

Odpowiedzi na pytania Oferentów.

Do „Uzdrowisko Iwonicz” S.A. wpłynęły następujące pytania odnośnie zapytania ofertowego pn. „Świadczenie usług w zakresie żywienia zbiorowego kuracjuszy na rzecz „Uzdrowisko Iwonicz” S.A. w Iwoniczu-Zdroju”

1. Prosimy o udostępnienie wykazu urządzeń kuchennych i wyposażenia będącego własnością Zamawiającego, które Zamawiający może przekazać w użyczenie protokołem zdawczo-odbiorczym.

Odpowiedź: Wykaz zostanie przekazany każdemu Oferentowi, który złoży takie zapytanie.

2. Prosimy o informacje dotyczące aktualnych stawek za poszczególne składowe posiłków w ramach aktualnej umowy na świadczenie usług w zakresie żywienia. Prosimy o udostępnienie informacji o aktualnej stawce netto za osobodzień oraz wyróżnienie stawek netto poszczególnych posiłków dla wyszczególnionych grup żywionych. Prosimy również o udostępnienie danych aktualnego wykonawcy usługi.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że aktualne stawki oraz dane firmy wykonującej usługi, stanowią tajemnicę handlową, zgodnie z zawartą umową.

3. Prosimy o wyznaczenie możliwych terminów oględzin miejsc (wizji lokalnej), w których realizowana będzie usługa.

Odpowiedź: Prosimy o kontakt mailowy lub telefoniczny w celu umówienia terminu wizji lokalnej.

4. Czy Zamawiający dokona odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:

- 1) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę

Odpowiedź: TAK – zmiana wynagrodzenia należnego Wykonawcy podlegać będzie negocjacom.

- 2) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

Odpowiedź: TAK – zmiana wynagrodzenia należnego Wykonawcy podlegać będzie negocjacom.

5. Czy Zamawiający będzie dokonywał podwyższania wynagrodzenia Wykonawcy – jeden raz w roku – o wskaźnik inflacji za rok poprzedni ogłoszony przez GUS, jeśli tak, to czy waloryzacja będzie dokonywana z dniem 1 lutego każdego roku, przy czym pierwsza od dnia 1 lutego 2021r.?

Odpowiedź: NIE

Czy Zamawiający dopuszcza podwyższenie wynagrodzenia Wykonawcy, niezależnie od okoliczności, o której mowa w pkt 2 w sytuacji gdy faktyczny wzrost cen artykułów żywnościowych będzie wyższy od wskaźnika inflacji. Jeśli tak, to w jakich terminach?

Odpowiedź: TAK - zmiana wynagrodzenia należnego Wykonawcy podlegać będzie negocjacom.

6. Zgodnie z par. 4 ust. 2 wzoru umowy wysokość czynszu z tytułu najmu pomieszczeń została ustalona ryczałtowo na kwotę 15.000,00 zł netto miesięcznie i obejmuje:

- 1) zużycie energii elektrycznej wraz z opłatą stałą i przesyłową w odniesieniu do wszystkich pomieszczeń, które zostaną przekazane Wykonawcy,
- 2) zużycie gazu ziemnego wraz z opłatą stałą i przesyłową w budynku „Pod Jodłą”, „Stare Łazienki” i „Sanatorium nr IV”;
- 3) opłatę za ogrzewanie pomieszczeń

Zgodnie zaś z par. 4 ust. 3 Wzoru umowy oprócz czynszu Wykonawca uiszczać będzie Zamawiającemu miesięczne opłaty dodatkowe z tytułu:

- 1) zużycia gazu ziemnego wraz z opłatą stałą i przesyłową w budynku Szpitala „EXCELSIOR” i budynku Biały Orzeł;
- 2) korzystania z Internetu i telefonów;

- 3) zużycia zimnej wody i odprowadzania ścieków w wysokości 450 m³ miesięcznie obejmujące wszystkie punkty żywienia wg zatwierdzonej o obowiązującej taryfy za zbiorowe zaopatrzenie w wodę i zborowe odprowadzanie ścieków świadczone przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Iwoniczu-Zdroju.

Pytania szczegółowe do pytania 6:

Na jakiej podstawie zostanie ustalona wysokość zużycia przez Wykonawcę gazu ziemnego?

Odpowiedź: Szpital Excelsior i Sanatorium Biały Orzeł posiadają liczniki gazowe umożliwiające szczegółowe rozliczenie. Zużycie gazu w pozostałych obiektach uwzględnione zostało ryczałtowo w czynszu z tytułu najmu pomieszczeń.

Na jakiej podstawie zostanie ustalona opłata za korzystanie z Internetu i za korzystanie z telefonów: ilu telefonów i za jakie nr stacji telefonicznych?

Odpowiedź: Do dyspozycji Wykonawcy udostępniamy 7 telefonów w abonamencie Orange obowiązującym dla nas. Razem z Internetem opłata miesięczna brutto w ostatnim czasie wynosiła 77 zł / miesiąc.

Na jakiej podstawie ustalone jest zużycie zimnej wody i odprowadzanie ścieków w wysokości 450 m³ miesięcznie i na jakiej podstawie będzie ustalane w trakcie trwania umowy i czy Zamawiający dokona obniżenia ilości zużycia zimnej wody i odprowadzania ścieków w sytuacji, gdy faktyczne zużycie Wykonawcy będzie niższe?

Odpowiedź: Ze względu na brak możliwości szczegółowego opomiarowania wody i ścieków wprowadzono ryczałt zużycia wody 450 m³ ustalony na podstawie wieloletnich doświadczeń i uzgodnień z dotychczasowymi wykonawcami usługi.

Czy Zamawiający należność za opłatę dodatkową z tytułów określonych w pkt 1-3 ustali, jako ryczałtową?

Odpowiedź: jak wyżej.

7. Zgodnie z par. 4 ust. 9 Wzoru umowy Zamawiający określa, że na dzień rozpoczęcia usługi stan techniczny pomieszczeń przekazywanych Wykonawcy, jako „umożliwiający realizację umowy”.

Co Zamawiający rozumie pod pojęciem „umożliwiający realizację umowy” w odniesieniu do przepisów mających zastosowanie do pomieszczeń, w których przygotowywane są posiłki?

Odpowiedź: Pomieszczenia te dotychczas są dopuszczane do przygotowywania i wydawania posiłków.

8. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do dostosowania na własny koszt pomieszczeń będących przedmiotem najmu do zgodności z obowiązującymi przepisami epidemiologiczno-sanitarnymi i BHP (par. 2 ust. 21 Wzoru umowy).

Proszę o podanie zakresu rzeczowego robót dostosowawczych oraz ich kosztu.

Odpowiedź: Zapis dotyczy bieżącego utrzymywania pomieszczeń w trakcie wykonywania usługi w stanie zgodnym z obowiązującymi przepisami.

Konieczne do poniesienia na cele remontowe i inwestycyjne nakłady (montaż wentylacji i znaczące prace remontowe) wymagać będą odrębnych ustaleń. Kosztów tych nie należy ujmować w proponowanej cenie za wykonanie usługi.

9. Czy Zamawiający dokona zamieszczenia na swojej stronie internetowej odpowiedzi na zapytania Oferentów?

Odpowiedź: TAK

10. Czy Wykonawca będzie zobowiązany do przejścia pracowników od aktualnego wykonawcy, na zasadzie przepisu art. 23¹ Kodeksu pracy, a jeśli tak, proszę o podanie listy tych pracowników z uwzględnieniem:

- 1) kwalifikacji,
- 2) wykształcenia,
- 3) stażu pracy,
- 4) wymiaru urlopu wypoczynkowego,
- 5) ilości niewykorzystanego urlopu wypoczynkowego,
- 6) podstawy zatrudnienia,

- 7) wysokości wynagrodzenia miesięcznego za pracę.
- 8) pracowników przebywających na zwolnieniach lekarskich (liczba dni), na urloпах macierzyńskich itp.

