

Główno, dnia 24 listopada 2020r.

Nr postępowania DPS.AG.26.20.2020

Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im. Jana Pawła II w Głównie

Ogłoszenie zostało opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych pod nr 610610-N-2020 z dnia 16.11.2020r.

W odpowiedzi na zadane pytania dotyczące treści SIWZ poniżej przedstawiamy stosowne odpowiedzi:

1. Prosimy o informację kto jest aktualnym Wykonawcą.

Pytanie nie obejmuje treści SIWZ, dlatego nie zostanie udzielona odpowiedź.

2. Prosimy o podanie informacji jaka jest aktualnie stawka netto za 1 osobodzień.

Pytanie nie obejmuje treści SIWZ, dlatego nie zostanie udzielona odpowiedź.

3. Prosimy o informację jaka jest stawka netto za 1 osobodzień z podziałem na poszczególne posiłki:

- Śniadanie stawka netto.....
- II śniadanie stawka netto.....
- Obiad stawka netto.....
- Podwieczorek stawka netto.....
- Kolacja stawka netto.....

Pytanie nie obejmuje treści SIWZ, dlatego nie zostanie udzielona odpowiedź.

1. Prosimy o podanie wszystkich diet które obowiązują na obiekcie.

Na terenie obiektu występują diety:

normalna
dieta wątrobowa
dieta półpłynna
dieta cukrzycowa

2. Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza możliwość przejęcia pracowników aktualnego wykonawcy.

Zamawiający nie posiada kompetencji do podjęcia decyzji w tym zakresie.

3. Prosimy o informację ile osób ze strony wykonawcy aktualnie wykonuje realizację usługi.

Zamawiający nie posiada informacji o ilości zatrudnionych osób, które realizują kompleksową usługę wyżywienia.

4. Prosimy o informację jaka jest aktualnie kaloryczność dla diety cukrzycowej a jaka dla pozostałych diet.

Informacja o kaloryczności diet została zawarta w § 5 pkt. 13 SIWZ.

5. Prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający posiada maksymalnie 62 miejsca dla podopiecznych.

Tak.

6. Prosimy o przygotowanie zestawienia ilości wydawanych śniadań, II śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji z podziałem na poszczególne miesiące w okresie od stycznia 2020r. do września 2020r. Informacja ta umożliwi Wykonawcy m.in. prawidłowe skalkulowanie termosów i innych pojemników do transportu posiłków. Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
Styczeń 2020	1832	1832	1832	279	1832
Luty 2020	1694	1694	1694	261	1694
Marzec 2020	1832	1832	1832	279	1832
Kwiecień 2020	1772	1772	1772	270	1772
Maj 2020	1470	1470	1470	248	1470
Czerwiec 2020	1609	1609	1609	240	1609
Lipiec 2020	1296	1296	1296	248	1296
Sierpień 2020	1319	1319	1319	248	1319
Wrzesień 2020	1272	1272	1272	270	1272

7. Prosimy o informację ilu aktualnie podopiecznych jest leżących, a ilu spożywa posiłek w stołówce.

3 osoby leżące, 29 osób spożywa posiłek na stołówce, 12 osób spożywa posiłki w swoich pokojach.

8. Prosimy o informację jaki jest aktualnie czynsz miesięczny w kwocie netto

2 620,51 zł

9. Prosimy o przedstawienie przykładowego aktualnego jadłospisu dekadowego.

10. Prosimy o informację jaki jest aktualnie wsad do kotła w kwocie netto

Minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego mieszkańca nie może być mniejsza niż 11.50 zł brutto.

