DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
91-142 Łódź, ul. Rojna 15
NIP: 947-11-07-274
tel./fax 042 652 24 25

Łódź, 27 listopada 2018 r.

Dot. sprawy: PN/US/01/2018

Wszyscy Wykonawcy
ubiegający się o udzielenie
zamówienia

Dotyczy: „Usługi restauracyjne dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi przy ul. Rojnej 15 w roku 2019"

Działając na podstawie art. 38 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r., poz. 1986), Dom Pomocy Społecznej przy ul. Rojnej 15 w Łodzi przekazuje zapytania i udziela odpowiedzi:

1. Prosimy o informacje dodatkowe dotyczące systemu dystrybucji posiłków :

A./ w przypadku dystrybucji posiłków dla pacjentów nie schodzących do stołówki prosimy o potwierdzenie, ze posiłki dystrybuuje bezpośrednio do pacjenta/mieszkańca personel zamawiającego i wykonawca nie ma obowiązku oddelegowania pracownika do dystrybucji tych posiłków

Odp. Wykonawca nie ma obowiązku oddelegowania pracownika do dystrybucji posiłków dla mieszkańców spożywających posiłki poza stołówką (w pokojach).

B./ Po spożyciu rozłożeniu posiłków na stołach w stołówce, czy wykonawcy pracowników muszą odebrać zastawę od każdego pacjenta, wydać II danie do stolika i zebrać od każdego mieszkańca brudna zastawę, czy mieszkańcy sami oddają w jeden punkt zbiorczy brudną zastawę

Odp. Wykonawca odbiera zastawę od każdego mieszkańca, wydaje drugie danie do stolika i zabiera brudną zastawę.

C./ Czy zupy podawane są w wazach na stoli, czy dla każdego mieszkańca osobno?

Odp. Zupy podawane są dla każdego mieszkańca osobno.

D./ Ile osób średnio dziennie spożywa posiłki w oddziałach (osoby leżące)

Odp. Średnio około 40 osób.

2. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeżeli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Odp. Zamawiający nie dysponuje wiedzą na temat dodatkowych koszów ponoszonych przez Wykonawcę poza zdefiniowanymi w ogłoszeniu, szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia oraz wzorach umów.

3. Czy wykonawca może przygotowywać posiłki z półproduktów, dzierżawiąc pomieszczenia kuchni wraz pełnej usługi zgodnie z siwz ?

Odp. Wykonawca nie może przygotowywać posiłków z półproduktów. Wszystkie posiłki przygotowywane są w Domu.

4. Ze względu na specyfikę żywienia w DPS prosimy o załączenie dekadowego jadłospisu w celu weryfikacji wymagań gramowych Zamawiającego.

Odp. Przykładowy jadłospis w załączeniu.

5. W związku z koniecznością zapewnienia depozytu prosimy o podanie średniego zapotrzebowania na produkty, ile wydawanych jest posiłków dodatkowych oraz o jakiej możliwości wyboru posiłków w depozycie

Odp. Zamawiający nie zamieścił w ogłoszeniu informacji, a tym samym nie przewiduje konieczności zapewnienia depozytu.

6. Zwracamy się o zamieszczenie w projekcie umowy, postanowienia umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy za 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia.

Odp. Projekt umowy w § 10 ust. 4 zawiera informację o rozwiązaniu umowy.

7. W SIWZ brak jest informacji nt. tzw. drobnego sprzętu kuchennego, wykorzystywanego do przygotowania / załadunku posiłków, np. narzędzia do porcjowani, noże , tasaki, garnki, sita, deski do krojenia, etc

   Prosimy o potwierdzenie, że sprzęt ten znajduje się na wyposażeniu zaplecza kuchennego Zamawiającego i zostanie przekazany nowemu Wykonawcy. Prosimy o przedstawienie pełnej listy drobnego sprzętu podlegającemu przejęciu przez Wykonawcę.

Odp. Zamawiający nie dysponuje drobnym sprzętem kuchennym.

8. Czy obecnie Zamawiający posiada drobny sprzęt, wykorzystywanego do wydawania posiłków, m.in. talerze, sztućce, kubki, tace, wózki bemarowe itp. Prosimy o potwierdzenie, że sprzęt ten znajduje się na wyposażeniu zaplecza kuchennego Zamawiającego i zostanie przekazany nowemu Wykonawcy. Prosimy o przedstawienie pełnej listy drobnego sprzętu podlegającemu przejęciu przez Wykonawcę

Odp. Zamawiający nie dysponuje drobnym sprzętem kuchennym.

9. Ile osób pracuje obecnie na terenie kuchni przy realizacji zamówienia?

Odp. Pytanie nie dotyczy przedmiotu zamówienia.

10. Ile zdaniem Zamawiającego wymagane jest zatrudnienie pracowników do dystrybucji posiłków?

Odp. Zgodnie z pkt. 5.1.3.3. Ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający wymaga zatrudnienia dietetyka z co najmniej 5 letnim stażem. Wykonawca winien dysponować taką ilością pracowników, która zapewni prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.

11. Prosimy o informację, gdzie prowadzony jest proces mycia naczyń (talerzy i sztućców) użytych do konsumpcji przez mieszkańców?

