



Kanclerz

Gdańsk, 24.03.2016 r.

I.dz. 144/DZP/16

**dot. przetargu nieograniczonego na kompleksową usługę prowadzenia żywienia
wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina ZP/49/055/U/16**

ODPOWIEDŹ NA ZAPYTANIA OD WYKONAWCY

Na podstawie art. 38 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 2164), Zamawiający Politechnika Gdańska udziela odpowiedzi na zapytania od Wykonawcy dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).

W związku z postępowaniem dotyczącym wyboru wykonawcy na świadczenie kompleksowej usługi prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina, zwracam się z prośbą o wyjaśnienie treści SIWZ zamieszczonych w stanowiącym załącznik nr 9 Opisie przedmiotu zamówienia pkt II " Udostępnione wyposażenie i zasady użytkowania".

Pytanie nr 1:

Czy Wykonawca słusznie zakłada, że elementy wyposażenia nie wymienione w wykazie przez Zamawiającego a niezbędne do świadczenia usługi będzie musiał zapewnić Wykonawca we własnym zakresie? Chodzi o niewymienione a niezbędne do wykonywania usługi urządzenia i narzędzia takie jak: piec konwekcyjno-parowy, kocioł warzelny, obieraczkę warzyw, kuchnię gazową lub elektryczną, krajalnicę do sera, naświetlacz do jaj, bemały oraz elementy drobnego kuchennego wyposażenia (garnki, noże, tasak, patelnie, rondle, deski krajalnicze do warzyw, mięsa, ryb).

Odpowiedź nr 1:

Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie wszystkie urządzenia i sprzęty niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia. Zamawiający dysponuje sprzętem wymienionym w pkt. VII, b) opisu przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie posiada pieca konwekcyjno-parowego, obieraczki do warzyw, kuchni gazowej, kuchni elektrycznej, krajalnicy do sera, naświetlacza do jaj, bemałów, elementów drobnego kuchennego wyposażenia (garnków, noży, tasaków, patelni, rondli, desek krajalniczych do warzyw, mięsa i ryb). Zamawiający dysponuje 3 kotłami parowymi o pojemności 0,05 m³, rok produkcji 1977. Kotły działają, jednak jest to sprzęt awaryjny, wymagający bieżących napraw ze strony Wykonawcy.

Pytanie nr 2:

Czy pomieszczenia kuchenne wyposażone są w zlewozmywaki ze stali nierdzewnej jedno lub dwukomorowe oraz basen do zmywania naczyń o dużych gabarytach?

Odpowiedź nr 2:

Pomieszczenia kuchenne są wyposażone w głębokie zlewozmywaki ze stali nierdzewnej dwukomorowe. Pomieszczenia kuchenne nie są wyposażone w basen do zmywania naczyń o dużych gabarytach.

Pytanie nr 3:

Czy w pomieszczeniach kuchennych znajdują się pojemniki na odpady pokonsumpcyjne?

Odpowiedź nr 3:

Nie. Odpowiednie pojemniki na odpady pokonsumpcyjne zapewnia Wykonawca.

Pytanie nr 4:

Czy oprócz zastawy (talerzy, sztućców, szklanek) Wykonawca będzie musiał zapewnić we własnym zakresie drobne wyposażenie takie jak: dzbanki, wazy, kosze na pieczywo, pojemniki na przyprawę, serwetniki itp.?)

Odpowiedź nr 4:

Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie wszystkie urządzenia i sprzęty niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia, w tym m.in.: dzbanki, wazy, kosze na pieczywo, pojemniki na przyprawę, serwetniki.

Kancelarz
Politechniki Gdańskiej


Marek Tłok

.....
(kierownik zamawiającego)