

Lublin, 15-06-2022 r.

Wykonawcy

Zamawiający **Szkoła Podstawowa nr 16 im. Fryderyka Chopina w Lublinie, ul. Poturzyńska 2, 20-853 Lublin**, w związku z zadanymi w dniu 10 czerwca 2022 r. pytaniami w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.) p.n: Wybór wykonawcy na świadczenie usług żywieniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 16 im. Fryderyka Chopina w Lublinie.” (Znak sprawy: KOS.261.2.2022), udziela następujących odpowiedzi na zadane pytania:

1. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, 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:

Zamawiający informuje, że nie zostały wydane żadne decyzje przez ww. instytucje dotyczące wynajmowanych pomieszczeń kuchennych.

2. Prosimy o załączenie protokołu ostatniej kontroli Sanepidu z uwagami jakie są w stosunku do pomieszczeń kuchni oraz kto jest odpowiedzialny za wykonanie tych zaleceń?

Odpowiedź:

W Szkole Podstawowej nr 16 im. Fryderyka Chopina w Lublinie nie funkcjonuje ani kuchnia, ani stołówka. Szkoła posiada wyłącznie jadalnię, a posiłki są serwowane przez firmy cateringowe. W związku z powyższym pomieszczenia te nie są objęte kontrolą Sanepidu. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania wizji lokalnej obiektów przez Wykonawców i wglądu do ewentualnej dokumentacji technicznej itp.

3. Kiedy ostatnio był przeprowadzany remont pomieszczeń przeznaczonych do użyczenia?

Odpowiedź:

Zamawiający nie może jednoznacznie odnieść się do powyższego pytania – w treści ogłoszenia jest informacja, iż Zamawiający będzie nie użyczał lecz wynajmował pomieszczenia (pomieszczenie kuchenne - ekspedycję i jadalnię).

4. Prosimy o podanie średnich stanów żywionych zrealizowanych w okresie wrzesień 2021- maj 2022r. z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.

	Wrzesień 2021	Październik 2021	Listopad 2021	Grudzień 2021	Styczeń 2022	Luty 2022	Marzec 2022	Kwiecień 2022	Maj 2022
Obiad	643	558	453	513	458	350	616	616	589

5. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi.

Odpowiedź:

3,70 zł wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości 8% – tzw. „wsad do kotła” (Rodzice),
2,28 zł wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości 8% – dopłata (Urząd Miasta),
Razem 5,98 zł wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości 8%.

Po otwarciu ofert w czerwcu 2021 r. Zamawiający umieścił na tronie Bip, tzw. „Informację o złożonych ofertach” – informacja jawna i dostępna dla zainteresowanych.

6. Ile osób obecnie wydaje posiłki dzieciom?

Odpowiedź:

Zamawiający nie może jednoznacznie odnieść się do powyższego pytania – liczba osób wydających posiłki uzależniona jest od liczby dzieci uczęszczających do Szkoły i korzystających z jadalni szkolnej (sytuacja pandemiczna).

7. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę, że zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku próbki będą przechowywane w kuchni centralnej.

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na przechowywanie próbek w kuchni centralnej.

8. Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca dobrze rozumie, że drugie danie będzie wydawane dzieciom przez okienko wydawcze, a zupa będzie stała w wazach na stołach.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza, że drugie danie będzie wydawane dzieciom przez okienko wydawcze, a zupa będzie stała w wazach na stołach.

9. Prosimy o wykreślenie obowiązku podawania telefonu naszych pracowników Rodzicom. Z doświadczenia wiemy, że to rozwiązanie jest bardzo problematyczne, a Rodzice nie są stroną postępowania. Nie mają często wiedzy na temat zapisów w dokumentacji i oczekiwania nieadekwatne do zapisów umowy. Nasz dietetyk z całą pewnością skontaktuje się z rodzicem, jeśli tylko będzie taka merytoryczna potrzeba.

Odpowiedź:

Rodzice nie są stroną postępowania, ale są płatnikiem obiadów, w związku z powyższym Zamawiający podtrzymuje ww zapis.

10. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wymagając serwowanie potraw i napojów w zastawie ceramicznej dopuszcza naczynia z arcorocu lub melaniny.