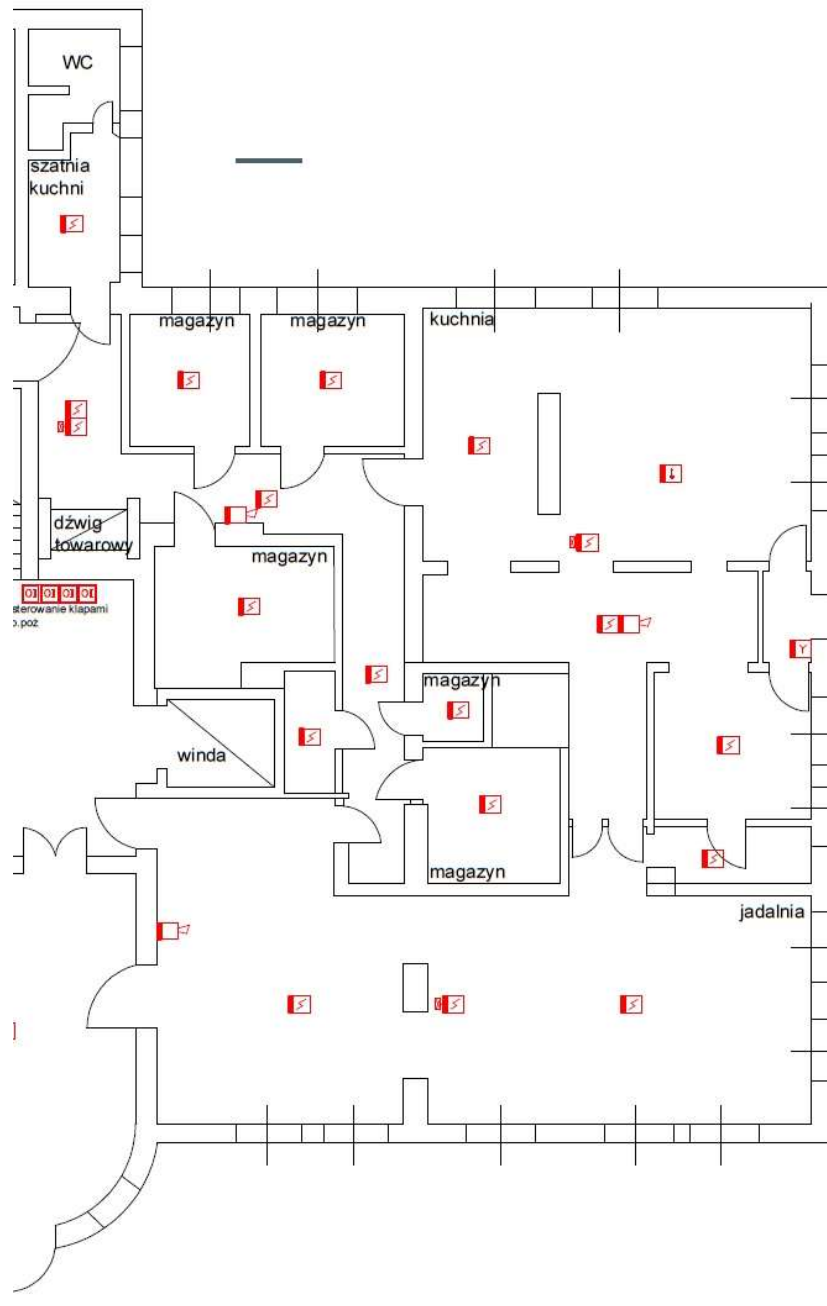
11. Prosimy o informacje z ilu pojemników na odpady miesięcznie korzysta aktualny wykonawca

Zamawiający nie posiada informacji, należy to do obowiązków Wykonawcy.

12. Prosimy o informację czy placówka posiada osoby zarażone Covid-19

Nie posiada.

13. Prosimy o przedstawienie rzutów kuchni oraz magazynów



14. Prosimy o informacje czy Zamawiający udostępni bezpłatnie /odpłatnie pomieszczenia socjalne dla pracowników Wykonawcy

Zamawiający nie udostępni pomieszczeń socjalnych dla pracowników Wykonawcy.

15. Prosimy o wskazanie ilości pacjentów z podziałem na poszczególne miesiące:

- Styczeń 2020 – 62 osoby

- Luty 2020 – 60 osób
- Marzec 2020 – 59 osób
- Kwiecień 2020 – 57 osób
- Maj 2020 – 44 osoby
- Czerwiec 2020 – 42 osoby
- Lipiec 2020 – 43 osoby
- Sierpień 2020 – 43 osoby
- Wrzesień 2020 – 44 osoby
- Październik 2020 – 44 osoby

1. Prosimy o informacje co dokładnie Zamawiający miał na myśli używając sformułowania: dodatek żywieniowy: prosimy o wymienienie wszystkich produktów które w jego skład wchodzi.

Dodatek żywieniowy został opisany w § 5 ust. 4 pkt 4.5 SIWZ.

2. Prosimy o informację ilu aktualnie pacjentów jest na poszczególnych dietach wraz z wymienieniem nazwy diety.

14 osób – dieta normalna

16 osób – dieta wątrobowa

9 osób – dieta cukrzycowa

5 osób – dieta półpłynna

21. Prosimy o informację czy cały wymieniony sprzęt do dzierżawy jest sprawny, jeżeli nie prosimy o informację które konkretnie urządzenia wymiatają naprawy.

Informacje te zawarte są w załączniku nr 2 do umowy.

22. Czy na kuchnię została wydana pozytywna decyzja sanepidu

Zamawiający nie posiada żadnych informacji o wydanych decyzjach.

23. Prosimy o informację kiedy zostały wykonane ostatnie remonty wydzierżawionych powierzchni oraz jaki wykaz prac obejmowały.

Malowanie zmywalni – wrzesień 2020, malowanie pozostałych pomieszczeń w 2016r.

24. Prosimy o informację czy kuchnia wyposażona jest w nieduże garnki do przygotowywania indywidualnych diet, jeżeli tak prosimy o wskazanie ilości

Tak, w ilości 5 szt.

25. Prosimy o informację czy chłodziarki wyszczególnione w wykazie znajdują się w pomieszczeniu magazynowym jeżeli tak to w którym.

Tak, znajdują się w pomieszczeniu magazynowym nr 15.

