

Nr sprawy: PN/01/2016

Wrocław, dnia 08-04-2016

## WSZYSCY WYKONAWCY

dot. przetargu nieograniczonego: **Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19**

Zgodnie z art. 38 Pzp, w związku z wpłynięciem zapytań w dniu 07.04.2016r., Zamawiający udziela odpowiedzi i wyjaśnień:

1. Proszę odpowiedź, czy surówkę serwujemy do każdego drugiego dania w tym ( naleśniki, pierogi, łazanki, spaghetti )

**Odpowiedź:**

Serwujemy do każdego drugiego dania z wyjątkiem dań (naleśniki, pierogi, łazanki, spaghetti), ale można również wykonać kombinacje urozmaicenia posiłków ułożonych przez dietetyka, choć nie będzie to mieć wpływu na punktację.

**Pytanie 1:**

Prosimy o informację jaka była rzeczywista ilość wydawanych posiłków w okresie ostatnich 12 miesięcy?

**Odpowiedź:**

Rzeczywista ilość wydawanych posiłków w okresie ostatnich 12 miesięcy wynosi 122976 posiłków.

**Pytanie 2:**

Na podstawie art. ust.1 Ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz.U. Nr 112 poz. 1198) prosimy o podanie średniej dziennej stawki wyżywienia 1 dziecka szkolnego (wsad+koszt przygotowania i wydawania posiłków)

**Odpowiedź:**

średnia dzienna stawka wyżywienie jednego dziecka - wsad do kotła - 5,50 zł. - usługa przygotowania i wydania posiłku 0,24 zł. = koszt łącznie 5,74 zł.

**Pytanie 3:**

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

**Odpowiedź:**

Tak, pomieszczenia posiadają dostęp - wejście z poziomu gruntu od dziedzińca szkolnego

**Pytanie 4:**

Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wdzierżawione 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 to są zalecenia oraz w jakich terminach są do wykonania i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania ?.

**Odpowiedź:**

Nie zostały wydane żadne decyzje nakazowe.

**Pytanie 5:**

Prosimy o informację, ile czasu w (dniach) będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do momentu uruchomienia usługi?

**Odpowiedź:**

2 miesiące wakacyjne - lipiec i sierpień 2016r.

**Pytanie 6:**

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

**Odpowiedź:**

Zdaniem Zamawiającego tak, ale Wykonawca-Najemca musi to sobie sprawdzić i ocenić..

**Pytanie 7:**

Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?

**Odpowiedź:**

Wykonawca-Najemca musi to sobie sprawdzić i ocenić..

**Pytanie 8:**

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

**Odpowiedź:**

Brak wind i odstojników tłuszczu.

**Pytanie 9:**

Czy i jakie urządzenia podlegają UDT. i kto je będzie ponosił koszty i w jakiej są one wysokości. ?

**Odpowiedź:**

Na wyposażeniu nie ma urządzeń, które podlegają dozorowi technicznemu.

Pozostałe warunki określone w SIWZ pozostają bez zmian.

Niniejsze wyjaśnienia są integralną częścią SIWZ

Otrzymują :

1. strona internetowa – pismo <http://sp118.pl>
2. tablica ogłoszeń w siedzibie
3. a/a

Z poważaniem:  
mgr Barbara Rotte - Dyrektor