



„Dolnośląskie Centrum Zdrowia Psychicznego” sp. z o.o.

Wybrzeże J. Conrada – Korzeniowskiego 18, 50-226 Wrocław

Tel. 71/ 77-66-212 Fax: 71/ 77-66-200 Fax kom. 519-134-307

e`mail: sekretariat@dczp.wroclaw.pl www.dczp.wroclaw.pl

Sąd Rejonowy dla Wrocławia-Fabryczna VI Wydział Gospodarczy

NIP:895-196-51-26 KRS:0000348483 REGON:021184819

Kapitał Zakładowy: 53 214 000,00 zł

Wrocław, dnia 25.04.2014r

Do wszystkich Oferentów postępowania nr 3/ POŚP/DCZP/2014/P
Dot. Przetargu nieograniczonego na „ Przygotowywanie i dystrybucja posiłków dla pacjentów i pracowników „DCZP” sp. z o.o. wraz z dzierżawą pomieszczeń przy ul. Wybrzeże J.C- Korzeniowskiego 18 we Wrocławiu ”

Wyjaśnienie treści SIWZ

Pytanie nr 1

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydzierżawione 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?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że zostały wydane decyzje przez UDT nakazujące przeprowadzenie prac w zakresie wymiany płyt kabiny windy towarowej, koszt nich wykonania leży po stronie aktualnie Wynajmującego pomieszczenia kuchenne.

Pytanie nr 2

Czy sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny i zgodny z Załącznikiem nr 8 do SIWZ.

Pytanie nr 3

Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający zaprasza Oferentów na audyt pomieszczeń po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminy audytu z Panem K. Pater, nr tel. +48 519 319 454, w godzinach od 8:00 do 14:00

Pytanie nr 4

Czy pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że pomieszczenia, które będą wydzierżawione Wykonawcy nie uwzględniają potrzeb osób niepełnosprawnych.

Pytanie nr 5

Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że w kuchni kanalizacja jest drożna, wentylacja jest sprawna

Pytanie nr 6

Czy w pomieszczeniach do przejęcia znajdują się windy lub odstojnik tłuszczu. Jeżeli tak prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za ich serwis i konserwację i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że w pomieszczeniach do przejęcia znajduje się winda towarowo - osobowa , serwisowana na podstawie zawartej umowy przez Zamawiającego. Miesięczny koszt serwisu i konserwacji wynosi 121,77zł brutto i refakturowany będzie- zgodnie z wzorem umowy - Załącznik nr 10 do SIWZ- na Wynajmującego. W pomieszczeniach kuchennych brak jest odstojników tłuszczu, odstojnik znajduje się w studzience kanalizacyjnej i serwisowany przez Wynajmującego

Pytanie nr 7

Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że Dozorowi Technicznemu podlega dźwig towarowo-osobowy, koszt ponosi wynajmujący, w wysokości około 600,00 zł brutto.

Pytanie nr 8

Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany, co do ilości oddziałów (np. likwidacja, otwarcie nowych), zmiany co do ilości łóżek na poszczególnych oddziałach, przeprowadzanie remontu, itd.?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że na dzień dzisiejszy nie przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany, co do ilości oddziałów, natomiast zmiany mogą zaistnieć i być spowodowane zmianą kontraktu Zamawiającego z OD NFZ na który Zamawiający nie ma decydującego wpływu.

Pytanie nr 9

Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Szpital udostępni Firmie urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Szpital nie udostępni Firmie urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.

Pytanie nr 10

Prosimy o podanie średniomiesięcznego kosztu za ostatnie 12 miesięcy: ciepłej wody użytkowej, zimnej wody, ścieków, gazu, energii elektrycznej, c.o., wentylacji mechanicznej.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że średniomiesięczne koszty jakie ponosi Wynajmujący za ostatnie 12 miesięcy wynoszą: za wodę i ścieki - około 1700,00 zł brutto , za energię elektryczną - około 1400,00 zł brutto, za gaz około 400,00 zł brutto.

Pytanie nr 11

Prosimy o podanie kwoty brutto jaką Zamawiający wydał na naprawy, konserwacje i eksploatację sprzętu, urządzeń i budynek kuchni w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że w okresie dzierżawy Zamawiający nie ponosi w/w kosztów.

