

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Pieniężnego 10 A, 11-200 Bartoszyce
tel.762-18-90 i 91, fax 762-18-92

Bartoszyce 13.07.2012

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:
SPORZĄDZANIE, DOWÓZ I WYDAWANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA
DZIECI I MŁODZIEŻY SZKOLNEJ NA TERENIE GMINY BARTOSZYCE

Pytanie nr 1:

Na str. 3 SIWZ Zamawiający pisze o „Załączniku nr 5 Wykaz osób przewidzianych do realizacji zamówienia“ oraz „Załącznik nr 6 Wykaz wykonanych usług“. W SIWZ brak wymienionych załączników. Prosimy o wyjaśnienie czy Wykonawca ma składać wykaz osób i wykaz usług i jeżeli tak, to jakie warunki mają potwierdzać te dokumenty, czy też zapisy w SIWZ znalazły się omyłkowo?

Odpowiedź:

Dokumenty stanowiące załączniki do SIWZ to:

Załącznik nr 1-Umowa

Załącznik nr 2-Formularz ofertowy

Załącznik nr 3-Oświadczenie

Załącznik nr 4-Przykładowy jadłospis na 19 dni

Załącznik nr 5-Karta oceny jadłospisu

Proszę o wypełnienie tylko w/w załączników. Załączniki wykazane na stronie 3 SIWZ wykazano omyłkowo.

Pytanie nr 2:

W treści SIWZ nie znalazły się żadne wymagania w zakresie wiedzy i doświadczenia potencjalnego Wykonawcy? Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zdecydowany jest dopuścić do żywienia zbiorowego kilkuset dzieci Wykonawcę, który nie będzie posiadał jakiegokolwiek doświadczenia w żywieniu zbiorowym dzieci?

Odpowiedź:

W rozdziale V. SIWZ Wykonawca opisał warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy którzy:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają posiadania takich uprawnień,
- 2) posiadają wiedzę i doświadczenie,
- 3) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

- 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- 5) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ustawy pzp,
- 6) złożą formularz ofertowy wraz z wymaganymi dokumentami, oświadczeniami, załącznikami oraz zaświadczeniami,
- 7) spełniają wymagania określone ustawą prawo zamówień publicznych oraz specyfikacją.

Oświadczenie o spełnieniu powyższych warunków należy załączyć do oferty (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 3).

- 8) Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę 100.000,00PLN słownie: sto tysięcy złotych.
- 9) Wykonawca wniesie wadium w wysokości 5.000,00PLN słownie: pięć tysięcy złotych.

Na potwierdzenie spełnienia w/w warunków wykonawca żąda następujących dokumentów:

- 1) wypełniony przykładowy jadłospis na 19 dni - załącznik nr.4,
- 2) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu –załącznik nr 3,
- 3) potwierdzenie wniesienia wadium,
- 4) polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.

Zamawiający uważa, że Wykonawca powinien dysponować odpowiednią wiedzą i doświadczeniem, ale to Wykonawca oceni czy posiadana przez niego wiedza i doświadczenie pozwoli mu dożywiać dzieci zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225) i normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz.851).

Pytanie nr 3

Czy pomieszczenia kuchni Wykonawcy, w których przygotowywane będą posiłki muszą posiadać dopuszczenie Sanepidu do produkcji posiłków? W SIWZ brak jest jakichkolwiek wymagań w tym zakresie. Czy Wykonawca winien złożyć wraz z ofertą decyzję Sanepidu dopuszczającą jego obiekty do produkcji posiłków?

Odpowiedź:

Wykonawca który ubiega się o udział w postępowaniu powinien (rozdział V. SIWZ) dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Potencjał techniczny to zaplecze kuchenne z odpowiednim wyposażeniem i zezwoleniami na prowadzenie określonej działalności oraz pozwoleniami Sanepidu. Osoby zdolne do wykonania zamówienia to osoby posiadające określone umiejętności oraz aktualne badania lekarskie pozwalające na sporządzanie posiłków.

Pytanie nr 4

Czy kuchnia Wykonawcy winna znajdować się w granicach powiatu bartoszyckiego czy też możliwe jest dowożenie posiłków z innych powiatów a nawet województw? Czy w związku z brakiem wymagań dot. odległości kuchni Zamawiający stawia jakieś oczekiwania dotyczące temperatury dowożonych posiłków?

Odpowiedź:

Zamawiający nie precyzuje odległości kuchni od miejsca dożywiania, jednakże jest to przetarg na **SPORZĄDZANIE, DOWÓZ I WYDAWANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW DLA DZIECI I MŁODZIEŻY SZKOLNEJ NA TERENIE GMINY BARTOSZYCE**. Dożywiane dzieci pochodzą z rodzin ubogich a posiłki spożywane w szkole są często jedynymi posiłkami jakie spożywają więc powinny być one pełnowartościowe i **gorące**.

