także ustaleniem minimalnej stawki godzinowej wynagrodzenia przysługującego za każdą godzinę wykonania zlecenia lub świadczenia usług wprowadzonej przepisami ustawy z dnia 22 lipca 2016 r. o zmianie ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2016 r. poz. 1265), która od dnia 1 stycznia 2017 r. wynosić 13,00 zł brutto, a co za tym idzie wzrost ceny produktów i usług?

Odpowiedź:

Zamawiający, w dokumentacji postępowania, nie odniósł się do minimalnego wynagrodzenia za pracę. Zamawiający dokonał szacowania przedmiotu zamówienia przy uwzględnieniu wszelkich znanych mu okoliczności i z należytą starannością.

2. Prosimy o możliwość powierzenia podwykonawcom zakresu zamówienia obejmującego przygotowanie posiłków ze względów organizacyjnych poszczególnych wykonawców.

Odpowiedź:

To nie jest wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający odsyła do zmian wprowadzonych dnia 24.03.2017 r.

3. Zamawiający w rozdziale IX opis kryteriów oceny ofert wyznacza we wzorze zastosowanie formuły matematycznej gdzie wskazane są maksymalne oraz minimalne wartości oferty w odniesieniu do których będą oceniane oferty. Cmax w wysokości 940 000 zł oraz C min 640 000,00 zł. Tak sformułowane kryterium powoduje brak możliwości złożenia oferty przekraczającej 940 000 zł a ponadto zaprzecza formie przetargu nieograniczonego, gdzie Wykonawcy proponują ceny realizacji zamówienia. Wykonawca nie posiada możliwości zaproponowania ceny niższej niż 640 000,00 zł gdyż obliczenie ze wzoru uniemożliwi wyliczenie wartości. Prosimy o zmianę sposobu wyliczenia oceny oferty w zakresie ceny - waga 80% bazując na cenie ofert składanych w postępowaniu przetargowym.

Odpowiedź:

Zamawiający odsyła do zmian wprowadzonych w dniu 29.03.2017 r.

4. Prosimy o wskazanie czego dotyczy wyliczenie w punkcie 4 ppkt 3 „cena jednostkowa netto diety podstawowejx1,5x210=DP+” skoro dieta podstawowa wyliczana jest w punkcie 4 ppkt 1

Odpowiedź:

Zamawiający uznaje, że pytanie dotyczy dokumentu SIWZ – Część I, Rozdział OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY I DOŚWIADCZENIA OSÓB.

Zamawiający odsyła do dokumentu SIWZ – Część II, Rozdz. III, ust. 5 lit. b).

5. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w kryterium doświadczenie osób każde doświadczenie wykazane powyżej 72 miesięcy będzie punktowane jako 72 miesiące. W przypadku dwóch kucharz będzie oceniał doświadczenie drugiego kucharza wskazanego w tabeli z ograniczeniem doświadczenia do 72 miesięcy oceny?

Odpowiedź:

Warunek konieczny dla każdego kucharza: 12 m-cy doświadczenia - nie podlega punktacji. Do obliczeń będą uwzględnione tylko miesiące powyżej 12-go i zsumowane.

Zamawiający stosuje ograniczenie 12 – 72 miesiące dla każdego kucharza oddzielnie oraz dla sumy doświadczeń np. dwóch kucharzy.

Przykład: kucharz I – 30 m-cy dośw., kucharz II – 70 m-cy m-cy dośw. Do obliczeń k.I – 18 m-ce, k.II – 58 m-cy. Suma K.I + k.II: 18 + 58 = 76 m-cy. Liczba 76 m-cy zostanie ograniczona do 72 m-cy.

6. Dla ilu pacjentów dostarczane są posiłki do pokoju pacjenta? W jakiej formie dystrybucyjnej wydawane są posiłki do pokoju pacjenta. Prosimy o opisanie.

Odpowiedź:

Co do zasady pacjenci są żywieni na ogólnodostępnej stołówce szpitalnej. Wyjątek może stanowić sytuacja, gdy w czasie pobytu w CTN lekarz wyda zlecenie „posiłki do pokoju – pacjent leżący”. Były to przypadki sporadyczne i krótkotrwałe - za rok 2016 nie przekroczyły ogółem 30 osobodni. Posiłki do pacjenta mogą być dostarczane na tacy lub wózku kelnerskim, który winien być wyposażony w komplet naczyń i sztućców, a całość winna być zabezpieczona kloszem lub pokrywą.

