

WYKONAWCY

Zamawiający Dom Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie udziela wyjaśnień treści SWZ oraz odpowiada na pytania wykonawców w postępowaniu na Świadczenie usług gastronomicznych dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej „Zielony Taras” w Koszalinie:

1) Zapytanie Wykonawcy

Wykonawca zwraca się o udostępnienie przykładowego jadłospisu dekadowego (z gramaturą posiłków), z podziałem na diety, według którego są obecnie żywieni pensjonariusze Zamawiającego. Informacja ta umożliwi Wykonawcy prawidłowe skalkulowanie ceny oferty, jak również ułatwi Wykonawcy poznanie oczekiwań Zamawiającego w zakresie przygotowywanych posiłków.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający nie udostępnia jadłospisów. Obecne wyżywienie mieszkańców nie stanowi przedmiotu zamówienia. Wykonawca powinien skalkulować cenę oferty na podstawie informacji zawartych w SWZ.

2) Zapytanie Wykonawcy

Wykonawca zwraca się z pytaniem, ile osób było żywionych w okresie od X 2020r. Do X 2021r., z rozbiem na poszczególne miesiące.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający przekazuje informacje dotyczące liczby mieszkańców do wyżywienia w okresie ostatnich 12 m-cy:

Lp.	Miesiąc/rok	Liczba mieszkańców do wyżywienia	Dieta zwykła/lekkostrawna	Dieta cukrzycowa/dna moczaniowa
1	Grudzień 2020	83	50	33
2	Styczeń 2021	81	53	28
3	Luty 2021	87	53	34
4	Marzec 2021	84	50	34
5	Kwiecień 2021	86	51	35
6	Maj 2021	85	51	34
7	Czerwiec 2021	88	52	36
8	Lipiec 2021	85	49	36
9	Sierpień 2021	82	48	34
10	Wrzesień 2021	83	48	35
11	Październik 2021	86	49	37
12	Listopad 2021	82	48	34

3) Zapytanie Wykonawcy

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań, II śniadań, obiadów, kolacji, podwieczorków na poszczególnych oddziałach z podziałem na poszczególne diety w okresie od listopada 2020r. do października 2021r.

4) Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający informuje, że w okresie ostatnich 12 m-cy wszyscy mieszkańcy DPS, bez względu na dietę, spożywali następujące posiłki:

- śniadanie,
- II śniadanie,
- obiad,
- podwieczorek,
- kolacja.

Liczba wydanych posiłków odpowiada danym zawartym w odpowiedzi do zapytania nr 2.

4) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający przewiduje zwiększenie bądź zmniejszenie ilości łóżek w DPS? Jeżeli tak to o ile?

Odpowiedź Zamawiającego

Liczba łóżek nie stanowi przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie planuje zwiększenia liczby miejsc w DPS. Maksymalna liczba to 89 miejsc.

5) Zapytanie Wykonawcy

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż doświadczenie Wykonawcy podlegające ocenie, w okresie ostatnich trzech lat, licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, dotyczy usług gastronomicznych, w tym żywienie na miejscu oraz żywienie cateringowe (z dowozem) dla domów pomocy społecznej w okresie co najmniej nieprzerwanych 10 miesięcy dla co najmniej 50 osób dziennie? Czy Zamawiający dopuszcza w tym kryterium inne oprócz domów pomocy społecznej zakłady zbiorowego żywienia takie jak: zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze, uzdrowiska, sanatoria, szpitale, środowiskowe domy samopomocy, domy seniora itp.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający informuje, że warunkiem udziału w postępowaniu jest: doświadczenie umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości: wykonał lub wykonuje w okresie ostatnich trzech lat, licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie co najmniej jedną usługę o wartości co najmniej 400.000,00 zł brutto, polegającą na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i wydawaniu przygotowanych posiłków w zakładach zbiorowego żywienia (w tym domach pomocy społecznej, zakładach pielęgnacyjno-opiekuńczych, uzdrowiskach, sanatoriach, szpitalach, środowiskowych domach samopomocy, domach seniora itp.) w okresie co najmniej nieprzerwanych 10 miesięcy dla co najmniej 50 osób dziennie.

Natomiast ocenie w kryterium oceny ofert zostanie poddane doświadczenie wykonawcy w przedmiocie wykonania lub wykonywania, *w okresie ostatnich trzech lat, licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie:*

usług gastronomicznych dla domów pomocy społecznej (DPS) o wartości co najmniej 400.000,00 zł brutto, w okresie co najmniej nieprzerwanych 10 miesięcy dla co najmniej 50 osób dziennie.

