



DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

ul. A. Majkowskiego 3

84-100 Puck

tel/fax 58 774-67-00

NIP: 587-10-23-047

e-mail: dps.puck@gmail.com

DPS.DTG-A.3300-01/17

Puck dnia 21.07.2017r.

Znak sprawy: DPS.U.271.I.2017

DOTYCZY: prowadzenie kuchni i świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki Domu Pomocy Społecznej w Pucku

W związku z pytaniami Wykonawców, Dom Pomocy Społecznej w Pucku udziela następujących odpowiedzi.

Pytanie:

1. 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:

Zostały wydane decyzje przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Pucku nakazujące:

- doprowadzić do należytego stanu higieniczno – sanitarnego sufitu w kuchni
- zapewnić dobry stan sanitarno – techniczny futryn do drzwi
- doprowadzić do właściwego stanu higieniczno – sanitarnego ściany na korytarzu komunikacyjnym.

Termin wykonania: do 30 września 2017r. Obecny Wykonawca ponosi koszt wykonania zaleceń.

Za stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń i urządzeń odpowiada Wykonawca.

Pytanie:

2. Prosimy o informacje ile czasu (dni) będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do uruchomienie usługi?

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca prowadzący kuchnię i świadczący kompleksowe usługi związane z całodzienną obsługą Domu Pomocy Społecznej w Pucku zawarł umowę do dnia 30.09.2017r., natomiast nowy Wykonawca wyłoniony w niniejszym przetargu rozpocznie wykonywanie umowy od dnia 01.10.2017r. Zamawiający nie dopuszcza przestoju w żywieniu mieszkańców.

Pytanie:

3. Czy sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny?

Odpowiedź:

Sprzęt oddany w dzierżawę na dzień dzisiejszy jest sprawny.

Pytanie:

4. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?

Odpowiedź:

Wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy na dzień dzisiejszy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków.

Pytanie:

5. Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?

Odpowiedź:

Pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż. Nie uwzględniają potrzeb osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich.

Pytanie:

6. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?

Odpowiedź:

W kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja.

Pytanie:

7. Czy w pomieszczeniach do przejęcia znajdują się windy lub odstożnik tłuszczu. Jeżeli tak prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za ich serwis i konserwację i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź:

W pomieszczeniu do przejęcia znajduje się winda. Odpowiedzialny za serwis i konserwację jest Zamawiający. Nie ma odstożnika tłuszczu.

Pytanie:

8. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odpowiedź:

Dozorowi Technicznemu podlega mały dźwig towarowy (winda). Zamawiający ponosi koszty dozoru. W razie doposażenia przez Wykonawcę w urządzenia podlegające Dozorowi Technicznemu, koszty Dozoru Technicznego tych urządzeń ponosić będzie Wykonawca.

Pytanie:

9. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany, co do ilości podopiecznych korzystających z posiłków (np. zmiany co do ilości łóżek, przeprowadzanie remontu, itd.)?

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje w trakcie trwania umowy zmiany, co do ilości podopiecznych korzystających z posiłków, z wyjątkiem opisanym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, Rozdział III pkt. 1 – Opis przedmiotu zamówienia.

Pytanie:

10. Prosimy o podanie średniomiesięcznego kosztu netto za ostatnie 12 miesięcy: ciepłej wody użytkowej, zimnej wody, ścieków, gazu, pary, energii elektrycznej, c.o., wentylacji mechanicznej.

Odpowiedź:

Średniomiesięczne koszty netto za ostatnie 12 miesięcy wyniosły następująco:

- ciepła woda użytkowa – 611,42 zł
- zimna woda – 185,45 zł
- ścieki – 625,71 zł
- gaz – zamawiający nie posiada takiej wiedzy
- pary technologicznej – 2.261,72 zł
- energii elektrycznej – 1.541,06 zł
- c.o. – wliczone w koszt dzierżawy
- wentylacja mechaniczna – zamawiający nie posiada takiej wiedzy

UWAGA:

Obecny Wykonawca świadczy również usługi na zewnątrz, dlatego powyższe koszty nie są związane tylko z wykonywaną usługą dla Zamawiającego.

Pytanie:

11. Prosimy o podanie kwoty brutto jaką Zamawiający wydał na naprawy, konserwacje i eksploatację sprzętu, urządzeń i budynek kuchni w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź:

Na naprawę, konserwacje i eksploatację sprzętu, urządzeń kuchni będącego w dzierżawie Wykonawcy, Zamawiający nie poniósł kosztów. Koszty związane z utrzymaniem budynku oraz konserwacją urządzeń będących we współużytkowaniu Zamawiającego i Wykonawcy nie są możliwe do wyodrębnienia.

Pytanie:

12. Prosimy o informacje w jakiej wysokości należy zapłacić podatek od nieruchomości (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).

Odpowiedź:

Wykonawca nie płaci podatku od nieruchomości w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni.

Pytanie:

13. Na podstawie ostatniego roku kalendarzowego proszę o przekazanie zestawienia ilości powstałych odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych w poszczególnych 12 miesiącach.

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

14. Prosimy o informacje jaką kwotę Zamawiający poniósł z tytułu utylizacji odpadów w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź:

Zamawiający nie poniósł żadnych kosztów z tytułu utylizacji odpadów związanych z wydzierżawieniem pomieszczeń kuchni w ostatnim roku kalendarzowym

Pytanie:

15. Prosimy o informacje jaką kwotę Zamawiający poniósł z tytułu wywozu odpadów w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź:

Zamawiający nie poniósł żadnych kosztów z tytułu wywozu odpadów związanych z wydzierżawieniem pomieszczeń kuchni w ostatnim roku kalendarzowym

Pytanie:

16. Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne i ile razy w tygodniu?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

17. Kto będzie odpowiedzialny za zapewnienie niezbędnej liczby pojemników do transportu i przechowywania odpadów?

Odpowiedź:

Odpowiedzialny za zapewnienie niezbędnej liczby pojemników do transportu i przechowywania odpadów będzie Wykonawca.