7. W szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia rozdział VII punkt 5. Zamawiający wskazuje na mycie i wyparzenie pojemników na żywność np. gn oraz termosów po za siedzibą Zamawiającego, natomiast bemaary zgodnie z zasadami GHP, GMP mogą być dezynfekowane w siedzibie Zamawiającego za pomocą środków szybkiej dezynfekcji, które nie wymagają spłukiwania wodą. Prosimy o wyrażenie zgody ze względu na bardzo wysoki koszt transportowania wózków bemaarowych na dezynfekcje wózków w siedzibie Zamawiającego

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na dezynfekowanie pojemników na żywność w Jego siedzibie, za pomocą środków szybkiej dezynfekcji, które nie wymagają spłukiwania wodą.

8. Czy Zamawiający wyraz zgodę na umieszczenie pojemnika na odpady komunalne, które będzie odbierał specjalistyczna firma odbierający odpady komunalne z Państwa terenu ?

Odpowiedź:

Zamawiający dysponuje własnymi pojemnikami na odpady komunalne (z uwzględnieniem segregacji) i umożliwi korzystanie z nich wykonawcy.

9. Czy udostępnią Państwo pomieszczenie do przechowywania zlewek oraz czy Zamawiający wyrazi zgodę na mycie i dezynfekcje pojemników na odpady pokonsumpcyjne w tym pomieszczeniu.

Odpowiedź:

Zamawiający nie dysponuje takim pomieszczeniem.

10. Czy Zamawiający obejmie swoją umową na działania dezynsekcyjne, dezynfekcyjne, deratyzacyjne pomieszczenia przeznaczone do wykonania usługi przez wykonawcę ?

Odpowiedź:

Nie. Zamawiający informuje, że w pozostałej części obiektu (poza pomieszczeniami wykorzystywanymi do świadczenia usługi cateringowej) działania te realizuje własnymi siłami, a teren objęty jest deratyzacją.

11. Ile wózków bemaarowych koniecznych jest do realizacji zamówienia?

Odpowiedź:

Zamawiający nie określa szczegółowych warunków w zakresie sposobu organizacji świadczenia usługi, natomiast winien on odpowiadać aktualnie obowiązującym normom i przepisom prawa oraz uwzględnić fakt wyłącznego użytkowania wskazanych pomieszczeń.

12. Czy wykonawca dobrze rozumie, że do śniadania oraz kolacji powinien zaplanować 60g dodatku białka zwierzęcego?

Odpowiedź:

60 g dodatku białka zwierzęcego rozumiane jest jako 60-100 g produktu typu twaróg, wędlina, ryba.

13. Ile razy w ciągu dekady Wykonawca powinien zaplanować dodatek warzywny do śniadania oraz kolacji?

Odpowiedź:

Każdego dnia.

14. Czy podane gramatury mięsa w rozdziale X część II SIWZ stanowią porcję mięsa przed obróbką?

Odpowiedź:

Tak.

15. Ilu pacjentów spożywa 4,5 posiłków dziennie?

Odpowiedź:

Zamawiający nie rozumie pytania – w dokumentacji postępowania nie ma takiej informacji.

16. Ze względu na podaż tłuszczu w diecie prosimy o obniżenie ilości masła do 10g do śniadania oraz kolacji

Odpowiedź:

To nie jest wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Brak akceptacji.

17. Ze względu na ilość węglowodanów wymaganych w dobowych normach na pacjenta wnosimy o obniżenie pieczywa do 120g

Odpowiedź:

To nie jest wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Brak akceptacji.

18. Ile razy w dekadzie wykonawca powinien zaplanować owoc do obiadu, czy ma być podawany zamiast dodatku warzywnego?

Catering dla pacjentów Centrum Terapii Nerwic w Mosznej

Odpowiedź:

Każdego dnia dodatek warzywny, a owoc 5 razy w dekadzie.

19. Dla jakich diet oraz ilu pacjentów Zamawiający wymaga pieczywa typu graham?

Odpowiedź:

Rodzaj pieczywa określa SIWZ – Część II – Rodz. X. Diety, w szczególności ust. 3 lit a) ppkt. (ii).

Zastosowanie do diet:

- wymagane: cukrzycowa, wegetariańska/wegańska,
- dopuszczalne (przeziennie): bezmleczna, eliminacyjna, bezglutenowa.

Ilości – wg potrzeb, zgodnie z bieżącymi zaleceniami lekarza.

20. Czy wykonawca powinien zapewnić na stolikach dodatki typu: sól, pieprz, itp.?

Odpowiedź:

Tak.

