

WYJAŚNIENIA TREŚCI SIWZ

Dotyczy: Nr referencyjny postępowania :ZP.271.3.2020 pn.: Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby realizacji projektu pn. Dzienny Dom Pomocy w Gminie Jeżowe. Zadanie jest współfinansowane ze środków Regionalnego Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego na lata 2014 -2020; Działanie: 8.3 Zwiększenie dostępu do usług społecznych i zdrowotnych.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986, 2215)

Pytania i odpowiedzi:

1. Przez ile dni będzie zamieszczony przetarg na świadczenie usługi cateringowej na stronie BIP Urzędu Gminy Jeżowe?

Zgodnie z zapisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (D. U. z 2019 r. poz. 1843) oraz Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 16 grudnia 2019 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie wzorów ogłoszeń zamieszczanych w Biuletynie Zamówień Publicznych (Dz. U. poz. 2469).

2. Kto zatwierdził SIWZ?

Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Jeżowie Pani mgr Małgorzata Bolka.

3. Dlaczego nie został zatwierdzony SIWZ?

SIWZ został zatwierdzony. Informacja jest na pierwszej stronie SIWZ.

4. Czy Kierownik OPS podczas trwania umowy będzie odpisywał na maile Wykonawcy zamówienia?

Tak.

5. Jak wygląda analiza wyliczenia dni roboczych świadczenia usługi?

Na podstawie kalendarza, który jest podstawą do wskazania dni wolnych, roboczych, świąt państwowych i kościelnych, obowiązujących w Polsce.

6. Proszę wskazać konkretnie jakie dni (daty) nie zostały ujęte w terminie od 18.08.2020 do 31.03.2022 w celu poprawnego przeliczenia dni roboczych oprócz sobót i niedziel.

	2020	2021	2022	Razem
<i>termin zamówienia</i>	<i>18.08 - 31.12</i>	<i>01.01-31.12</i>	<i>01.01-31.03</i>	
<i>dni robocze</i>	96	254	63	413
<i>święta wypadające w dni robocze</i>	2	7	1	10
<i>święta wypadające w sobotę lub w niedzielę</i>	2	6	0	8
<i>soboty i niedziele</i>	38	104	26	168
<i>łącznie ilość dni w kalendarzu</i>	136	365	93	594

Wykaz dni roboczych wolnych od pracy:

Rok 2020:

11.11.2020 – Narodowe Święto Niepodległości
25.12.2020 – pierwszy Dzień Świąt Bożego Narodzenia

Rok 2021:

01.01.2021 – Nowy Rok
06.01.2020 – Trzech Króli
05.04.2021 – poniedziałek Wielkanocny
03.05.2021 – Święto Konstytucji 3 Maja
03.06.2021 – Boże Ciało
01.11.2021 – Wszystkich Świętych
11.11.2021 – Narodowe Święto Niepodległości

Rok 2022:

