

dotyczy: Ogłoszenia o zamówieniu w trybie usług społecznych na świadczenie usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków, dostarczaniu oraz ich dystrybucji przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego”

Dotyczy przedmiotu zamówienia

1. Czy pomieszczenia, które będą udostępnione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają obowiązującym przepisom prawa, a w tym dotyczącym HACCP, bezpieczeństwa i higieny pracy, ppoż., oraz czy uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odpowiedź:

Miejsce wydawania posiłków stanowi część kuchni. W chwili obecnej w kuchni świadczona jest usługa żywienia mieszkańców Domu Pomocy Społecznej. Zgodnie z ostatnim protokołem kontroli sprawdzającej Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego ze stycznia 2017 roku nieprawidłowości nie stwierdzono. Kuchnia spełnia wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ppoż. Pomieszczenia kuchenne nie są dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

2. Czy pomieszczenia te wymagają przeprowadzenia remontu? Jeśli tak prosimy o wskazanie niezbędnych prac.

Odpowiedź:

Pomieszczenia nie wymagają remontu przez okres świadczenia usługi.

3. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą udostępnione 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:

Nie ma zaleceń Sanepidu oraz innych inspekcji w stosunku do pomieszczeń kuchennych w trakcie obowiązywania umowy na świadczenie usług gastronomicznych.

4. Ile osób obecnie realizuje przedmiot zamówienia w zakresie dystrybucji posiłków na stołówce jak również dla osób „nie schodzących”?

Odpowiedź:

Obecnie 2 osoby wydają posiłki na stołówce, 3 osoba wraz z przedstawicielem Zamawiającego rozwozi je po pokojach mieszkańców „nie schodzących” na stołówkę.

5. Prosimy o podanie aktualnej stawki netto za śniadanie, obiad i kolację.

Odpowiedź:

Śniadanie- 2,50 zł

Obiad- 6,88 zł

Kolacja- 3,12 zł

6. Czy wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający zapewni komplet naczyń, sztućców oraz termosów dla mieszkańców DPS oraz uczestników Klubu Samopomocy w I etapie trwania przedmiotu zamówienia?

Odpowiedź:

W przeważającej większości naczyń, sztukę, termosy są własnością Zamawiającego, które udostępni Wykonawcy. Uzupełnienie brakujących ilości w celu prawidłowego świadczenia usługi należy do Wykonawcy.

7. Prosimy o informację, na dzień dzisiejszy ilu mieszkańców korzysta ze stołówki, a ilu jest mieszkańców „nie schodzących”?

Odpowiedź:

Szacuje się, że około 50 osób żywionych jest w pokojach. Pozostali (też ok. 50 osób) korzystają ze stołówki. W czasie obiadu w dni powszednie do liczby tej, należy dodać ok. 15 osób uczestników Klubu Samopomocy.

8. Prosimy o wyjaśnienie rozbieżności wynikających z zapisu w Ogłoszeniu o Zamówieniu: Część V. Dokumenty wymagane od Wykonawcy Część V ust.2 zapisano, że „W przypadku Wykonawców występujących wspólnie do oferty powinny być załączone oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnienie warunków przez poszczególnych Wykonawców określone w Ogłoszeniu. Warunki, o których mowa w części IV ust.2 pkt 2.2b oraz pkt 2.2c dotyczą łącznie wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną, stąd wielkości podane przez poszczególnych wykonawców będą sumowane. **Warunki wskazane w części IV ust.2 pkt 2.2a Ogłoszenia zostaną uznane za spełnione, jeżeli spełni go w całości co najmniej jeden Wykonawca.** Warunek wskazany w części IV ust.2 pkt 1 musi być spełniony przez każdego Wykonawcę”.

Natomiast w Część V ust.4 zapisano „**Każdy** z Wykonawców wspólnych musi złożyć dokumenty wymienione w Części V ust. 1 pkt. 2,4,6,7

Zapis w części V ust. 1 pkt.7 jest nie adekwatny gdyż, warunki udziału w postępowaniu dotyczące potencjału osobowego, technicznego, doświadczenia, ekonomicznego i finansowego w przypadku konsorcjum, co do zasady, mogą być spełnione łącznie, a więc wystarczy, że jeden z konsorcjantów spełni warunek. Taka wykładnia wynika z samej istoty konsorcjum, które tworzone jest właśnie w celu łączenia potencjału technicznego, doświadczenia, osobowego, ekonomicznego i finansowego.

