

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Koronowie, działając jako Zamawiający w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

1. Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczniów szkół podstawowych i gimnazjów, które to placówki nie są wyposażone w stołówki. Od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od nauki w szkole, na terenie Gminy Koronowo

2. Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla osób zamieszkałych na terenie Gminy Koronowo. Od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt przypadających w te dni., działając na zasadzie art. 38 ust.2 w związku z art. 38 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, (tekst jednolity: Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zm.), informuje, że dnia 02.12.2013 roku wpłynęły pytania dotyczące ww. postępowania.

Poniżej przedstawiamy treść pytań wraz z odpowiedziami:

Pytanie 1

Temperatury podane w specyfikacji nie są realne do utrzymania na przestrzeni ok.120 kilometrów licząc wyjazd z posiłkami od Koronowa. Posiłki przewożone w opakowaniach jednorazowych i termosach styropianowych nie utrzymają sugerowanej temperatury.

Temperatura zup i drugiego dania nie utrzyma podanej temperatury. Nawet wtedy kiedy przewożone będą w termosach i nalewane lub nakładane na miejscu w opakowania jednorazowe, gdyż przy otwieraniu termosów ciepło ucieka.

Czy jest możliwość nakładania posiłków na miejscu w szkole lub wyznaczonym miejscu?

Odpowiedź

Zdaniem Zamawiającego jest możliwe utrzymanie podanej w SIWZ temperatury. Dla Zamawiającego istotne jest by odbiorca ostateczny otrzymał gorący posiłek w naczyniach określonych w SIWZ.

Pytanie 2

Jakie zamawiający widzi techniczne rozwiązania utrzymania sugerowanej temperatury w ciągu

3 godzin aby uniknąć kar?

Zamawiający ustalił przedział godziny dostarczania posiłków od 10.00 do 13.00, jednakże to od Wykonawcy zależy w jakim czasie je dostarczy. Ponadto przy zastosowaniach dzisiejszej technologii jest możliwe dostarczanie posiłków w taki sposób, aby utrzymać podaną temperaturę.

Pytanie 3

Po zostawieniu posiłków nawet na pół godziny utracą temperaturę. Czy temperatura i gramatura będzie sprawdzana codziennie, w jaki sposób i przez kogo?

Odpowiedź

Zamawiający nie zamierza sprawdzać temperatury i gramatury posiłków każdego dnia. Zamawiający nie ma na celu szukania sposobu ukarania Wykonawcy. Jeśli Zamawiający



otrzyma informację, że posiłki nie spełniają ww. wymogów, to wtedy dokona kontroli. Może również dokonać kontroli bez wcześniejszego zgłoszenia o nieprawidłowościach.

Pytanie 4

Czy żądania zamawiającego co do temperatury i czasu zostały realnie sprawdzone choćby codziennie przez 1 miesiąc?

Odpowiedź

Nie było takiej potrzeby ponieważ w ocenie Zamawiającego postawione warunki w SIWZ są realne do wykonania.

Pytanie 5

Obecny wykonawca przez okres 12 miesięcy dostarczania posiłków nie wywiązuje się z żądanych wymogów zamawiającego. Posiłki są zimne, gramatura mniejsza a jakość daje wiele do życzenia. Czy zamawiający zmobilizował wykonawcę do poprawienia błędów mimo wielu skarg na jakość i ilość posiłków? Mamy grudzień i jak dotąd ich nie widać.

Odpowiedź

Pytanie nie dotyczy aktualnego postępowania.

Pytanie 6

Czy osoby prywatne odbierające posiłki mogą mierzyć temperaturę i w jaki sposób te pomiary udokumentować i przekazać zamawiającemu uwagi o niespełnionych wymaganiach?

Odpowiedz

Informacje osób prywatnych o temperaturze posiłków nie są podstawą do ustalenia stanu faktycznego i tym samym nie stanowią podstawy do nakładania Wykonawcy kar umownych.

Pytanie 7

Kary nałożone przez zamawiającego są rażąco krzywdzące i mijają się z rzeczywistością. Proszę je usunąć.

Odpowiedź

Kary są adekwatne do przedmiotu zamówienia.

Pytanie 8

Dlaczego nie jest wymagane zaświadczenie o niekaralności?

Odpowiedź

Informacja z Krajowego Rejestru Karnego o niekaralności nie jest dokumentem wymaganym.

Pytanie 9

Jaka jest obecna cena dostarczanych posiłków?

Odpowiedź



Aktualnie cena jednego dostarczanego posiłku wynosi 4,79 zł.

Pytanie 10

Wymogi podane przez zamawiającego są nierealne. Temperatura 75°C i 65°C wymagane są w restauracjach, gdzie posiłki podawane są na miejscu na podgrzewanych naczyniach.

Proszę o odpowiedź na w/w pytania i zmianę wymogów zamawiającego.

Odpowiedź

Zamawiający w SIWZ określił temperaturę posiłków:

- Zupa 75st.C

- Drugie danie 63 st. C

Ww. warunki są realne do spełnienia przez Wykonawcę. W związku z powyższym Zamawiający nie dokonuje zmiany w SIWZ.

MIEJSKO - GMINNY
Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Pomianowskiego 1
86-010 KORONOWO

DYREKTOR
Miejsko-Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej
w Koronowie
Dariusz Karwan