06.01.2022 – Trzech Króli

7. Jak będzie wyglądała procedura dostarczania posiłków do DDP?
Odpowiedź znajduje się w punkcie 2.14 SIWZ
8. Czy posiłki będą dostarczane do punktu wydawania posiłków czy pozostawiane przed wejściem do DDP?
Odpowiedź jest w punkcie 2.20 SIWZ
9. Ile czasu ma czekać Wykonawca na odbiór odpadów po każdym posiłku?
Kwadrans po zakończeniu posiłków przez wszystkich seniorów.
10. Gdzie ma czekać Wykonawca na odbiór odpadów?
W rozdzielni lub kuchni, chyba, że wymogi sanitarne i wytyczne epidemiologiczne wprowadzą inne wytyczne.
11. Kto będzie sporządzał protokół odbioru?
Pracownik odbierający posiłki dla Pensjonariuszy w imieniu Zamawiającego.
12. Czy protokół odbioru ma być przygotowywany przez Zamawiającego czy przez Wykonawcę?
Zamawiającego.
13. W ilu egzemplarzach będzie sporządzany odbioru posiłków?
W dwóch po jednym dla Wykonawcy i Zamawiającego.
14. Proszę podać metodologię wyliczenia kwoty 500 zł za każde stwierdzenie wadliwie wykonanego przedmiotu umowy?
Zamawiający nie ma obowiązku podawania metodologii wyliczenia kwoty.
15. Na czym będzie polegać określenie potraw niewłaściwej jakości?
Zamawiający będzie mógł to stwierdzić podczas czynności kontrolnych, podczas których stwierdzi realizację usługi niezgodnie z umową.
16. Gdzie personel Zamawiającego będzie odbierał posiłki?
Odpowiedź znajduje się w punkcie 2.20 SIWZ chyba, że wymogi sanitarne i wytyczne epidemiologiczne wprowadzą inne wytyczne.
17. Jak będzie personel Zamawiającego porcjował i wydawał posiłki?
Odpowiedź znajduje się w punkcie 2.20 SIWZ.
18. Co oznacza stwierdzenie, że Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego będzie przekładał wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczonych dobowo posiłków?
Zamawiający po wcześniejszym zgłoszeniu stosownego wniosku w formie pisemnej w tym zakresie do Gminy będzie miał sposobność zapoznania się z wynikami w siedzibie gminy.
19. Czy kontrola posiłków (ważenie, sprawdzanie temperatury) będzie odbywała się w obecności Wykonawcy?
Tak, chyba, że wymogi sanitarne i wytyczne epidemiologiczne wprowadzą inne wytyczne.
20. Ile wynosi minimalna ilość uczestników dla których mają być dostarczane posiłki?

Zamawiający nie wie jaka będzie dziennie minimalna ilość Pensjonariuszy, ponieważ jest to uzależnione od stanu fizycznego Seniorów. W rozdziale 2 pkt 2.1. Zamawiający wskazał maksymalną ilość uczestników, która wynosi 30 osób. Nie mniej jednak na bieżąco będzie informował o faktycznej ilości uczestników.

21. Czy woda 250 ml może być dodawana do śniadania?
Tak, zgodnie z punktem 2.27 woda jest jednym z napojów wymaganych do śniadania w ilości 250 ml na jedną osobę.
22. Ile razy w tygodniu mogą być serwowane potrawy smażone?
Odpowiedź zgodnie z punktem 2.28 SIWZ.
23. Czy posiłki mają być dostarczane do Domu Pomocy Społecznej w Gminie Jeżowe? Proszę o wskazanie adresu mieszkańców tego Domu.
Odpowiedź jest w punkcie 2.13 SIWZ.
24. Proszę o wyjaśnienie zapisu a.4.
Treść z rozdziału 2 WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU zawarta w w punkcie a.4 jest tożsama z zapisem art. 22a ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.
25. Kto poniesie ewentualne koszty jeżeli pojemniki do przewożenia posiłków zostaną uszkodzone przez pracowników DDP?
Zamawiający nie przewiduje uszkodzenia pojemników przez pracowników DDP. Jeśli natomiast faktycznie takie zdarzenie będzie miało miejsce straty zostaną pokryte przez Ubezpieczyciela Zamawiającego.
26. Jaką temperaturę ma mieć kawa, herbata, mleko, woda, sok podczas dostarczenia do DDP?
Kawa, herbata min. 80°C, woda, sok 4°C-8°C, mleko zgodnie z zaleceniami producenta.
27. Czy pracownicy DDP mają badania na pasożyty?
Nie jest to przedmiotem postępowania nie mniej jednak pracownicy posiadają wszelkie niezbędne badania wymagane prawem.
28. Czy Zamawiający zamierza w ciągu dnia domawiać posiłki dla dochodzących uczestników?
Nie.
29. Jak Wykonawca ma zająć z realizacją zamówienia kiedy posiłki mają być zamawiane każdego dnia do godziny 8:00, a śniadanie ma być dostarczone do 8:00-8:30?
Zamawiający podtrzymuje zapis SIWZ. Zamawiający będzie starał się dzień wcześniej informować Wykonawcę o liczbie posiłków.
30. Proszę podać przedział godzinowy w jakim Zamawiający będzie zgłaszał ilość posiłków.
Zgodnie z zapisem punktu 2.33 SIWZ
31. Kto będzie zgłaszał ilość posiłków na każdy dzień?
Pracownik pełniący dyżur w tym zakresie.
32. Czy będą przeprowadzane ankiety wśród Seniorów na temat jakości posiłków, jeśli tak to jak często?
Nie.
33. Jak ma wyglądać wg. Zamawiającego pierwsza jakość posiłków?
Odpowiedź w punktach 2.21.SIWZ, 2.22. SIWZ 2.23 SIWZ
34. Czy Zamawiający poda wytyczne dotyczące przewozu posiłków w czasie koronawirusa?
Zamawiający nie ma możliwości podać wytycznych, te kompetencje należą do Głównego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający musi bezwzględnie przestrzegać wszystkich zaleceń dotyczących obostrzeń sanitarnych wyznaczonych przez GIS.
35. Czy będzie ustalany plan żywnościowy dla osób przestrzegających dietę?
Punkt 2.36 SIWZ
36. Ile Seniorów musi mieć dostosowane posiłki ze względu na dietę?