Odpowiedź:

Zamawiający w Ogłoszeniu usuwa z treści w Części V ust.4 zapis dotyczący pkt 7. Otrzymuje on brzmienie: **”Każdy z Wykonawców wspólnych musi złożyć dokumenty wymienione w Części V ust.1 pkt 2,4,6”.**

9. Prosimy o podanie jak najbardziej przybliżonej daty rozpoczęcia planowanego remontu. Informacja ta jest potrzebna Wykonawcy do rzetelnego wyliczenia opakowań jednorazowych potrzebnych do wykonania usługi w II etapie.

Odpowiedź:

Zamawiający może określić jedynie przypuszczalny termin rozpoczęcia remontu. Postępowanie przetargowe oraz inwestycję przeprowadza jednostka nadrzędna. Zakłada się, że remont rozpocznie się w IV kwartale 2017 roku i będzie etapowany.

W związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługi gastronomiczne (znak sprawy: 1//US/2017) prosimy o wyjaśnienie:

1. Proponujemy aby Wykonawca informował Zamawiającego z co najmniej 1-czynym wyprzedzeniem o datach planowanych remontów. Powodem naszej prośby jest konieczność przeprowadzenia zmian organizacyjnych. Jaki będzie zakres tego remontu? W jakim stopniu wpłynie na liczbę zamawianych posiłków?

Odpowiedź:

Zamawiający przewiduje w trakcie świadczenia usługi gastronomicznej jedną informację z wyprzedzeniem 14-dniowym o zmianie organizacji formy żywienia (z I etapu „przed remontem” na II etap „w trakcie remontu” obowiązujący do końca trwania umowy). Zamawiający starał się będzie jak najdłużej utrzymać wydawanie posiłków na stołówce. Zamawiający nie może określić przybliżonej daty remontu (planowany IV kwartał 2017 roku) obejmującego modernizację całego budynku – stronę zewnętrzną i wewnętrzną. Prace będą etapowane. W związku z tym, że mieszkańcy w trakcie remontu pozostaną w obiekcie, zajdzie konieczność ich przeprowadzania w trakcie wykonywania prac budowlanych. Z powodu przewidywanego braku miejsc w placówce ograniczy się przyjmowanie nowych mieszkańców. Szacuje się, że w I kwartale 2018 roku ilość mieszkańców zmniejszy się o 30% co oczywiście wpłynie na ilość zamawianych posiłków.

2. Odnośnie najmowanych urządzeń i wyposażenia proponujemy zapisać, iż Zamawiający zobowiązuje się wydać Wykonawcy przedmiot urządzenia i wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku i utrzymywać je w takim stanie przez czas trwania umowy. Jeśli w czasie trwania umowy przedmiot umowy wymagać będzie napraw, bez których nie będzie przydatny do umówionego użytku, Wykonawca wyznaczy Zamawiającemu termin do wykonania napraw. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Wykonawca dokona koniecznych napraw na koszt Zamawiającego.

Odpowiedź:

Zamawiający może udostępnić ww. urządzenia i wyposażenie na wniosek Wykonawcy – o ile Wykonawca uzna je za przydatne do wykonania zamówienia. W przeciwnym razie Wykonawca zapewnia ww. urządzenia i wyposażenie we własnym zakresie. Żadnych napraw Zamawiający nie przewiduje.

3. Co obejmuje opłata za wynajem wyposażenia kuchni a co za najem pomieszczeń (np. podatek od nieruchomości)?

Odpowiedź:

Najem pomieszczeń nierozzerwalnie związany jest z wynajmem wyposażenia kuchni. W chwili podpisania umowy najmu Wykonawca przejmie protokołem zdawczo-odbiorczym wyposażenie ruchome i nieruchome (szafki, wózki, bęmar, kuchnie gazowe, termosy itp.) za który będzie naliczona opłata (300,00 zł netto miesięcznie). Natomiast opłata za najem pomieszczeń obejmuje ilość oraz ich wielkość liczoną w m² wyliczoną wg stawki określonej w Ogłoszeniu. Podatek od nieruchomości opłaca Zamawiający.

4. Prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający rozumie przez zastrzeżenie prawa zmiany miejsca, systemu oraz dystrybucji posiłków w obrębie budynku Domu?

Odpowiedź:

Zakłada się, że w trakcie remontu zostanie wyłączone z użytkowania (część lub jedno z pięter), dystrybucja posiłków dla części mieszkańców może odbywać się wtedy w miejscu nietypowym np. pomieszczeniu terapii zajęciowej usytuowanej

na IV piętrze budynku lub w trakcie organizowanej imprezy plenerowej na terenie ogrodu Domu wydanie obiadów nastąpi na zewnątrz przy budynku.

5. Ile osób wykonuje aktualnie przedmiot niniejszego zamówienia? Na jakiej podstawie? Prosimy o podanie rodzaju umów oraz na jaki okres zostały one zawarte, np. umowa o pracę na czas określony, umowa o pracę na czas nieokreślony, umowa zlecenia, umowa o dzieło itp.
 - a) Czy pracownicy wykonujący przedmiot niniejszego zamówienia są lub będą w okresie wykonywania zamówienia objęci ochroną w rozumieniu art. 39 Kodeksu pracy (ochrona pracowników w wieku przedemerytalnym)?
 - b) Prosimy o podanie wynagrodzeń w/w pracowników wraz ze wszystkimi dodatkami z rozbiciem na: poszczególne składniki wynagrodzeń (np. zasadnicza, dodatek stażowy, dodatek funkcyjny itp.), poszczególne stanowiska, wraz ze wskazaniem okresu, za jaki podano te dane – wnioskujemy aby były to ostatnie dwa miesiące.
 - c) Prosimy o przesłanie aktów wewnętrznych dot. w/w pracowników np. Układ Zbiorowy Pracy, Regulaminu Pracy, Regulaminu Wynagrodzenia, Regulamin Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych, Regulaminu Premiowania oraz innych.
 - d) Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikację ich stosunków pracy? Czy przejętym pracownikom wypowiedziano warunki umowy w części dotyczącej wynagrodzeń? Jeżeli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione do dnia ich przejścia?
 - e) Czy są jakiegokolwiek zaległości wobec tych pracowników? Jeżeli tak, to prosimy o podanie: z jakiego tytułu, w stosunku do których pracowników (wymienić stanowiskowo), w jakiej wysokości (z rozbiciem na poszczególne stanowiska) za jaki okres (w szczególności: niewypłacone nagrody jubileuszowe, opóźnienia z wypłatą wynagrodzeń, zaległości w opłacaniu składek na ZUS, należności z tytułu nadgodzin, pracy w dni wolne, dyżurów, itp.)?
 - f) Czy w okresie trwania niniejszej umowy w/w pracownicy nabędą prawo do wypłaty dodatkowych składników wynagrodzenia? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich kwot, liczby osób uprawnionych z podziałem na stanowiska oraz terminy ich wypłat.
 - g) Prosimy o podanie informacji dotyczących stażu pracy poszczególnych pracowników i ich ewentualnych dodatkowych uprawnień?
 - h) Prosimy o podanie wykazu urlopów poszczególnych pracowników, tj. zaległych i bieżących. Czy pracownicy na bieżąco wykorzystują swoje urlopy bieżące?
 - i) Czy wszyscy pracownicy wykonują aktualnie pracę, czy korzystają z urlopów wypoczynkowych, przebywają na zwolnieniu lekarskim, urlopie macierzyńskim, urlopie wychowawczym lub bezpłatnym? Czy wśród nich występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich? Prosimy o podanie ich liczby.