Zamawiający wyjaśnia, że powyższy zapis (także Rozdziału I pkt 16 ppkt 3 SWZ: doświadczenie) dotyczy wyłącznie usług polegających na codziennym, stałym oraz stacjonarnym przygotowywaniu i podawaniu posiłków, tj. zgodnie z przedmiotem zamówienia. Zamawiający wyklucza tu żywienie cateringowe.

W kryterium oceny ofert: doświadczenie, Zamawiający zaplanował przyznanie dodatkowych punktów wyłącznie ofercie wykonawcy, który świadczył lub nadal świadczy usługi zgodne z przedmiotem zamówienia. Sposób świadczenia usług gastronomicznych na rzecz DPS różni się od tych, świadczonych na rzecz innych zakładów zbiorowego żywienia np. szpitali. Usługi te skierowane są do mieszkańców, którzy mogą wnosić uwagi do jakości i sposobu żywienia. Intencją Zamawiającego jest wyłonienie w postępowaniu wykonawcy z największym doświadczeniem w tym zakresie.

Zamawiający nie dopuszcza w tym kryterium innych, oprócz domów pomocy społecznej, zakładów zbiorowego żywienia.

6) Zapytanie Wykonawcy

Prosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadkach nagłych i niespodziewanych nieobecności pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (tj. urlopy na żądanie, zwolnienia lekarskie), których Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć. 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, zarażonych COVID -19. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. związanych z 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 Zamawiającego

Wymóg związany z realizacją zamówienia w przedmiocie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, został określony w art. 95 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych. Zamawiający wskazał, że osoby, wykonujące co najmniej niżej wymienione czynności:

- 1) zamawianie i odbiór towarów, organizacja pracy kuchni, bieżąca kontrola produkcji, higieny i porządków, pomoc w pracach kuchni podczas dużego nasilenia pracy, tworzenie jadłospisów, inwentaryzacja produktów spożywczych, sprzętu i wyposażenia (szef kuchni),
- 2) przygotowywanie posiłków zgodnie z jadłospisem, przy użyciu artykułów spożywczych wydanych do kuchni, dbanie o jakość i smak przygotowywanych posiłków, porcjowanie i wydawanie posiłków (kucharz),
- 3) obróbka wstępna warzyw, owoców oraz wszelkich surowców do produkcji posiłków, w tym mycie, obieranie, czyszczenie, rozdrabnianie warzyw, owoców i innych surowców, przygotowywanie potraw zgodnie z wytycznymi kucharza, pomoc w porcjowaniu i wydawaniu posiłków, gospodarowanie produktami spożywczymi i sprzętem, mycie naczyń i sprzętu kuchennego, doraźne zastępowanie kucharza (pomoc kuchenna) i przygotowanie sali konsumpcyjnej, obsługa sali.

- w czasie realizacji zamówienia zatrudnione będą na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r., poz. 1320 z późn. zm.)

Zapis ten dotyczy sytuacji, gdy wykonywanie czynności, związanych z realizacją zamówienia polegać będzie na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy Kodeks pracy, tzn. osoby skierowane przez wykonawcę lub podwykonawcę do realizacji zamówienia, wykonywać będą czynności w sposób powtarzalny, z góry określone zadania, na podstawie harmonogramu, w stosunku podporządkowania, pod kierownictwem oraz w wyznaczonym miejscu i czasie, przy czym bez znaczenia jest tu długość okresu zatrudnienia.

Wówczas wykonawca lub podwykonawca powinien zatrudnić te osoby na podstawie umowy o pracę.

Zapis ten nie dotyczy wykonawcy lub podwykonawcy będącego osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą, który sam będzie wykonywał część tych zadań.

Zamawiający opisał przedmiotowy wymóg na poziomie minimalnym, co Wykonawca powinien wypełnić w całym okresie realizacji zamówienia, aby zapewnić wykonanie zamówienia na odpowiednim poziomie jakości.