Pytanie nr 5

W Formularzu oferty Zamawiający oczekuje podania ceny brutto jednego obiadu, przez co rozumiemy, że cena ta ma być stała dla każdego obiadu. Tymczasem w Załączniku nr 4 „Przykładowy jadłospis na 19 dni“ znajduje się kolumna opisana jako „Cena brutto wyprodukowanego obiadu“ a następnie podsumowanie tych cen. Prosimy o jednoznaczną informację jak zamawiający zamierza rozliczać się z Wykonawcą oraz co należy wpisać w ostatniej kolumnie w Załączniku nr 4.

Odpowiedź:

W ostatniej kolumnie załącznika nr 4 należy wpisać cenę brutto wyprodukowanego obiadu w danym dniu. Podsumowanie tej kolumny i podzielenie przez 19 powinno dać kwotę zaproponowaną w formularzu ofertowym jako cena brutto jednego obiadu. Zamawiający zamierza rozliczać się z wykonawcą w okresach miesięcznych, tj. po przedstawieniu przez Wykonawcę zamawiającemu faktury. Faktury należy dostarczyć do 5-go dnia następnego miesiąca wraz z załącznikami (imiennie wykazy dzieci korzystających z dożywiania). Faktury dotyczące dożywiania dzieci na podstawie art. 6a ustawy z dnia 29 grudnia 2005 roku powinny być opisane przez Dyrektora szkoły. Formę płatności reguluje § 1 pkt. 7 Umowy stanowiącej załącznik nr 1 do SIWZ.

Pytanie nr 6

Prosimy o podanie obowiązujących w roku szkolnym 2011/2012 cen obiadów finansowanych przez GOPS i opłacanych indywidualnie. Jeżeli w różnych szkołach obowiązywały różne ceny to prosimy o podanie cen z rozbiciem na szkoły.

Odpowiedź:

W roku szkolnym 2011/2012 stawka na obiady finansowane przez GOPS Bartoszyce we wszystkich szkołach Gminy Bartoszyce wynosiła 3,30 zł. (słownie: trzy złote 30/100).

Pytanie nr 7

Czy kuchnia w której przygotowywane będą obiady musi być dostępna dla Wykonawcy na cały okres wykonywania niniejszego zamówienia, czy też Zamawiający dopuści możliwość aby okres dzierżawy kuchni zakończył się w trakcie realizacji zamówienia, co skutkować będzie zaprzestaniem świadczenia usługi? Jeżeli Zamawiający wymaga dysponowania kuchnią na cały okres wykonywania zamówienia to czy należy ten fakty udokumentować w ofercie, np. poprzez złożenie kopii umowy dzierżawy kuchni?

Odpowiedź:

Wykonawca powinien dysponować

odpowiednim potencjałem technicznym na cały okres trwania umowy tj. od 4 września 2012 roku do 28 czerwca 2013 roku. Zamawiający nie żąda dokumentów potwierdzających posiadanie lokalu bądź prawa do użytkowania lokalu. Wykonawca oświadcza (załącznik nr 3 do SIWZ), że dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym. Sprawdzenie norm

technicznych i sanitarnych należy do odpowiednich służb takich jak Sanepid czy Inspekcja Pracy. Jeśli zdarzy się, że Wykonawca zaprzestanie dożywiania dzieci i zerwie warunki umowy ze swojej winy podlega karze wskazanej w Umowie stanowiącej załącznik nr 1 do SIWZ.

Pytanie nr 8

Czy planowana jest w roku szkolnym 2012/2013 likwidacja któryś szkół lub znaczne (powyżej 20%) zmniejszenie liczby uczniów w stosunku do roku szkolnego 2011/2012?

Odpowiedź:

Na dzień dzisiejszy nie ma decyzji dotyczącej likwidacji którejkolwiek ze szkół gminnych. Gmina nie ma wpływu na to ile dzieci będzie uczęszczało do szkół gminnych, to rodzice decydują o tym w jakiej szkole ich dzieci będą realizowały obowiązek szkolny.

Pytanie nr 9

Prosimy o udostępnienie wszystkich nakazów i zaleceń Sanepidu i Państwowej Inspekcji Pracy dotyczących pomieszczeń udostępnianych przez Zamawiającego.

Odpowiedź:

Rozdział III SIWZ pkt.17. „Zaleca się, aby Wykonawca odwiedził i zbadał miejsce i otoczenie, w którym będzie świadczył usługę i pozyskał dla siebie, na swoją odpowiedzialność i ryzyko wszystkie informacje, które mogą być niezbędne w przygotowaniu oferty, oraz przy zawieraniu umowy na realizację zamówienia. Koszt takiej wizyty ponosi oferent”. Wszystkie niezbędne zalecenia Sanepidu i Inspekcji Pracy posiadają Dyrektorzy Szkół jako zarządcy placówek.