Na dzień 06.08.2020 w DDP przebywa 4 osoby natomiast zamawiający będzie informować z jednodniowym wyprzedzeniem o ilości osób wymagających posiłków dietetycznych, zgodnie z zapisem punktu 2.36 SIWZ.

37. Czy dla Seniorów jest w planie robienie kanapek przez pracowników DDP do domu z produktów, które zostaną?
Nie.
38. Czy pieczywo będzie podawane do zupy?
Tak.
39. Czy pracownicy mają ważne badania sanepidowskie?
To nie jest przedmiotem zamówienia publicznego.
40. Gdzie będzie mierzona temperatura posiłków?
W rozdzielni lub kuchni, chyba, że wymogi sanitarne i wytyczne epidemiologiczne wprowadzą inne wytyczne.
41. Czy na śniadanie mogą być serwowane zupy mleczne?
Nie.
42. Czy dla pracowników będą zamawiane posiłki?
Nie.
43. Ile dań w tygodniu ma być mięsnych?
Zgodnie z jadłospisem zatwierdzonym przez Zamawiającego.
44. Ile dań w tygodniu ma być jarskich?
Zgodnie z z jadłospisem zatwierdzonym przez Zamawiającego.
45. Ile osób jest na diecie?
Zamawiający będzie informować z jednodniowym wyprzedzeniem o ilości osób wymagających posiłków dietetycznych, zgodnie z zapisem punktu 2.36 SIWZ.
46. Przez kogo mają być sporządzane jadłospisy?
Punkt 2.34 SIWZ
47. Czy osoba dostarczająca posiłki będzie wpuszczana do punktu wydawania posiłków?
Punkt 2.20 SIWZ uwzględniając również wytyczne sanitarne z uwagi na COVID-19.
48. Ile czasu ma czekać osoba na zwrot pojemników?
Kwadrans po zakończeniu posiłków przez wszystkich seniorów.
49. Kiedy będzie podpisywany protokół odbioru posiłków (przed śniadaniem, po śniadaniu, przed obiadem, po obiedzie)?
Po realizowaniu usługi.
50. Czy będzie podpisywany protokołów odbioru posiłków przy odbiorze posiłków czy też po zjedzeniu posiłków?
Po zjedzeniu posiłków wraz z odbiorem pojemników.
51. Gdzie będzie podpisywany protokół odbioru posiłków?
W założeniu w rozdzielni DDP. Gdyby jednak nie było to możliwe z uwagi na COVID-19 protokół podpisywany będzie w ciągu 24 godzin po zrealizowanej usługi w Gminie Jeżowe.
52. Kto będzie podpisany na protokołach odbioru jako Zamawiający?
Odpowiedz jest w punkcie 2.35 SIWZ
53. Czy pracownicy DPS podczas wydawania posiłków mogą mieć długie paznokcie i pomalowane lakierem?
Nie jest to przedmiotem zamówienia.
54. Czy będą zamawiane owoce?
Punkt 2.34 SIWZ
55. Ile osób pije herbatę z cukrem?
Na dzień dzisiejszy 27 osób, dokładna liczba osób będzie przedstawiona Wykonawcy po podpisaniu umowy.