Wymienione przez Zamawiającego czynności, jeżeli zostaną powierzone przez Wykonawcę osobom, skierowanym do realizacji zamówienia, ukształtują sytuację tych osób w taki sposób, że dla nich znamiona stosunku pracy zostaną wyczerpane. Podkreślenia wymaga fakt, że Wykonawca, jako podmiot zatrudniający pracowników, nie powinien naruszać przepisów Kodeksu pracy, w szczególności dotyczących formy zatrudnienia, czasu pracy, urlopów itp. Zatem dysponowanie odpowiednim stanem zatrudnienia przez Wykonawcę, który zamierza złożyć ofertę w przedmiotowym postępowaniu, powinno zapewnić przestrzeganie tych przepisów. Wykonawca może pożyczyć zasób w postaci osób skierowanych do realizacji zamówienia od podmiotu trzeciego. Jednak, jeżeli nie dokona tego na etapie prowadzonego postępowania, nie będzie mógł korzystać z takich zasobów po wyborze jego oferty. Zamawiający będzie weryfikował w trakcie realizacji zamówienia, czy Wykonawca zatrudnia na podstawie umowy o pracę osoby, skierowane do wykonania zamówienia, zgodnie z zapisem § 7 projektu umowy. Konsekwencją nie przestrzegania przedmiotowego wymogu będzie odstąpienie od umowy w trybie natychmiastowym, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

7) Zapytanie Wykonawcy

Jaka jest szacunkowa ilość odpadów (resztek) pokonsumpcyjnych?

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający nie posiada takiej informacji. Ilość odpadów uzależniona jest od polityki żywienia u danego wykonawcy.

8) Zapytanie Wykonawcy

W przypadku nasilenia się sytuacji epidemiologicznej (COVID-19) na terenie Szpitala prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SWZ zapisu: „Zamawiający pokrywa koszty związane z naczyniami jednorazowymi oraz utylizuje resztki pokonsumpcyjnych wraz z opakowaniami jednorazowymi po osobach chorych na COVID-19”.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający nie jest placówką szpitalną. W okresie pandemii stołówka DPS wydaje posiłki bez zakłóceń. Mieszkańcy DPS są w pełni zaszczepieni trzema dawkami szczepionki przeciwko COVID-19, nie podlegają zatem kwarantannie. Poza tym kuchnia wyposażona jest w 2 zmywarki kapturowe, zapewniające mycie naczyń w temp. 60 °C i wyparzenie w temp. 85 °C, co zapewni odpowiedni stan higieniczny. Zamawiający może również podjąć decyzję, że okresowo mieszkańcy będą spożywać posiłki na piętrach i nie będą schodzić na stołówkę.

Zamawiający nie dopuszcza zapisu dotyczącego wprowadzenia zasady wydawania posiłków w opakowaniach jednorazowych. Nie będzie również pokrywał żadnych dodatkowych kosztów.

9) Zapytanie wykonawcy

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż sprzęty zakupione w celu modernizacji i doposażenia pomieszczeń kuchennych, pozostaną jego własnością po zakończeniu kontraktu?

Odpowiedź Zamawiającego

Tak. Wszystkie zakupione przez Wykonawcę sprzęty pozostają jego własnością.

10) Zapytanie Wykonawcy

Wykonawca zwraca się z pytaniem, w jakim zakresie odpowiada za trzy kuchnie podręczne?

Odpowiedź Zamawiającego

Wykonawca odpowiada za kuchnie podręczne w zakresie wskazanym w Rozdziale II pkt 10 ppkt 1 SWZ:
- zapewnia mieszkańcom w aneksach kuchennych („kuchnie podręczne”) całodobowy dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów: pieczywo, płatki, masło i margaryna, mleko, kawa zbożowa z mlekiem, kawa zbożowa bez mleka, herbata, kompot, dżem, ser, wędlina itp. Wykonawca wyposażać będzie łącznie trzy „kuchnie podręczne”, znajdujące się na każdej kondygnacji Domu (budynek DPS składa się z trzech pięter mieszkalnych, co oznacza, że posiada 3 kuchnie podręczne). Kuchnie podręczne stanowią aneksy pokoiów dziennego pobytu i są wyposażone przez Zamawiającego m.in. w zestaw szafek do przechowywania produktów i lodówkę - zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej.

11) Zapytanie Wykonawcy

Czy Wykonawca ponosi koszt dzierżawy każdej z nich, jeżeli tak to jaki oraz jaki jest metraż każdej z kuchni podręcznej?

Odpowiedź Zamawiającego

Kuchnie podręczne nie stanowią przedmiotu dzierżawy.

12) Zapytanie wykonawcy

Jakie wyposażenie powinien Wykonawca dostarczyć do kuchni podręcznych?

Odpowiedź Zamawiającego

Odpowiedź na to pytanie została zawarta w zapisie Rozdziału II pkt 10 ppkt 1 SWZ oraz w odpowiedzi na zapytanie 11.

13) Zapytanie Wykonawcy

Prosimy o załączenie mapy, planu rozkładu kuchni i pomieszczeń, które Wynajmujący będzie dzierżawił.

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający załącza stosowne dokumenty.

