

Jedwabno, dnia 02.08.2017 r.

Znak postępowania: **ZO.271.6.2017.US**

Wykonawcy

W związku z pytaniami do ogłoszenia o zamówieniu na usługę społeczną w postępowaniu „Dożywianie uczniów w Zespole Szkół w Jedwabnie wraz z użyczeniem kuchni w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1”, poniżej udzielam odpowiedzi na pytania zadane w dniu 01.08.2017 r. i 02.08.2017 r.

Pytanie Nr 1

Zamawiający wskazuje w SIWZ, iż usługa obejmuje ok. 125 uczniów, ok. 80 uczniów w szkole podstawowej i gimnazjum oraz ok. 35 uczniów w przedszkolu, co daje łącznie 115 żywionych. Prosimy o wprowadzenie właściwej liczby osób żywionych.

Odpowiedź na pytanie Nr 1

W ogłoszeniu o zamówieniu na usługi społeczne Rozdział III. Opis przedmiotu zamówienia

było:

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie uczniów w Zespole Szkół w Jedwabnie wraz z użyczeniem kuchni w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1

Świadczenie usług żywieniowych będzie polegało na przygotowaniu i wydawaniu posiłków dla uczniów w Zespole Szkół w Jedwabnie oraz Przedszkola w Jedwabnie. W celu realizacji zamówienia Zamawiający użyczy Wykonawcy pomieszczenia kuchenne w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1. Wykonywanie usługi dotyczy okresu od dnia 4 września 2017 r. do dnia 29 czerwca 2018 r. i obejmie **ok. 125** uczniów dziennie (ok. 80 uczniów w szkole podstawowej i gimnazjum oraz ok. 35 uczniów w przedszkolu w Jedwabnie). Przewiduje się że posiłki w szkole podstawowej i gimnazjum będą wydawane przez 185 dni nauki, w przedszkolu przez 204 dni nauki.

Dożywianie będzie miało następujący przebieg w każdym tygodniu dożywiania:

Zespół Szkół w Jedwabnie (Szkoła Podstawowa i Gimnazjum przy ul. Polnej 1 w Jedwabnie):

– Zupa pięć razy w tygodniu i drugie danie pięć razy w tygodniu;

Szacowana ilość wydanych posiłków w okresie trwania umowy:

- zupa- 185 dni tj. wrzesień 2017r. – czerwiec 2018r. x 80 uczniów = 14800

- drugie danie 185 dni tj wrzesień 2017- czerwiec 2018 x 80 uczniów = 14800

Przedszkole w Jedwabnie przy ul. Polnej 1:

- codziennie: śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczorek

Szacowana ilość wydanych posiłków w okresie trwania umowy:

- śniadanie – 204 dni (04 września 2017r. – 29 czerwca 2018r.) x 35 uczniów = 7140
- zupa – 204 dni x 35 uczniów = 7140,
- drugie danie – 204 dni x 35 uczniów = 7140,
- podwieczorek – 204 dni x 35 uczniów = 7140.

Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Muszą też być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015r., poz. 594 z późn. zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. Ponadto w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając ich różnorodność).

Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zasad sanitarno- higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków i wydawania posiłków.

Miejsce i godziny wydania posiłków wykonawca uzgodni bezpośrednio z dyrektorem Zespołu Szkół w Jedwabnie.

Przez użyte powyżej pojęcie śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczorek należy rozumieć:

- 1) dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum:

drugie danie - ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) 200g, mięso lub ryba 100g, surówka 150g albo – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 300g na porcję, kompot 250 ml.

zupa - zupa o pojemności 300 ml + świeże pieczywo bez ograniczenia ilościowego;

dla Przedszkola w Jedwabnie:

śniadanie - różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, zacierka, płatki jęczmienne, owsiane, kasza manna, kukurydziana, jaglana)

lub kanapki w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zieleń (pomidor, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

herbata miętowa, herbata owocowa, herbata zwykła – 200 ml

zupa - zupa o pojemności 300 ml + świeże pieczywo bez ograniczenia ilościowego;

drugie danie - porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatką b/k, filet z indyka, kurczaka) porcje pół-mięsne, 2 porcje bezmięsne – mączne – 300 g, 1 porcja – ryba (filet), surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)– 100 g.

kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml

podwieczorek - 1 x w dekadzie bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmolada) lub ciasto, kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem i kakao, chałka z miodem, dżemem lub krem czekoladowo-orzechowy, budyń z rodzynkami, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce.