26. Prosimy o informację czy w pomieszczeniach kuchni są zainstalowane wyciągi mechaniczne?

Tak

27. Prosimy o informacje czy w oknach kuchni zostały zamontowane siatki na owady

Tak.

28. Prosimy o informację czy oprócz chłodziarek w pomieszczeniu magazynowym są również na wyposażeniu zamrażarki do przejęcia, jeżeli tak to w jakiej ilości oraz czy są sprawne czy wymagają naprawy?

Na wyposażeniu nie ma zamrażarek.

29. Prosimy o informację czy są na wyposażeniu kuchni pojemniki GN, oprócz tych trzech przy barmarce, jeżeli tak to w jakiej ilości?

Tak, są w ilości 4 szt

30. Prosimy o informację czy jakikolwiek kocioł warzelny i jakiś taboret elektryczny działa i jest w pełni sprawny w kuchni?

Kotły warzelne i taboret elektryczny nie są sprawne.

31. Prosimy o informację czy jest do przejęcia zastawa stołowa i sztucce, czy wykonawca od początku musi sam je zakupić

Zamawiający nie posiada wiedzy czy obecny Wykonawca przekaże zastawę stołową.

32. Prosimy o potwierdzenie że każdy zakupiony sprzęt oraz urządzenia zakupione do realizacji przedmiotu zamówienia w trakcie jak i po ustaniu umowy są własnością Wykonawcy.

Sprzęt zakupiony przez Zamawiającego będzie własnością Zamawiającego, sprzęt zakupiony przez Wykonawcę będzie własnością Wykonawcy.

33. Prosimy o informację czy w związku z aktualnie panującą sytuacją spowodowaną COVID -19 Zamawiający w przypadku panującego zakażenia na dzierżawionej kuchni dopuszcza możliwość realizacji przedmiotu zamówienia z kuchni zewnętrznej Wykonawcy.

Powyższa kwestia będzie uzależniona od decyzji organów nadzoru sanitarno – epidemiologicznego.

34. Prosimy o podanie aktualnej stawki dzierżawy za sprzęt

Wyposażenie kuchenne jest przekazywane w ramach czynszu.

35. Prosimy o informację czy kuchnia, stołówka jak i pomieszczenia magazynowe znajdują się w 1 budynku

Tak.

36. Prosimy o potwierdzenie czy Zamawiający dobrze rozumie że dystrybucja do pacjentów leżących odbywa się przez personel Zamawiającego.

Tak.

37. Prosimy o informację czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno-technicznego kuchni i jej pomieszczeń? Jeżeli są to prosimy o podanie jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać oraz po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Zamawiający nie posiada żadnych informacji o wydanych decyzjach.

38. Prosimy o informację czy Zamawiający dopuszcza możliwość dowozu posiłków z kuchni zewnętrznej bez konieczności dzierżawienia kuchni Zamawiającego.

Zamawiający nie dopuszcza takiej możliwości, chyba, że taka konieczność będzie związana z wystąpieniem znacznej ilości zakażeń na terenie Zamawiającego.

39. Prosimy o informację czy jakiegokolwiek media wydzierżawionych Wykonawcy pomieszczeniach będą rozliczane na zasadach ryczałtowych? Jeżeli tak to :

B.1/ które media w których pomieszczeniach?

B.2/ ile wynosi miesięczna opłata ryczałtowa za dane medium

Opłata za czynsz jest opłatą ryczałtową i obejmuje wszystkie media.

40. Prosimy o wskazanie aktualnej miesięcznej kwoty ryczałtu za c.o.

Opłata za czynsz jest opłatą ryczałtową i obejmuje wszystkie media.

41. Prosimy o podanie informacji, jak będzie rozliczane centralne ogrzewanie : czy opłata za c.o. będzie liczona w stałej kwocie przez 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.

Opłata za czynsz jest opłatą ryczałtową i obejmuje wszystkie media.

42. . Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje wynikami badania wody? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

Tak, Zamawiający dysponuje aktualnymi wynikami badania wody, przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmującemu nie będą wykonywane dodatkowe badania.

43. Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje badaniami skuteczności wentylacji? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

Zamawiający nie dysponuje aktualnymi badania skuteczności wentylacji, przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmującemu nie będą wykonywane badania.

44. Prosimy o informację czy koszty wywozu odpadów komunalnych z kuchni, odpadów pokonsumpcyjnych oraz koszty DDD obciążają Wykonawcę? Jeżeli tak, to proszę o podanie średnich rocznych (lub miesięcznych) kosztów:

A./ wywozu odpadów komunalnych z kuchni? Kwota miesięczna brutto.....

B./ wywozu odpadów pokonsumpcyjnych z kuchni? kwota miesięczna brutto.....

C./ przeprowadzenia DDD? kwota miesięczna brutto.....

Tak, Zamawiający nie posiada takiej informacji.

45. Prosimy o informacje czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom.

46. Prosimy o informację czy kuchnia i stolówka posiadają drożne wszystkie odpływy.

Tak

47. Prosimy o informacje czy na terenie zaplecza jest pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne? Jeżeli go nie ma, to prosimy o informację, w jaki sposób były w przeszłości oraz mają być w przyszłości składowane te odpady.