Pytanie:

18. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych.

Odpowiedź:

Zamawiający podaje przykładowe jadłospisy dekadowe w Załączniku Nr 1 do pytań (2 strony).

Pytanie:

19. Ile osób aktualnie wykonuje usługę żywienia pacjentów szpitala - prosimy o podanie ilości osób z podziałem na przygotowanie posiłków i transport.

Odpowiedź:

Przetarg dotyczy prowadzenia kuchni i świadczenia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki **Domu Pomocy Społecznej w Pucku**.

Pytanie:

20. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie obecnej średniej dziennej stawki wyżywienia jednego podopiecznego.

Odpowiedź:

Obecna średnia dzienna stawka wyżywienia jednego mieszkańca wynosi 11,90 zł brutto (wsad do kotła + usługa).

Pytanie:

21. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji na temat aktualnego kosztu netto wsadu do kotła.

Odpowiedź:

Aktualny koszt netto wsadu do kotła wynosi 8,80 zł.

Pytanie:

22. Proszę o podanie rzeczywistej liczby żywionych wg - ilości posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) odniesieniu do poszczególnych miesięcy w ostatnim roku kalendarzowym z podziałem na poszczególne diety.

Odpowiedź:

Miesiąc	Liczba żywionych mieszkańców
VII/2016	3 312
VIII/2016	3 291
IX/2016	3 252
X/2016	3 351
XI/2016	3 243
XII/2016	3 298
I/2017	3 335
II/2017	2 992
III/2017	3 317
IV/2017	3 143
V/2017	3 301
VI/2017	3 195
Razem	39 030

Zamawiający nie prowadzi ewidencji żywienia z podziałem na poszczególne diety i zestawy posiłków.

Pytanie:

23. Kto ponosi odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni oraz dachu budynku w którym znajduje się kuchnia?

Odpowiedź:

Odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni oraz dachu budynku, w którym znajduje się kuchnia ponosi Zamawiający.

Pytanie:

24. Czy wraz z przejęciem usługi wykonawca przejmie pracowników w trybie art. 23' KP?

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). W związku z tym Zamawiający pomija poniższe pytania.

Jeżeli tak, to prosimy o odpowiedź na następujące pytania:

Pytania:

25. Na podstawie jakiego rodzaju umowy o pracę są zatrudnieni przejmowani pracownicy?

Ile osób i do kiedy ma zawarte umowy o pracę na czas określony / na zastępstwo?

26. Ile osób przebywa na długich zwolnieniach lekarskich (powyżej 30 dni) i do kiedy?

27. Czy wśród osób przewidzianych do przejęcia są osoby przebywające na urlopach macierzyńskich, wychowawczych, bezpłatnych, świadczeniach rehabilitacyjnych? Jeśli tak to ile osób i do kiedy?

28. Prosimy o podanie terminów ważności badań lekarskich (dat do kiedy) poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia.

29. Prosimy o jednoznaczne wskazanie czy w stosunku do przejmowanych pracowników zastosowanie ma Regulamin Wynagradzania czy Układ Zbiorowy pracy.

30. Prosimy o przesłanie kopii wszystkich aktualnych Regulaminów, Układu Pracy, postanowień (w tym Regulaminu Pracy, Wynagradzania, Układu Zbiorowego pracy, Regulaminu Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych, Regulaminu Funduszu

mającego zastosowanie w stosunku do osób niepełnosprawnych) mających zastosowanie w stosunku do przejmowanych pracowników. Jedynie dogłębna analiza tych dokumentów pozwoli na prawidłowe skalkulowanie kosztów wynagrodzeń pracowników podlegających przejęciu.

31. W jakich systemach czasu pracy zatrudnieni są poszczególni pracownicy?
32. Prosimy o wskazanie ilu pracowników z przewidzianych do przekazania kolejnemu wykonawcy jest byłymi pracownikami Zamawiającego.
33. Czy Zamawiający zobowiązuje się do przejęcia pracowników w przypadku rozwiązania lub zakończenia kontraktu?
34. Czy przed dniem przejęcia trwał już proces przejęcia pracowników przez innego wykonawcę i ile ten okres trwał ?
35. Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do dodatkowego wynagrodzenia rocznego wynikającego z ustawy z dnia 12.12.1997r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080 z późn. zm.)?
36. Czy z tytułu ewentualnych zaległości wynikających z ustawy z dnia 12.12.1997r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080 z późn. zm.) Zamawiający bądź obecny wykonawca wypłacił wszystkie wymagane kwoty?
37. Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do podwyżki wynagrodzenia na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
38. W jakiej wysokości przysługują poszczególnym pracownikom podwyżki na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
39. Czy pracownikom wypłacone zostały wszystkie wymagane kwoty z tytułu podwyżek na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
40. Czy pracownikom wypowiedziano warunki umów o pracę w części dotyczącej wynagrodzenia? Jeśli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione?
41. Czy w stosunku do Zamawiającego toczą się postępowania sądowe wszczęte przez pracowników przewidzianych do przejęcia? Jeśli tak, prosimy o podanie wykazu spraw ze wskazaniem wartości przedmiotu sporu, roszczenia pracowników i etapu, na którym znajduje się sprawa.