Przygotowanie porcji odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez wykonawcę.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych porcji w ciągu tygodnia (5 dni).

Wykonawca w pierwszym dniu każdego miesiąca będzie dostarczał miesięczny jadłospis do GOPS w Jedwabnie.

W przypadku nieobecności ucznia w szkole porcja może odebrać, rodzic, opiekun, rodzzeństwo na podstawie wydanej przez GOPS decyzji.

Zamawiający zastrzega możliwość incydentalnego zapewnienia przez Wykonawcę dożywiania w soboty w przypadku konieczności odrabiania przez szkoły zajęć w sobotę. Wykonawca dostarczy wtedy porcję, która będzie odpowiadała porcy z takiego dnia tygodnia jaki będzie odpracowywany.

UWAGA: Ilość dożywianych osób w roku szkolnym 2017/2018 może ulec zmianie,

Miejsce realizacji zamówienia:

- 1) Przygotowanie porcji – użyczona kuchnia w budynku Zespołu Szkół przy ul. Polnej 1 w Jedwabnie.
- 2) Wydawanie porcji – stołówka w Zespole Szkół w Jedwabnie przy ul. Polna 1 oraz stołówka w Przedszkolu w Jedwabnie ul. Polna 1.

Warunki użyczenia kuchni w Zespole Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1 określa projekt umowy użyczenia stanowiący załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia o zamówieniu. – UWAGA – kuchnia nie posiada obieralni i przygotowalni warzyw.

Jakość serwowanych usług

- 1) Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
- 2) Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut żywności i żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 6 lat.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
- 4) Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
- 5) Owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
- 6) W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - położone na kanapki lub umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.
- 7) Wszelki transport półproduktów lub całych dań do stołówki przedszkola, powinien się odbywać z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 8) Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
 - a) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - b) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w równej konfiguracji zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.
- 9) Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla wychowanków przedszkola jest Wykonawca.
- 10) Określenie przedmiotu zamówienia za pomocą nazw i kodów wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
CPV 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych
CPV 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół
- 11) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

zmienia się na:

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie uczniów w Zespole Szkół w Jedwabnie wraz z użyczeniem kuchni w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1

Świadczenie usług żywieniowych będzie polegało na przygotowaniu i wydawaniu posiłków dla uczniów w Zespole Szkół w Jedwabnie oraz Przedszkola w Jedwabnie. W celu realizacji zamówienia Zamawiający użyczy Wykonawcy pomieszczenia kuchenne w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1. Wykonywanie usługi dotyczy okresu od dnia 4 września 2017 r. do dnia 29 czerwca 2018 r. i obejmie **ok. 115** uczniów dziennie (ok. 80 uczniów w szkole podstawowej i gimnazjum oraz ok. 35 uczniów w przedszkolu w Jedwabnie). Przewiduje się że posiłki w szkole podstawowej i gimnazjum będą wydawane przez 185 dni nauki, w przedszkolu przez 204 dni nauki.

Dożywianie będzie miało następujący przebieg w każdym tygodniu dożywiania:

Zespół Szkół w Jedwabnie (Szkoła Podstawowa i Gimnazjum przy ul. Polnej 1 w Jedwabnie):

- Zupa pięć razy w tygodniu i drugie danie pięć razy w tygodniu;

Szacowana ilość wydanych posiłków w okresie trwania umowy:

- zupa- 185 dni tj. wrzesień 2017r. – czerwiec 2018r. x 80 uczniów = 14800

- drugie danie 185 dni tj wrzesień 2017- czerwiec 2018 x 80 uczniów = 14800

Przedszkole w Jedwabnie przy ul. Polnej 1:

- codziennie: śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczorek

Szacowana ilość wydanych posiłków w okresie trwania umowy:

-śniadanie – 204 dni (04 września 2017r. – 29 czerwca 2018r.) x 35 uczniów = 7140

- zupa – 204 dni x 35 uczniów = 7140,

- drugie danie – 204 dni x 35 uczniów = 7140,

- podwieczorek – 204 dni x 35 uczniów = 7140.

Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Muszą też być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015r., poz. 594 z późn. zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. Ponadto w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając ich różnorodność).

Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zasad sanitarno- higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków i wydawania posiłków.

Miejsce i godziny wydania posiłków wykonawca uzgodni bezpośrednio z dyrektorem Zespołu Szkół w Jedwabnie.