Odpowiedź:

Posiłki mają być serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach ceramicznych. Zamawiający nie wskazuje konkretnie rodzaju, modelu zastawy, nie dopuszcza jednak melaniny – zapis widnieje w Załączniku nr 1 do SWS – Opis przedmiotu zamówienia

11. Prosimy o informację, czy Zamawiający wymagając zapewnienia serwetek w trybie ciągłym dopuszcza ich dostępność przy stanowisku wydawania posiłków. Ustawienie serwetek na stołach powoduje, że dzieci bardzo często wrzucają serwetki do waz z zupami.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje ww. zapis.

Wykonawca zapewni wyposażenie stolików w jadalni w serwetki w niezbędnej ilości, w trybie ciągłym.

12. Prosimy o informację, jak ma wyglądać raport o resztkach tj. niezjadanych posiłkach przez dzieci i jak mam wyglądać ewidencja resztek?

Odpowiedź:

Wykonawca pozostawia rozwiązanie tej kwestii Zamawiającemu.

13. Prosimy o zmianę zapisu paragrafu 3 pkt 3 umowy usługi – logistycznie rzecz biorąc, czasem nie będzie możliwości otrzymania pisemnej zgody na zmiany jadłospisów. Prosimy o dopisanie słów - „Lub w wyjątkowych przypadkach Zamawiający może zatwierdzić zmiany ustnie”.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższy zapis powstaną problemy związane z jadłospisem oraz nie będzie dokumentacji na ewentualne zamiany. Zapis taki jest niekorzystny dla Zamawiającego.

14. Prosimy o zmianę zapisu paragrafu 3 ust. 14 na „(...) oraz przekaże Zamawiającemu jadłospis do zamieszczenia na stronie internetowej Szkoły”.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższy zapis powstaną problemy związane z jadłospisem oraz nie będzie dokumentacji na ewentualne zamiany. Zapis taki jest niekorzystny dla Zamawiającego.

15. Prosimy o dopisanie zapisu, że w przypadku konieczności wydawania posiłków w naczyniach jednorazowych (np. kolejnej pandemii) koszt tych naczyń nie będzie obciążał Wykonawcy.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody na powyższy zapis Wykonawca winien przewidzieć taką okoliczność składając treść oferty Zamawiającemu. Wprowadzając taką zmianę powstanie również problem po stronie Zamawiającego dotyczącego zabezpieczenia środków finansowych na naczynia jednorazowe.

16. Prosimy o wykreślenie zapisów paragrafu 9 ust .11 – zapisy są niejasne, nie precyzyjne, uprawnienia Zamawiającego nieograniczone a zaproponowana kara absurdalnie nieproporcjonalna. 5% wynagrodzenia brutto, określonego w paragrafie 2 ust 1 to kwota rzędu kilkudziesięciu tysięcy złotych! Zapis, że wyjaśnienia mogą być dla Zamawiającego „nie zadowalające” a kara potrącona bez zgody Wykonawcy są niezgodne z prawem zamówień publicznych i kodeksem cywilnym.

Odpowiedź:

Zamawiający podtrzymuje sens zapisu umowy, dokonuje jego modyfikacji i zapis ten otrzymuje brzmienie:

Zamawiający naliczy karę umowną Wykonawcy w wysokości 1% należnego wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 2 ust. 1 w przypadku nie przestrzegania przez Wykonawcę postanowień lub nawet jednego z postanowień z załącznika nr 1 do umowy – opis przedmiotu zamówienia. Częstotliwość kar umownych o których mowa w niniejszym punkcie nie może być częstsza niż raz w miesiącu. W celu naliczenia kary umownej o której mowa w niniejszym punkcie Zamawiający zwraca się pisemnie o ustosunkowanie się do Wykonawcy o wyjaśnienie naruszeń postanowienia/postanowień z załącznika nr 1 do umowy. Wykonawca musi w terminie do 3 dni ustosunkować się do uwag Zamawiającego. Jeżeli Wykonawca nie ustosunkuje się pisemnie do uwag Zamawiającego lub wyjaśnienia nie będą zadawalające (tj. nie będą odnosiły się do treści zapytania lub będą świadczyły o świadomym nie przestrzeganiu wymagań zamawiającego zawartych w opisie przedmiotu zamówieni), zamawiający nalicza karę umowną w wysokości 1% wynagrodzenia umownego brutto za każdy miesiąc w którym nastąpi złamanie postanowienia lub postanowień załącznika nr 1. Naliczona kara umowna może zostać potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy bez jego zgody.