42. Czy istnieją jakiekolwiek porozumienie, umowa, pakiet socjalny zawarty ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązał się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzeń, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami uniemożliwiającymi nowemu pracodawcy modyfikację treści ich stosunków pracy?
43. Czy na dzień przejęcia będą jakiekolwiek nieuregulowane zobowiązania w stosunku do przekazywanych pracowników? Jeśli tak, z jakiego tytułu i w jakiej kwocie?
44. Ilu pracowników nabędzie uprawnień do odpraw emerytalnych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiciu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących odpraw.
45. Ilu pracowników nabędzie uprawnień do nagród jubileuszowych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiciu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących nagród.
46. Ile osób ze wskazanych do przejęcia jest członkami związków zawodowych (jakich)? Jakie funkcje te osoby pełnią w związkach?
47. Prosimy o przedstawienie wykazu wykorzystania urlopów za rok 2016 r. na poszczególnego pracownika z uwzględnieniem dodatkowych urlopów przysługujących pracownikom w związku z orzeczeniem o niepełnosprawności
48. Prosimy o podanie wysokości wynagrodzeń zasadniczych brutto poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia, kosztów ZUS pracodawcy, premii, dodatków do wynagrodzeń.
49. Czy w związku z koniecznością przejęcia pracowników na podst. Art. 23' KP nowy Wykonawca przez i po zakończeniu okresu gwarancyjnego będzie mógł zmienić warunki pracy oraz miejsce pracy pracownikowi?
50. Prosimy o wyszczególnienie osób, które obecnie znajdują się w wieku ochronnym /przedemerytalnym?
51. Prosimy o wyszczególnienie osób, które zatrudnione są z orzeczoną stopniem niepełnosprawności wraz z określeniem jego rodzaju?
52. Prosimy o podanie zapisów znajdujących się w umowach o pracę pracowników dedykowanych do przejęcia, dotyczących dodatków do wynagrodzeń np. premia regulaminowa, dodatek stażowych, dodatek funkcyjny, dodatek negocjacyjny itp.?

Pytanie:

53. Czy zamawiający akceptuje wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2016 r., Nr 710, z późn. zm.)?

Jeżeli tak, to bardzo proszę o modyfikację wzorca umowy w zakresie sposobu rozliczania się z wykonanej usługi poprzez dodanie następujących zapisów:

- Strony akceptują wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz.U. z 2016 r., Nr 710, z późn. zm.).
- Faktury elektroniczne będą Zamawiającemu wysyłane na adres e-mail:
- Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o każdorazowej zmianie ww. adresu mailowego.
- Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie e-faktur ze strony Zamawiającego jest

Odpowiedź:

Zamawiający akceptuje wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF przez Wykonawcę: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2016r., poz. 710 z późn. zm.).

Zamawiający dokona modyfikacji wzorca umowy „na przygotowywanie posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Pucku” w zakresie sposobu rozliczania się z wykonanej usługi poprzez dodanie następujących zapisów w § 8:

- „4. Zamawiający jako odbiorca akceptuje wystawianie i dostarczanie w formie elektronicznej, w formacie PDF przez Wykonawcę: faktur, faktur korygujących oraz duplikatów faktur, zgodnie z art. 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2016 r., poz. 710 z późn. zm.).
5. Wykonawca będzie wysyłał Zamawiającemu faktury elektroniczne na adres e-mail:
6. Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o każdorazowej zmianie adresu mailowego wskazanego w ust. 5.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów w sprawie e-faktur ze strony Zamawiającego jest ”.

Zmieniona umowa na przygotowywanie posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej stanowi Załącznik Nr 5 do pytań.

Pytanie:

54. Prosimy o informacje czy istnieją jakiegokolwiek nakazy na kuchni wydane przez Sanepid lub inne organy kontrolne. Jeżeli tak to prosimy o ich udostępnienie.

Odpowiedź:

Zostały wydane decyzje przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Pucku nakazujące:

- doprowadzić do należytego stanu higieniczno – sanitarnego sufitu w kuchni
- zapewnić dobry stan sanitarno – techniczny futryn do drzwi
- doprowadzić do właściwego stanu higieniczno – sanitarnego ściany na korytarzu komunikacyjnym.

Za stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń i urządzeń odpowiada Wykonawca.

Ostatni protokół pokontrolny Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w Pucku dotyczącego pomieszczeń będących przedmiotem dzierżawy stanowi Załącznik Nr 3 do pytań.

Pytanie:

55. W formularzu ofertowym w pierwszej kolumnie jest wpisana wartość wsadu do kotła. W drugiej kolumnie Zamawiający żąda wpisania wartości usługi zł brutto. Prosimy o doprecyzowanie czy w wartości usługi brutto (druga kolumna formularza ofertowego) należy ująć wartość wsadu do kotła z kolumny pierwszej czy też nie

Odpowiedź:

Parametry cenowe				
Wsad do kotła brutto	Wartość usługi – zł brutto	Wartość jednodobowego wyżywienia brutto (kolumna 1 + 2)	Ilość norm dobowych / 114 x 365 x 3 /	Wartość oferty brutto (kolumna 3 x 4)
1	2	3	4	5
10,48 zł			124830	

Kolumna 1 – ustalona kwota brutto wsadu do kotła (dobowa stawka żywieniowa)

Kolumna 2 – Wykonawca wpisuje tylko kwotę brutto samej zrealizowanej usługi (bez wsadu do kotła)

Kolumna 3 – Wykonawca wpisuje wartość zsumowaną z kolumny 1 i kolumny 2

Kolumna 4 – ilość norm dobowych, tj. liczba żywionych mieszkańców przez okres trwania umowy (114 mieszkańców * 365 dni w roku * 3 lata trwania umowy)

Kolumna 5 – Wykonawca wpisuje wynik mnożenia z kolumny 3 i z kolumny 4, co stanowi łączną wartość zamówienia publicznego

Pytanie:

56. Prosimy o informację czy zamawiający dopuszcza produkowanie z kuchni posiłków na rzecz innych podmiotów ?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza produkowanie z kuchni posiłków na rzecz innych podmiotów.

Pytanie:

57. Projekt umowy par. 7 pkt 2. Zamawiający planuje podniesienie wsadu w latach 2019-2020 – Prosimy o informacje jak będzie wzrastać wartość wsadu do kotła w poszczególnych latach?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza możliwość podwyższenia w latach 2019 i 2020 wysokości dobowej stawki żywieniowej tzw. „wsadu do kotła” nie więcej niż o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowany przez GUS.