Na terenie zaplecza nie ma pomieszczenia na odpady pokonsumpcyjne. Do chwili obecnej składowane były w pojemnikach na zewnątrz budynku.

48. Prosimy o informację z jaką częstotliwością w miesiącu są odbierane i wywożone pojemniki z odpadami pokonsumpcyjnymi.

Zamawiający nie posiada wiedzy w tym zakresie.

1. W związku z panującą pandemią COVID-19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ zapisu: „Zamawiający pokrywa koszt związany z naczyniami jednorazowymi dla ewentualnych pacjentów skażonych”.

Zamawiający, nie wprowadzi sugerowanych zmian w SIWZie, gdyż aktualnie obowiązujące przepisy ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych pozwalają na weryfikację warunków zamówienia publicznego w oparciu o istniejący stan faktyczny.

2. W związku z panującą pandemią i gwałtownym spadkiem ilości żywionych w placówkach medycznych na terenie całego kraju wnosimy o dodanie zapisu do umowy:

„W przypadku gdy ilość i zakres świadczenia Wykonawcy (liczba osobodni posilków) będzie zmniejszona przez Zamawiającego od deklarowanej w SIWZ wówczas Wykonawcy będzie przysługiwało dodatkowe wynagrodzenie wyliczone jako iloczyn różnicy pomiędzy obniżoną ilością osobodni i rzeczywistym wykonaniem świadczenia oraz współczynnikiem 60% liczonym od jednostkowej ceny osobodnia.”

Taki zapis pozwoli wykonawcy na zapewnienie ciągłości realizacji umowy, a jednocześnie należyte wykonanie przedmiotu zamówienia poprzez zabezpieczenie pokrycia kosztów stałych usługi.

Zamawiający, nie wprowadzi sugerowanych zmian, gdyż aktualnie obowiązujące przepisy ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i

zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych pozwalają na weryfikację warunków zamówienia publicznego w oparciu o istniejący stan faktyczny.

3. Jeżeli Zamawiający nie zamierza realizować zamówienia na szacowanym dziennym poziomie to wnioskujemy aby we wzorze umowy Zamawiający wprowadził stawkę jednostkową kroczącą w zależności od ilości zamawianych posiłków, dla przykładu:
 - **Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+IIśniadanie+obiad+kolacja) zamawianych w zakresie od 62-50: X zł**
 - **Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+IIśniadanie+obiad+kolacja) zamawianych w zakresie od 49-39: X zł**
 - **Stawka jednostkowa dla posiłków (śniadanie+IIśniadanie+obiad+kolacja) zamawianych w zakresie poniżej 38: X zł**

W obecnej sytuacji pandemii koronawirusa proponowana wyżej forma rozliczania jest nie tylko korzystna dla Zamawiającego, ale pozwala mu także na racjonalne i kontrolowane wydatkowanie środków publicznych, a tym samym wpisuje się w podstawowe cele związane z dyscypliną finansów publicznych. W przypadku braku możliwości rozliczania się według wartości kroczących, obecna trudna do przewidzenia sytuacja sprawi, że Wykonawca aby uwzględnić ewentualne spadki zamawianych posiłków przy konieczności ponoszenia kosztów stałych mogą oferować wykonanie usługi drożej niż to wynika z faktycznych kosztów realizacji pełnego zakresu przedmiotu zamówienia.

Taki zapis pozwoli wykonawcy na zapewnienie ciągłości realizacji umowy, a jednocześnie należyte wykonanie przedmiotu zamówienia poprzez zabezpieczenie pokrycia kosztów stałych usługi.

Zamawiający, nie wprowadzi sugerowanych zmian, gdyż aktualnie obowiązujące przepisy ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych pozwalają na weryfikację warunków zamówienia publicznego w oparciu o istniejący stan faktyczny.

1. Wnioskujemy o dodanie do umowy:

„Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w związku z obowiązywaniem stanu zagrożenia epidemicznego lub epidemii w sytuacji gdy okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa poniżej, wpływają na należyte wykonanie umowy:

- 1) nieobecność pracowników lub osób świadczących pracę za wynagrodzeniem na innej podstawie niż stosunek pracy, które uczestniczą lub mogłyby uczestniczyć w realizacji zamówienia;
- 2) decyzje wydane przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub działającego z jego upoważnienia państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, w związku z przeciwdziałaniem COVID-19, nakładających na wykonawcę obowiązek podjęcia określonych czynności zapobiegawczych lub kontrolnych;

- 3) polecenia wydane przez wojewodów lub decyzje wydane przez Prezesa Rady Ministrów związane z przeciwdziałaniem COVID-19, .;
- 4) wstrzymanie dostaw produktów, komponentów produktu lub materiałów, trudności w dostępie do sprzętu lub trudności w realizacji usług transportowych;
- 5) okoliczności, o których mowa w pkt 1–4, w zakresie, w jakim dotyczą one podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy. Zmiana może dotyczyć zmiany terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowego zawieszenie wykonywania umowy lub jej części, zmiany sposobu wykonywania usług, zmiany zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmiany wynagrodzenia wykonawcy”.