Zapis jest zgodny Z Prawem zamówień publicznych i kodeksem cywilnym. Jest również przewidziana procedura złożenia wyjaśnień przez Wykonawcę przed nałożeniem kary, ograniczona jest również kara umowna do nałożenia jej tylko raz w miesiącu.

17. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 25% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Odpowiedź:

Zamawiający odmawia zmiany zapisu na 10 %. W umowie stawka wynosi 25%. Kara zabezpiecza zamawiającego przed brakiem realizacji umowy przez Wykonawcę oraz zabezpiecza tylko i wyłącznie należyte wykonanie świadczenia przez Wykonawcę.

18. Prosimy o dodanie zapisu do umowy najmu, iż w przypadku zawieszenia umowy - Wykonawcy nie będą obciążać żadne koszty z tytułu najmu pomieszczeń i opłat za media.

Odpowiedź:

Zamawiający przychylił się do prośby Wykonawcy i dodaje następujący zapis do treści umowy najmu: „, w przypadku zawieszenia umowy - Wykonawcy nie będą obciążać żadne koszty z tytułu najmu pomieszczeń i opłat za media.”

19. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie, objęcie kwarantanną) Uzasadnienie:

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim czy objętych kwarantanną. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zamawiający przychylił się do wniosku Wykonawcy, pod warunkiem, że zatrudniane osoby będą miały aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne.

20. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §9 wzoru umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

Odpowiedź:

Zamawiający odmawia zmiany kary umownej zgodnie z prośbą Wykonawcy. Przewidziane kary są adekwatne do zabezpieczenia przedmiotu wykonania umowy.

21. Na podstawie art. 431 oraz szeregu możliwości wypowiedzenia umowy określonych w §7 umowy zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć

negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź:

Zamawiający nie podziela uwag Wykonawcy i podtrzymuje zapisy zawarte w umowie odnośnie jej rozwiązania. Zamawiający przewidział możliwość rozwiązania umowy w paragraf 8 ust. 4 – w każdym czasie , za porozumieniem stron, więc nie ma potrzeby wprowadzania żadanego zapisu przez Wykonawcę.

22. Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia ucznia.

Odpowiedź:

Zamawiający, informuje, że w celu zapewnienia odpowiedniej jakości posiłków dzienna wartość wsadu do kotła przypadającego na jednego ucznia, ustalona na podstawie art. 106 ust.4, ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz.U. 2017 poz. 59 z późn. zm.) – na dzień składania ofert wynosi 4,50 zł (wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości 8%). Wartość tą należy ująć w cenie jednostkowej obiadu.

Ww. informacja została zamieszczona zarówno w Załączniku nr 1 do SWS – Opis przedmiotu zamówienia, jak i w samym dokumencie SWS.

23. Zwracamy się z prośbą o podanie przykładowych jadłospisów obowiązujących w Szkole.

Odpowiedź:

Jadłospis SP 16

24.01 – 28.01 2022 r.

Dzień	Danie	Gramatura	Składniki	Alergeny*
Poniedziałek	Zupa brokułowa + pieczywo	350 ml	Wywar mięsny, marchew, pietruszka seler brokuły, ziemniaki, śmietana	1,9,7
	Spagetti	260 g	Makaron, łopatką wp, cebula, konc pom, mąka,	1
	Kompot owocowy	200ml	Porzeczka czerw, jabłka, cukier	
Wtorek	Zupa zacierka+ pieczywo	350 ml	Wywar mięsny, march, seler, ziemniak, makaron zacierka chleb psz	1, 9
	Kotlet schabowy	90 g	schab, jaja, bułka tarta, olej	1,3

	Ziemniaki	140 g	Ziemniaki	
	Surówka wielowarzywna	80g	Kapusta biała, papryka, marchewka, jabłka, olej kukurydza kons	
	Kompot owocowy	200ml	Mieszanka kompotowa, jabłka, cukier	
Środa	Zupa gulaszowa + pieczywo	350 ml	Wywar mięsno-warzywny marchew, pietruszka, seler, ziemniaki, czosnek, cebula, mąka, łopatka wp	1,9
	Ryż	180 g	Ryż	
	Sos truskawkowy	100g	Truskawki, jogurt., śmietana, cukier	7
	Kompot z czerwonej porzeczki	200ml	Czerwona porzeczka , cukier	
Czwartek	Żurek z jajkiem + pieczywo	350 ml	Wywar mięsny, marchew, seler, ziemniak ,jajko, kielbasa, chrza, śmietana, , cebula, chleb psz	1,7 9
	Kopytka	230 g	Ziemniaki, jajka, , mąka pszenna, sól	1,3
	Surówka z marchewki i jabłka	80 g	marchewka, jabłko, jogurt	7
	Kompot owocowy	200ml	Jabłka, porzeczka malina, cukier	
Piątek	Barszcz czerwony + pieczywo	350 ml	Wywar mięsny ,marchew, pietruszka seler ,ziemniaki, burak ćwikłowy chleb pszenny	1, 7,9
	Figurki rybne	90 g	Ryba, jajka, , mąka, bułka tarta,	1,3,4
	Ziemniaki	140 g	Ziemniaki	
	Surówka z kiszonej kapusty	80 g	Kapusta kiszona, marchewka, cebula, olej	
	Kompot owocowy	200ml	Mieszanka kompotowa, jabłka, cukier	