Pytanie:

58. Prosimy o informacje czy do II śniadania wykorzystywane będą kremy, marmolady, dżemy wydawane dekadowo na każdy oddział czy też należy dodatkowo wydawać te art. spożywcze na każdy z odcinków domu pomocy?

Odpowiedź:

Produkty spożywcze na II śniadanie wydawane będą dekadowo na każdy oddział tj. 4 oddziały w budynku głównym oraz 1 oddział – budynek przy ul. Polnej.

Pytanie:

59. Prosimy o informacje ile diet będą stanowiły diety: cukrzycowa, wysokobiałkowa oraz z nietolerancją pokarmową. Proszę także o wskazanie jaka jest to nietolerancja.

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada wiedzy w jakiej ilości i jakiego rodzaju diety będą zlecane przez lekarza. Liczba mieszkańców spożywających w/w diety może ulec zmianie – SIWZ , rozdział III, pkt. 1 (Opis przedmiotu zamówienia).

Pytanie:

60. Prosimy o informacje kto w razie kontroli badań sprawdzających kaloryczność posiłków będzie pokrywał ich koszt.

Odpowiedź:

SIWZ, rozdział III, pkt. 24 (Opis przedmiotu zamówienia).

Pytanie:

61. Jaka była średnia ilość wydanych posiłków: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja w okresie od 01.07.2016 r. do 30.06.2017 r.? Prosimy o opublikowanie zestawienia.

Odpowiedź:

Miesiąc	Liczba żywionych mieszkańców
VII/2016	3 312
VIII/2016	3 291
IX/2016	3 252
X/2016	3 351
XI/2016	3 243
XII/2016	3 298
I/2017	3 335
II/2017	2 992
III/2017	3 317
IV/2017	3 143

V/2017	3 301
VI/2017	3 195
Razem	39 030

Zamawiający nie prowadzi ewidencji wydanych posiłków z podziałem na: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.

Pytanie:

62. Jaka jest średnia ilość pensjonariuszy przy ul. Polnej?

Odpowiedź:

Średnia ilość mieszkańców przy ul. Polnej to 20 osób.

Pytanie:

63. Jaka jest średnia ilość pensjonariuszy przychodzących do stołówki?

Odpowiedź:

Średnia ilość mieszkańców przychodzących do stołówki to ok. 30 osób.

Pytanie:

64. W którym budynku znajduje się kuchnia główna?

Odpowiedź:

Kuchnia główna znajduje się w budynku głównym przy ul. A. Majkowskiego 3 w Pucku

Pytanie:

65. W jaki sposób Wykonawca ma dostarczać posiłki na ul. Polną? Czy do tego celu potrzebny jest samochód?

Odpowiedź:

Posiłki dla mieszkańców z ul. Polnej (oprócz obiadów) wydawane będą bezpośrednio z kuchni w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zabezpieczających przed wylaniem i wychłodzeniem, które zapewnia Wykonawca. Posiłki odbierane będą przez pracowników Zamawiającego. Do tego celu nie jest potrzebny samochód.

Pytanie:

66. W jaki sposób obecnie dostarczane są posiłki na ul. Polną?

Odpowiedź:

Pracownicy z ul. Polnej sami odbierają posiłki poruszając się pieszo.

Pytanie:

67. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że ma wydawać posiłki (śniadanie, II śniadanie, podwieczorek i kolację) mieszkańcom przy ul. Polnej bezpośrednio z kuchni głównej tzn. przewożąc posiłki w termosach?

Odpowiedź:

Wykonawca ma wydawać posiłki (śniadanie, II śniadanie, podwieczorek i kolację) mieszkańcom przy ul. Polnej bezpośrednio z kuchni głównej w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zabezpieczających przed wylaniem i wychłodzeniem. Pojemniki te zapewnia Wykonawca.

Pytanie:

68. Jak mają być wydawane obiady dla mieszkańców przy ul. Polnej?

Odpowiedź:

Obiady dla mieszkańców z ul. Polnej wydawane będą przez Wykonawcę na stołówkę, która znajduje się obok kuchni (w tym samym budynku). Wykonawca przygotowuje stołówkę

do posiłków, tj. wykonuje nakrycia stołów, itd. Wykonawca podaje zupę w wazach, a drugie danie poporcjowane na talerzach.

Pytanie:

69. W jakiej formie mają być wydawane posiłki pensjonariuszom przy ul. Polnej? Czy Wykonawca ma podawać je do pokoju podopiecznego?

Odpowiedź:

Wykonawca ma wydawać posiłki (śniadanie, II śniadanie, podwieczorek i kolację) mieszkańcom przy ul. Polnej bezpośrednio z kuchni głównej w przeznaczonych do tego celu pojemnikach zabezpieczających przed wylaniem i wychłodzeniem. Pojemniki te zapewnia Wykonawca.

Obiady dla mieszkańców z ul. Polnej wydawane będą przez Wykonawcę na stołówkę, która znajduje się obok kuchni (w tym samym budynku). Wykonawca przygotowuje stołówkę do posiłków, tj. wykonuje nakrycia stołów, itd. Wykonawca podaje zupę w wazach, a drugie danie poporcjowane na talerzach.

Wykonawca nie podaje posiłku do pokoju mieszkańca z ul. Polnej.

Pytanie:

70. Jakie usługi środowiskowe Zamawiający miał na myśli w Rozdziale III, pkt. 25: „Wykonawca może wykonywać usługi środowiskowe. Wykonawca przy tej usłudze zobowiązuje się nie korzystać z nie dzierżawionych pomieszczeń”?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza wykonywanie usług środowiskowych, tj. wykonywanie przez Wykonawcę usług na zewnątrz dla innych podmiotów (catering, itp.). Wykonawca przy tej usłudze nie może korzystać z nie dzierżawionych pomieszczeń, tj. np. stołować osoby z zewnątrz w pomieszczeniach Zamawiającego.