56. Ile osób pije herbatę niesłodzoną?
Na dzień dzisiejszy 3 osoby, dokładna liczba osób będzie przedstawiona Wykonawcy po podpisaniu umowy.
57. Ile osób ma alergię pokarmową?
Na dzień dzisiejszy 4 osoby, dokładna liczba osób będzie przedstawiona Wykonawcy po podpisaniu umowy.
58. Czy ktoś ma uczulenie na gluten?
Nie.
59. Ile osób ma cukrzycę?
Na dzień dzisiejszy 3 osoby posiadają wskazane schorzenie.
60. Czy ma być ustalony jadłospis tygodniowy czy miesięczny?
Punkt 2.19 SIWZ
61. Czy jadłospis ma być ustalony przez technologa żywienia?
Nie.
62. Kto odpowiada materialnie za wszelkie szkody spowodowane Wykonawcy przez pracowników Zamawiającego?
Zamawiający nie przewiduje żadnych szkód spowodowanych przez pracowników. Jeśli szkoda faktycznie zaistnieje, straty pokryje Ubezpieczyciel, u którego jest wykupiona polisa OC.
63. Czy w DDP znajduje się waga spożywcza, jakiej firmy, czy posiada atest, do ilu kg? *Tak znajduje, posiada i spełnia wszelkie wymogi.*
64. Czy w DDP znajduje się termometr do mierzenia temperatury dań? Jeśli tak jakiej firmy, czy posiada atest?
Tak znajduje, posiada i spełnia wszelkie wymogi.
65. Kto jest uprawniony do mierzenia temperatury posiłków oraz ważenia gramatury dań?
Takie czynności nie mają obowiązku prawnego posiadania specjalnych uprawnień.
66. Jaka będzie procedura postępowania podczas ważenia dań?
Zgodnie z wytycznymi sanitarnymi.
67. Jakie prawa przysługują Wykonawcy?
Wykonawcy przysługują prawa zgodne z prawem zamówień publicznych, kodeksu cywilnego.
68. Czy będą ważone osobno np. ziemniaki, mięso i surówka? Czy razem wszystko na talerzu?
Zgodnie z wymogami gramatury w SIWZ.
69. Czy będzie ważony każdy posiłek przed wydaniem?
W sytuacji posiadania wątpliwości względem przestrzegania odpowiedniej ilości posiłków.
70. Czy będzie sprawdzany stan sanitarny samochodu do przewozu posiłków? Jeśli tak to przez kogo?
Zgodnie z zapisem punktu 2.13 SIWZ
71. W jakich pojemnikach mają być przewożone posiłki?
Odpowiedz jest w punkcie 2.13 i 2.14 SIWZ
72. Czy Zamawiający będzie żądał dodatkowo np. cappuccino, kawę parzoną, kawę rozpuszczalną cukier, mleko?
Tak.
73. Jakie to są warzywa gotowane w temperaturze 2-8 stopni Celsjusza?
Zamawiający nie wymaga gotowania warzyw w temperaturze 2-8 stopni Celsjusza a dostarczenie ugotowanych wcześniej warzyw, ale dostarczonych wychłodzonych w temperaturze od 2 do 8 stopni Celsjusza. Wyraźnie jest napisane: „jarzyn lub warzyw gotowanych o temperaturze 2-8 stopni Celsjusza w momencie odbioru”.
74. Co Zamawiający rozumie pod pojęciem potrawy niewłaściwej jakościowo? *Niespełniające wymogów SIWZ.*
75. Kiedy mogą być zakupione posiłki dla pacjentów?

