

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym pn. Przygotowanie i podanie posiłków w kuchni zamawiającego.

WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Działając na podstawie art. 284 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023, poz. 1605 ze zm.), zwanej dalej „ustawą”, Zamawiający udziela wyjaśnień specyfikacji warunków zamówienia. .

Poniżej wyjaśnienia na otrzymane pytania.

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

Odp. TAK

2. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja i sprawna wentylacja?

Odp. TAK

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

Odp. Urządzenia będące na wyposażeniu kuchni nie obciążają kosztów Wykonawcy związanych z badaniami UDT.

4. Proszę o podanie wartości faktur netto za ostatnie 12 miesięcy (faktury wystawione Wykonawcy) za zużyte media.

Odp. Dokumenty źródłowe obejmujące koszty zużytych mediów są w posiadaniu Wykonawcy

5. Prosimy o podanie obecnej stawki Wykonawcy za osobodzień.

Odp. 19 złotych brutto

6. Prosimy o informację ile osób obecnie zatrudnia Wykonawca do świadczenia usługi.

Odp. Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

7. Czy Zamawiający w trakcie trwania umowy przewiduje prowadzenie remontów, które mogą skutkować czasowym ograniczeniem liczby żywionych?

Odp. NIE

8. Prosimy o informację czy w budynkach znajdują się sprawne windy, którymi będą transportowane posiłki na poszczególne kondygnacje?

Odp. TAK

9. Prosimy o informację czy Zamawiający dysponuje wózkami, którymi będą transportowane posiłki? Czy zakup ich leży po stronie Wykonawcy? Jeśli odpowiedź na drugie pytanie jest twierdząca, prosimy o podanie ilości i modeli potrzebnych sprzętów.

Odp. Zamawiający dysponuje wózkami.

10. Prosimy o informację, które sprzęty należą do obecnego Wykonawcy, a są niezbędne do świadczenia usługi.

Odp. Co jest niezbędne należy do oceny wykonawcy. Podajemy czym dysponujemy.

11. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt, który ulega awarii niemożliwej do usunięcia zostanie wymieniony na nowy przez Zamawiającego?

Odp. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za stan techniczny przejętego w użytkowanie wyposażenia kuchni i zobowiązuje się po zakończeniu trwania niniejszej Umowy zwrócić go Zamawiającemu w stanie nie pogorszonym lub pokryć koszty związane z przywróceniem lokalu i sprzętu kuchennego do stanu pierwotnego.

12. Czy dzierżawione pomieszczenia kuchni posiadają pozytywną opinię właściwego Inspektora Sanitarnego?

Odp. TAK

13. Czy wykonawca dobrze rozumie, że sprzęty zakupione w celu modernizacji i doposażenia pomieszczeń kuchennych, pozostaną własnością Wykonawcy po zakończeniu umowy?

Odp. TAK

14. Prosimy o informację, czy Wykonawca powinien uwzględnić dodatkowe koszty, o których nie było mowy w dokumentacji przetargowej?

Odp. Wykonawca nie będzie obciążony innymi kosztami aniżeli w SWZ

15. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że posiłki wydawane są w wyznaczonych ramach czasowych, a nie o ściśle wyznaczonej godzinie?

Odp. TAK

16. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający ponosi koszty naprawy sprzętu, który uległ awarii, jeżeli przyczyna awarii nie leżała po stronie Wykonawcy, a jedynie spowodowana była naturalnym zużyciem sprzętu.

Odp. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za stan techniczny przejętego w użytkowanie wyposażenia kuchni i zobowiązuje się po zakończeniu trwania niniejszej Umowy zwrócić go Zamawiającemu w stanie niepogorszonym lub pokryć koszty związane z przywróceniem lokalu i sprzętu kuchennego do stanu pierwotnego.

17. W Rozdziale XVII SWZ pkt. 7 wymaga szyfrowania oferty. Prosimy o doprecyzowanie w jaki sposób Wykonawca powinien zaszyfrować ofertę?

Odp. Ofertę należy złożyć zgodnie z instrukcją obowiązującą na platformie:
<https://platformazakupowa.pl/strona/instrukcje>

18. Prosimy o doprecyzowanie czy Wykonawca odpowiedzialny jest za dystrybucję posiłków?

Odp. TAK

19. W jaki sposób powinna odbywać się dystrybucja posiłków?

Odp. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki do podkuchenek.

20. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż nie sporządza kolacji, a jedynie dostarcza produkty do przygotowania kolacji?

Odp. Przygotowanie kolacji i jej dystrybucja do mieszkańców jest obowiązkiem pracowników Zamawiającego. Czasem.

21. Prosimy o potwierdzenie, że do obowiązku Zamawiającego należy dystrybucja kolacji.

Odp. TAK

22. Prosimy o podanie stawki za 1m² dzierżawionych pomieszczeń.

Odp. 10,20 netto.