Pytanie nr 10

Czy w związku z realizacją usługi Wykonawca będzie zobowiązany do przejęcia jakichkolwiek pracowników Zamawiającego lub innych Wykonawców?

Odpowiedź:

W związku z realizacją usługi wykonawca nie będzie przejmował jakichkolwiek pracowników Zamawiającego lub innych wykonawców.

Pytanie nr 11

Prosimy o opisanie sposobu oceny ofert, co jest obowiązkiem Zamawiającego wynikającym z art. 36 ust. 1 pkt. 13 ustawy PZP. Zawarte w SIWZ informacje w zakresie oceny ofert w kryterium „przykładowy jadłospis“ nie dają obecnie żadnych możliwości przygotowania oczekiwanych przez Zamawiającego jadłospisów. Intencją naszą jest złożenie oferty zawierającej jadłospisy, które uzyskają maksymalną ilość punktów. Ze względu na brak opisu sposobu oceny ofert nie mamy świadomości, w jaki sposób będą oceniane jadłospisy. Prosimy zatem o wyjaśnienie:

- Czy wyżej punktowana będzie wyższa kaloryczność obiadów? Czy w zakresie kaloryczności Zamawiający narzuca jakąś górną granicę?
- ✓ Czy wyższa gramatura obiadu będzie wyżej punktowana? Czy zamawiający wymaga podania w związku z tym gramatury całego obiadu czy poszczególnych składników (np. kotlet, ziemniaki, surówka)?
- Czy przy przyznawaniu punktów jadłospisom będą uwzględniane indywidualne preferencje smakowe poszczególnych członków komisji? Czy np. możliwe jest że jeden z członków komisji oceni wyżej obiad z kotлетem schabowym a inny członek z filetem z kurczaka?

Informacja zawarta w treści SIWZ o indywidualnym ocenianiu jadłospisów przez członków komisji sugeruje, że oceny te mogą być dokonywane w sposób subiektywny, tzn. że za ten sam jadłospis mogą być przyznawane diametralnie różne oceny. Taki zapis SIWZ całkowicie wypacza sens prowadzenia postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, daje bowiem Zamawiającemu swobodę wyboru dowolnej oferty – ze względu na bardzo dużą rangę kryterium. Prosimy o udzielenie informacji jaki winien zostać przedstawiony jadłospis aby Wykonawca otrzymał maksymalną ilość punktów, ewentualnie o opisanie preferencji poszczególnych członków komisji.

Odpowiedź:

Na podstawie Art. 21 pkt. 4 ustawy PZP kierownik Zamawiającego powoła biegłego, który oceni jadłospisy pod kątem zgodności jadłospisów z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225) i normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851). Biegły oceni jadłospisy punktami w skali od 0 pkt. do 38 pkt.

Członkowie komisji to czterech pracowników ośrodka oraz sześciu rodziców dożywianych dzieci. Członkowie komisji oceniają jadłospis pod kątem własnych gustów, preferencji oraz preferencji dożywianych dzieci. Każdy jadłospis będzie mógł uzyskać

od 0 pkt. do 38 pkt. Punkty dla poszczególnych wykonawców zostaną zsumowane i podzielone przez 10 członków komisji.

W ten sposób uzyskana punktacja z oceny biegłego i oceny członków komisji zostanie zsumowana i będzie stanowić podstawę do oceny kryterium „przykładowy jadłospis“.

Jadłospis oceniany przez członków komisji będzie w sposób subiektywny, ale to nie wykonawca będzie oceniany ale jadłospis. Jeśli Wykonawca chce poznać preferencje to nie członków komisji przetargowej ale powinien raczej poznać

preferencje dożywianych dzieci. Powinien skupić się na możliwościach dostarczenia dzieciom świeżo przygotowanych i gorących posiłków.

Na podstawie §5 Rozporządza Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 roku w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane Zamawiający zażądał sporządzenia „przykładowego jadłospisu“ jest próbka tego co Zamawiający może oczekiwać od Wykonawcy za określoną kwotę pieniężną. W kolumnie „gramatura obiadu” powinna być podana gramatura poszczególnych składników obiadu (np. kotlet, ziemniaki surówka) Zamawiający wykupuje obiady w stołówkach szkolnych dla dzieci pochodzących z rodzin ubogich i patologicznych musimy zadbać o to aby dzieci chociaż raz dziennie zjadły ciepły i pełnowartościowy posiłek. Przykładowy jadłospis ma wykluczyć sytuacje, w której wykonawca zaserwuje dzieciom „gorący kubek“ lub „zupkę chińską“ jako gorące danie.

Kierownik
Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej
w Bartoszycach