Decyzja zakupu jest po stronie Wykonawcy z uwzględnieniem zapisów punktu 2 SIWZ

76. Jak ma być przewożona zupa w pojemnikach GN?

W poniższej kategorii oprócz najbardziej typowych rozmiarów pojemników GN znajdują Państwo również przystosowane do nich pokrywy. Do wyboru mają Państwo pokrywy zwykłe, tradycyjne, z uszczelką silikonową (odporną na działanie temperatur nawet do 180°C) oraz z otworem na łyżkę.

Pojemnik ze stali nierdzewnej używany jest na każdym etapie produkcji, przechowywania i dystrybucji potraw w profesjonalnych placówkach gastronomicznych. Jednakże, podczas dokonywania zakupu należy zwrócić uwagę na model pojemnika GN, jaki jest kompatybilny z wybieranym przez nas sprzętem gastronomicznym. I tak: do szaf chłodniczych i szaf mroźniczych nabywamy pojemniki GN2/1, do stołów chłodniczych GN1/1, do witryn nastawnych: grzewczych i chłodniczych GN1/3, z kolei w barach sałatkowych stosujemy niemalże całą gamę rozmiarów. Nabywając pojemnik ze stali nierdzewnej, mają Państwo możliwość czyszczenia go w zmywarkach kapturowych, barowych i uniwersalnych.

77. Proszę o wskazanie przykładowych pojemników GN do przewożenia zupy, proszę podać firmę oraz symbol produktu)

Pojemniki GN to najpowszechniej używane pojemniki ze stali nierdzewnej na żywność używane w gastronomii, szczególnie w profesjonalnych placówkach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego.

Skrót „GN” odnosi się do międzynarodowego oznaczenia „Gastro Norm”: standardowych rozmiarów pojemnika ze stali nierdzewnej, wykorzystywanego na każdym etapie w gastronomii. Oprócz określania w ten sposób pojemników GN, odnosi się go do innych sprzętów AGD, w celu zmierzania maksymalnej objętości. Wymiary lad chłodniczych, witryn ekspozycyjnych opiera się na formacie GN.

Pojemniki GN określone są w kilku najbardziej standardowych wymiarach:

GN 1/9 : 108 x 176 mm

GN 1/6 : 176 x 162 mm

GN 1/4 : 265 x 163 mm

GN 1/3 : 325 x 176 mm

GN 1/2 : 325 x 265 mm

GN 2/3 : 354 x 325 mm

GN 1/1 : 530 x 325 mm

GN 2/1 : 650 x 530 mm

Pojemnik ze stali nierdzewnej spełnia międzynarodowe standardy w zakresie higieny i ochrony środowiska.

Pojemniki GN wykonane zostały ze stali nierdzewnej 18/10, co oznacza że stal złożona jest z 18% chromu, 10% niklu, wpływa to na podniesie standardów jakości, spełnia wszystkie przyjęte w Polsce normy użytkowania. Wpływa na odporność na korozję, wysokie temperatury, uszkodzenia mechaniczne. Oddziałuje również na walory estetyczne: nadaje lśniący połysk, ułatwia ich sprzątanie i utrzymanie czystości.

Pojemnik ze stali nierdzewnej pozwala na bezpieczne i zgodne ze standardami przechowywania żywności magazynowanie artykułów spożywczych.