Pytanie:

71. Jakie koszty netto za media (energię elektryczną, zimną wodę, ciepłą wodę) ponosił obecny Wykonawca przez okres od 01.07.2016r. do 30.06.2017r.?

Odpowiedź:

Koszty netto za media, które poniósł obecny Wykonawca przez okres od 01.07.2016r. do 30.06.2017r. przedstawiają się następująco:

- energia elektryczna 18.492,69 zł
- zimna woda i ścieki 6.432,90 zł
- ciepła woda i ścieki 10.638,06 zł

UWAGA:

Obecny Wykonawca świadczy również usługi na zewnątrz, dlatego powyższe koszty nie są związane tylko z wykonywaną usługą dla Zamawiającego.

Pytanie:

72. Czy Wykonawca zostanie obciążony kosztami za centralne ogrzewanie? Jaki jest średni koszt netto ogrzewania za ostatni rok (dla Wykonawcy)?

Odpowiedź:

Wykonawca zostanie obciążony kosztami za centralne ogrzewanie. Koszt ten wliczony już jest w koszt dzierżawy pomieszczeń. SIWZ, rozdział III, pkt. 27 (Opis przedmiotu zamówienia)

Pytanie:

73. Czy w kuchni zainstalowany jest separator tłuszczu?

Odpowiedź:

W kuchni nie jest zainstalowany separator tłuszczu.

Pytanie:

74. Jakie koszty netto ponosił obecny Wykonawca z tytułu napraw dzierżawionego sprzętu przez okres trwania umowy?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

75. Prosimy o opublikowanie aktualnego dekadowego jadłospisu.

Odpowiedź:

Zamawiający podaje aktualny jadłospis dekadowy w Załączniku Nr 2 do pytań (2 strony).

Pytanie:

76. Ile osób wykonuje przedmiot zamówienia u obecnego Wykonawcy?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

77. Czy istnieje konieczność przejęcia pracowników w trybie art. 23' k.p.?

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej).

Pytanie:

78. Czy osoby, które podlegają przejęciu na podstawie art. 23¹ KP pracują w oparciu o układ zbiorowy, czy regulamin?

Odpowiedź:

Nie dotyczy. Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej).

Pytanie:

79. Prosimy o podanie stanowisk pracowników objętych przejęciem na podst. Art. 23¹ KP i przypisanie tym stanowiskom wynagrodzeń brutto wraz z kosztami pracodawcy.

Odpowiedź:

Nie dotyczy. Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej).

Pytanie:

80. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający odpowiada za uzupełnianie i zakup naczyń stołowych i sztućców?

Odpowiedź:

Odpowiedzialność za uzupełnianie i zakup naczyń stołowych i sztućców należy do Wykonawcy.

Pytanie:

81. Za pomocą jakich urządzeń odbywa się zmywanie naczyń i sztućców kuchennych?

Odpowiedź:

Zmywanie naczyń i sztućców kuchennych odbywa się za pomocą zmywarki/wyparzarki, która należy do obecnego Wykonawcy.

Pytanie:

82. Czy Zamawiający zapewnia pojemniki na odpady pokonsumpcyjne na oddziałach?

Odpowiedź:

Zamawiający nie zapewnia pojemników na odpady pokonsumpcyjne na oddziałach

Pytanie:

83. Jaki jest miesięczny koszt netto za odbiór odpadów pokonsumpcyjnych?

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

84. Czy Wykonawca korzysta ze wszystkich pomieszczeń podlegających dzierżawie?

Odpowiedź:

Wykonawca korzysta ze wszystkich pomieszczeń podlegających obowiązkowej dzierżawie.

Pytanie:

85. Prosimy o informację jaką kwotą netto obciążany jest obecny Wykonawca usługi z tytułu podatku od nieruchomości?

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca nie płaci podatku od nieruchomości w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni.

Pytanie:

86. 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?

Odpowiedź:

Zamawiający nie zwróci Wykonawcy poniesionych nakładów i wydatków 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.

Pytanie:

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

Odpowiedź:

Sprzęty zakupione przez Wykonawcę w celu modernizacji i doposażenia pomieszczeń kuchennych, pozostaną jego własnością po zakończeniu zawartej umowy z wyjątkiem montowanych na stałe, tj. np. drzwi, wc kompakt itp.

Pytanie:

88. Czy wentylacja w wymaganych pomieszczeniach kuchennych jest sprawna?

Odpowiedź:

Istniejąca wentylacja w wymaganych pomieszczeniach kuchennych jest sprawna.

Pytanie:

89. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja?

Odpowiedź:

W kuchni jest drożna kanalizacja.

Pytanie:

90. Czy Zamawiający dysponuje osobnym pomieszczeniem tj. zmywalnią (np. wózków, czy termosów)?

Odpowiedź:

Zamawiający w dzierżawionych pomieszczeniach posiada m.in. jedną zmywalnię.

Pytanie:

91. Za pomocą jakich sprzętów następuje dystrybucja posiłków?

Odpowiedź:

Dystrybucja posiłków następuje za pomocą barmarów gastronomicznych jezdnych oraz małego dźwigu towarowego (windy).

Pytanie:

92. Czy sprzęty wchodzące w skład wyposażenia kuchni są sprawne? Jeśli nie, prosimy o informację, które z nich wymagają naprawy lub remontu.

Odpowiedź:

Sprzęty wchodzące w skład wyposażenia kuchni zapewnione przez Zamawiającego na dzień dzisiejszy są sprawne.

Pytanie:

93. Jaki sprzęt będzie musiał zakupić Wykonawca w związku z przejęciem kuchni?

Odpowiedź:

Wykonawca w związku z przejęciem kuchni będzie musiał zakupić taki sprzęt, aby zapewnić wywiązywanie się z zawartej umowy.

Pytanie:

94. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości miejsc w DPS-ie, z uwagi na np. redukcję łóżek, zamknięcie oddziałów bądź otwarcie nowych?

