

dotyczy: Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej w Gdańsku-Oliwie ul. Polanki 121

Zgodnie z art. 38 Ustawy o zamówieniach publicznych, w celu sporządzenia rzetelnej oferty prosimy o wyjaśnienie niżej wymienionych kwestii dotyczących SIWZ.

Dotyczy przedmiotu dzierżawy

1. Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione 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: Pomieszczenia kuchni odpowiadają obowiązującym przepisom prawa, ale nie są w pełnym zakresie przystosowane dla osób niepełnosprawnych. _

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

Odpowiedź: Nie

3. Czy pomieszczenia i urządzenia, które będą wydierżawione Wykonawcy spełniają wymagania przepisów prawa a w szczególności ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 28.10.2006 r.?

Odpowiedź: Tak

4. 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: Nie zostały wydane

5. Czy jeżeli u Zamawiającego nie wszystkie pomieszczenia odpowiadają wymogom określonym w przepisach (sanepid itp.) czy u Zamawiającego obowiązuje zatwierdzony program dostosowawczy z terminem realizacji do np. 2012 roku? Jeśli tak prosimy o zaznaczenie jakie prace zostały już wykonane.

Odpowiedź: Pomieszczenia odpowiadają przepisom.

6. Czy poza podanymi kosztami w SIWZ wykonawca będzie ponosił w związku z dzierżawą kuchni jakieś inne dodatkowe koszty? Jeżeli tak to proszę o roczne podanie tych kosztów (netto).

Odpowiedź: Wykonawca nie będzie ponosił dodatkowych kosztów.

7. Czy wentylacja w wymaganych pomieszczeniach kuchennych jest sprawna?

Odp: Jest sprawna.

8. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja?

Odp: Jest drożna.

9. Czy stan pomieszczeń kuchni nie stanowi zagrożenia?

Odp: Nie stanowi zagrożenia.

10. Jakie są miesięczne opłaty za poszczególne media wykorzystywane na kuchni w skali roku? Prosimy o podanie kwot netto za media za okres 05.2009 r – 04.2010 r. z rozbiciem na poszczególne media, jakimi był obciążany obecny wykonawca usługi.

Odp: Obecny wykonawca świadczy również usługi na zewnątrz, więc podane wartości mediów nie będą faktycznym odzwierciedleniem.

Dla orientacji podajemy śr. miesięczne zużycie z ostatnich 3 miesięcy : gaz- 1230,00 zł brutto, woda i odprowadzenie ścieków – 1170,00 zł brutto, energia elek.- 1550,00 zł brutto, opłata za energię cieplną wraz z ryczałtem za ogrzanie pomieszczeń 1000,00 zł brutto .

11. Proszę o podanie liczby osobodni w maju, czerwcu, lipcu, sierpniu, wrześniu, październiku, listopadzie, grudniu 2009 roku oraz w styczniu, lutym, marcu, kwietniu 2010 roku.

Odp:

Zestawienie osobodni

2010 kwiecień 2962

marzec 3082

luty 2869

styczeń 3140

2009 grudzień 3137

listopad 3042

październik 3155

wrzesień 3060

sierpień 3108

lipiec 3111

czerwiec 3067

maj 3102

12. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Jakie były koszty netto dozoru technicznego w skali roku (okres 05.2009 – 04.2010)?

Odp: Nie ma takich urządzeń w pomieszczeniach kuchni, które podlegałyby Dozorowi Technicznemu.

13. Kto będzie ponosił koszty dozoru technicznego urządzeń?

Odp: Nie dotyczy.

14. Czy Zamawiający zwróci Wykonawcy poniesione nakłady i wydatki w związku z dzierżawą pomieszczeń, a w szczególności 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?

Odp: Zamawiający nie przewiduje zwrotu nakładów związanych z dzierżawą.

15. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości pensjonariuszy z uwagi na planowane remonty bądź planowaną zmianę ilości miejsc w Domu pomocy Społecznej?

Odp: Nie ma takich planów.

16. Czy wśród sprzętu wyszczególnionego w załączonych do dokumentacji przetargowej wykazach składników majątku trwałego są rzeczy – urządzenia niesprawne. Jeśli tak, prosimy o ich wyszczególnienie?

Odp: Nie ma.

17. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że przez cały rok płaci opłatę za centralne ogrzewanie?

Odp: Tak , ryczał określony w SIWZ.