Przez użyte powyżej pojęcie śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczorek należy rozumieć:

1) dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum:

drugie danie - ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) 200g, mięso lub ryba 100g, surówka 150g albo – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 300g na porcję, kompot 250 ml.

zupa - zupa o pojemności 300 ml + świeże pieczywo bez ograniczenia ilościowego;

dla Przedszkola w Jedwabnie:

śniadanie - różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopt, zacierka, płatki jęczmienne, owsiane, kasza manna, kukurydziana, jaglana)

lub kanapki w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

herbata miętowa, herbata owocowa, herbata zwykła – 200 ml

zupa - zupa o pojemności 300 ml + świeże pieczywo bez ograniczenia ilościowego;

drugie danie - porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka) porcje pół-mięsne, 2 porcje bezmięsne – mączne – 300 g, 1 porcja – ryba (filet), surówka – 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 100 g.

kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml

podwieczorek - 1 x w dekadzie bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmolada) lub ciasto, kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem i kakao, chałka z miodem, dżemem lub krem czekoladowo-orzechowy, budyń z rodzynkami, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce.

Przygotowanie porcji odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez wykonawcę.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych porcji w ciągu tygodnia (5 dni).

Wykonawca w pierwszym dniu każdego miesiąca będzie dostarczał miesięczny jadłospis do GOPS w Jedwabnie.

W przypadku nieobecności ucznia w szkole porcja może odebrać, rodzic, opiekun, rodzicielstwo na podstawie wydanej przez GOPS decyzji.

Zamawiający zastrzega możliwość incydentalnego zapewnienia przez Wykonawcę dożywiania w soboty w przypadku konieczności odrabiania przez szkoły zajęć w sobotę. Wykonawca dostarczy wtedy porcję, który będzie odpowiadał porcji z takiego dnia tygodnia jaki będzie odpracowywany.

UWAGA: Ilość dożywianych osób w roku szkolnym 2017/2018 może ulec zmianie,

Miejsce realizacji zamówienia:

- 1) Przygotowanie posiłków – użyczona kuchnia w budynku Zespołu Szkół przy ul. Polnej 1 w Jedwabnie.
- 2) Wydawanie posiłków – stołówka w Zespole Szkół w Jedwabnie przy ul. Polna 1 oraz stołówka w Przedszkolu w Jedwabnie ul. Polna 1.

Warunki użyczenia kuchni w Zespole Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1 określa projekt umowy użyczenia stanowiący załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia o zamówieniu. – UWAGA – kuchnia nie posiada obieralni i przygotowalni warzyw.

Jakość serwowanych usług

- 1) Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
- 2) Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut żywności i żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 6 lat.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
- 4) Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
- 5) Owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
- 6) W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - położone na kanapki lub umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.
- 7) Wszelki transport półproduktów lub całych dań do stołówki przedszkola, powinien się odbywać z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 8) Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
 - a) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - b) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w równej konfiguracji zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.

9) Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla wychowanków przedszkola jest Wykonawca.

10) Określenie przedmiotu zamówienia za pomocą nazw i kodów wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

CPV 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

CPV 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

11) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Pytanie Nr 2

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wyrazi zgodę na produkcję posiłków w dzierżawionej kuchni dla innych podmiotów.

Odpowiedź na pytanie Nr 2

Zamawiający wskazał w treści ogłoszenia o zamówieniu na usługę społeczną jak również w treści projektów umów informację, iż użyczenia pomieszczeń dokonuje w celu realizacji zamówienia, tym samym Zamawiający nie dopuszcza wykorzystywania pomieszczeń i wyposażenia w innych celach niż realizacja niniejszego zamówienia.

Pytanie Nr 3

Jeśli Zamawiający wyrazi zgodę na produkcję posiłków w dzierżawionej kuchni prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca będzie mógł dzierżawić pomieszczenia w okresie od 30.06.2018 do czasu zawarcia przez Zamawiającego kolejnej umowy na dożywianie uczniów.

Odpowiedź na pytanie Nr 3

Okres obowiązywania umowy użyczenia zgodnie z załącznikiem nr 5 do ogłoszenia o zamówieniu na usługę społeczną.

Pytanie Nr 4

Prosimy o udzielenie informacji 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 i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odpowiedź na pytanie Nr 4

W roku 2016 SANEPID zalecił dostosowanie obieralni. Wynajmujący dostosował obieralnię na potrzeby sanepidu i w chwili obecnej po zakończeniu umowy, wykonawca ma prawo wyposażenie zabrać (zlew, basen, podesty, itp.) Z związku z zaistniałą sytuacją Wykonawca będzie musiał dostosować obieralnię do zaleceń SANEPIDU.