Odpowiedź:

Zamawiający nie przewiduje takiej sytuacji.

Pytanie:

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

Odpowiedź:

Dozorowi Technicznemu podlega mały dźwig towarowy (winda). Zamawiający ponosi koszty jego dozoru. W razie doposażenia przez Wykonawcę w urządzenia podlegające Dozorowi Technicznemu, koszty Dozoru Technicznego tych urządzeń ponosić będzie Wykonawca.

Pytanie:

96. W pomieszczeniach kuchennych są do wykonania jakieś prace związane z zaleceniami Sanepidu? Jeśli tak to jakie?

Odpowiedź:

Zostały wydane decyzje przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Pucku nakazujące:

- doprowadzić do należytego stanu higieniczno – sanitarnego sufitu w kuchni
- zapewnić dobry stan sanitarno – techniczny futryn do drzwi
- doprowadzić do właściwego stanu higieniczno – sanitarnego ściany na korytarzu komunikacyjnym.

Pytanie:

97. Prosimy o załączenie ostatniego protokołu pokontrolnego sanepidu dotyczącego pomieszczeń będących przedmiotem dzierżawy.

Odpowiedź:

Ostatni protokół pokontrolny Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w Pucku dotyczącego pomieszczeń będących przedmiotem dzierżawy stanowi Załącznik Nr 3 do pytań.

Za stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń i urządzeń odpowiada Wykonawca.

Pytanie:

98. Prosimy o udostępnienie planu kuchni (pomieszczeń objętych dzierżawą).

Odpowiedź:

Plan kuchni (pomieszczeń objętych dzierżawą) stanowi Załącznik Nr 4 do pytań.

Pytanie:

99. Prosimy o podanie w jakiej dziennej ilości Wykonawca ma zapewnić podstawowe produkty żywnościowe i napoje dla mieszkańców, do których powinni mieć dostęp przez całą dobę tj. chleb, masło, dżem, herbata.

Odpowiedź:

Produkty, do których mieszkaniac ma dostęp przez całą dobę, zamawiający otrzymuje z kuchni **1 raz na 10 dni (dekadowo)** każdy z 4 oddziałów oraz dla mieszkańców z budynku przy ul. Polnej: 6 kg cukru, 1 kg marmolady, 1 kg dżemu, krem czekoladowy 400g, 1 kg ketchupu, 1 kg musztardy, 25 dkg chrzanu. Mieszkańcy budynku przy ul. Polna otrzymują ponadto: 1 kg kawy zbożowej oraz 200g herbaty granulowanej czarnej. W/w produkty wykorzystywane są na II śniadanie. Ponadto chleb, masło i herbata są ogólnodostępne po uzgodnieniu z Zamawiającym.

Pytanie:

100. W opisie przedmiotu zamówienia [pkt.3] Zamawiający podaje, iż mieszkańcy powinni mieć możliwość otrzymania posiłku dodatkowego. Prosimy o podanie w jakiej postaci ma być ten posiłek, co powinno wchodzić w jego skład

Odpowiedź:

Mieszkańcy zgłaszający potrzebę otrzymania posiłku dodatkowego powinni mieć dostęp do produktów takich jak: jogurt, kefir, owoc itp.

Pytanie:

101. Zamawiający podaje, iż należy używać wędliny i mięsa wysokiej jakości oraz podaje „-2 razy w tygodniu: wędlina podrobowa lub metka lub salceson”. Czy Zamawiający wymaga 2 razy w tygodniu wędliny w postaci wędliny podrobowej lub metki lub salcesonu a w pozostałym 5 dni w tygodniu wędliny wysokiej jakości?

Odpowiedź:

Zamawiający wymaga 2 razy w tygodniu wędliny w postaci wędliny podrobowej lub metki lub salcesonu a w pozostałych 5 dni w tygodniu wędliny wysokiej jakości, tj. wędliny posiadającej w składzie powyżej 70% mięsa.

Pytanie:

102. Co Zamawiający rozumie pod pojęciem „zestawu dietetycznego”, który należy przygotować w formie śniadanie, obiadu i kolacji? [pkt.4]

Odpowiedź:

Pod pojęciem „zestaw dietetyczny” zamawiający rozumie „posiłek dietetyczny”.

Pytanie:

103. Prosimy o podanie średniej ilości wyjazdów okolicznościowych w ujęciu rocznym oraz rodzaju i średniej ilości suchego prowiantu, który należy przygotować na wyjazd

Odpowiedź:

Średnia ilość wyjazdów okolicznościowych zaplanowanych przez Zamawiającego w ujęciu rocznym wynosi 6.

Rodzaj i średnia ilość suchego prowiantu - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia, Rozdział III pkt. 7 ppkt.1 – Opis przedmiotu zamówienia

Pytanie:

104. Nawiązując do opisu przedmiotu zamówienia [pkt.9] Zamawiający podaje, iż w skład śniadania ma wchodzić „-produkt wnoszący białko pochodzenia zwierzęcego, -wędlina podrobowa, np. pasztetowa lub wędlina wysokiej jakości lub metka” . Czy Zamawiający dobrze rozumie, iż w skład śniadania ma wchodzić zarówno produkt wnoszący białko pochodzenia zwierzęcego, np. w formie nabiału, jaj oraz dodatkowo wędlina? Czy tylko jeden z tych składników?

Odpowiedź:

W skład śniadania ma wchodzić jeden z tych składników.

Pytanie:

105. Nawiązując do opisu przedmiotu zamówienia [pkt.9] Zamawiający podaje, iż „kolacje muszą się składać z co najmniej następujących potraw: -herbata, -pieczywo różne, -masło roślinne, -produkt wnoszący białko pochodzenia zwierzęcego lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym, lub potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym”. Czy potrawa z białka roślinnego z dodatkiem

węglowodanowym, lub potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym ma być zamiennie stosowana z produktem wnoszącym białko pochodzenia zwierzęcego czy wyżej wymienione potrawy mają być zamiennie stosowane z zestawem, w którego skład ma wchodzić: pieczywo różne, masło roślinne oraz produkt wnoszący białko pochodzenia zwierzęcego?