78. W jakich pojemnikach ma być przewożone mięso?
Pojemniki GN to najpowszechniej używane pojemniki ze stali nierdzewnej na żywność używane w gastronomii, szczególnie w profesjonalnych placówkach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego.
79. W jakich pojemnikach mają być przewożone ziemniaki, makaron, kasza, ryż?
Pojemniki GN to najpowszechniej używane pojemniki ze stali nierdzewnej na żywność używane w gastronomii, szczególnie w profesjonalnych placówkach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego.
80. W jakich pojemnikach mają być przewożone surówki?
Zgodnie z zasadami HACCAP dostarczone przez firmę Cateringową posiłki powinny znajdować się w czystych, nieuszkodzonych, zamykanych naczyniach, opakowaniach typu termosy.
81. W jakich pojemnikach ma być przewożone pieczywo?
Zgodnie z zasadami HACCAP dostarczone przez firmę Cateringową posiłki powinny znajdować się w czystych, nieuszkodzonych, zamykanych naczyniach, opakowaniach typu termosy.
82. W jakich pojemnikach ma być przewożona herbata, mleko, kawa, woda?
Zgodnie z zasadami HACCAP dostarczone przez firmę Cateringową posiłki powinny znajdować się w czystych, nieuszkodzonych, zamykanych naczyniach, opakowaniach typu termosy.
83. Kto będzie porcjował posiłki w DDP?
Zgodnie z HACCAP personel DDP.
84. Jakie uprawnienia posiada personel DDP do wydawania posiłków?
Nie jest to przedmiotem postępowania, jednak personel posiada wszelkie szkolenia upoważniające do wydawania posiłków.
85. Czy oferta Wykonawcy musi zawierać polisę lub inny dokument zabezpieczenia potwierdzający, że Wykonawca ubezpieczony jest od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę nie niższą niż 300 000 zł?
Zamawiający wskazuje, iż nie wymaga posiadania polisy, na tą okoliczność opublikował sprostowanie.
86. Jaki jest termin składania ofert? Proszę podać dzień i dokładną godzinę.
Termin składania ofert został opisany w rozdziale 11 SIWZ w pkt. 11.1.
87. Czy Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ?
Tak, zgodnie z art. 38 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 1843)
88. Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby faktura była przesyłana przez Wykonawcę w formie elektronicznej?
Nie.
89. Czy na śniadania można dostarczać np. paprykarz, kaszanke, serek topiony, serek homogenizowany, jogurty i o jakiej gramaturze?
Nie.
90. Czy Zamawiający dopuszcza dostarczanie takich produktów jak papryka marynowana, ogórki kiszone, ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, patisy, cukinia i w jakiej gramaturze na osobę?
Nie.
91. Proszę o określenie czy Zamawiający dopuszcza stosowanie takich produktów jak: ketchup, musztarda, majonez i w jakiej ilości przewidzianej na osobę?
Jeżeli w jadłospisie jest wymagane, zamawiający dopuszcza stosowanie tych produktów.
92. Czy treść SIWZ była modyfikowana w czasie zamieszczenia informacji na stronie BOP Gminy Jeżowe? Jeśli tak to czego konkretnie dotyczyła zmiana?
Wszelkie zmiany lub modyfikacje SIWZ są dokonywane na podstawie art. 38 ustawy Pzp.

