

Pytanie 13:

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

Odpowiedź:

Tak

Pytanie 14:

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:

Nie uwzględniają potrzeb osób niepełnosprawnych.

Pytanie 15:

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:

Tak, jest zalecenie malowania sufitu. Do podpisania umowy zostanie wykonane.

Pytanie 16:

Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?

Odpowiedź:

Tak

Pytanie 17:

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

Odpowiedź:

Jest 1 winda. Odpowiedzialny za serwis i konserwację jest Zamawiający.

Pytanie 18:

Prosimy o podanie średniomiesięcznego kosztu brutto zużycia pary, gazu, energii elektrycznej, CO, zimnej i ciepłej wody oraz ścieków w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź:

Średniomiesięczny koszt brutto zużycia mediów wynosi 6.006,90 zł. Jest to koszt wraz z usługami wykonywanymi na zewnątrz (środowiskowe).

Pytanie 19:

Prosimy o podanie średniomiesięcznego kosztu brutto z tytułu wywozu nieczystości stałych i zlewów w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takich informacji, są to koszty ponoszone przez Wykonawcę.

Pytanie 20:

Prosimy o podanie średniomiesięcznego kosztu brutto z tytułu serwisu urządzeń kuchennych (w tym UDT) w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takich informacji, są to koszty ponoszone przez Wykonawcę.

Pytanie 21:

Prosimy o informacje kto i w jakiej wysokości będzie płacił podatek od nieruchomości (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).

Odpowiedź:

Zamawiający.

Pytanie 22:

Prosimy o informacje kto i w jakiej wysokości będzie opłacał ubezpieczenie (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).

Odpowiedź:

Właściciel obiektu Starostwo Powiatowe w Pucku.

Pytanie 23:

Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne i ile razy w tygodniu?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takich informacji.

Pytanie 24:

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

Odpowiedź:

Wykonawca.

Pytanie 25:

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych.

Odpowiedź:

Przykładowy jadłospis stanowi Załącznik do niniejszego pytania jako osobny plik pdf.

Pytanie 26:

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

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takich informacji.

Pytanie 27:

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:

W wyznaczonym pomieszczeniu.

Pytanie 28:

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

Odpowiedź:

Zamawiający.

DYREKTOR

mgr Lucyna Derc