

**Pytania i odpowiedzi do ogłoszenia dotyczącego najmu powierzchni z przeznaczeniem na bufet gastronomiczny na terenie Szpitala Klinicznego im. K. Jonschera przy ul. Szpitalnej 27/33 w Poznaniu**

1. Proszę o podanie ilości posiłków regeneracyjnych i zestawów (śniadanie, obiad, kolacja, II kolacja) stale zamawianych przez Zamawiającego w ciągu m-ca.

Ad. 1

Śniadanie – 195/ 1 m-c

Obiad – 220/1 m-c

Kolacja – 195/1 m-c

II kolacja – 195/1 m-c

Od listopada do marca włącznie posiłki regeneracyjne – ok. 75/z m-c

2. Proszę o podanie kwoty jaką Zamawiający w chwili obecnej przeznacza na posiłki regeneracyjne i zestawy (śniadanie, obiad, kolacja, II kolacja).

Ad. 2

Śniadanie – 421,20 zł/1 m-c

Obiad – 831,60 zł/1 m-c

Kolacja – 461,10 zł/1 m-c

II kolacja – 461,10 zł/1 m-c

-----

Razem: 2 175,00 zł brutto za 1 m/c

Od listopada do marca włącznie, posiłki regeneracyjne –243,00 zł brutto/1 m-c

3. Proszę o podanie kosztów mediów za ostatni rok (energia, CO, wentylacja, woda, ścieki).

Ad. 3

Średnia miesięczna ok. 1300,00 zł brutto, co daje średnią roczną ok. 15 600,00 zł brutto

4. Czy Wykonawca sam podpisuje umowy na wywóz odpadów (komunalnych, pokonsumpcyjnych) czy rozliczany jest przez Zamawiającego? Jeżeli rozliczany jest przez Zamawiającego to jakie są naliczane koszty za ww. usługę?

Ad. 4

Oplaty za wywóz odpadów wliczone są w cenę najmu.

5. Czy Zamawiający ma jakiegokolwiek wymagania co do placu zabaw jaki ma być zorganizowany przez Wykonawcę w obrębie ogródka letniego? Plac zabaw drewniany, plastikowy, ze zjeżdżalnią, huśtawką?

Ad. 5

Zamawiający wymaga placu zabaw składającego się z urządzeń zabawowych zgodnych z normą PN-EN 1176. Ilość i rodzaj tych urządzeń wg. uznania Najemcy.

6. Czy system wentylacji w obrębie bufetu jest sprawny? Kiedy był ostatni przegląd systemu wentylacji?

Ad. 6

System wentylacji w obrębie bufetu jest sprawny.  
Przeгляд jest wykonywany raz w roku.

7. Czy system wodno kanalizacyjny w obrębie bufetu jest sprawny? Czy jest jakikolwiek problem z odpływem kanalizacyjnym?

Ad. 7

System wodno-kanalizacyjny w obrębie bufetu jest sprawny.  
Nie zdarzały się problemy z odpływem kanalizacyjnym.

8. Czy w obrębie bufetu są gniazda elektryczne siłowe?

Ad. 8

W obrębie bufetu ( w pomieszczeniu sprzedaży i konsumpcji) nie ma gniazd siłowych 400V. Gniazda siłowe 3szt. 400V znajdują się w pomieszczeniu przygotowawczym .

9. Czy Zamawiający wyrazi zgodę na zainstalowanie kuchenki gazowej w własną butlą gazową?

Ad. 9

Zamawiający w roku bieżącym planuje przeprowadzenie rozbudowy instalacji gazowej, która będzie obejmowała również doprowadzenie instalacji gazu ziemnego (wraz z opomiarowaniem) do wynajmowanych pomieszczeń. Do czasu wykonania rozbudowy instalacji Zamawiający wyraża zgodę na zainstalowanie kuchenki gazowej z własną butlą gazową

10. Czy posiłki regeneracyjne oraz zestawy (śniadanie, obiad, kolacja, II kolacja) dostarczane są do Zamawiającego czy konsumpcja odbywa się w obrębie bufetu?

Ad. 10

Obecnie posiłki dostarczane są przez posiadającego uprawnienia do poruszania się po Szpitalu pracownika bufetu do Zamawiającego, a konsumpcja odbywa się poza bufetem ze względu na obostrzenia epidemiczne. Przed epidemią posiłki spożywane były na sali konsumpcyjnej bufetu.