18. Jaki jest obecnie koszt ubezpieczenia obiektu, który jest przeznaczony do wydzierżawienia? Po czyjej stronie leży ubezpieczenie wydzierżawionych pomieszczeń?

Odp: Należy to do Wydzierżawiającego.

19. Prosimy o podanie liczby osobodni w DPS z dnia 13 maja 2010 r.

Odp: 1326 osobodni żywienia

20. W czyjej gestii jest ubezpieczenie mienia kuchni?

Odp: Jest to w gestii Dzierżawcy.

21. Czy agregaty chłodnicze w magazynach są sprawne?

Odp: Agregaty są sprawne.

22. Która ze stron ponosi koszty różnych kontroli obiektu oraz funkcjonowania budynku będącego przedmiotem dzierżawy?

Odp: Koszty kontroli przedmiotu dzierżawy ponosi Dzierżawca.

23. Czy Wykonawca zapewnia talerze, kubki, sztućce na poczet żywienia pacjentów?

Odp: Tak, a dla osób które spożywają posiłki w pokojach tylko talerze.

24. Czyją własnością są obecnie zamontowane liczniki na media w kuchni? Szpitala, czy obecnego Wykonawcy?

Odp: Liczniki na media są własnością Zamawiającego.

25. Prosimy o przesłanie kopii ostatniego protokołu kontroli pomieszczeń będących przedmiotem dzierżawy Sanepidu.

Odp: Protokół kontroli jest w posiadaniu obecnego Dzierżawcy, a Zamawiający ma wgląd i SANEPID nie stwierdził nieprawidłowości.

26. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że sprzęt, który zakupi na poczet świadczenia usługi po zakończeniu kontraktu pozostanie jego własnością?

Odp: Tak, oprócz naczyń itp. sprzętu do codziennego użycia.

27. Czy kuchnia posiada jakiegokolwiek wady konstrukcyjne?

Odp: Nie.

27. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający odpowiada za zewnętrzną część kuchni (remonty, naprawy, elewacja, dach itp.)?

Odp: Tak.

29 Czy Zamawiający może wskazać takie prace, które jego zdaniem muszą być wykonane na kuchni w czasie trwania kontraktu na żywienie pacjentów.

Odp: Nie przewiduje i nie może wskazać takich prac.

30. Jaki był stan zadłużenia DPS na dzień 31 marca 2010 roku?

Odp: DPS nie jest zadłużony.

31. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie musi dostarczać (uzupełniać) całej zastawy stołowej za wyjątkiem sztućców i kubków na stołówce?

Odp: Wykonawca musi uzupełniać w razie konieczności zastawę stołową, sztućce i kubki.

32. Prosimy o wyszczególnienie tych pomieszczeń, które są teraz dzierżawione przez wykonawcę usługi gastronomicznej?

Odp: Pomieszczenia są wyszczególnione w SIWZ.

33. W odniesieniu do Rozdziału II – proponujemy, z uwagi na zasady rachunkowości i ustawę o podatku VAT, aby cena (wartość brutto) była wyliczona poprzez powiększenie wartości netto o wartość podatku VAT.

Przykład:

1 zł netto (osobodzień) x 50 (ilość wydanych posiłków w danym miesiącu) = 50,00 PLN +
7% VAT (obecna stawka podatku) = 53,50 zł brutto

Odp: Zamawiający uwzględni proponowaną zmianę w treści rozdziału II części I ust.26 .

34. Proponujemy także, aby z uwagi na zasady rachunkowości i ustawę o podatku VAT Formularz ofertowy zmienić następująco:

Całkowita cena oferty:

Cena netto jednego osobodnia x 104 osoby x 365 dni =

Należny VAT.....

Cena ofertowa brutto:.....

Odp: Zamawiający formularz ofertowy pozostawia bez zmian, gdyż proponowana zmiana nie będzie miała wpływu na wybór najkorzystniejszej oferty.

35. Z uwagi na przewidzianą w umowie konieczność przedłożenia Zamawiającemu oryginału dokumentu potwierdzającego zawarcie ubezpieczenia na przejęte mienie prosimy o podanie szacunkowej wartości tego sprzętu.

Odp: Szacunkowa wartość sprzętu wynosi 100 000,00 zł.