Odp. Naczynia myte są przez Wykonawcę w zmywarko – wyparzarce znajdującej się w pomieszczeniu kuchennym.

12. Prosimy o podanie kosztu dzierżawy pomieszczeń za m2 oraz sprzętu.

Odp. Pomieszczenia magazynowe – 97,14 m2 x 7,42 zł netto za 1 m2 miesięcznie, pomieszczenia piwnic – 22,40 m2 x 4,95 zł netto za 1 m2 miesięcznie, pomieszczenia restauracyjne 87,80 m2 x 9,90 zł netto za 1 m2 miesięcznie – stawki ustalone zgodnie z Zarządzeniem Nr 4117/VII/2016 Prezydenta Miasta Łodzi z dnia 25 lipca 2016 roku.
Dzierżawa urządzeń I sprzętu – 270,32 zł netto miesięcznie.

13. Prosimy o dodatkowe informacje dot. rozliczenia mediów i kosztów :

A./ Prosimy o podanie średnich miesięcznych kosztów mediów za okres ostatnich 12 znanych miesięcy dla każdego z medium osobno wymienionych w §4 ust. 1 umowy najmu :
- energia elektryczna
- koszty zużycia zimnej wody oraz zrzutu cieków
- koszty wody i ścieki na punkty czerpania wody
-opłata za podgrzanie wody

- koszty zużycia gazu
- opłata za ogrzewanie
- podatek od nieruchomości
-UDT (windy)

Odp. Umowa najmu nie zawiera § 4 ust. 1.

F/ Jaki jest aktualny miesięczny koszt wywozu odpadów pokonsumpcyjnych?

Odp. Zamawiający nie posiada takiej informacji.

G./ Jaki jest aktualny miesięczny koszt wywozu odpadów komunalnych z kuchni?

Odp. Zamawiający nie posiada takiej informacji.

H./ Jaki jest aktualny kwartalny lub roczny koszt DDD?

Odp. Zamawiający nie posiada takiej informacji.

14. Prosimy o szczegółowe opisanie stanu technicznego pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy i wymienienie tych pomieszczeń(załączenie wykazu)

Odp. Zamawiający dopuszcza wizję lokalną pomieszczeń w dni powszednie w godz. 9:00 – 11:00 i 14:00 – 15:30. Każdy z Wykonawców może samodzielnie ocenić stan pomieszczeń.

15. W związku z dzierżawa sprzętu prosimy o podanie wykazu sprzętu.

Odp. W załączeniu wykaz sprzętu do dzierżawy.

16. Czy obecnie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy wymagają jakichkolwiek nakładów finansowych, sprzętowych ?

Odp. Zamawiający dopuszcza wizję lokalną pomieszczeń w dni powszednie w godz. 9:00 – 11:00 i 14:00 – 15:30. Każdy z Wykonawców może samodzielnie ocenić stan pomieszczeń.

17. Prosimy o precyzyjne podanie kosztów rocznych napraw sprzętu i urządzeń przeznaczonych do przejęcia przez Wykonawcę.

Odp. Zamawiający dzierżawi sprzęt zgodnie z umową dzierżawy i nie ponosi koszów naprawy, w związku z czym nie posiada takiej informacji.

18. Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

Odp. Na dzień ogłoszenia przetargu kanalizacja jest sprawna.

19. Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

Odp. Na dzień ogłoszenia przetargu wentylacja jest sprawna. Kontrola przewodów kominowych i wentylacji – lipiec 2018 r.

20. Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczne w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

Odp. Na dzień ogłoszenia przetargu wentylacja jest sprawna.

21. Kiedy ostatni raz dokonano kompleksowego malowania zaplecza kuchennego ?

Odp. Zamawiający dopuszcza wizję lokalną pomieszczeń w dni powszednie w godz. 9:00 – 11:00 i 14:00 – 15:30. Każdy z Wykonawców może samodzielnie ocenić stan pomieszczeń.

22. Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż ?

Odp. Pomieszczenia odpowiadają obowiązującym na dzień ogłoszenia przetargu, przepisom prawa.

23. *P*rosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp. Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o kopie w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

Odp. Zamawiający nie posiada wiedzy na temat nakazów wykonawczych dotyczący wynajmowanych pomieszczeń.

24. Czy najemca może uruchomić, za zgodą Wynajmującego produkcje na rzecz osób trzecich czy ponosi z tego tytułu jakikolwiek koszt?

Odp. Przedmiotem zamówienia nie jest produkcja.

25. Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie nazwy firmy, która obecnie realizuje zamówienie oraz ceny wyżywienia brutto jednego mieszkańca.

Odp. Informacja o rozstrzygnięciu przetargu na usługi restauracyjne dla 92 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ul. Rojnej 15 w Łodzi w 2018 r. znajduje się w Biuletynie Zamówień Publicznych, nr ogłoszenia 500001158-N-2018 z 03.01.2018 r - link do strony: http://www.komunikaty.pl/komunikaty/p/Przetargi/6054611/swiadczenie+uslug+restauracyjnych+i+zywieniowy

26. Czy Zamawiający ma jakieś specjalne wymagania żywieniowe?

Odp. Diety zlecone przez lekarza.

DYREKTOR

Beata Wendt-Biernacka