11. Czy ww. posiłki podawane są w naczyniach jednorazowego użytku również poza okresem pandemii?

Ad. 11

Tak

12. Prosimy o informację dotyczące mocy energii elektrycznej dostarczanej na kuchnię :

A./ jaka jest moc aktualnie dostarczana do kuchni ?

Ad. 12-A

WLZ budynku kuchni zabezpieczony jest zabezpieczeniem 3 x 125 A.

Do pomieszczeń bufetu doprowadzone są 3 WLZ, każdy posiada podlicznik zabezpieczony bezpiecznikiem 3x25A.

B./ czy istnieje możliwość zwiększenia aktualnego przydziału mocy w przyszłości, o ile zaszłaby taka potrzeba?

Ad. 12-B

Nie ma możliwości zwiększenia mocy energii elektrycznej.

13. Prosimy o ostatni protokół kontroli sanitarnej pomieszczeń bufetu

Ad. 13

W posiadaniu aktualnego najemcy.

14. Prosimy o udostępnienie listy sprzętu i wyposażenia wszystkich powierzchni zaplecza żywieniowego, o ile to możliwe w rozbiciu na poszczególne obiekty oraz pomieszczenia.

Ad. 14

Na sali konsumpcyjnej znajduje się 10 stołów, 26 krzeseł i 4 lampy wiszące.

Wyposażenie zaplecza w urządzenia i meble niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej, pozostaje w gestii Wykonawcy.

15. Prosimy o udostępnienie rzutów wszystkich powierzchni zaplecza żywieniowego w bufecie

Ad.

Rzuty w załączeniu.

16. W jaki sposób finansowane są posiłki dla pracowników, w jaki sposób następuje rozliczenie za sprzedaż posiłków. Czy są posiłki w pełni finansowane przez Zamawiającego? Prosimy o doprecyzowanie i opisanie tego zagadnienia.

Ad. 16

Wykonawca wystawia fakturę za usługę gastronomiczną (sprzedaż posiłków) wg. stawek wynikających z umowy, natomiast Szpital wystawia fakturę za najem powierzchni i zużycie energii i wody.

Wykonawca otrzymuje informację o ilości posiłków przed rozpoczęciem miesiąca obowiązywania, wg. listy dyżurujących lekarzy. Ilości posiłków regeneracyjnych uzgadniane są z Działem Administracyjno-Gospodarczym przed rozpoczęciem miesiąca obowiązywania.

17. Jeśli zdaniem Zamawiającego pomieszczenia bloku żywienia wymagają remontów bądź modernizacji, prosimy o podanie zakresu wykonania niezbędnych czynności.