36. Prosimy o przekazanie przykładowego jadłospisu dziennego według, którego są obecnie żywieni pensjonariusze.

Odp: Jadłospisy do otrzymania podczas wizji lokalnej lub do przefaksowania na życzenie oferenta.

37. Ile osób korzysta z terapii zajęciowej.

Odp: Zamawiający podał w SIWZ ilości produktów potrzebnych na terapię zajęciową.

38. Prosimy o określenie procentowe udziału diet wyszczególnionych w SIWZ.

Odp: 40% dieta podstawowa, 40% dieta lekkostrawna, 20% pozostałe diety.

39. Kto będzie zajmował się sprzątaniem stołówek po posiłkach?

Odp: Wykonawca i jest to zaznaczone w SIWZ.

40. Prosimy o podanie uśrednionej liczby pracowników DPS, którzy zamawiają obiady.

Odp.: Obecnie żaden z pracowników nie zamawia obiadów.

41. Czy wykonawca dobrze rozumie, że transport posiłków odbywa się wewnątrz budynku i nie ma konieczności ich przewozu na wolnej przestrzeni.

Odp: Transport posiłków odbywa się wewnątrz budynku.

42. Wnosimy o określenie okresu realizacji zamówienia w postaci „12 miesięcy”, zamiast podawania dokładnych dat obowiązywania umowy. W przypadku wniesienia środków ochrony prawnej w przedmiotowym postępowaniu lub przedłużenia procedury z innych przyczyn Zamawiający, po upływie 1.07.2010 r. nie będzie mógł zawrzeć ważnej umowy. Konieczne będzie unieważnienie postępowania.

Odp: Zamawiający poprawi treść w Rozdziale II części III ust.2 SIWZ przy czym termin realizacji zamówienia pozostanie bez zmian.

W związku z wykładnią Sądu Najwyższego do art. 23 Kodeksu pracy, zgodnie z którą po dokonaniu wyboru Wykonawcy przedmiotu niniejszego zamówienia, stanie się on z mocy prawa stroną w dotychczasowych stosunkach pracy ze wszystkimi pracownikami dotychczas realizującymi przedmiot niniejszego zamówienia, prosimy o odpowiedź na n/w pytania:

1. W związku z obowiązkiem przejęcia pracowników prosimy o odpowiedź na n/w pytania (**prosimy zwrócić uwagę, że pytania dotyczą wszystkich osób aktualnie realizujących przedmiot niniejszego zamówienia**):

- 1) ile osób realizuje aktualnie przedmiot niniejszego zamówienia?
- 2) ile osób pracowało u Zamawiającego przy wykonywaniu przedmiotu niniejszego zamówienia a ile zostało przejętych od Zamawiającego do firmy zewnętrznej?
- 3) jakiego rodzaju umowy zawarto z w/w osobami oraz na jaki okres? Prosimy o podanie rodzaju umów, liczby osób, z którymi zawarto dany rodzaj umowy i okresu ich obowiązywania.
- 4) prosimy o przesłanie aktów wewnętrznych dot. pracowników tj. Regulaminu Pracy, Regulaminu Wynagrodzenia, Regulaminu Premiowania itp.
- 5) prosimy o podanie wszystkich kosztów pracodawcy związanych z ich zatrudnianiem wraz ze wszystkimi dodatkami z rozbiciem na:
 - poszczególne składniki wynagrodzeń,
 - stanowiska,
 - ze wskazaniem okresu, za jaki podano te dane – wnioskujemy aby był to ostatni miesiąc rozliczeniowy

- 6) czy wszyscy pracownicy są zatrudnieni na pełnym etacie. Jeżeli nie, to prosimy o podanie liczby osób oraz wymiaru obowiązującego ich czasu pracy (etatu).
- 7) czy są oni objęci jakimikolwiek gwarancjami w zakresie ich zatrudniania lub wynagradzania, które mogą uniemożliwić modyfikację ich stosunków pracy? czy pracownikom wypowiedziano warunki umowy w części dotyczącej wynagrodzeń? Jeżeli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione do dnia ich przejścia?
- 8) czy są jakiegokolwiek zaległości wobec w/w pracowników? Jeżeli tak, to prosimy o podanie:
 - z jakiego tytułu,
 - w stosunku do których pracowników (prosimy rozbić na poszczególnych pracowników)
 - w jakiej wysokości
 - za jaki okres,
- 9) Jakie są ewentualne potrącenia z wynagrodzeń przejmowanych pracowników?
- 10) czy w okresie trwania niniejszej umowy 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.