Odpowiedź:

Potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym, lub potrawa warzywna lub mięsno-warzywna z dodatkiem węglowodanowym ma być zamiennie stosowana z produktem wnoszącym białko pochodzenia zwierzęcego. Pieczywo różne, masło roślinne oraz dodatek składnika warzywnego należy podawać każdorazowo do kolacji.

Pytanie:

106. Prosimy o podanie dań, jakie należy przygotować podczas świąt okolicznościowych takich jak: odpust Św. Elżbiety Węgierskiej, kolęda, sobótka, festyn roczny.

Odpowiedź:

Podczas świąt okolicznościowych takich jak: odpust Św. Elżbiety Węgierskiej, kolęda, Wykonawca przygotowuje uroczysty obiad. Na sobótkę i festyn roczny Wykonawca zapewnia kiełbasy na grilla, pieczywo.

Pytanie:

107. Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu dla diety lekkostrawnej oraz cukrzycowej z uwzględnieniem 2 zestawów, jakie należy przygotować na śniadanie, obiad i kolację

Odpowiedź:

Zamawiający nie posiada opracowanego jadłospisu dla w/w diet. Ogólna dieta została podana w jadłospisach stanowiące Załączniki Nr 1 i Nr 2 do niniejszych pytań.

Pytanie:

108. Prosimy podanie średnich dziennych ilości żywności dla poszczególnych diet, tj. lekkostrawnej, cukrzycowej, wysokobiałkowej i z nietolerancją pokarmową

Odpowiedź:

Zamawiający obecnie nie posiada diet: lekkostrawnej, cukrzycowej, wysokobiałkowej i z nietolerancją pokarmową.

Pytanie:

109. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie aktualnej stawki netto posiłków z rozbiem na śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek oraz kolację, oraz podanie nazwy obecnego wykonawcy.

Odpowiedź:

Zamawiający nie prowadzi ewidencji rozbitcia całodniowej stawki na stawki dot. posiłków śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek oraz kolację.

Nazwa obecnego Wykonawcy: Impel Catering „Company” Sp. z o.o. Spółka Komandytowa.

Pytanie:

110. Prosimy o udostępnienie ostatniego protokołu kontroli sanitarnej. Prosimy o informację czy w stosunku do kuchni pozostają jakiekolwiek niezrealizowane nakazy jednostek zewnętrznych ; Sanepid, PIP itd.

Odpowiedź:

Ostatni protokół pokontrolny Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w Pucku dotyczącego pomieszczeń będących przedmiotem dzierżawy stanowi Załącznik Nr 3 do pytań.

W stosunku do kuchni zostały wydane decyzje przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Pucku. Zamawiający nie posiada wiedzy na temat innych decyzji i nakazów.

Za stan sanitarno – higieniczny pomieszczeń i urządzeń odpowiada Wykonawca.

Pytanie:

111. Prosimy o podanie miesięcznych kosztów zużycia energii elektrycznej oraz ciepłej i zimnej wody.

Odpowiedź:

Miesięczne koszty netto zużycia z okresu od 01.07.2016r do 30.06.2017r. wyniosły:

- energia elektryczna 1.541,06 zł
- zimna woda i ścieki 536,08 zł

- ciepła woda i ścieki 886,51 zł

UWAGA:

Obecny Wykonawca świadczy również usługi na zewnątrz, dlatego powyższe koszty nie są związane tylko z wykonywaną usługą dla Zamawiającego.

Pytanie:

112. Prosimy o podanie miesięcznego zapotrzebowania na produkty żywnościowe (herbata, woda, dżem itd. wymienione w siwz dostępne całą dobę dla mieszkańców).

Odpowiedź:

Produkty, do których mieszkaniac ma dostęp przez całą dobę, zamawiający otrzymuje z kuchni **1 raz na 10 dni (dekadowo)** każdy z 4 oddziałów oraz dla mieszkańców z budynku przy ul. Polnej: 6 kg cukru, 1 kg marmolady, 1 kg dżemu, krem czekoladowy 400g, 1 kg ketchupu, 1 kg musztardy, 25 dkg chrzanu. Mieszkańcy budynku przy ul. Polna otrzymują ponadto: 1 kg kawy zbożowej oraz 200g herbaty granulowanej czarnej. W/w produkty wykorzystywane są na II śniadanie. Ponadto chleb, masło i herbata są ogólnodostępne po uzgodnieniu z Zamawiającym.

Pytanie:

113. Prosimy o informację, czy w imprezach okolicznościowych odpust św. Elżbiety i festynie rocznym uczestniczą tylko mieszkańcy, czy również zaproszeni goście. Jeśli tak, prosimy o wskazanie szacunkowej ilości osób wraz ze wskazaniem wymaganego menu.

Odpowiedź:

W imprezach okolicznościowych odpust św. Elżbiety i festynie rocznym uczestniczą zarówno mieszkańcy jak i zaproszeni goście. Liczba osób uczestniczących w imprezie oraz menu zamawiający ustala każdorazowo z wykonawcą.

Pytanie:

114. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację, jakie obowiązują zakładowe lub ponadzakładowe akty prawa pracy – np. pakiety socjalne, regulaminy pracy/wynagradzania/nagradzania-premiowania/zfśś i inne, układy zbiorowe,

inne porozumienia ze związkami lub radami pracowniczymi. Prosimy o udostępnienie treści wszystkich ww aktów.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej).

Pytanie:

115. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację czy przejmowani pracownicy są objęci działaniem związków zawodowych,

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej).

Pytanie:

116. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. W przypadku twierdzącej odpowiedzi na pytanie nr 115, prosimy o informację jakie to związki, które z nich są reprezentatywne (jeśli tak to na jakiej podstawie), które z nich pozostaną reprezentatywne (jeśli tak to na jakiej podstawie) po przejęciu – w odniesieniu do przejmowanych pracowników,

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej).