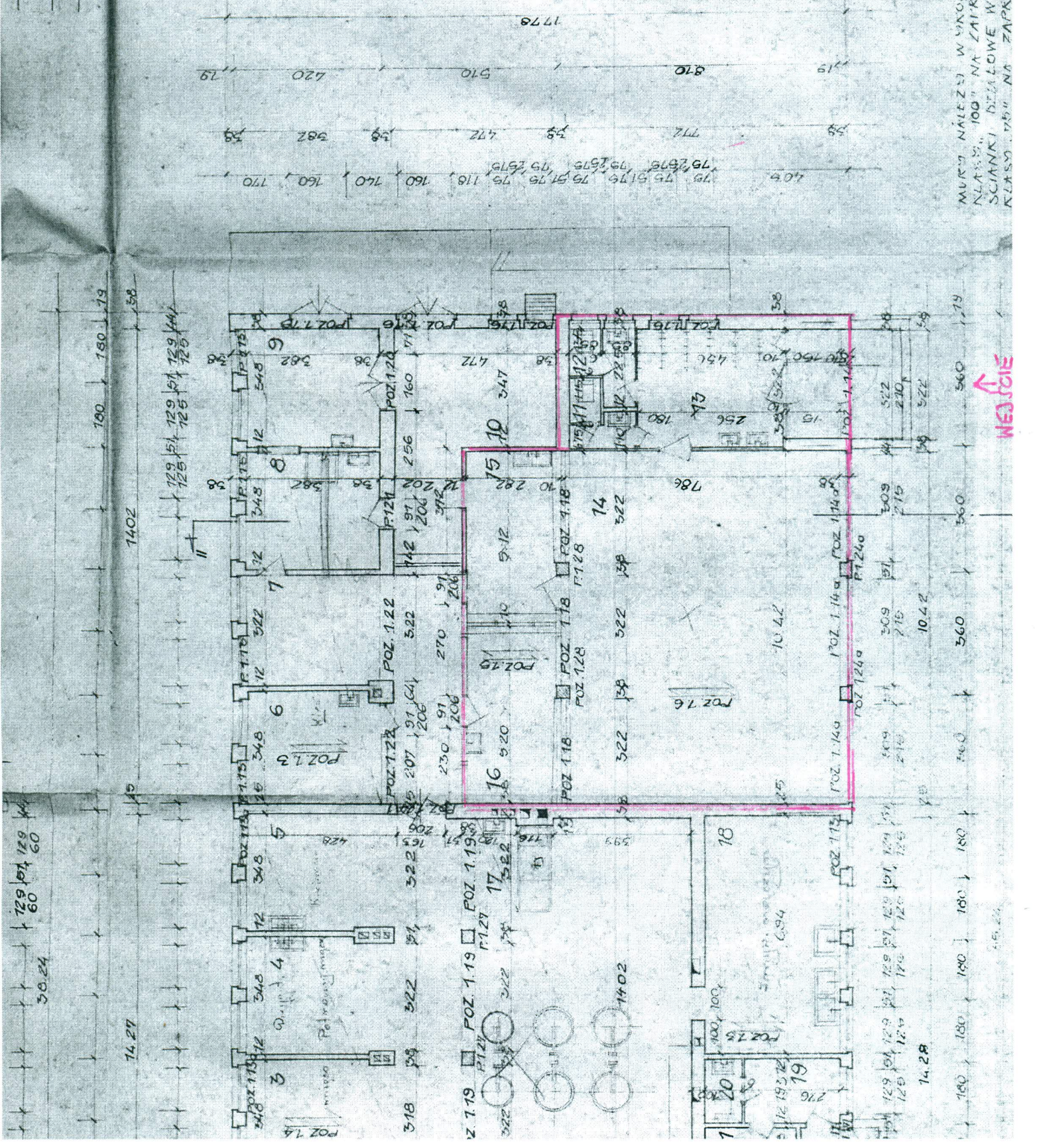
Ad. 17.

§ 3 i § 6 umowy najmu.



FIWNICE:  
 [6,47,53 - 14,02 + 4,20 - 8,70 x 14,4]  
 STUZIENKI  
 [14,5 x 9,57 + 2,5,34 x 1,46] x 2,52 x 0,6  
 KANALY  
 [14,02 + 5,00 + 12,70 + 2,85 + 1,60] x 0,6

NR	NAZWA	POMIESZCZENIA
1	MAGAZYN ZAPASU DZI	
2	PRZYGOTOWANIE JAK	
3	"	MIEŚC
4	"	POTRAW
5	KUCHNIA ZIMNA	
6	POKOJ NIEROWNIKI	
7	ERSTEDUCJA	
8	MYCIE TERMOSÓW	
9	MYCIE WÓZKÓW	
10	FOM NA WÓZKI	
11	WC KOBIET	
12	WC MĘŻCZYŹN	
13	SZATNIA Z PRZEDSIÓ	
14	STOŁOWIA PERSONEL	
15	ZMÓW. NACZYŃ STO	
16	KREDENS	
17	KUCHNIA CENTRALNA	
18	ZMÓWALNIA NACZYŃ	
19	FOCIEKALNIA Z PRZE	
20	W.C	
21	PRZYG. KOB. DO POB.F	
22	POK. PIELEGNIAŃKI I FOR	
23	WYDANIE MLEKA	
24	SIEN. KUCHNII MLECZA	
25	ZMÓWALNIA NACZYŃ	
26	NAPEŁNIANIE ISULETEL	
27	PRZYGOTOWANIE MIES	
28	W.C	
29	MAGAZYN ODPADÓW	
30	KOKYTARZ	
31	SŁUZA PERSONELU I E	



MURZY NALEŻY WYKONAC: CEGLI PEFNEJ  
 KLASY "100" NA ZAPRAWIE MARIKI "50"  
 SŁIANKI DIELOWE WYKONAC Z CEGLI DZINRAWKI  
 KLASY "100" NA ZAPRAWIE MARIKI "50"

WESJOJE