Pytanie nr 12

Prosimy o informacje w jakiej wysokości należy zapłacić podatek od nieruchomości (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że dotychczasowy Wykonawca nie był obciążony podatkiem od nieruchomości

Pytanie nr 13

Prosimy o informacje jaką kwotę Zamawiający poniósł z tytułu utylizacji odpadów w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że z tytułu utylizacji i wywozu odpadów w ostatnim roku kalendarzowym wydatkował kwotę 50394,14 zł brutto.

Pytanie nr 14

Prosimy o informacje jaką kwotę Zamawiający poniósł z tytułu wywozu odpadów w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że z tytułu utylizacji i wywozu odpadów w ostatnim roku kalendarzowym wydatkował kwotę 50394,14 zł brutto.

Pytanie nr 15

Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne i ile razy w tygodniu?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że odbiór odpadów pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy, a obecny Wykonawca nie upoważnił Zamawiającego do ujawnienia w/w informacji.

Pytanie nr 16

Kto będzie odpowiedzialny za zapewnienie niezbędnej liczby pojemników do transportu i przechowywania odpadów?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie niezbędnej liczby pojemników do transportu i przechowywania odpadów.

Pytanie nr 17

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych obowiązujących w Szpitalu.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że obecny Wykonawca nie upoważnił Zamawiającego do podania jadłospisów aktualnie obowiązujących u Zamawiającego.

Pytanie nr 18

Ile osób aktualnie wykonuje usługę żywienia pacjentów szpitala - prosimy o podanie ilości osób z podziałem na przygotowanie posiłków i transport.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że obecny Wykonawca nie upoważnił Zamawiającego do ujawnienia w/w informacji.

Pytanie nr 19

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie obecnej średniej dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że informacje zostaną udzielone zgodnie z Ustawą z dn. 6 września 2001 r o dostępie do informacji publicznej , zgodnie z art. 10 ust. 1, art. 13 ust.1 i art. 14 ust.1.

Pytanie nr 20

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji na temat aktualnego kosztu netto wsadu do kotła.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że informacje zostaną udzielone zgodnie z Ustawą z dn. 6 września 2001 r o dostępie do informacji publicznej , zgodnie z art. 10 ust. 1, art. 13 ust.1 i art. 14 ust.1.

Pytanie nr 21

Proszę o podanie rzeczywistej liczby żywionych pacjentów wg - ilości posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) odniesieniu do poszczególnych miesięcy w ostatnim roku kalendarzowym z podziałem na poszczególne oddziały oraz diety.

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że rzeczywistą liczbę żywionych pacjentów wg - ilości posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) w odniesieniu do poszczególnych miesięcy w ostatnim roku kalendarzowym, z podziałem na poszczególne oddziały przedstawia poniższa tabela:

ilości za ostatnie 12 miesięcy				
oddziały	śniadania(szt.)	obiady(szt.)	kolacje(szt.)	ilość diet
	1 rok			
I	3864	3879	3801	33
II	9774	9827	9595	43
III	10442	10429	10224	52
IV	9214	9149	8877	43
V	11230	11218	10978	34
VI	9630	9707	9283	32
VII	6871	6862	6665	33
OLAZA	7771	7787	7808	44
COTU	6865	6884	6875	29
DETOX	1911	1983	1990	34
DOTU	4361			12
DOLiZP		2440		8
razem	81933	80165	76096	397

Pytanie nr 22

Kto będzie odpowiedzialny za utrzymanie porządku w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że Zamawiający będzie odpowiedzialny za utrzymanie porządku w kuchenkach oddziałowych

Pytanie nr 23

Ile obecnie jest używanych środków transportu do rozwożenia i zbierania termosów?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że środki transportu zapewnia Wykonawca i obecny Wykonawca nie upoważnił Zamawiającego do ujawnienia w/w informacji.

Pytanie nr 24

Gdzie ma odbywać się mycie termoportów, pojemników, wózków transportowych? Czy Zamawiający wyznaczył odpowiednio przygotowane pomieszczenia? Jeżeli nie to w jakim zakresie Wykonawca powinien przystosować pomieszczenia do mycia i w jakim czasie?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że mycie termoportów, pojemników, wózków transportowych wykonuje Wykonawca i Wykonawca powinien przystosować pomieszczenia do ich mycia w terminie 14 dni od podpisania umowy.

Pytanie nr 25

Kto ponosi odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni oraz dachu budynku w którym znajduje się kuchnia?

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wyjaśnia, że Zamawiający ponosi odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni oraz że dach budynku kuchni jest dwuspadowy nie występuje konieczność jego odśnieżania.