

Łódź dnia 13.08.2021

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
12-122 Jedwabno
Ul. 1 Maja 63**

Dotyczy: zapytanie ofertowe na: Dożywianie uczniów w Zespole Szkół w Jedwabnie wraz z użyczeniem kuchni w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1

1. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie warzyw mrożonych zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym celem urozmaicenia i poszerzenia asortymentu, zważywszy, że warzywa mrożone nie odbiegają w stopniu znaczącym od wartości odżywczych warzyw świeżych?
2. Wykonawca słusznie interpretuje, że w przypadku obiadów jarskich Zamawiający nie wymaga planowania surówek?
3. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że zupa do obiadu ma być zawsze planowana z dodatkiem pieczywa? Wnosimy o modyfikację zapisu w związku z planowaniem dodatku skrobiowego do zup w postaci kasz, ryżu, makaronu, ziemniaków, ponieważ trudno będzie sprostać wymogom zaleceń IŻŻ dotyczących udziału składników odżywczych w diecie dzieci i podaż węglowodanów będzie przewyższała normy, a także planowanie pieczywa do śniadania oraz obiadu będzie mało atrakcyjne dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym.
4. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie obiadów półmięsnych w przypadku dzieci szkolnych?
5. Czy Zamawiający wymaga planowanie codziennie zup mlecznych?
6. Czy Zamawiający wymaga planowania kawy z mlekiem i kakao?
7. Czy Zamawiający dopuszcza planowania margaryn kubkowych?
8. W przypadku podwieczorków Zamawiający dopuszcza planowania galaretek, kisielei, owoców, byduniów, wafelek, ciastek, sałatek, surówek, wafli ryżowych, jogurtów owocowych, serków homogenizowanych, koktajli itp.?
9. Prosimy Zamawiającego o udostępnienie przykładowego jadłospisu z gramaturami
10. Prosimy o określenie godzin, w których mają być wydawane/dostarczane posiłki w szkole/przedszkolu?
11. Prosimy o określenie terminu i godziny zgłaszania posiłków. Proponujemy wprowadzenie zapisu: Posiłki powinny być zgłaszane dzień wcześniej do godziny maksymalnie 14:00.
12. Prosimy o określenie w jaki sposób wykonawca ma przekazywać jadłospis? Iludniowego jadłospisu wymaga Zamawiający?
13. Prosimy o informację czy kuchnia jest w pełni wyposażona? Prosimy o listę sprzętu Znajdującego się na wyposażeniu kuchni
14. Prosimy o plan pomieszczeń kuchenne-stołówkowych
15. Wykonawca prosi określenie grup wiekowych żywionych oraz ich zapotrzebowania energetycznego – srenioważona norma żywienia.
16. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni".
17. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:
Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
 2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
 3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy
18. Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych z rozbiem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.

Oddział szkolny

Posiłek:	Wrzesień 2020	Październik 2020	Listopad 2020	Grudzień 2020	Styczeń 2021	Luty 2021	Marzec 2021	Kwiecień 2021	Maj 2021	Czerwiec 2021
Obiad										

Oddział przedszkolny

Posiłek:	Wrzesień 2020	Październik 2020	Listopad 2020	Grudzień 2020	Styczeń 2021	Luty 2021	Marzec 2021	Kwiecień 2021	Maj 2021	Czerwiec 2021
Śniadanie										
Obiad										
Podwieczorek										

19. Czy w stosunku do pomieszczeń udostępnionych wykonawcy, które będą wypożyczone Wykonawcy są dopuszczenia sanepidu lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego?
20. Czy w stosunku do pomieszczeń udostępnionych wykonawcy, które będą wypożyczone Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń? 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?
21. W jakim stanie technicznym są pomieszczenia do najmu?
22. Czy zamawiający przewiduje przekazanie wykonawcy sprzętu niezbędnego do wykonania usługi? Prosimy o szczegółowe podanie jaki dokładnie sprzęt będzie udostępniony
23. Prosimy zamawiającego o informację jaka jest obecna cena poszczególnych posiłków i wsad do kotła?
24. Prosimy Zamawiającego o informacje kto obecnie świadczy usługę żywienia uczniów?
25. Prosimy zamawiającego o informację jaka jest obecna cena za osobodzień:
 - Cena brutto obiadu dwudaniowego na 1 osobę dla ucznia szkoły podstawowej
 - Cena brutto obiadu dwudaniowego na 1 osobę dla dziecka oddziału przedszkolnego
 - Cena brutto zestawu (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) na 1 osobę dla dziecka oddziału przedszkolnego
25. Jakie są średnie koszty wywozu odpadów (komunalnych, pokonsumpcyjnych)?;
26. Jakie są średnie koszty DDD (deratyzacja, dezynfekcja, dezynsekcja)?;
27. Czy Pracownicy w chwili obecnej pracujący w obrębie kuchni będą przekazani Wykonawcy na mocy par.23' Kodeksu Pracy?;
28. Jaka jest obecna obsada osobowa w obrębie kuchni?
29. Jakie są koszty zatrudnienia Personelu w obrębie kuchni?
33. Czy Zamawiający posiada środek transportu do przewożenia posiłków z kuchni do stołówki szkolnej czy leży to w gestii Wykonawcy?
34. Czy w okresie ferii zimowych, wakacji i jakichkolwiek przerw świątecznych dzieci w przedszkolu i szkole są obecne? Jeżeli tak to w jakiej ilości?
35. Czy jeżeli w okresie wakacji i dłuższych przerw w nauczaniu i funkcjonowaniu przedszkola kuchnia jest zamknięta, Wykonawca będzie ponosił koszty dzierżawy?

Z poważaniem