Pytanie Nr 5

Prosimy o podanie czy w pomieszczeniach przeznaczonych do dzierżawy są sprawne instalacje:

- a. Elektryczna
- b. Wentylacyjna
- c. Wodno-kanalizacyjna
- d. Gazowa
- e. inne

Odpowiedź na pytanie Nr 5

Tak. Ww. instalacje (elektryczna, wodno-kanalizacyjna, wentylacyjna) są sprawne. Kuchnia nie posiada przyłącza gazowego. Pomieszczenia będą użyczone.

Pytanie Nr 6

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

Odpowiedź na pytanie Nr 6

Pomieszczenia wymagają przeprowadzenia drobnych remontów m.in. pomalowanie ścian, lamperii.

Pytanie Nr 7

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 na pytanie Nr 7

W pomieszczeniach nie ma windy oraz odstojnika tłuszczu.

Pytanie Nr 8

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

Odpowiedź na pytanie Nr 8

W użyczonych pomieszczeniach w chwili obecnej brak jest takich urządzeń.

Pytanie Nr 9

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

Odpowiedź na pytanie Nr 9

- Za zużycie zimnej wody i odprowadzenie ścieków – średniomiesięczny koszt netto za 1 miesiąc świadczenia usługi wyniósł ok. 110,00 zł netto;
- ciepła woda użytkowa – Woda w kuchni Zamawiającego ogrzewana jest za pomocą bojlera elektrycznego,
- gaz – w chwili obecnej kuchnia nie ma przyłącza do gazu (gaz w butlach)
- pary – brak danych
- energii elektrycznej – średnio ok. 671 zł netto
- c.o. – 360,18 zł netto
- wentylacji mechanicznej – brak danych

Pytanie Nr 10

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

Odpowiedź na pytanie Nr 10

W przedmiotowym postępowaniu kuchnia będzie użyczona. Podatek od nieruchomości w chwili obecnej wynosi 1.175,00 zł na cały rok kalendarzowy.

Pytanie Nr 11

Prosimy o podanie listy sprzętu ciężkiego i drobnego, oraz wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach przeznaczonych do dzierżawy wraz z informacją o ich stanie technicznym i sprawności.

Odpowiedź na pytanie Nr 11

Wykaz sprzętu i wyposażenia kuchennego:

1. Basen dwukomorowy – szt. 1
2. Komoda drewniana – szt. 1
3. Ogrzewacz wody – szt. 2
4. Taboret elektryczny – szt. 1
5. Lodówka – szt. 1
6. Kuchenka gazowa – szt. 1 (taboret gazowy)
7. Patelnia elektryczna – szt. 2
8. Szatkownica – szt. 1
9. Regał metalowy – szt. 2
10. Maszynka do mięsa Zelmer – szt. 1
11. Zmywarka przemysłowa – szt. 1
12. Wilk TC 12 – szt. 1
13. Stół ociekacz – szt. 1
14. Okap przyścienny – szt. 1
15. Szafa przelotowa stalowa – szt. 1
16. Stół przyścienny z półką stalowy (szafki) – szt. 2