14) Zapytanie Wykonawcy

W związku z brakiem możliwości przeprowadzenia wizji lokalnej Wykonawca zwraca się z prośbą o wysłanie dokładnych zdjęć z poszczególnych pomieszczeń opisanych w SWZ wraz z udostępnianym sprzętem (kilka ujęć każdego sprzętu).

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający załącza stosowne zdjęcia.

15) Zapytanie Wykonawcy

Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dokładnych dat produkcji dzierżawionego sprzętu.

Odpowiedź Zamawiającego

- 1) zmywarka kapturowa Easy – H500DD Asber (2 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 2) obieraczka do ziemniaków i warzyw Lozamet typ: OZO (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 3) krajalnica pieczywa Lozamet typ: MKP-11,6 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 4) mikser spiralny Stalgast typ: FMC783200 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 5) piekarnik elektryczny z termoobiegiem – gazowy z podstawą EGAZ typ: PKE-1 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 6) szafa chłodnicza Hendi typ: 232224 (2 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014/2015**
- 7) wyparacz do jaj Stalgast typ: 690552 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 8) kocioł gazowy warzelny Asber poj. 80l typ: GBP-700 (2 szt.) – sprawny, rok produkcji: **2015**
- 9) kuchnia gazowa 4-palnikowa bez piekarnika Asber typ: GR-700 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 10) maszyna do rozdrabniania jarzyn Hendi typ: 231807 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014/2015**
- 11) piec konwekcyjno-parowy z podstawą Kromet (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 12) szafa chłodnicza 60x60x58cm Amica typ: FM136,3/KS 15401 W (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014/2015**
- 13) szafa chłodnicza (mroźnicza) Hendi typ: 232248 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014/2015**
- 14) szafa chłodnicza STALGAST 60x60x180 (1 szt.) – sprawny, rok produkcji: **2017 (dodatkowy sprzęt nie wskazany w SWZ)**
- 15) zestaw kociołków przechyłnych Lozamet typ: ZE-6 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014**
- 16) szafa chłodnicza Stalgast typ: 4077896 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2014/2015**
- 17) wilk do mięsa Hendi typ: Hendi 22 (1 szt.) - sprawny, rok produkcji: **2015**
- 18) gazowa patelnia przechyłna Asber typ: GTBp-700 (1 szt.) – sprawny, rok produkcji: **2015**

Wszystkie sprzęty zostały zakupione w 2015 roku i nie są objęte gwarancją, poza poz. 14.

16) Zapytanie Wykonawcy

Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Jakie są koszty netto dozoru technicznego w skali roku? Kto będzie je ponosił?

Odpowiedź Zamawiającego

Urząd dozoru technicznego kontroluje 2 windy towarowe, w które zostały wyposażone pomieszczenia kuchenne. Koszty dozoru ponosi Zamawiający.

17) Zapytanie Wykonawcy

Czy pomieszczenia dzierżawy posiadają pozytywną opinię właściwego Inspektora Sanitarnego a dot. przedmiotu dzierżawy?

Odpowiedź Zamawiającego

Obecny Wykonawca posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie, zatwierdzającą zakład obrotu żywnością w zakresie działalności obejmującej przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy. Na terenie zespołu pomieszczeń znajduje się opracowana dokumentacja na zasadach HACCP. Pomieszczenia dzierżawy związane są z prowadzeniem działalności gastronomicznej i opinie SANEPID każdorazowo będą tym związane. Obowiązek uzyskania stosownych opinii spoczywa na Wykonawcy.

18) Zapytanie Wykonawcy

Jaki koszt zużycia gazu w urządzeniach kuchennych ponosi obecny Wykonawca?

Odpowiedź Zamawiającego

Zamawiający nie posiada takich informacji. W 2020 r. był to koszt na poziomie 1000,00 zł.

19) Zapytanie Wykonawcy

Zwracamy się z prośbą o podanie kwoty podatku od nieruchomości, jaką będzie musiał ponieść Wykonawca?

Odpowiedź Zamawiającego

Stawki podatku w 2022 r. wynikają z obowiązującej uchwały Nr XXXVIII/620/2021 Rady Miejskiej w Koszalinie z dnia 16 listopada 2021 r. w sprawie określenia wysokości stawek podatku od nieruchomości na terenie Miasta Koszalina. Uchwała jest do pobrania pod adresem: <https://bip.koszalin.pl> (lewe menu – Podatki – podatki lokalne – podatki w 2022 roku – podatek od nieruchomości. Obowiązkiem Wykonawcy jest ustalenie właściwej stawki podatku oraz wyliczenie kwoty podatku dla powierzchni dzierżawionej: 283,00 m². Można to zrobić także przez kontakt z Urzędem Miejskim w Koszalinie. Wykonawca składa osobiście deklarację podatkową.