- 11) prosimy o podanie wykazu urlopów poszczególnych pracowników, tj. zaległych i bieżących.
- 12) czy wszyscy pracownicy wykonują aktualnie pracę, czy korzystają z urlopów wypoczynkowych, przebywają na zwolnieniu lekarskim, świadczeniu rehabilitacyjnym, urlopie macierzyńskim, urlopie wychowawczym lub bezpłatnym?

- 13) czy wszyscy posiadają książeczkę zdrowia z aktualnymi badaniami wymagalnymi w placówkach służby zdrowia wraz z wpisami dotyczącymi wykonywania szczepień przeciw WZW typ B?

- 14) czy wśród tych pracowników są osoby niepełnosprawne? Jeżeli tak, to prosimy o podanie liczby osób niepełnosprawnych oraz stopnia niepełnosprawności.
- 15) czy w grupie tych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich liczby oraz jakiego rodzaju przysługuje im ochrona
- 16) prosimy o podanie informacji dotyczących stażu pracy, dodatkowych uprawnień?

- 17) czy pracownicy przeznaczeni do przejścia są członkami związków zawodowych, w tym członkami zarządów tych związków, lub zostali objęci obroną związku zawodowego?

- 18) prosimy o podanie wieku pracowników. Czy pracownicy są lub będą w okresie wykonywania zamówienia objęci ochroną w rozumieniu art.

39 Kodeksu pracy (ochrona pracowników w wieku przedemerytalnym).

- 19) czy wszyscy pracownicy zostali przeszkoleni z podstaw higieny szpitalnej i posiadają dokumenty potwierdzające odbycie tych szkoleń?
- 20) 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?
- 21) czy w przypadku ograniczenia przedmiotu zamówienia lub wcześniejszego wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z umowy na świadczenie usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia, Zamawiający pokryje koszty związane z rozwiązaniem stosunków pracy z przejętymi pracownikami?

Odp: Pytania dotyczące przejęcia pracowników nie mają odniesienia do treści SIWZ i realizacji przedmiotu zamówienia.

W odniesieniu do projektu umowy na świadczenie usług gastronomicznych (załącznik nr do SIWZ) proponujemy:

1.

§ 5 ustęp 6 nadać następujące brzmienie: *Prowadzenia ewidencji ilościowo-wartościowej wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, oraz zapewnienia Zamawiającemu prawa do wglądu tej ewidencji.*

Odp: §5 ust.6 pozostaje bez zmian.

2.

W § 7 proponujemy wykreślenie ustępu 3 oraz wprowadzenie następującego zapisu:

„Zgodnie z art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych, dopuszcza się zmianę zawartej umowy w trakcie jej trwania, w następujących przypadkach:

podwyższenia kosztów wykonania przedmiotu niniejszej umowy w związku ze zmianą przepisów prawa, powodującą wzrost kosztów wykonania usługi, wzrostu ceny o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez GUS za rok poprzedni, wzrostu minimalnego wynagrodzenia za pracę - o koszty związane z tym wzrostem, znacznego wzrostu cen artykułów spożywczych, znacznego zmniejszenia średniej miesięcznej (liczonej z dwóch ostatnich miesięcy) ilości zamawianych posiłków , zmiany organizacji pracy Zamawiającego, zmiany przepisów, instrukcji, procedur, zarządzeń bądź nakazów organów kontrolnych....”

Odp : Nie wykreśli się w §7 ust.3, jedynie dokona się zmiany treści w ust.2 i 3 .

3.

§8 ustęp 1 proponujemy dostosować do zasad rachunkowości i ustawy o podatku VAT, tak, aby cena brutto stanowiła iloczyn ilości osobodni w danym miesiącu oraz ceny jednostkowej netto 1 osobodnia powiększony o należny podatek VAT.

Odp: Zamawiający dokona proponowane zmiany w treści §8 ust.1

4.

W § 9:

W ustępie 2 a) proponujemy obniżenie kary umownej do wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia netto Wykonawcy.

W Ustępie 2 b) proponujemy obniżenie kary do 3 % ceny netto jednego osobodnia.