93. Czy Zamawiający może osobiście kontrolować linię produkcyjną w Zakładzie Wykonawcy? Jeśli tak to proszę o podanie podstawy prawnej.
Zamawiający nie może osobiście kontrolować linii produkcyjnej Wykonawcy. Może natomiast powiadomić instytucje kontrolujące w tym zakresie i złożyć wniosek o przeprowadzenie kontroli w tym zakresie.
94. Czy Zamawiający będzie modyfikował treść SIWZ w trakcie trwania przetargu?
Modyfikacje treści SIWZ w trakcie trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać tylko na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy Pzp.
95. Czy Zamawiający będzie obciążony za nieterminową zapłatę faktury VAT?
Zamawiający nie przewiduje nieterminowych zapłat za faktury VAT, nie mniej jednak ma na uwadze fakt, że podstawą prawną odsetek ustawowych są: art. 359 i art. 481 ustawy z 23 kwietnia 1964 r., Kodeksu cywilnego (j.t. Dz.U. z 2017 r., poz. 459 ze zm.) oraz art. 4 pkt 3 ustawy z 8 marca 2013 r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (j.t. Dz.U. z 2016 r., poz. 684). Konkretnie odsetki ustawowe są regulowane poprzez art. 359 Kodeksu cywilnego, w którym przeczytać można, że:
- § 1. Odsetki od sumy pieniężnej należą się tylko wtedy, gdy to wynika z czynności prawnej albo z ustawy, z orzeczenia sądu lub z decyzji innego właściwego organu.*
- § 2. Jeżeli wysokość odsetek nie jest w inny sposób określona, należą się odsetki ustawowe w wysokości równej sumie stopy referencyjnej Narodowego Banku Polskiego i 3,5 punktów procentowych. Z kolei art. 481 Kodeksu cywilnego dotyczy odsetek za opóźnienie:*
- § 1. Jeżeli dłużnik opóźnia się ze spełnieniem świadczenia pieniężnego, wierzyciel może żądać odsetek za czas opóźnienia, chociażby nie poniósł żadnej szkody i chociażby opóźnienie było następstwem okoliczności, za które dłużnik odpowiedzialności nie ponosi.*
- § 2. Jeżeli stopa odsetek za opóźnienie nie była oznaczona, należą się odsetki ustawowe za opóźnienie w wysokości równej sumie stopy referencyjnej Narodowego Banku Polskiego i 5,5 punktów procentowych. Jednakże gdy wierzytelność jest oprocentowana według stopy wyższej, wierzyciel może żądać odsetek za opóźnienie według tej wyższej stopy.*
96. Czy Zamawiający dopuszcza dostarczanie soków w oryginalnych opakowaniach wielolitrowych?
Nie
97. Czy Zamawiający dopuszcza soki mniejsze niż 100%?
Nie.
98. Proszę określić rodzaje dostarczanych kaw?
Zamawiający nie wymaga szczególnych rodzajów kaw.
99. W jaki sposób Zamawiający zamierza dokumentować niewłaściwe dostarczanie posiłków?
Protokolarnie.
100. Czy Zamawiający dopuszcza zgłoszenie zastrzeżeń przez Wykonawcę inną drogą niż mailową?
Tak, również w formie pisemnej.
101. Proszę o podanie gramatury jaka ma być dostarczana porcja ciasta, bułki słodkiej, ciastek.
Od 130 do 150 g na osobę
102. Czy naliczanie ewentualnych kar umownych będzie odbywało się wyłącznie w formie not obciążeniowych?
Tak.
103. Czy Zamawiający zamierza powierzyć Wykonawcy jakiegokolwiek inne zamówienie?
Nie.

101. Proszę o podanie gramatury jaka ma być dostarczana porcja ciasta, bułki słodkiej, ciastek.
Od 130 do 150 g na osobę
102. Czy naliczanie ewentualnych kar umownych będzie odbywało się wyłącznie w formie not obciążeniowych?
Tak.
103. Czy Zamawiający zamierza powierzyć Wykonawcy jakiegokolwiek inne zamówienie?
Nie.
104. Czy codziennie Wykonawca ma dostarczyć kawę, herbatę, wodę, sok, mleko?
Tak
105. Jaka ilość zupy ma być dostarczana codziennie dla jednego uczestnika?
500 ml
106. Czy Zamawiający zgodzi się naprawić wadę lub dostarczyć tożsamą rzecz wolną od wad Wykonawcy w ciągu 48 godzin liczonych w dni robocze od daty zgłoszenia Zamawiającemu wady?
Nie.

Z up. WÓJTA
Bolka
mgr Małgorzata Bolka
kierownik Ośrodka Pomocy
Społecznej w Jęzowie