21. Ze względu na tajemnicę przedsiębiorcy do kalkulowania przedmiotu zamówienia prosimy o ograniczenie wykazywania kalkulacji zamówienia do wsadu do kotła i pozostałe. Wykonawca nie wskazywać pozostałym uczestnikom postępowania jaki ma poszczególne koszty np. transportu.

Odpowiedź:

Wykonawca może skorzystać z opcji wskazanej w SIWZ – Część I, Rozdział VIII ust. 5 i 6.

22. Czy Zamawiający uwzględni polisę majątkową ogólną która obejmuje wszystkie placówki wykonawcy ?

Odpowiedź:

Tak, Zamawiający nie wymaga ubezpieczenia kontraktu – tego zamówienia.

23. W treści SIWZ podano szacunkowe liczby żywionych pacjentów z zastrzeżeniem, że są to ilości planowane. W związku z powyższym prosimy o uzupełnienie informacji dot. średniej miesięcznej ilości poszczególnych posiłków i pozycji za okres minionych 12 znanych miesięcy, w rozbiu na poszczególne miesiące, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą :

Odpowiedź:

Dane za rok 2016

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
śniadanie	1 776	1 801	1 660	1 738	1 724	2 057	2 125	2 204	1 936	2 090	1 708	1 038
II śniadanie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
obiad	1 866	1 782	1 673	1 757	1 731	2 044	2 137	2 181	1 949	2 058	1 694	980
podwieczorek	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
kolacja	1 829	1 772	1 627	1 718	1 724	2 040	2 125	2 170	1 935	2 045	1 695	973
pos. nocny	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Obiad dla Dziennego Domu	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
dieta	923	1 178	1 315	1 391	1 354	1 146	1 218	845	1 000	1 010	681	570
Posiłki o podwyższonym standardzie												
śniadania	0	0	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0
obiady	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
kolacje	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

Odpowiedź:

Nie.

25. Prosimy o informację, czy zgodnie z obecnym stanem wiedzy Zamawiającego planowane są jakiegokolwiek zamknięcia? Jeżeli tak, to jakich i na jaki okres?

Odpowiedź:

Aktualnie Zamawiający nie planuje zamknięć, przestojów itp.

26. Czy Wykonawca ponosi jakiegokolwiek koszty dzierżawy, mediów jeżeli tak prosimy o udzielenie następujących informacji?

A./ Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów mediów za okres ostatnich 12 znanych miesięcy dla każdego z medium osobno:

- energia elektryczna
- koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu cieków
- koszty wody i ścieki na punkty czerpania wody
- opłata za podgrzanie wody
- koszty zużycia gazu
- opłata za ogrzewanie
- podatek od nieruchomości
- innych

Odpowiedź:

Zamawiający odsyła do SIWZ – Część I, Załącznik nr 3, w szczególności § 3 i § 6.

27. Prosimy o szczegółowe opisanie stanu technicznego pomieszczeń wymienionych w wykazie pomieszczeń wraz z wszystkimi instalacjami.

Odpowiedź:

Pomieszczenia są w trakcie użytkowania przez aktualnego Wykonawcę. Zamawiający ocenia stan techniczny pomieszczeń jako dobry. Jednakże należy uwzględnić warunek określony w §5 ust. 4 SIWZ – Część I, Załącznik nr 3, który dotyczy również aktualnego Wykonawcy.

Ponadto Zamawiający nie wymaga, jak również nie zastrzegł możliwości przeprowadzenia wizji lokalnej.

28. Czy obecnie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy wymagają jakichkolwiek nakładów finansowych, sprzętowych ?

Odpowiedź:

Do oceny stanu pomieszczeń i wyposażenia należy uwzględnić warunki określone w §5 i §6 SIWZ – Część I, Załącznik nr 3.

29. Prosimy o precyzyjne podanie kosztów rocznych napraw sprzętu i urządzeń przeznaczonych do przejęcia przez Wykonawcę. Czy wykazany sprzęt jest wypełni sprawny ?

Odpowiedź:

Zamawiający oddał w użytkowanie pomieszczenia i wyposażenie aktualnemu Wykonawcy, zatem nie ma wiedzy dot. ww. kosztów. Warunki użytkowania określa dokumentacja postępowania, w szczególności §5 i §6 SIWZ – Część I, Załącznik nr 3.

30. Kiedy ostatni raz dokonano kompleksowego malowania zaplecza? Czy wykonawca musi ponosić koszty malowania pomieszczeń?

Odpowiedź:

Zamawiający odsyła do §5 ust. 4 SIWZ – Część I, Załącznik nr 3

31. 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 kopie w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

Odpowiedź:

Zamawiający nie otrzymał ww. nakazów.