*** Alergeny**

1. Zboża zawierające gluten

4. Ryby i produkty pochodne

7 Mleko i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

13. Łubin

2. Skorupiaki i produkty pochodne

5. Orzeszki ziemne (arachidowe)

8. Orzechy

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

14. Mięczaki

3. Jaja i produkty pochodne

6. Soja i produkty pochodne

9. Seler i produkty pochodne

12. Dwutlenek siarki

Jadłospis SP 16

31.01 – 04.02 2022 r.

Dzień	Danie	Gramatura	Składniki	Alergeny*
Poniedziałek	Kapuśniak + pieczywo	350 ml	Wywar mięsno-warzywny marchew, pietr, kapusta biała ziemniaki, kielbasa, konc pom. mąka, olej, majeranek	1,9
	Makaron z serem	280 g	Makaron, ser twarogowy, masło, słonina	1,7
	Kompot z czerwonej porzeczki	200ml	Czerwona porzeczka , cukier	
Wtorek	Zupa pomidorowa + makaron	350 ml	Wywar mięsno-warzywny marchew, pietr, koncent pom, śmietana, mąka,	1,7,9

	Kotlet mielony	120 g	Łopatka, bułka tarta cebula, jajko, mąka,	1,3
	Ziemniaki	140g	Ziemniaki	1
	Buraczki zasmażane	80g	Burak ćwikłowy, mąka, cebula, margaryna	1
	Kompot owocowy	200ml	Jabłka, porzeczka malina, cukier	
Środa	Zupa ziemniaczana + pieczywo	350 ml	Wywar mięsny, march, seler, ziemniaki, cebula. mąka, chleb psz	1,7,9
	Gulasz mięsny	120 g	Łopatka wp, cebula mąka, olej	1
	Kasza jęczmienna	140g	Kasza jęczmienna	1
	Surówka wielowarzywna	80g	Kapusta biała, marchewka, jabłka, olej	
	Kompot z czerwonej porzeczki	200ml	Czerwona porzeczka , cukier	
Czwartek	Zupa jarzynowa + pieczywo	350 ml	Wywar mięsny, march, seler, ziemniaki, fasolka szparagowa, brokuł cukinia, śmiet. mąka, chleb psz	1,7,9
	Gołąbek	100 g	Łopatka, ryż, cebula, kapusta jajko	3
	Ziemniaki	140g	Ziemniaki	
	Sos pomidorowy	80g	Koncentrat pomidorowy, mąka, wywar warzywny	1
	Kompot owocowy	200ml	Jabłka, porzeczka malina, cukier	
Piątek	Zupa krupnik+ pieczywo	350 ml	Wywar mięsny, march, seler, ziemniaki, kasza jęczmienna,, chleb psz	1,9
	Paluszki rybne	90 g	Ryba, jajka, , mąka, bułka tarta, olej rzepakowy	1,3,4
	Ziemniaki	140 g	Ziemniaki	
	Surówka z kiszonej kapusty	80 g	Kapusta kiszona, marchewka, cebula, olej	
	Kompot z czerwonej porzeczki	200ml	Porzeczka czerw, cukier	

*** Alergeny**

1. Zboża zawierające gluten

4. Ryby i produkty pochodne

7 Mleko i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

13. Łubin

2. Skorupiaki i produkty pochodne

5. Orzeszki ziemne (arachidowe)

8. Orzechy

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

14. Mięczaki

3. Jaja i produkty pochodne

6. Soja i produkty pochodne

9. Seler i produkty pochodne

12. Dwutlenek siarki

24. W związku z informacją, iż wykonawca ponosi koszty czynszu – prosimy o podanie kwoty netto oraz koszty eksploatacyjne, które będą naliczane ryczałtem prosimy o podanie kwoty ryczałtu netto. Są to niezbędne informacje do prawidłowego opracowania oferty.