Zamawiający, nie wprowadzi sugerowanych zmian, gdyż aktualnie obowiązujące przepisy ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych pozwalają na weryfikację warunków zamówienia publicznego w oparciu o istniejący stan faktyczny.

5. Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań, II śniadań, obiadów, kolacji, podwieczorków na poszczególnych oddziałach z podziałem na poszczególne diety w okresie od listopada 2019r. do października 2020r.

Prosimy o podanie liczby osobodni wg. poniższego wzoru:

DIETA NORMALNA

Miesiąc - Rok	Ilość śniadań	Ilość II śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji	Ilość dodatków żywieniowych
Listopad - 2019	930	930	930	930	930
Grudzień - 2019	930	930	930	930	930
Styczeń - 2020	961	961	961	961	961
Luty - 2020	841	841	841	841	841
Marzec - 2020	899	899	899	899	899
Kwiecień - 2020	870	870	870	870	870
Maj - 2020	589	589	589	589	589
Czerwiec - 2020	510	510	510	510	510
Lipiec - 2020	527	527	527	527	527
Sierpień - 2020	496	496	496	496	496
Wrzesień - 2020	420	420	420	420	420
Październik - 2020	434	434	434	434	434

DIETA WĄTROBOWA

Miesiąc - Rok	Ilość śniadań	Ilość II śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji	Ilość dodatków żywieniowych
Listopad - 2019	480	480	480	480	480
Grudzień - 2019	496	496	496	496	496
Styczeń - 2020	496	496	496	496	496
Luty - 2020	464	464	464	464	464
Marzec - 2020	496	496	496	496	496
Kwiecień - 2020	450	450	450	450	450
Maj - 2020	465	465	465	465	465
Czerwiec - 2020	450	450	450	450	450
Lipiec - 2020	496	496	496	496	496
Sierpień - 2020	496	496	496	496	496
Wrzesień - 2020	480	480	480	480	480
Październik - 2020	496	496	496	496	496

DIETA CUKRZYCOWA

Miesiąc - Rok	Ilość śniadań	Ilość II śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji	Ilość dodatków żywieniowych
Listopad - 2019	270	270	270	270	270
Grudzień - 2019	279	279	279	279	279
Styczeń - 2020	279	279	279	279	279
Luty - 2020	261	261	261	261	261
Marzec - 2020	279	279	279	279	279
Kwiecień - 2020	270	270	270	270	270
Maj - 2020	248	248	248	248	248
Czerwiec - 2020	240	240	240	240	240
Lipiec - 2020	248	248	248	248	248

Sierpień - 2020	248	248	248	248	248
Wrzesień - 2020	270	270	270	270	270
Październik - 2020	279	279	279	279	279

DIETA PÓLPLYNNA

Miesiąc - Rok	Ilość śniadań	Ilość II śniadań	Ilość obiadów	Ilość kolacji	Ilość dodatków żywieniowych
Listopad - 2019	180	180	180	180	180
Grudzień - 2019	186	186	186	186	186
Styczeń - 2020	186	186	186	186	186
Luty - 2020	174	174	174	174	174
Marzec - 2020	155	155	155	155	155
Kwiecień - 2020	120	120	120	120	120
Maj - 2020	62	62	62	62	62
Czerwiec - 2020	60	60	60	60	60
Lipiec - 2020	62	62	62	62	62
Sierpień - 2020	93	93	93	93	93
Wrzesień - 2020	150	150	150	150	150
Październik - 2020	155	155	155	155	155

2. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z 6-09-2001 r. (Dz. U. Nr 112, poz. 1198) prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta w DPS Głowno.

Powyższe zostanie rozpoznane w ramach ustawy o dostępie do informacji publicznej, a nie zapytań do treści SIWZ.

3. Ile osób wykonuje aktualnie przedmiot niniejszego zamówienia? Proszę podać ilość osób i wielkość etatów na jakie są one zatrudnione.
Zamawiający nie posiada informacji o ilości zatrudnionych osób, które realizują kompleksową usługę wyżywienia.

4. Prosimy o opublikowanie instrukcji, standardów i procedur obowiązujących u Zamawiającego w zakresie związanym z przedmiotem zamówienia.

Zamawiający nie wdrożył żadnych procedur odnośnie realizacji zamówienia, gdyż jest to obowiązkiem Wykonawcy.

9. Prosimy podać stawki jednostkowe netto za media oraz opublikowanie zestawienia faktur za media z ostatnich 12 m-cy z podziałem na poszczególne m-ce, rodzaj media (np. energia elektryczna, woda zimna, podgrzanie wody, ścieki, c.o., koszty stałe oraz opłata zmienna, za nośnik za usługi przesyłowe i opłata za ciepło itp.) ceny jednostkowe netto, wielkość zużycia i wartość netto jakie obecny Wykonawca płaci.

Rok 2019/20	Energia elektryczna	Zimna Woda	Ciepła Woda	Centralne ogrzewanie	Ścieki	Gaz	Odpady
Listopad - 2019							
Grudzień - 2019							
Styczeń - 2020							
Luty - 2020							
Marzec - 2020							
Kwiecień - 2020							
Maj - 2020							
Czerwiec - 2020							
Lipiec - 2020							
Sierpień - 2020							
Wrzesień - 2020							
Październik - 2020							

Stawki za media wliczone są w czynsz.

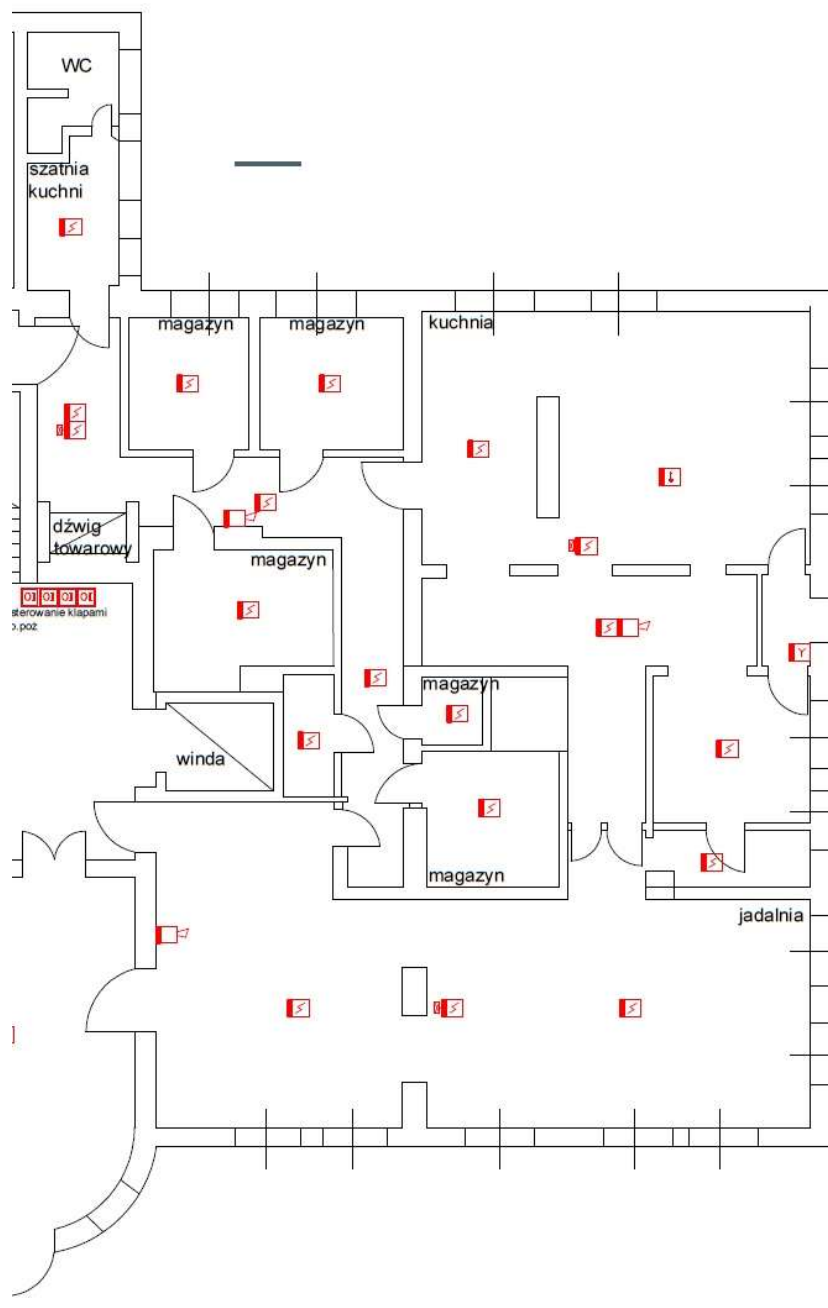
10. Prosimy o podanie kosztów netto odbioru odpadów komunalnych i pokonsumpcyjnych (w przypadku kuchni) z ostatnich 12 m-cy z podziałem na ceny jednostkowe netto, kod odpadu, ilość i pojemność pojemników, częstotliwość wywozu, wartość netto i miesiące rozliczeniowe? Kto obecnie odbiera odpady komunalne i pokonsumpcyjne?

Zamawiający nie posiada informacji, należy to do obowiązków Wykonawcy.

11. W ile pojemników na odpady i jakiej pojemności obecnie jest wyposażona kuchnia?

Zamawiający nie posiada informacji, należy to do obowiązków Wykonawcy.

12. Prosimy o załączenie mapy, planu rozkładu kuchni i pomieszczeń, które Wynajmujący będzie dzierżawił.



13. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wdzierzawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej 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?