- j) Czy wśród tych pracowników są osoby niepełnosprawne? Jeżeli tak, to prosimy o podanie liczby osób niepełnosprawnych oraz stopnia niepełnosprawności.
- k) Czy w grupie tych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich liczby oraz jakiego rodzaju przysługuje im ochrona.
- l) Czy Zamawiający zobowiąże się do pokrycia wszelkich kosztów związanych ze stosunkiem pracy pracowników, którzy zostaną przejęci przez Wykonawcę wybranego na podstawie niniejszego postępowania, powstałych do dnia przejęcia?
- m) czy przez byłych pracowników bądź aktualnie realizujących przedmiot niniejszego zamówienia zostały wszczęte pracownicze procesy sądowe? Jeżeli tak, to w jakim stadium się znajdują, w ilu procesach zapadły prawomocne wyroki, na jaką opiewają kwotę, ile pozostaje w trakcie rozpoznania?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takiej wiedzy. Wszyscy pracownicy realizujący usługę żywienia są pracownikami aktualnego Wykonawcy.

6. Umowa na świadczenie usług gastronomicznych (Załącznik nr 3 do ogłoszenia)

- 1) Czy Zamawiający wyrazi na dodanie w § 7 zapisów dających możliwość podwyższenia wynagrodzenia umownego Wykonawcy w następujących przypadkach:
 - a) wzrostu wynagrodzenia umownego Wykonawcy w przypadku znacznego zmniejszenia średniej miesięcznej (liczonej z dwóch ostatnich miesięcy) ilości zamawianych posiłków.
 - b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

- 2) W § 9 proponujemy:
 - w ust. 2 pkt. a) zmienić podstawę naliczenia kary umownej do jednomiesięcznej wartości netto w ust. 2 pkt. b) zmienić wysokość kary do 10% ceny netto jednego osobodni,
 - w ust. 2 pkt. c) zmienić podstawę naliczenia kary umownej do wartości netto posiłków dostarczonych ze zwłoką
 - w ust. 2 pkt. d) zmienić podstawę naliczenia kary umownej do dziennej wartości netto niewykonanych posiłków oraz dodać: „w przypadku gdy niewykonanie nastąpiło z winy Wykonawcy”.
 - w ust. 2 pkt. e) proponujemy wykreślić w związku z zapisami dotyczącymi kar umownych zapisanych w w/w p-ktach.

W umowie prosimy określić przypadki, w których Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo odstąpienia od umowy.

ust. 5 proponujemy zmienić w następujący sposób: „Kary umowne będą płatne na podstawie noty obciążeniowej w ciągu 30 dni po bezspornym ich zatwierdzeniu przez obie Strony. Wykonawca nie odpowiada za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu niniejszej umowy spowodowane przerwami w dostawie mediów oraz innymi okolicznościami niezależnymi od Wykonawcy.” Informujemy, iż nie wyrażamy zgody na potrącanie kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, gdyż każda kara musi zostać poprzedzona postępowaniem wyjaśniającym.

Odpowiedź:

Wysokość kar umownych określona we wzorze umowy pozostaje niezmienną, gdyż w ocenie Zamawiającego ich wysokość w należyty sposób zabezpiecza jego interes w przypadku uchybień w wykonaniu zamówienia, jakim jest dostarczanie pożywienia mieszkańcom Domu Pomocy Społecznej -osobom starszym, niejednokrotnie niepełnosprawnym, wymagającym odpowiedniego żywienia.

Wysokość kar umownych pozostaje niezmienna w stosunku do zamówień udzielanych w latach poprzednich.

Zamawiający nie wyraża zgody na zmiany w ust.5

- 3) W związku z obowiązkiem dostosowania przez Wykonawcę miejsca wydawania posiłków z kuchni wydawania posiłków, mycia i przetrzymywania naczyń oraz przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP prosimy o wyjaśnienie:

a) Czy pomieszczenia, sprzęt i urządzenia są dostosowane do systemu HACCP? W jakim zakresie nie spełnia wymagań systemu HACCP? Prosimy o wyliczenie.

Odpowiedź:

W chwili obecnej są dostosowane.

b) Czy pomieszczenia te wymagają przeprowadzenia remontu? Czy w stosunku do tych pomieszczeń Zamawiający posiada decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez inspekcje zewnętrzne według właściwości miejscowej Zamawiającego, np. SANEPID, PIP, UDT itp.? 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:

W okresie obowiązywania umowy kuchnia nie wymaga remontów oraz nie ciąży na niej żadne decyzje.

c) Prosimy o udostępnienie kopii aktualnych zaleceń wydanych przez kontrolę PPIS odnośnie przedmiotu najmu/udostępnienia.

Odpowiedź:

Nie dotyczy.

d) Czy Zamawiający zwróci Wykonawcy poniesione nakłady i wydatki w związku z udostępnieniem pomieszczeń, najmem wyposażenia a w szczególności na remont pomieszczeń w przypadku wcześniejszego rozwiązania niniejszej umowy, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy bez względu na przyczynę jej rozwiązania?

Odpowiedź:

Zamawiający nie zwróci poniesionych nakładów.

- e) Prosimy o wyjaśnienie obowiązku uzupełniania na bieżąco braków w najmowanych zasobach? Taki obowiązek ciąży na Zamawiającym, chyba że brak powstał z winy Wykonawcy w czasie obowiązywania przedmiotu niniejszego postępowania przetargowego.

Odpowiedź:

Wykonawca świadcząc usługę gastronomiczną będzie musiał uzupełniać wyposażenie mające wpływ na prawidłowe świadczenie usługi np. zastawę w braku naczynia lub sztucce, niezbędne urządzenie.

- f) Czy na wszystkie media są założone podliczniki?

Odpowiedź:

Nie na wszystkie. W sytuacji nieolicznikowania przyjęto ryczał.

- g) Prosimy o podanie cen jednostkowych netto, wielkości zużycia oraz wartości netto faktur za media (m.in. wodę, ścieki, energię elektryczną, gaz i inne jeżeli będzie nimi obciążany Wykonawca) oraz wartości netto faktur za te media z ostatnich 12 m-cy kalendarzowych.

Odpowiedź:

Informację dotyczącą opłat zamieszczono w Ogłoszeniu Rozdział II Część I ust.5. Wartości które podał Zamawiający są wartościami zużycia mediów przez aktualnego Wykonawcę świadczącego usługę żywienia (catering) również na zewnątrz.

- h) Czy za ogrzewanie pomieszczeń opłata jest naliczana wyłącznie w okresie grzewczym?

Odpowiedź:

Opłata naliczana jest przez cały rok.

- i) Czy w przypadku gdy Wykonawca będzie obciążany kosztami mediów (np. wody, ścieków itp.) oraz gdy inne osoby będą korzystały z tych mediów prosimy o proporcjonalny podział opłaty. Wykonawca nie może ponosić kosztów korzystania z mediów przez osoby trzecie.

Odpowiedź:

Nie ma możliwości korzystania z mediów przez osoby trzecie.

- 4) W § 13 ust. 1 proponujemy dookreślić, iż Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec PPIS w zakresie w jakim jego działania mają wpływ na wystąpienie ewentualnych uchybień z winy Wykonawcy oraz w okresie wykonywania przedmiotu niniejszej umowy.

Odpowiedź:

Proponujemy zapis, że Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania pomieszczeń kuchni udostępnionych do wydawania posiłków, mycia i przetrzymywania naczyń dostosownie do wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń wydanych przez kontrolę Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego oraz o ile będzie konieczność, wprowadzenie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt.

7. W nawiązaniu do treści § 13 ust. 4 prosimy o odpowiedź w jakim stanie technicznych są urządzenia i sprzęt, które mogą być udostępnione Wykonawcy. Czy wymagają remontów? Jeżeli tak to w jakim zakresie? Proponujemy dodać, iż Wykonawca dokonuje napraw, jeżeli powstały z jego winy oraz w czasie wykonywania przez niego usługi. Wykonawca nie może ponosić kosztów napraw, które powstały wskutek np. długotrwałej eksploatacji (wówczas proponujemy aby

strony podpisały protokół likwidacji urzędnienia bez żadnych roszczeń w stosunku do Wykonawcy).

Odpowiedź

Urządzenia posiadane przez Zamawiającego są urządzeniami o długoletnim okresie eksploatacji, lecz w dalszym ciągu wykorzystywanymi podczas świadczenia usługi gastronomicznej. Zapewne wymagają przeglądów. Zamawiający chciałby zaznaczyć, że wynajem wyposażenia w kuchni jest opcjonalne i Wykonawca może wyposażyć kuchnię w swoje urządzenia, za które nie będzie pobierana opłata. Nie przewidujemy dodać zaproponowanego zapisu.