20) Zapytanie Wykonawcy

Ile podliczników wody jest obecnie zainstalowanych w pomieszczeniach kuchennych?

Odpowiedź Zamawiającego

W pomieszczeniach kuchennych jest obecnie 5 podliczników wody (cieplej i zimnej).

21) Zapytanie Wykonawcy

Czy wydane są decyzje na kuchnię, jeżeli tak - to jakie?

Odpowiedź Zamawiającego

Wykonawca nie doprecyzował, o jakie decyzje chodzi. Najważniejszą jest decyzja, o której mowa w odpowiedzi na zapytanie nr 17. Jednak jest to decyzja wydana dla Wykonawcy.

22) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający posiada gwarancje na sprzęt i wyposażenie kuchni? Jeśli tak, to na jaki okres i czy w ramach gwarancji będą dokonywane okresowe przeglądy i konserwacje?

Odpowiedź Zamawiającego

Zgodnie z odpowiedzią na zapytanie nr 15.

23) Zapytanie Wykonawcy

Jaka jest moc prądu w pomieszczeniach, które będą udostępnione przyszłemu Wykonawcy usługi żywienia?

Odpowiedź Zamawiającego

Pi = 61,6kW

kj = 0,6

Ps = 34,7kW

Is = 54A

24) Zapytanie Wykonawcy

Czy Zamawiający ubezpiecza pomieszczenia i mienie bloku żywienia?

Odpowiedź Zamawiającego

Tak

25) Zapytanie Wykonawcy

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż pomieszczenia, które będą dla niego wydierżawione w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż, natomiast system HACCP Wykonawca wdraża we własnym zakresie?

Odpowiedź Zamawiającego

Tak. HACCP – po stronie Wykonawcy. Ppoż – po stronie Zamawiającego. Przepisy BHP przestrzega Wykonawca. Pomieszczenia odpowiadają tym przepisom.

26) Zapytanie Wykonawcy

Czy i w jakim zakresie Wykonawca odpowiada za teren zewnętrzny kuchni?

Odpowiedź Zamawiającego

Wykonawca odpowiada za teren zewnętrzny kuchni jedynie w zakresie, w jakim będzie z niego korzystał. Przykład: jeżeli w wyniku korzystania z pojemnika na odpady, pozostawionego na zewnątrz, zabrudzi się kostka brukowa, Wykonawca ma obowiązek doprowadzić ją do stanu poprzedniego. Podobnie, jeżeli wskutek przyjmowania towaru na kuchnię zabrudzi się lub uszkodzi powierzchnia rampy wyładowczej lub schodów do części piwnicznej. Zabrania się palenia papierosów przez pracowników Wykonawcy, w części kuchennej, jak i na zewnątrz, poza miejscem do tego wyznaczonym (palarnia na zewnątrz budynku). Jeżeli pracownicy Wykonawcy zniszczą wyposażenie palarni, Wykonawca pokryje koszt naprawy.

27) Zapytanie Wykonawcy

Jakie stawki obowiązują za poszczególne media doprowadzone do kuchni Zamawiającego?

Odpowiedź zamawiającego

CO: 6,08 % wartości faktury ogólnej dla DPS; w miesiącu październiku koszt ten dla Wykonawcy wyniósł: 666,14 zł brutto (początek sezonu grzewczego);

Woda: 4,41 zł brutto;

Ścieki: 6,00 zł brutto;

Podgrzanie wody: 28,46 zł brutto;

Energia elektryczna wraz ze stałymi: 0,64 zł brutto.

W trakcie realizacji umowy stawki te mogą ulec zmianie.

28) Zapytanie Wykonawcy

Czy niżej wymienione koszty są uwzględnione w ogólnych kosztach dzierżawy w 2021r. podanych w Opisie przedmiotu zamówienia pkt. 13 ppkt. 5)

- a) koszty serwisu i konserwacji urządzeń gastronomicznych – co najmniej 1 raz w okresie realizacji umowy.
- b) każdorazowe koszty naprawy urządzeń gastronomicznych, stanowiącego przedmiot dzierżawy, które wykonawca ma obowiązek utrzymywać w sprawności na swój koszt w całym okresie realizacji umowy.
- c) koszty naprawy wind, wynikające wyłącznie z winy wykonawcy lub pracowników wykonawcy, tj. powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania (np. dewastacja).
- d) koszty przeglądu urządzeń gazowych, stanowiących przedmiot dzierżawy.

Odpowiedź Zamawiającego

Nie