Zamawiający nie posiada żadnych informacji o wydanych decyzjach.

14. Czy wśród sprzętu wyszczególnionego w załączonych do dokumentacji przetargowej wykazu sprzętu trwałego są rzeczy – urządzenia niesprawne. Jeśli tak, prosimy o ich wyszczególnienie?

W załączniku nr 2 do umowy zawierającego wykaz sprzętu wśród sprzętu trwałego są uszkodzone 2 szt – kotły warzelne

15. Prosimy o podanie roku produkcji każdego ze sprzętów, które będą dzierżawione przez Wykonawcę, ujęte w wykazie sprzętu w załączniku do umowy.

Zamawiający nie dysponuje takimi danymi.

16. Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca wydaje posiłki na talerzach przez okienko wydawcze dla osób korzystających ze stołówki ?

Zamawiający nie potwierdza.

17. Prosimy o potwierdzenie, że bezpośrednią dystrybucją do pacjentów nie korzystających ze stołówki zajmuje się Zamawiający ?

Tak potwierdzamy.

18. Prosimy o przesłanie (opublikowanie na stronie internetowej zamawiającego) kopii aktualnych jadłospisów za ostatnie 10 dni.

Jadłospis stanowi załącznik do niniejszego dokumentu.

19. Prosimy o opublikowanie ostatniego protokołu Sanepidu dotyczącego pomieszczeń, które będą udostępnione Wykonawcy.

Zamawiający nie dysponuje protokołem.

20. Do wyposażenia w jakie sprzęty poza przekazanym przez Zamawiającego (zał. nr 2 do umowy) zobowiązany jest wykonawca? Prosimy podać również ilości potrzebnego sprzętu?

Wykonawca ma zapewnić sprzęt niezbędny do prawidłowej realizacji zamówienia.

21. Prosimy o podanie kwoty miesięcznej za jaką Zamawiający przekaże do użytku wyposażenie kuchenne z załącznika nr 2 do umowy ?

Wyposażenie kuchenne jest przekazywane w ramach czynszu.

22. Proszę o podanie miesięcznej kwoty czynszu jaką będzie musiał opłacać Wykonawca?

2 620,51 zł netto, 3 223,23 zł brutto

23. Czy podatek od nieruchomości został wliczony w kwotę czynszu najmu? Jeżeli nie to prosimy o podanie kwoty podatku od nieruchomości jaką będzie musiał ponieść Wykonawca?

Nie, nie został. Zamawiający we własnym zakresie opłaca podatek od nieruchomości.

24. Czy wentylacja jest sprawna, czy została wyremontowana i czy w trakcie trwania usługi będzie konieczność dokonywania jej remontu?

Wentylacja jest sprawna, Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć ewentualnych awarii.

25. Prosimy o opublikowanie wykazu wyposażenia jakie znajduje się w pomieszczeniach wynajmowanych, a który należy do obecnego wykonawcy.

Zamawiający nie posiada informacji.

26. Czy w trakcie trwania na żywienie Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź zmniejszenie ilości łóżek w DPS?

Nie jest przewidywana.

27. Czy w pomieszczeniach wynajmowanych przez Zamawiającego jest drożna kanalizacja ?

Tak.

28. Czy obecny Wykonawca usługi żywienia do końca kontraktu jest zobowiązany do dokonania prac remontowych, odnowienia malarskiego albo napraw w udostępnionych pomieszczeniach?

Nie jest zobowiązany.

29. Kiedy ostatni raz były malowane pomieszczenia kuchenne?

Zmywalnia – wrzesień 2020, pozostałe pomieszczenia – 2016r.

30. Ile podliczników wody jest obecnie zainstalowanych w pomieszczeniach kuchennych?

4 sztuki.

31. Prosimy o podanie terminu ważności przeglądów przedmiotu dzierżawy (m. in. przeglądów, które powinny być wykonane przez właściciela obiektu takich jak pomiarów elektrycznych, przeglądów kominiarskich itp.)

Powyższe przeglądy leżą po stronie Zamawiającego.

32. Czy są jakiegokolwiek nakazy obecnie wydane przez Stację Sanitarno - Epidemiologiczną lub inne organy kontroli (jeżeli są) zostaną wykonane przez dotychczasowego Wykonawcę usługi do dnia przejęcia kuchni przez nowego Wykonawcę?

Zamawiający nie posiada informacji.

