

Buczkowice, dnia 24.11.2015r.

PZP-SMS/88/2015

WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „Wyżywienie w Powiatowym Zespole Placówek – Szkole Mistrzostwa Sportowego Szczyrk w Buczkowicach”

Na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013r. poz. 907 z późn. zm.) w odpowiedzi na zapytania Wykonawcy dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, Zamawiający wyjaśnia:

Pytanie 1:

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań, obiadów, deserów i kolacji w okresie od listopada 2014 do w października 2015 r. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

Wyjaśnienie 1:

Miesiąc - Rok	śniadanie	obiad	deser	kolacja
Listopad – 2014	607	1072	1072	618
Grudzień – 2014	297	504	504	283
Styczeń – 2015	563	1022	1022	525
Luty – 2015	503	836	836	518
Marzec – 2015	911	1557	1557	904
Kwiecień – 2015	676	1255	1255	695
Maj – 2015	697	1289	1289	715
Czerwiec – 2015	456	893	893	451
Lipiec – 2015				
Sierpień – 2015				
Wrzesień – 2015	923	1649	1649	962
Październik – 2015	793	1344	1344	750

Pytanie 2:

Jaka jest szacunkowa ilość odpadów (resztek) pokonsumpcyjnych ?

Wyjaśnienie 2:

Odpady pokonsumpcyjne zagospodarowuje Wykonawca we własnym zakresie, na podstawie przepisów o gospodarowaniu odpadami i złożonej deklaracji w tutejszym Urzędzie Gminy, w związku z czym Zamawiający nie ma wiedzy w tym zakresie.

Pytanie 3:

Prosimy o informację jaki rodzaj masła/margaryny w chwili obecnej dostarczany jest do kolacji i śniadania?

Wyjaśnienie 3:

Obecnie stosuje się masło zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Pytanie 4:

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 aktualnego kosztu netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 ucznia tj.

- Śniadanie
- Obiad
- Deser
- Kolacja

Wyjaśnienie 4:

Zamawiający informuje, że aktualny koszt netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 ucznia wynosi:

- Śniadanie – 4,63 zł
- Obiad + deser – 9,72 zł
- Kolacja – 5,09 zł

Pytanie 5:

Prosimy o rzut pomieszczeń kuchennych i magazynowych w skali.

Wyjaśnienie 5:

Aktualnie Zamawiający nie posiada rzutów pomieszczeń kuchennych i magazynowych. Zamawiający podaje wymiary pomieszczeń, które będą do dyspozycji Wykonawcy:

- kuchnia – 66,3 m²
- obierak – 13,6 m²
- magazyn nr 1 – 8,2 m²
- magazyn nr 2 – 9,3 m²

Pytanie 6:

Prosimy o informację czy Zamawiający wyrazi zgodę na świadczenie usługi dla innych zewnętrznych podmiotów (catering)?

Wyjaśnienie 6:

Zamawiający nie wyraża zgody na świadczenie usługi dla innych zewnętrznych podmiotów.

Pytanie 7:

Ile osób wykonuje aktualnie przedmiot niniejszego zamówienia? Na jakiej podstawie? Prosimy o podanie rodzaju umów oraz na jaki okres zostały one zawarte, np. umowa o pracę na czas określony, umowa o pracę na czas nieokreślony, umowa zlecenia, umowa o dzieło itp.? (bez danych objętych ochroną - np. nazwiska

Wyjaśnienie 7:

Zamówienie wykonuje aktualnie jeden Wykonawca, który w ramach prowadzenia swojej działalności zatrudnia personel na swoich warunkach. Umowa z dotychczasowym Wykonawcą wygasa 31.12.2015r.

Pytanie 8:

Czy pracownicy wykonujący przedmiot niniejszego zamówienia są lub będą w okresie wykonywania zamówienia objęci ochroną w rozumieniu art. 39 Kodeksu pracy (ochrona pracowników w wieku przedemerytalnym)?

W

Wyjaśnienie 8:

Zgodnie z pkt 5 Opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 7 do SIWZ) Zamawiający wyjaśnia, że „Wykonawca zamówienia zapewni ze swej strony personel do przygotowania i wydawania posiłków na stołówce.”

