

W związku z zamiarem przystąpienia naszej firmy do w/w przetargu, zgodnie z art. 38 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych, prosimy o udzielenie odpowiedzi na poniższe pytania dotyczące specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. Prosimy o podanie dokładnej ilości liczby żywionych z podziałem na poszczególne diety za okres wrzesień 2012 – wrzesień 2013.

Odpowiedź: Średnio, żywione w tym okresie były 102 osoby. Dieta podstawowa – 43, dieta lekkostrawna – 26, dieta cukrzycowa – 23, bezmleczna – 2, mix podstawowy – 6, mix bezmleczny – 2. Jest to ilość szacunkowa, może ulec zmianie w poszczególnych dietach o +/- 2 osoby.

2. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001 r. (DZ. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji na temat aktualnej stawki za osobodzień wyżywienia wraz z informacją czy jest to stawka netto czy brutto.

Odpowiedź: Aktualna stawka osobodnia żywienia wynosi 13,39 zł brutto.

3. Prosimy o potwierdzenie cały sprzęt wyszczególniony w załączniku nr 5 do SIWZ jest w pełni sprawny i nie wymaga żadnych napraw ani inwestycji.

Odpowiedź: Zapytanie dotyczy prawdopodobnie o sprzęt wyszczególniony w załączniku nr 6 do SIWZ. Na chwilę obecną wszystkie urządzenia są sprawne i wykorzystywane w trakcie procesów przygotowywania posiłków. Należy jednak liczyć się z ich wyeksploatowaniem. Zamawiający nie daje gwarancji, że np. po upływie miesiąca któreś z urządzeń nie ulegnie uszkodzeniu.

4. Prosimy o uzupełnienie załącznika nr 5 do SIWZ o sprzęt drobny i niskocenny.

Odpowiedź: Prawdopodobnie pytanie dotyczy załącznika nr 6 do SIWZ. Cały sprzęt do przekazania dla przyszłego Wykonawcy realizującego usługę żywienia został ujęty w załączniku.

5. Prosimy o potwierdzenie, że cały sprzęt będący na wyposażeniu Kuchni Centralnej widziany w dniu wizji lokalnej przeprowadzonej 4 października 2013 r. i wymieniony w załączniku nr 6 do SIWZ jest własnością Zamawiającego i przejdzie w ramach umowy najmu do kolejnego wykonawcy.

Odpowiedź: Cały sprzęt będący na wyposażeniu kuchni w dniu wizji lokalnej, a wymieniony w załączniku 6 do SIWZ jest własnością Zamawiającego i przejdzie w ramach umowy najmu do kolejnego Wykonawcy.

6. Prosimy o informacje czy ilość sztućców i zastawy stołowa w kuchenkach oddziałowych jest wystarczająca do zapewnienia podawania posiłków pacjentom czy też wymagane są uzupełnienia? Jeżeli tak prosimy o podanie ilości w raz z rozbiciem na poszczególne elementy wyposażenia.

Odpowiedź: Wykonawca powinien zapewnić odpowiednią ilość zastawy stołowej oraz sztuców dla wszystkich mieszkańców Domu.

7. Prosimy o informacje jaki był miesięczny koszt zużycia zimnej wody za okres wrzesień 2012 – wrzesień 2013.

Odpowiedź: Obecny Wykonawca korzystając z kuchni Zamawiającego świadczy również usługę żywienia na zewnątrz, więc podanie wartości zużytych mediów nie będzie odzwierciedleniem stanu faktycznego. Dla orientacji w specyfikacji podaliśmy średnią z ostatnich 3 miesięcy (Rozdział II część I ust.19 SIWZ).

8. Prosimy o informacje jaki był miesięczny koszt podgrzania wody za okres wrzesień 2012 – wrzesień 2013.

Odpowiedź: j.w.

9. Prosimy o informacje jaki był miesięczny koszt odprowadzania ścieków za okres wrzesień 2012 – wrzesień 2013.

Odpowiedź: Patrz pkt 7.