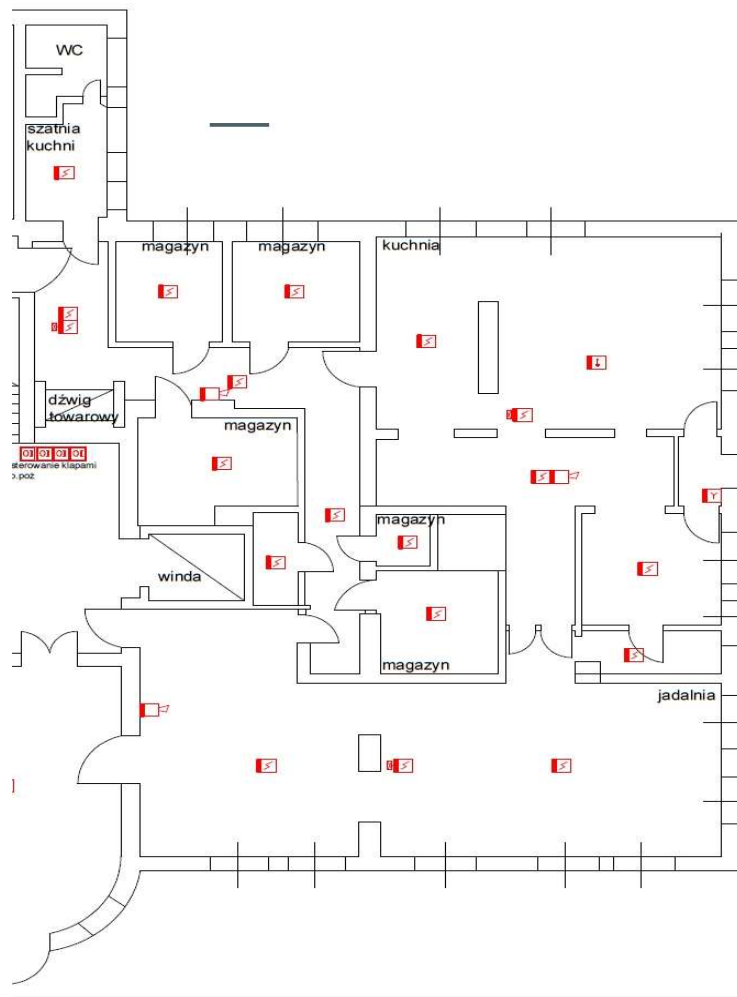
33. Czy wydane są decyzje na kuchnię, jeżeli tak- to jakie?

Zamawiający nie posiada informacji.

34. Czy istnieje konieczność przeprowadzenia prac remontowych - jeżeli tak, to jaki jest ich zakres?

Nie są wymagane prace remontowe.

35. Prosimy o udostępnienie dokumentacji technicznej budynku oraz pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy.



36. Czy obecnie znajdują się w Domu Pomocy Społecznej w Głównie osoby chore na COVID, którym podawane są posiłki w opakowaniach jednorazowych? Jeżeli tak to ile takich osób jest?

Nie.

37. Czy Zamawiający odpowiada za dostarczenie posiłków pensjonariuszom chorym na COVID do łóżka?

Tak.

38. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na dodanie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia? Dla ułatwienia przedstawiamy propozycję takiego zapisu:

„Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia bez żadnych konsekwencji i roszczeń ze strony Zamawiającego, w szczególności w przypadku: braku ekonomicznego uzasadnienia dalszego wykonywania przedmiotu umowy (nastąpi wzrost kosztów świadczonych usług, co powodować będzie straty Wykonawcy na tym

kontrakcie), jeżeli jest to podyktowane istotnym interesem prawnym, ekonomicznym, gospodarczym lub finansowym Wykonawcy z innych ważnych przyczyn.”

Podkreślamy iż wprowadzenie klauzuli dopuszczającej rozwiązanie umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia jest korzystne dla obu Stron, zarówno Zamawiającego jak i Wykonawcy. W/w zapis dostosowuje zapisy umowy do bardzo zmiennej sytuacji gospodarczej. W przypadku zaistnienia sytuacji, za którą żadna ze Stron nie ponosi odpowiedzialności a uniemożliwiających dalszą realizację przedmiotu zamówienia, każda ze Stron będzie uprawniona do rozwiązania umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia, który umożliwi drugiej stronie przygotowanie się do jej zakończenia.

Z uwagi na to, że Zamawiający pozostaje jednostką sektora finansów publicznych przedmiotowy zapis nie zostanie dodany do umowy.

39. W § 5 pkt 19 SIWZ określacie Państwo, że przedmiotem dzierżawy jest część pomieszczeń kuchni o powierzchni **produkcyjnej** 65,70 m² oraz pomieszczeń **magazynowych** o powierzchni 42,73 m² mieszczące się na terenie DPS Głowno. Wysokość stawek czynszu określa Uchwała Nr 64/216/16 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 30.12.2016 r. w sprawie wysokości stawek czynszu za najem lokali i dzierżawę gruntów powiatowych.. Prosimy o doprecyzowanie czy stawka czynszu za 1m jaką obciążacie Państwo wykonawcę to stawka 3,05 zł obowiązująca państwowe i samorządowe jednostki i zakłady budżetowe – w ramach ich zadań , czy może jest to stawka obowiązująca w powiecie zgierskim za najem powierzchni **magazynowej** (4,13 za 1 m²) i powierzchni **produkcyjnej** (32,80/1m²). ? I co wchodzi w skład tej stawki ?

Jest to stawka ryczałtowa obejmująca wszelkie media.