Pytanie 9:

Prosimy o podanie wszystkich kosztów pracodawcy związanych z ich zatrudnianiem wraz ze wszystkimi dodatkami z rozbiciem na:

- poszczególne składniki wynagrodzeń,
- stanowiska,
- ze wskazaniem okresu, za jaki podano te dane – wnioskujemy aby był to ostatni miesiąc rozliczeniowy

Wyjaśnienie 9:

Zgodnie z pkt 5 Opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 7 do SIWZ) Zamawiający wyjaśnia, że „Wykonawca zamówienia zapewni ze swej strony personel do przygotowania i wydawania posiłków na stołówce.”

Pytanie 10:

Czy wszyscy pracownicy są zatrudnieni na pełnym etacie. Jeżeli nie, to prosimy o podanie liczby osób oraz wymiaru obowiązującego ich czasu pracy (etatu).

Wyjaśnienie 10:

Zgodnie z pkt 5 Opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 7 do SIWZ) Zamawiający wyjaśnia, że „Wykonawca zamówienia zapewni ze swej strony personel do przygotowania i wydawania posiłków na stołówce.”

Pytanie 11:

Czy są oni objęci jakimikolwiek gwarancjami w zakresie ich zatrudniania lub wynagradzania, które mogą uniemożliwić modyfikację ich stosunków pracy?

Wyjaśnienie 11:

Zgodnie z pkt 5 Opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 7 do SIWZ) Zamawiający wyjaśnia, że „Wykonawca zamówienia zapewni ze swej strony personel do przygotowania i wydawania posiłków na stołówce.”

Pytanie 12:

Czy wśród tych pracowników są osoby niepełnosprawne? Jeżeli tak, to prosimy o podanie liczby osób niepełnosprawnych oraz stopnia niepełnosprawności.

Wyjaśnienie 12:

Zgodnie z pkt 5 Opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 7 do SIWZ) Zamawiający wyjaśnia, że „Wykonawca zamówienia zapewni ze swej strony personel do przygotowania i wydawania posiłków na stołówce.”

Pytanie 13:

Czy sprzęty wchodzące w skład wyposażenia kuchni są sprawne? Jeśli nie prosimy o informację, które z nich wymagają naprawy lub remontu.

Wyjaśnienie 13:

Sprzęty wchodzące w skła wyposażenia kuchni są sprawne i nie wymagają naprawy lub remontu.

Pytanie 14:

Jakie jest średnie zużycie poszczególnych mediów (woda ciepła, woda zimna, ścieki, energia elektryczna, gaz, ogrzewanie) doprowadzonych do kuchni Zamawiającego?

Prosimy o podanie wysokości opłat netto za następujące media:

Rok-miesiąc	Energia elektryczna	Zimna woda	Ciepła woda	Centralne ogrzewanie	Ścieki	Gaz	Odpady
2014 – 11							
2014 - 12							
2015 - 01							
2015 - 02							
2015 – 03							
2015 – 04							
2015 – 05							
2015 - 06							
2015 - 07							
2015 - 08							
2015 - 09							
2015 - 10							

Wyjaśnienie 14:

Zamawiający w tabeli przedstawia zestawienie zużycia mediów. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, że odpady Wykonawca jest zobowiązany zagospodarować we własnym zakresie, w związku z czym Zamawiający nie ma wiedzy co do kosztów ponoszonych w tym zakresie przez Wykonawcę.

Rok-miesiąc	Energia elektryczna	Zimna woda Ciepła woda Centralne ogrzewanie Ścieki RAZEM	Gaz	Odpady
2014 – 11	745,38		225,83	-
2014 - 12	103,81	682,65		-
2015 - 01	293,91		287,50	-
2015 - 02		267,33	200,93	-
2015 – 03	541,40		192,27	-
2015 – 04		553,06		-
2015 – 05	560,52			-
2015 - 06		541,79	184,60	-
2015 - 07	596,68			-

2015 - 08		228,30		-
2015 - 09	339,33		177,43	-
2015 - 10		449,61	183,24	-

Pytanie 15:

Jaka jest mocy prądu w pomieszczeniach, które będą udostępnione przyszłemu Wykonawcy usługi żywienia?