17. Stół z półką stalowy – szt. 1
18. Stół ze zlewem dwukomorowym stalowy – szt. 1
19. Szafa magazynowa stalowa (większa) – szt. 1
20. Szafa magazynowa stalowa (mniejsza) – szt. 1
21. Szafka pod zlew – szt. 1
22. Stół garmazeryjny – szt. 2
23. Biurko drewniane – szt. 1
24. Szafa ubraniowa z płyty wiórowej – szt. 1
25. Wieszak metalowy ubraniowy – szt. 1
26. Apteczka – szt. 1
27. Zlew dwukomorowy – szt. 1
28. Lustro – szt. 1
29. Uchwyt na ręcznik papierowy – szt. 4
30. Kosz na śmieci – szt. 1
31. Garnek pokrywką – szt. 10
32. Brytfanna metalowa – szt. 1
33. Patelnia o śr. 50 cm. – szt. 1
34. Łyżka wazowa – szt. 2
35. Łyżka czerpakowa – szt. 2
36. Łopatka ażurowa – szt. 2
37. Waza - szt. 5
38. Półmisek duży – 5 szt.
39. Cedzak , durszlak – szt. 1
40. Nóż kuchenny – szt. 5
41. Koszyki do chleba – szt. 3
42. Szklany dzbanek – szt. 1
43. Serwetniki porcelanowe – szt. 3
44. Przyprawnik plast. – szt. 1
45. Drewniane deski do krojenia – szt. 3
46. Plastikowa deska do krojenia – szt. 1
47. Plastikowy koszyk na chleb – szt. 6
48. Tace plastikowe – szt. 7
49. Pojemnik na sztucce – szt. 1
50. Miska plastikowa różnej wielkości – szt. 10
51. Tarka ręczna do warzyw – szt. 3
52. Tłuczek do mięsa drewniany – szt. 3
53. Tłuczek do mięsa metalowy – szt. 1
54. Wałek drewniany – szt. 1
55. Tarka plastikowa – szt. 2
56. Łopatka drewniana duża – szt. 2
57. Łyżka drewniana – szt. 2
58. Otwieracz do konserw – szt. 1
59. Talerz płaski – szt. 76
60. Talerz mały – szt. 47
61. Talerz głęboki – szt. 66
62. Szklanki – szt. 50
63. Łyżeczka mała – szt. 52
64. Łyżka duża – szt. 62
65. Widelce – szt. 92
66. Nóż obiadowy – szt. 66

Wykaz sprzętu może ulec niewielkiej zmianie. Wyposażenie wskazane powyżej zostało przekazane w tej ilości dla obecnego Wykonawcy.

Sprzęt gastronomiczny (zakupiony w większości w latach 2007 – 2010) w dobrym stanie technicznym.

Pytanie Nr 12

Prosimy o udzielenie odpowiedzi, czy sprzęt ciężki, drobny oraz wyposażenie znajdujące się w pomieszczeniach przeznaczonych do dzierżawy są wystarczające do realizacji przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź na pytanie Nr 12

Sprzęt gastronomiczny (zakupiony w większości w latach 2007 – 2010) w dobrym stanie technicznym, lecz nie wystarczający do obsługi zamówienia. W chwili obecnej dostawione są przez wynajmującego dwa taborety gazowe, zamrażarki (wynajęte od dostawców), zastawa stołowa, tj. talerze, sztuce, 2 garnki o pojemności 50 l również są własnością wynajmującego.

Ponadto potrzebne są do obsługi Przedszkola (transport ręczny posiłków przez podwórko) duże pojemniki termiczne, których Zamawiający nie posiada.

Pytanie Nr 13

Prosimy o podanie dokładnej ilości żywionych dzieci szkolnych i dzieci przedszkolnych w okresie od września 2016 do czerwca 2017 z rozbiciem na miesiące.

Odpowiedź na pytanie Nr 13

| MIESIĄC | ROK | ILOŚĆ DZIECI KORZYSTAJĄCYCH Z DOŻYWIANIA | |
|-------------|------|--|--------------------------|
| | | PRZEDSZKOLE W JEDWABNIE | ZESPÓŁ SZKÓŁ W JEDWABNIE |
| WRZESIEŃ | 2016 | 23 | 54 |
| PAŹDZIERNIK | 2016 | 34 | 63 |
| LISTOPAD | 2016 | 34 | 63 |
| GRUDZIEŃ | 2016 | 34 | 63 |
| STYCZEŃ | 2017 | 34 | 63 |
| LUTY | 2017 | 24 | 49 |
| MARZEC | 2017 | 25 | 50 |
| KWIECIEŃ | 2017 | 25 | 51 |
| MAJ | 2017 | 25 | 51 |
| CZERWIEC | 2017 | 25 | 51 |

Pytanie Nr 14

Prosimy o wyrażenie zgody na przeprowadzenie wizji lokalnej w pomieszczeniach przeznaczonych do dzierżawy.

Odpowiedź na pytanie Nr 14

Zamawiający wyraża zgodę na przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń w dniach 03-04.08.2017 r. w godzinach od 7:30 do 13:00.

Pytanie Nr 15

Zwracam się z prośbą na obejrzenie kuchni, o której mowa w treści przetargu. Celem oględzin jest wstępna wycena prac potrzebnych na "odświeżenie kuchni" a także zapoznanie się z możliwościami technicznymi.

Odpowiedź na pytanie Nr 15

Zamawiający wyraża zgodę na przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń w dniach 03-04.08.2017 r. w godzinach od 7:30 do 13:00.

Z up. WÓJTA

mgr Jolanta Dręzek
SEKRETARZ GMINY