Odpowiedź: NIE

11. Aktualnie ilu jest zatrudnionych pracowników do wykonywania usługi stanowiącej przedmiot zamówienia?

Odpowiedź: Nie posiadamy szczegółowej informacji.

Zamawiający określił jednak w Zapytaniu ofertowym – Załącznik nr 1 swoje oczekiwania w tym względzie.

12. Proszę o podanie stanowisk i wynagrodzeń pracowników aktualnie zatrudnionych do wykonywania usługi stanowiącej przedmiot zamówienia.

Odpowiedź: Nie posiadamy takich informacji.

13. Proszę o podanie rocznego zestawienia liczby kuracjuszy korzystających z posiłków w rozbiciu na miesiące .

Odpowiedź: % udział osobodni gastronomicznych w 2019 roku w poszczególnych miesiącach wynosił:

Styczeń 7%

Luty 8%

Marzec 8%

Kwiecień 8%

Maj 9%

Czerwiec 9%

Lipiec 9%

Sierpień 9%

Wrzesień 9%

Październik 9%

Listopad 9%

Grudzień 6%

14. Czy Zamawiający dopuszcza sezonowość w zakresie wymagania by ziemniaki i inne dodatki węglowodanowe do drugiego dania były posypane koperkiem lub szczypiorkiem , a zupy natką pietruszki , tak ,że w sezonie będzie to świeży koper , szczypiorek i natka pietruszki zaś w pozostałym okresie : suszone lub /i mrożone?

Odpowiedź: TAK

15. Czy Zamawiający dopuszcza dla kuracjuszy , w tym także komercyjnych, wędliny drobiowe, wieprzowe, suche zawierające od 50% do 70 % mięsa?

Odpowiedź: TAK, ale tylko w pojedynczych przypadkach uzgadnianych w jadłospisie.

16. Czy Zamawiający dopuszcza dla gości hotelowych wędliny drobiowe, wieprzowe, suche zawierające od 50% do 70 % mięsa?

Odpowiedź: NIE

14. Czy Zamawiający dopuszcza zawartość warzyw w zupie o wartości mniejszej niż 70 g?

Odpowiedź: TAK w zależności od rodzaju zupy, ale uśredniona ilość warzyw w zupach w jadłospisie 21 – dniowym powinna być zachowana.

15. Jednym z kryterium oceny ofert jest „Dodatki- 5%”. Proszę o skonkretyzowanie rodzaju dodatków poprzez podanie ich nazwy lub przynajmniej nazwy jednego dodatku?

Odpowiedź: Dodatki oceniane będą głównie w odniesieniu jadłospisu dla klienta komercyjnego i dotyczą wprowadzenia dodatków ponad wymagania Załącznika nr 1 do zapytania ofertowego pod względem gramatury, jakości, częstotliwości stosowania (np.: dodatkowa surówka, deser, owoc, wędlina, jogurt itp.)

16. Czy Zamawiający odstąpi od określania wagi dodatku warzywnego do śniadania , ewentualnie czy zmniejszy ilość z 70 g na 50 g?

Odpowiedź: TAK ale zmiany muszą być uzgodnione w jadłospisie, a uśredniona ilość warzyw powinna być zachowana w 21-dniowym jadłospisie.

17. Czy Zamawiający wyraża zgodę na to aby składnik warzywny do obiadu wynosił 100 g – warzywa na surowo i 120 g warzywa gotowane?

Odpowiedź: NIE – zgodnie z Załącznikiem nr 1 ilości te wynoszą odpowiednio 120 g i 150 g.

UWAGA OGÓLNA:

Ewentualne odstępstwa od wymagań zapisanych w Załączniku Nr 1 do zapytania ofertowego mogą zostać dopuszczone wyłącznie w ramach szczegółowego uzgadniania jadłospisu.

30.12.2019 r.

„Uzdrowisko Iwonicz” S.A.
Al. Torosiewiczą 2, 38-440 Iwonicz-Zdrój
PREZES ZARZĄDU


Piotr Komornicki