5) Prosimy o wyjaśnienie treści § 13 ust. 6?

Odpowiedź:

Zamawiający nie warunkuje świadczenia usługi gastronomicznej koniecznością najmu pomieszczeń oraz całego wyposażenia kuchni. Udostępni nieodpłatnie wskazane w Ogłoszeniu pomieszczenia oraz odpłatnie zmywarkę, bęben, wózki, termosy (150,00 zł netto miesięcznie). Obciąży Zamawiającego faktycznymi (podlicznik na wodę) kosztami zużycia wody w udostępnionym pomieszczeniu. W sytuacji gdy Zamawiający zdecyduje się na wynajem i podpisanie umowy najmu w celu świadczenia usługi, wszelkie ponoszone koszty związane z wynajmem (opłata za wyposażenie w wysokości 300,00 zł netto miesięcznie oraz dzierżawę pomieszczeń) reguluje ta umowa.

6) W § 17 prosimy o szczegółowe wyliczenie przypadków nienależytego wykonania umowy?

Odpowiedź:

Zamawiający będzie uważał za nienależyte wykonywanie umowy m. in. nieprzestrzegania diet, niedowożenia posiłków o kreślonych godzinach, stosowanie produktów złej jakości, serwowanie posiłków o temperaturze niższej od określonej w ogłoszeniu, braku zagospodarowania odpadów itp.

7) Umowa najmu (Załącznik nr 5 do ogłoszenia)

a) W § 3 oraz w § 4 prosimy o informację czy Wynajmujący wyrazi zgodę, aby czynsz i opłaty za media związane z najmem były płatne przez potrącenie wzajemnych wierzytelności Wynajmującego i Najemcy wynikających z najmu i umowy na usługę gastronomiczną. Dla poprawnego przeprowadzenia potrącenia wzajemnych wierzytelności, proponujemy ustalić jednolity termin płatności.

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

b) Czy Najemca będzie ponosił inne opłaty poza wskazanymi w § 4? Jeżeli będą to prosimy o ich wyliczenie i podanie wartości netto na m-c z ostatnich 12 m-cy.

Odpowiedź:

Najemca nie będzie ponosił innych opłat poza wskazanymi w § 4.

c) Prosimy o podanie ostatnich dat przeglądów przedmiotu najmu o których mowa w § 7 ust. 3 umowy. W § 9 ust. 1 dookreślić, iż Zamawiający ponosi odpowiedzialność za mienie oraz skutki techniczne i prawne jak również za szkody powstałe z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego lub osób którymi się posługuje.

Odpowiedź:

Ważne przeglądy elektryczne do grudnia 2017 roku, przeglądy gazowe do listopada 2017 roku.

Wynajmujący wyraża zgodę na zaproponowany zapis do umowy.

- d) W § 9 ust. 2 proponujemy dodać, iż Najemca nie ponosi odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi gastronomicznej spowodowane przerwami w dostawie mediów.

Odpowiedź:

Wynajmujący zgadza się na dodanie tego zapisu do umowy

- e) Prosimy o wyjaśnienie treści § 14 ust. 1 w zakresie rażącego naruszenia postanowień niniejszej umowy.

Odpowiedź:

Za rażące naruszenie postanowień umowy Wynajmujący będzie m.in. uważał sytuacje, gdy najemca będzie niszczył sprzęt, używał go niezgodnie z przeznaczeniem, będzie prowadził usługę cateringową na zewnątrz bez zgody Wynajmującego nie będzie przestrzegał przepisów BHP, Sanepidu oraz ppoż.

- 8) Zwracamy się z prośbą o udzielenie informacji czy Zamawiający terminowo realizuje płatności wobec swoich wierzycieli a w szczególności wobec dotychczasowego Wykonawcy usług objętych niniejszym postępowaniem oraz czy posiada wobec nich zadłużenie? Jeśli tak to prosimy o wskazanie wysokości zadłużenia oraz za jaki okres jest to zadłużenie?

Odpowiedź:

Wykonawca nie ma wobec Zamawiającego zadłużeń. Wszystkie należności realizuje na bieżąco.