W Ustępie 2 c) proponujemy obniżenie kary do wysokości 2 % miesięcznego wynagrodzenia netto

W Ustępie 2 d) proponujemy obniżenie kary do 10% wynagrodzenia netto

W Ustępie 2 e) proponujemy nadanie następującego brzmienia: *wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia netto Wykonawcy za zawinione przez Wykonawcę niewykonanie obowiązku określonego w § 6 ust. 2.*

W § 9 proponujemy także wykreślenie ustępu 5, który brzmi:

Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.

SIWZ przewiduje wniesienie przez wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy co wystarczająco zabezpiecza interesy zamawiającego.

Odp: Zamawiający utrzymuje brzmienie §9.

5.

§16 ustęp 2 proponujemy zmienić następująco:

Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.

Odp: Zamawiający utrzymuje brzmienie §16.

6.

Do § 16 ust. 3 proponujemy dodać:

c) podwyżki czynszu i opłat za media

d) braku ciągłości dostawy mediów

Odp: Zamawiający nie uwzględnia proponowanych zmian.

W odniesieniu do projektu umowy dzierżawy (załącznik nr 4) proponujemy

1.

W § 4 ust. 2 wydłużenie terminu płatności kosztów eksploatacyjnych z 14 do 30dni.

Odp: Termin płatności pozostaje bez zmian.

2.

Proponujemy wykreślenie § 9.

Odp: §9 pozostaje bez zmian.

3.

W § 14 prosimy o wykreślenie ustępu 2.

Odp: §14 pozostaje bez zmian.

4.

1. W § 15 proponujemy dodać następujący zapis: *Dzierżawca może rozwiązać umowę z zachowaniem okresu wypowiedzenia określonego w §14 ust. 2 w przypadku: powtarzającego się braku ciągłości dostaw mediów wymienionych w § 10 i w przypadku wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z umowy na wykonywanie usług żywienia , jak*

również przypadku nie zaakceptowania podwyżki czynszu i opłat za media zaproponowane przez Wydzierżawiającego.

Odp: § 15 pozostaje bez zmian.

Uprzejmie prosimy o informację, czy w przedstawionym poniżej stanie faktycznym spełniamy warunki przystąpienia do przetargu zawarte w punkcie III.3.2 (wiedza i doświadczenie) oraz III.4.1 (wymagania).

Aktualnie prowadzimy działalność w 2 podmiotach:

Spółka założona w 2006 roku prowadzi działalność gastronomiczną w Ośrodku Szkoleniowo-Wypoczynkowym wydzierżawia od klubu pomieszczenia kuchni i restaurację, w której prowadzone jest wyżywienie grup sportowych, gości hotelowych oraz pozostałych klientów. Ponadto prowadzi klub studencki w której organizowane są imprezy dla studentów oraz różnego rodzaju imprezy okolicznościowe.

2. Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe prowadzi 4 placówki(3 gastronomiczne - stołówkę wraz z bufetem oraz kawiarnię) i hotel przeznaczony głównie dla sportowców. Świadczy kompleksowo wyżywienie dla studentów, pracowników uczelni, grup sportowych, grup kolonijnych i pozostałych gości hotelowych. Dziękujemy za odpowiedź.

Odp: DPS jest specyficzną placówką i należy mieć wiedzę i doświadczenie w przygotowaniu wymaganych diet podanych w SIWZ, a pozostałe warunki spełnić zgodnie z tą specyfikacją. Jednym z warunków przystąpienia do przetargu jest udokumentowanie wykonania lub wykonywania przynajmniej 3 usług gastronomicznych - żywienie całodzienne z zachowaniem różnych diet wyszczególnionych w SIWZ o wartości równej lub wyższej od 300 000,00 zł każda/ Patrz SIWZ rozdziałII część IV ust.1 pkt.2./. Zamawiający będzie żądał wykazu takich usług z podaniem wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców oraz załączenia dokumentów potwierdzających że usługi te zostały wykonane należycie / SIWZ rozdział II część V ust.1 pkt 8/. Po otrzymaniu takich dokumentów Zamawiający uzna, że wymagania dotyczące wiedzy i doświadczenia zostały spełnione.

Pytania z 24.05.2010r.

1.Jaka jest obecna cena netto osobodnia,?

Odp: Informujemy, że wartość całkowita obecnie realizowanego zamówienia wynosi 698452,34 PLN netto od 01.04 2009 do 30.06.2010r.

2.Jaka jest wartość zamówienia?

Odp: Wartość zamówienia podamy przy otwarciu ofert.