Jeżeli jednak koszty eksploatacyjne nie będą rozliczane ryczałtem prosimy o podanie następujących informacji:

Prosimy o podanie średnio miesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy:

- koszty pobranej energii elektrycznej
- koszty ogrzewania
- koszty pobranej wody ciepłej
- koszty pobranej wody zimnej
- koszty odprowadzenia ścieków

- koszty za odprowadzenie wody opadowej do kanału deszczowego
- koszty utrzymania i obsługi systemu sygnalizacji pożaru,
- koszty za konserwację i serwisowanie urządzeń dźwigowych,
- koszty za naprawę systemu p/włamaniowego
- koszty podatku od nieruchomości
- inne, które ma ponosić wykonawca

Odpowiedź:

Zamawiający zawarł w umowie najmu pomieszczenia kuchennego (ekspedycji) i jadalni zapis, że: „Za wynajem ww. pomieszczeń Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz (wraz z mediami: gaz, energia elektryczna oraz woda i ścieki) w wysokości 1500,00 zł brutto miesięcznie”.

Interpretując powyższy zapis należy przyjąć, iż koszt 1500, 00 zł brutto będzie obejmował wszystko tzn. czynsz na wynajem oraz opłaty za ww. media. Zamawiający nie będzie naliczał żadnych innych dodatkowych opłat z tytułu najmu pomieszczeń.

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie może jednoznacznie odnieść się do powyższego pytania, użyte w pytaniu słowo produkcja jest błędne i niezgodne z zapisem Załącznika nr 1 do SWS-Opis przedmiotu zamówienia - Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć go bezpośrednio do jadalni Zamawiającego na własny koszt i wydać do stolików wychowankom Szkoły.

Zgodnie z decyzją Sanepidu pomieszczenie kuchenne (ekspedycja) i jadalnia spełniają wszystkie wymagania techniczne do dystrybucji posiłków.

25. Prosimy o podanie metrażu przejmowanych pomieszczeń oraz wykazu pomieszczeń.

Odpowiedź:

1. Jadalnia – 134 m²
2. Pomieszczenie kuchenne (Ekspedycja) – 33,6 m²

Ww parametry zostały zapisane w §4 ust 1 pkt. 1) i 2) Umowy najmu pomieszczenia kuchennego (ekspedycji) i jadalni.

26. Prosimy o potwierdzenie, iż wynajmowane pomieszczenia kuchnia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak, Sanepid, Służby gazowe,p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp. Jeśli nakazy istnieją, proszę podać jakie. Prosimy także o kopie w/w nakazów, w tym protokołów Sanepidu.

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada żadnych nakazów wykonawczych wystawionych przez ww. instytucje.

27. Czy w pomieszczeniach jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja? Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że kanalizacja jest drożna, a wentylacja sprawna – Protokół nr 132/2022 z dnia 06.05.2022 r.

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

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że w pomieszczeniach przeznaczonych do wynajęcia nie znajdują się winda oraz odstożnik tłuszczu.

30. Proszę o podanie listy sprzętu który znajduje się na stanie pomieszczeń kuchennych i dystrybucyjnych.

Odpowiedź:

1. Stolik świetlicowy 80x80 – 65 sztuka
2. Krzesło ze stelażem chromowanym – 85 sztuka
3. Taboret grzewczy – 1 sztuka
4. Kuchenka gazowa – 1 sztuka
5. Stół z blachy kwasoodpornej – 1 sztuka
6. Zmywarka – 1 sztuka
7. Zabudowa kuchenna – 1 sztuka.

W związku z powyższym zamawiający na podstawie art. 135 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) przedłuża termin składania ofert. Zapisy dotyczące SWZ i innych dokumentach dotyczące terminu składania, otwarcia i związania z ofertą otrzymują brzmienie:

- Oferty należy złożyć w terminie do dnia **21.06.2022 r. do godz. 12:00.**
- Otwarcie ofert nastąpi w dniu **21.06.2022 r. o godzinie 14:00.**
- Każdy Wykonawca będzie związany swoją ofertą 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert tj. do dnia **20.07.2022r.,** przy czym pierwszym dniem terminu związania z ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.