Wyjaśnienie 15:

400 V siła i 230 V prąd.

Pytanie 16:

Czy sprzęty wchodzące w skład wyposażenia kuchni są sprawne? Jeśli nie prosimy o informację, które z nich wymagają naprawy lub remontu.

Wyjaśnienie 16:

Sprzęty wchodzące w skład wyposażenie kuchni są sprawne i nie wymagają naprawy lub remontu.

Pytanie 17:

Jakie sprzęty w celu prawidłowego funkcjonowania usługi będzie musiał zakupić Wykonawca?

Wyjaśnienie 17:

Zgodnie z pkt 22 Opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 7 do SIWZ) „Wykonawca jest zobowiązany do posiadania własnego drobnego sprzętu kuchennego do realizacji usługi”, tj. np. sztućce, talerze, termosy, dzbanki i inne wg uznania Wykonawcy. Możliwe jest także przejęcie ww. sprzętów po dotychczasowym Wykonawcy po wcześniejszym uzgodnieniu z nim.

Pytanie 18:

Czy zamawiający potwierdza, iż sprzęty podlegające dzierżawie, które są niesprawne bądź uszkodzone doprowadzi do stanu poprzedniego obecny wykonawca usługi?

Wyjaśnienie 18:

Zamawiający wyjaśnia, że sprzęty podlegające dzierżawie są sprawne.

Pytanie 19:

Czy Zamawiający ubezpiecza pomieszczenia i mienie bloku żywienia?

Wyjaśnienie 19:

Zamawiający ubezpiecza pomieszczenia i mienie bloku żywienia.

Pytanie 20:

Czy na wszystkie media na kuchni są założone podliczniki?

Wyjaśnienie 20:

Podliczniki są założone na gaz i energię, opłaty za wodę i ścieki płaci się na podstawie przelicznika ilości wydanych posiłków tzn. śniadania 4 litry wody, obiad 7 litrów wody, kolacja 6 litrów wody.

Pytanie 21:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt, który zakupi na rzecz unowocześnienia technologii produkcji kuchni, po zakończeniu kontraktu pozostanie jego własnością?

Wyjaśnienie 21:

Tak.

Pytanie 22:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że będzie ponosił wyłącznie koszty, o których mowa w SIWZ?

Wyjaśnienie 22:

Tak.

Pytanie 23:

Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż? Czy w kuchni został wdrożony system HACCP?

Wyjaśnienie 23:

Tak.

Pytanie 24:

Czy w stosunku do tych pomieszczeń Zamawiający posiada decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego, np. SANEPID, PIP, UDT itp.? 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?

Wyjaśnienie 24:

Zamawiający nie posiada żadnych decyzji nakazujących przeprowadzenie prac, wydanych przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego

Pytanie 25:

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

Wyjaśnienie 25:

Dozór Techniczny należy do zadań Zamawiającego i to on ponosi koszty z tym związane.

Pytanie 26:

Czy Zamawiający odpowiada za zewnętrzną część budynku kuchni (np. dach, elewację, okna)?

Wyjaśnienie 26:

Zamawiający odpowiada ze zewnętrzną część budynku kuchni.

Pytanie 27:

Czy wykonawca dobrze rozumie, iż kwota 450,00 zł brutto to opłata za czynsz i dzierżawiony sprzęt?

Wyjaśnienie 27:

Kwota 450,00 zł brutto to opłata za najem urządzeń kuchennych.

Powiatowy Zespół Placówek-
Szkoła Mistrzostwa Sportowego Szczyrk
43-374 Buczkowice, ul. Grunwaldzka 220
tel./fax 0048 33 81 77 300
NIP 9372500838, REGON 240449620

DYREKTOR
Powiatowego Zespołu Placówek-
Szkoła Mistrzostwa Sportowego SZCZYRK

mgr Jarosław Konior