10. Prosimy o informacje jaki był miesięczny koszt zużycia energii elektrycznej za okres wrzesień 2012 – wrzesień 2013.

Odpowiedź: Patrz pkt 7.

11. Prosimy o informacje jaki był miesięczny koszt zużycia gazu za okres wrzesień 2012 – wrzesień 2013.

Odpowiedź: Patrz pkt 7.

12. Prosimy o podanie przykładowych tygodniowych jadłospisów obecnie używanych u Zamawiającego.

Odpowiedź: Dekadowy jadłospis zostanie zamieszczony na naszej stronie internetowej.

13. Prosimy o wskazanie miesiąca, w którym mają się odbyć imprezy okolicznościowe. Zamawiający wskazał 3 razy do roku, w związku z tym, że umowa jest na 7 miesięcy prosimy o podanie miesięcy, w których te imprezy będą. Prosimy o sprecyzowanie, czy każda impreza okolicznościowa ma być zrealizowana dla 170 osób, czy też jest to łączna liczba osób, która będzie brała udział w 3 imprezach.

Odpowiedź: Najprawdopodobniej Zamawiający zaplanuje 2 imprezy (zabawy okolicznościowe). Pierwsza na przełomie stycznia i lutego, druga w maju. W każdej imprezie będzie uczestniczyło około 170 osób (mieszkańcy i goście).

14. Proszę o wskazanie co Zamawiający rozumie pod pojęciem 2 ciepłe posiłki. Czy może być to zupa i dodatek mięsny, czy dwie zupy etc?

Odpowiedź: Zamawiający pod pojęciem ciepłego posiłku rozumie zapewnienie uczestnikom imprezy dwóch ciepłych dań typu: zupa i bigos lub leczo i kiełbaska z rusztu

lub zupa i udko kurczaka itp.

15. Prosimy o wskazanie dla ilu mieszkańców ma być przygotowany poczęstunek z okazji urodzin? Prosimy również o podanie dla ilu osób w każdym miesiącu ma być przygotowany poczęstunek urodzinowy w okresie świadczenia usługi.

Odpowiedź: Urodziny dla mieszkańców organizowane są jeden raz na dwa miesiące.

Uczestniczy w nich każdorazowo ok. 20 osób.

16. Prosimy o informacje czy ryczałt za energię ciepłą jest pobierany we wszystkich miesiącach świadczenia usługi, czy też tylko w okresie grzewczym? Jeśli w okresie grzewczym to prosimy o wskazanie, w których miesiącach zostaje wyłączona energia ciepła.

Odpowiedź: Ryczałt za energię ciepłą pobierany jest we wszystkich miesiącach.

17. Prosimy o wskazanie czy na obecna kuchnię są wydane aktualne nakazy sanepidu. Jeśli tak to jakie?

Odpowiedź: Aktualnie kuchnia nie ma wydanych nakazów sanepidu.

18. W SIWZ znajdują się następujące zapisy: 5. *Przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemaowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Wykonawcy. Podczas wydawania posiłków obiadowych dla mieszkańców nie schodzących na stołówkę, uczestniczyć będzie przedstawiciel Zamawiającego. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzeniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków.* 6. *Wykonawca podawać będzie posiłki mieszkańcom schodzącym na stołówkę i zobowiązuje się do posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach. Zamawiający nie przewiduje wynajęcia stołówki.* Prosimy zatem o wyjaśnienie jak ma się odbywać dystrybucja posiłków i kto za nią odpowiada, gdyż powyższe zapisy specyfikacji są sprzeczne i wzajemnie się wykluczają.

Odpowiedź: Przed wydaniem posiłków przedstawiciel Zamawiającego sprawdza pod względem ilościowym i jakościowym przygotowane potrawy (tzw. odbiór z kuchni), które następnie dla osób nie schodzących na stołówkę rozwozi po pokojach przedstawiciel Wykonawcy (dla ok. 50 % pensjonariuszów przebywających w Domu). Pozostali sprawni mieszkańcy spożywają posiłki na stołówce.