Pytanie:

117. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. W przypadku twierdzącej odpowiedzi na pytanie nr 115, prosimy o informację, czy po wyłonieniu wykonawcy będzie on dysponował wystarczającym czasem do zawiadomienia związków zawodowych o przejęciu pracowników (okres miesiąca).

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej).

Pytanie:

118. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację, czy toczą się postępowania sądowe (albo są podstawy do ich wszczęcia) pracowników przeciwko Szpitalowi lub poprzedniemu wykonawcy tej usług /jeżeli takowy był/.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Ponadto przetarg dotyczy prowadzenia kuchni i świadczenia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki **Domu Pomocy Społecznej w Pucku**.

Pytanie:

119. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację, czy istnieją jakiekolwiek zaległości płatnicze Szpitala względem personelu, w szczególności co do wypłaty dodatków z tzw. ustawy 203 i innych (przykładowo - godziny nadliczbowe, dodatki, premie, nagrody).

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Ponadto przetarg dotyczy prowadzenia kuchni i świadczenia przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego kompleksowych usług związanych z całodzienną obsługą, polegającą na przygotowywaniu posiłków w pomieszczeniach wydierżawionych przez Zamawiającego i dystrybucji posiłków do stołówki **Domu Pomocy Społecznej w Pucku**.

Pytanie:

120. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację, czy kontrole PIP lub podobnych instytucji wykazały jakieś nieprawidłowości w zakresie zatrudniania pracowników objętych przejęciem lub ich środowiska pracy (przykładowo - BHP).

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

121. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację ile z pracowników ma orzeczoną niepełnosprawność. Prosimy o podanie także stopnia/grupy niepełnosprawności. Prosimy o informację ile pracownic powiadomiło pracodawcę, że pozostaje w ciąży, ile pracownic powiadomiło pracodawcę, że karmi dziecko piersią, ilu pracowników opiekuje się dzieckiem do lat 4, ilu pracowników ma status młodocianych.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

122. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację ile wynosi i jakie składniki obejmuje wynagrodzenie – w odniesieniu do każdego z pracowników.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

123. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację jaki jest stan urlopów, czy wydłużano okres urlopów w porównaniu do kodeksowego.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

124. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację, ilu z pracowników znajduje się na urloпах wychowawczych/macierzyńskich/bezpłatnych lub odbywa służbę wojskową.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

125. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację czy okresy wypowiedzenia są zmienione w porównaniu do kodeksowych.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

126. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację ilu pracownikom brakuje nie więcej niż 4 lata do osiągnięcia wieku emerytalnego, jeżeli okres zatrudnienia umożliwia mu uzyskanie prawa do emerytury z osiągnięciem tego wieku.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

127. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację czy zakres i wysokość uprawnienia do odpraw zostały zmienione w porównaniu do kodeksowych.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

128. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację czy pracownikom przysługują dodatki (nagrody, premie, dodatkowe wolne dni, wyższe nadgodziny/nocki/święta, trzynastka, dodatek 203, stażowy, jubileuszowy).

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

129. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację kiedy poszczególnym pracownikom kończą się okresy ważności badań lekarskich.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

130. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację ilu z przejmowanych pracowników jest objętych ochroną związkową przed rozwiązaniem/wypowiedzeniem umowy (jako członkowie zarządu itp.), ilu z nich jest zwolniona ze świadczenia pracy, ilu z nich jest członkami rad pracowniczych.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

131. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o udostępnienie tabeli pracy pracowników na dzień dzisiejszy zawierającą staż pracy w Państwa jednostce.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

132. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. W przypadku wypłacania dodatków stażowych od stażu ogółem, prosimy o udostępnienie tabeli pracy pracowników na dzień dzisiejszy zawierającą całkowity staż pracy.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

133. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o informację ile osób przebywa na długotrwałym L4 – powyżej 30 dni, w tym przebywających na zasiłku rehabilitacyjnym.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

134. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Prosimy o szczegółową informację czy przejmowani pracownicy są zaszczepieni na WZW lub czy jest jakikolwiek terminarz planowanych szczepień.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

135. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Proszę o podanie długości okresu rozliczeniowego obowiązującego pracowników placówki oraz o wskazanie miesięcy tworzących okres rozliczeniowy w przypadku okresu rozliczeniowego powyżej 1 m-ca.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

136. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Czy rozliczenie nadgodzin dziennych i wypłata z tego tytułu jest realizowana na bieżąco, czyli miesięcznie?

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

137. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Czy pracodawca posiada zaległości w wypłacie nadgodzin dla tego obiektu? Jeżeli tak, to proszę podać w jakiej wysokości i za jaki okres?

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Pytanie:

138. Dotyczy przejęcia pracowników w trybie art. 23¹. Na jakim rodzaju umów są zatrudnieni pracownicy? Prosimy o podanie okresu trwania tych umów oraz okresu wypowiedzenia.

Odpowiedź:

Obecny Wykonawca zatrudnia swoich pracowników (nie są to pracownicy zatrudnieni przez Dom Pomocy Społecznej). Zamawiający nie posiada takiej wiedzy.

Załączniki:

Nr 1 – Przykładowy jadłospis dekadowy

Nr 2 – Aktualny jadłospis dekadowy

Nr 3 – Protokół kontroli Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w Pucku

Nr 4 – Plan kuchni (pomieszczeń objętych dzierżawą)

Nr 5 – Poprawiona umowa na przygotowywanie posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej

Odpowiedzi na pytania zostały zamieszczone na stronie internetowej:

- Domu Pomocy Społecznej w Pucku – bip.dpspuck.pl
- Starostwa Powiatowego w Pucku – bip.starostwo.puck.pl

DYREKTOR


mgr Lucyna Derc