

ZAMAWIAJĄCY:
Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu
ul. Krajewskiego 1
51-690 Wrocław

Wrocław, dn. 16.11.2015 r.

INFORMACJA NR 1 DLA WYKONAWCÓW

DOTYCZY: Postępowanie nr **ZS9/1/2015** prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego na realizację zadania pod nazwą: „Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu”.

Na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.), Zamawiający przekazuje treść zapytań wraz z wyjaśnieniami do przedmiotowego postępowania:

Pytanie nr 1:

Prosimy o informacje jaka była rzeczywista ilość wydawanych posiłków w okresie ostatnich 12 miesięcy.

Odpowiedź nr 1:

Zamawiający informuje, iż rzeczywista ilość wydawanych posiłków od początku roku 2015 w miesiącu wynosi:

styczeń – 2802,

luty – 3919,

marzec – 4752,

kwiecień – 3858,

maj – 4239,

czerwiec – 3086,

wrzesień – 6442,

październik – 6281.

Ogółem od początku 2015 roku – 35379 posiłków.

Pytanie nr 2:

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 dziecka szkolnego (wsad+ koszt przygotowania i wydawania posiłków).

Odpowiedź nr 2:

Zamawiający informuje, iż średnia dzienna stawka wyżywienia jednego dziecka szkolnego wynosi 7,49zł (w rozbiściu: 5,50 zł wsad do kotła + 1,99 zł koszty przygotowania i wydania posiłków).

Pytanie nr 3:

Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione 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 nr 3:

Zamawiający informuje, iż pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy i p.poż, natomiast nie uwzględniają potrzeb osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich.

Pytanie nr 4:

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 nr 4:

Zamawiający informuje, iż w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione Wykonawcy, nie były wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac dotyczące stanu sanitarno – technicznego.

Pytanie nr 5:

Prosimy o informacje ile czasu (w dniach) będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do momentu uruchomienie usługi?

Odpowiedź nr 5:

Zamawiający informuje, iż obecny Wykonawca zgodnie z podpisaną umową najmu wynajmuje pomieszczenia do 31.12.2015 r. Zamawiający wymaga, aby faktyczne uruchomienie usługi nastąpiło z dniem 04.01.2016 r. Umowa z Wykonawcą będzie obowiązywała od dnia 02.01.2016 r. w związku z tym od tego dnia Wykonawca będzie mógł korzystać z wynajmowanych pomieszczeń.

Pytanie nr 6:

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

Odpowiedź nr 6:

Zamawiający informuje, iż zgodnie z zapisami umowy (Załącznik nr 4 do SIWZ) Wykonawca na swój koszt wyposaży pomieszczenie wskazane przez Zamawiającego w sprzęt niezbędny do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia w szczególności w: piec konwekcyjno - parowy, trzon gazowy, Kuchenkę gazową, lodówkę, zmywarko -wyparzkę do naczyń. Zamawiający odda w dzierżawę sprawną lodówkę oraz taboret gazowy.

Pytanie nr 7:

Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?

Odpowiedź nr 7:

Zamawiający informuje, iż kanalizacja w kuchni jest drożna, a wentylacja sprawna.

Pytanie nr 8:

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 nr 8:

Zamawiający informuje, iż w pomieszczeniach do przejęcia nie znajdują się windy oraz odstojnik tłuszczu.

Pytanie nr 9:

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

Odpowiedź nr 9:

Zamawiający informuje, iż w wynajmowanych pomieszczeniach nie ma urządzeń, które podlegają Dozorowi Technicznemu.

Ponadto Zamawiający informuje, że wszelkie informacje przekazywane Wykonawcom stanowią integralną część specyfikacji istotnych warunków zamówienia i dotyczą wszystkich Wykonawców biorących udział w ww. postępowaniu. Wykonawca jest zobowiązany złożyć ofertę uwzględniającą wszelkie zmiany i wyjaśnienia zawarte w Informacjach dla Wykonawców.

Zatwierdził:

Dyrektor

Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu