



SAMODZIELNY PUBLICZNY SPECJALISTYCZNY
SZPITAL ZACHODNI im. JANA PAWŁA II
05-825 Grodzisk Mazowiecki ul. Daleka 11



International Network of
Health
Promoting
Hospitals & Health Services



CMJ



AQAP 2120:2009
ISO/IEC 27001:2005
PN-N 18001:2004
ISO 9001:2008, 14001:2004

Dział Zamówień Publicznych

Grodzisk Mazowiecki, dn. 09.07.2015

SPSSZ – V / 193 / 2015

Wg rozdzielnika

Dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na usługę całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię z przejęciem w najem pomieszczeń zamawiającego wraz z ich wyposażeniem (Nr sprawy SPSSZ/25/U/15).

W związku z prowadzoną procedurą wyżej wspomnianego przetargu nieograniczonego udzielamy odpowiedzi na poniższe pytania:

Pyt.1.

Z treści SIWZ wynika, że szacunkowa liczba żywionych pacjentów dziennie wynosi ok. 250, przy czym dopuszczalna jest różnica in minus na poziomie 20%. W związku z powyższym prosimy o uzupełnienie informacji dot. średniej miesięcznej ilości poszczególnych posiłków za okres minionych 12 znanych miesięcy, w rozbiciu na poszczególne miesiące, zgodnie z zamieszczoną poniżej tabelą:

wyszczególnienie	Zestawienie liczby wydanych posiłków za okres 12 miesięcy (maj 2014 do kwiecień 2015)											
	maj-14	cze-14	lip-14	sie-14	wrz-14	paź-14	lis-14	gru-14	sty-15	lut-15	mar-15	kwi-15
śniadanie	6912	6826	6780	6382	6336	6119	5787	5584	6073	5913	6706	6223
obiad pełny	7037	7010	7005	6589	6558	6307	5892	5686	6182	6133	6935	6431
kolacja	6827	6875	6779	6337	6338	6061	5738	5489	5969	5896	6705	6181
II śniadanie	383	320	300	353	386	377	361	381	399	362	383	345
podwieczorek	387	324	308	361	392	384	365	386	405	368	386	348
dieta kuchni mleczej	200	118	110	116	134	140	118	280	264	270	300	244
zupa dodatkowa												

Pyt.2.

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający udostępni Wykonawcy bezpłatnie elektroniczny system zamawiania posiłków.

Odpowiedź: Tak, udostępni.

Pyt.3.

W Rozdziale II – Opis przedmiotu zamówienia, pkt. I, ust.12 stwierdzono, że Zamawiający preferuje system identyfikacji posiłków za pomocą kodów kreskowych. Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy ten zapis i nie jest to wymóg bezwzględny, ale preferencja Zamawiającego.

Odpowiedź: Tak, są to wyłącznie preferencje Zamawiającego.

Pyt.4.

W Rozdziale II – Opis przedmiotu zamówienia, pkt. I, ust.17, ppkt. c) Zamawiający stawia wymóg wymiany przez „Wykonawcę wózków Zamawiającego na wózki grzewcze”. W innym miejscu SIWZ Zamawiający informuje, że w Szpitalu funkcjonuje i nadal będzie funkcjonować system tacowy z wykorzystaniem indywidualnych tac termoizolacyjnych.

Wymóg postawiony przez Zamawiającego nie jest możliwy do spełnienia, gdyż nie istnieją na rynku wózki grzewcze przeznaczone do przewozu tac termoizolacyjnych. Idea tacy termoizolacyjnej składającej się z podstawy i pokrywy zakłada, że jest ona w pełni izotermiczna, co oznacza, że nie przepuszcza temperatury w żadną stronę : ani ze środka na zewnątrz, ani z zewnątrz do środka. Wstawienie takiej tacy zawierającej posiłek do wózka grzewczego spowoduje podgrzanie samej tacy od zewnątrz (czyli po prostu obudowy) i nie wpłynie w zakresie termicznym w żadnym stopniu na sam posiłek.

Na rynku występują wózki specjalnie izolowane, przeznaczone do transportu tac izotermicznych. Dzięki zastosowaniu warstwy izolacyjnej zapewniają one lepszą termiczność, a przez to pozwalają na bardziej skuteczne utrzymanie temperatury posiłków umieszczonych w tacach.

Wobec powyższego prosimy o wykreślenie z SIWZ wymogu opisanego w Rozdziale II, pkt. I, ust.17, ppkt. c) , ewentualnie zdefiniowanie w inny sposób wymagań Zamawiającego w stosunku do wózków transportowych.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę, zapis zostanie skreślony, pozostaje system tacowy.

Pyt.5.

Mając na uwadze, że Wykonawca przekazuje zamknięte wózki z tacami służbom wskazanym przez Zamawiającego, a dystrybucja posiłków do łóżka pacjenta i odbiór tac po zakończeniu posiłki wykonywane są przez personel Zamawiającego, prosimy o dopisanie do SIWZ zobowiązania, że za ubytki naczyń w tacach zwracanych do kuchni odpowiada Zamawiający.

Odpowiedź: Uzupelnianie zastawy zostaje po stronie Wykonawcy, Zamawiający może oczekiwać zwrotu kompletnych tac lub potwierdzenia stłuczki w formie pisemnej lub ustnej wg ustaleń.

Pyt.6.

Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy intencje Zamawiającego, który wymaga bezwzględnie, by do śniadania każdorazowo była wydawana zupa mleczna (Rozdziale II, pkt. I, ust.21, pkt.3).

Odpowiedź: Tak, potwierdzamy.

Pyt.7.

W Rozdziale II – Opis przedmiotu zamówienia, pkt. IV mowa jest o zasadach kontroli i nadzoru ze strony Zamawiającego. Prosimy o dopisanie klauzuli, że wszelkie kontrole mogą się odbywać wyłącznie w obecności upoważnionego pracownika Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę, zapis zostanie dodany w treści umowy.

Pyt.8.

W Rozdziale II – Opis przedmiotu zamówienia, pkt. II mowa jest o wymogu odkupienia zapasów magazynowych.

Prosimy o informacje dodatkowe :

A./ jak duży będzie stan magazynowy w przeliczeniu na ilość dni żywieniowych pacjentów w chwili jego przekazania? **Odpowiedź: na około 10 dni**

B./ prosimy o potwierdzenie, że stan zapasów magazynowych nie będzie przekraczał zapasów wynikających z 7 dniowego zabezpieczenia w przeliczeniu na dni żywieniowe.

Odpowiedź: Zamawiający będzie starał się zredukować zapasy do minimum, jednak nie może potwierdzić, że będzie to możliwe dla każdego asortymentu.

Pyt.9.

W Rozdziale II – Opis przedmiotu zamówienia, pkt. VII, ust.5 mowa jest o przejściu 16 pracowników Zamawiającego przez Wykonawcę w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy.

W związku z powyższy prosimy o dodatkowe informacje bez podawania danych osobowych pracowników :

A./ Prosimy o podanie wysokości wynagrodzeń dla każdego stanowiska oddzielnie, co jest niezbędne do skalkulowania kosztów nagród jubileuszowych i odpraw emerytalnych.

Odpowiedź: jak niżej odpowiedź lit. B.

B./ Prosimy o podanie pełnej informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących poszczególnym pracownikom w okresie realizacji zamówienia (kwota wynagrodzenia w PLN, należna kwota nagrody w PLN + regulaminowa data wypłaty)

Odpowiedź: Koszt nagród jubileuszowych dla pracowników przekazywanych w okresie realizacji zamówienia, liczonych wg stanu na dzień 31.06.2015 r. wynosi 26 478 zł. w tym nagroda jubileuszowa 40-lecia przysługująca w sierpniu 2018 r. (w Załączniku nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia podano nagrody jubileuszowe przysługujące do 1 czerwca 2018 r.). Łącznie z sierpniem 2018 nagrody jubileuszowe przysługują 5 pracownikom w okresach:

listopad 2016 r.-1 osoba 30-lecie, styczeń 2017 r. – 1 osoba 25-lecie, sierpień 2017 – 1 osoba 30-lecie, wrzesień 2017 r.- 1 osoba 35-lecie, sierpień 2018 – 1 osoba 40-lecie.

C./ Prosimy o podanie pełnej informacja nt. wysokości odpraw emerytalnych przysługujących poszczególnym pracownikom w okresie realizacji zamówienia (kwota wynagrodzenia w PLN, należna kwota odprawy w PLN + regulaminowa data wypłaty)

Odpowiedź: W okresie realizacji zamówienia, prawo do emerytury nabędą 2 osoby: 1 osoba w grudniu 2016 r., 1 osoba w październiku 2017r. Przewidywany koszt odpraw

emerytalnych (w przypadku skorzystania przez pracowników z uprawnień), wynosi wg stanu na dzień 30.06.2015 r. - 14 730 zł.

D./ Prosimy o podanie informacji, czy Zamawiający zamierza zmniejszyć ilość niewykorzystanych urlopów, szczególnie w odniesieniu do pracowników Nr : 1,8,12,13,14 ?

Odpowiedź: W Załączniku Nr 5 podano stan urlopów na dzień 31.05.2015 r., stan ten zmniejsza się sukcesywnie i będzie się zmniejszał nadal w miarę upływu czasu aż do dnia przekazania pracowników.

E./ Prosimy o podanie dat urodzenia osób przeznaczonych do przejęcia. Czy wśród osób do przejęcia są osoby powyżej 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?

Odpowiedź: Podanie dat urodzenia pracowników jest niemożliwe z uwagi na ochronę danych osobowych. 2 osoby nabędą prawo do emerytury (odpowiedź – lit.B.)

F./ Czy wymienione w SIWZ 16 osób przeznaczonych do przejęcia stanowi całość zespołu pracowników zatrudnionych obecnie przy realizacji zadania żywienia pacjentów szpitala w zakresie przypisanym w SIWZ nowemu Wykonawcy? Jeżeli nie, to proszę o informację ile osób jest aktualnie zatrudnionych w Pionie Żywienia Zamawiającego.

Odpowiedź: Do przekazania przewidzianych jest 16 pracowników. W obecnej chwili zatrudniona jest dodatkowo 1 pracownik w ramach umowy okresowej, nie przewidziany do przekazania, umowa o pracę z tym pracownikiem zakończy się przed datą przekazania pracowników.

G./ Czy Zamawiający akceptuje sytuację, w której Wykonawca wprowadzi własną organizację pracy kuchni i tym samym zmieni godziny pracy części pracowników wprowadzając np. 11 lub 12 godzinny zmianowy system pracy.

Odpowiedź: Tak, podobny system funkcjonuje obecnie.

Pyt.10.

W Załączniku Nr 5 do OPZ, pkt.24 Zamawiający zastrzega sobie prawo „zmiany składu osobowego” przekazywanych pracowników. Prosimy o dodatkowe zobowiązanie Zamawiającego potwierdzające, że przekazaniu podlegać będą wyłącznie pracownicy posiadający kompetencje zawodowe przypisane do listy stanowisk podanych przez Zamawiającego w pkt.6 niniejszego Załącznika.

Odpowiedź: Wymogi kwalifikacyjne pracowników określone zostały w Regulaminie Wynagradzania (Tabela Kategorii Zaszeregowania i Wymogów Kwalifikacyjnych); przekazywani pracownicy spełniają wymogi tam określone.

Pyt.11.

W Załączniku Nr 5 do OPZ, pkt.25 Zamawiający informuje o wysokości dodatków przysyłających przejmowanym pracownikom bez wskazania konkretnych kwot wypłaconych poszczególnym osobom.

Z uwagi na fakt, że wysokość kosztów, jakie będzie ponosił nowy pracodawca z tytułu przejęcia 16 pracowników Zamawiającego na zasadach art. 23¹ Kodeksu Pracy ma znaczenie kluczowe z punktu widzenia kalkulacji ceny za usługę, prosimy o ponowne podanie w układzie tabelaryczny wszystkich elementów składowych tych wynagrodzeń w PLN, z uwzględnieniem :

- płacy zasadniczej,
- dodatków za wysługę lat
- nagród uznaniowych za rok 2014 i 2015
- dodatków uznaniowych w roku 2014 i 2015

Odpowiedź: Koszt wynagrodzeń przekazywanych pracowników został podany w Załączniku

Nr 4 do OPZ i obejmuje wszystkie składniki wypłacane pracownikom

Pyt.12.

Prosimy o podanie rocznego przychodu w okresie ostatnich 12 miesięcy z tytułu usług cateringowych, obsługi szkoleń, konferencji, itp. (OPU – Rozdział XII, pkt.2)

Odpowiedź: Taka informacja nie ma znaczenia w tym postępowaniu.

Pyt.13.

W Załączniku Nr 9 do OPZ, Zamawiający określił wielkość powierzchni przeznaczonych do przejęcia przez Wykonawcę. Prosimy o informacje, czy Zamawiający dopuszcza możliwość wynajęcia Wykonawcy powierzchni mniejszej aniżeli wymiona w SIWZ (1312 m.kw) ?

Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza możliwości wynajęcia powierzchni mniejszej.

Pyt.14.

W Rozdziale III SIWZ – Umowa, Par.3, ust.2 Zamawiający informuje, że „Wykonawca nie może rozwiązać umowy o pracę z przejętymi pracownikami”. Zamawiający nie ustanowił jednak żadnej konkretnej sankcji na wypadek nie przestrzegania przez Wykonawcę tego zapisu. Proponujemy dopisanie w tym punkcie dodatkowego zobowiązania : „złamanie powyższego zapisu skutkować będzie wyplatą zwolnionemu pracownikowi wynagrodzenia za okres brakujący do 36 miesięcy na jaki miał on zagwarantowane zatrudnienie”.

Odpowiedź: Proponowany zapis stanowi wprowadzenie swojego rodzaju „odstępne” za niewykonanie gwarancji zatrudnienia przejętych pracowników przez okres 36 miesięcy i z tego powodu nie może być przyjęte.

Pyt.15.

Prosimy o potwierdzenie, że ceny podane w Załączniku Nr 3 będą obowiązywać do końca 2015 roku.

Odpowiedź: Tak, potwierdzamy.

Pyt.16.

W Umowie Najmu, Par.7 mowa jest o kaucji pieniężnej. Prosimy o dopisanie, że kaucja podlega oprocentowaniu w wysokości, równej oprocentowaniu wkładów płatnych na każde żądanie na rachunku bankowym należącym do Wynajmującego.

W przypadku, gdy Wynajmujący nie ma w stosunku do Najemcy żadnych roszczeń w dacie zwrotu lokalu, kaucja wraz z oprocentowaniem wynikającym z rachunku bankowego podlega zwrotowi w terminie 14 dni od daty zwrotu lokalu.

Odpowiedź: Kaucja podlega oprocentowaniu w wysokości równej oprocentowaniu rachunku bankowego, na który zostaną wpłacone środki i będzie podlegać zwrotowi powiększona o oprocentowanie minus koszty opłat i prowizji związane ze zwrotem tych środków.

Pyt.17.

W Rozdziale VII SIWZ, ust. 6 mowa jest o zobowiązaniu Wykonawcy do „odbioru z oddziałów szpitalnych odpadów pokonsumpcyjnych.” Prosimy o potwierdzenie, że odpady te będą wracały do zmywalni centralnej wewnątrz brudnych tacach termoizolacyjnych.

Odpowiedź: Tak, potwierdzamy.

Pyt.18.

W Rozdziale IX SIWZ, ust. 1 mowa jest o zobowiązaniu Wykonawcy do „uzyskania decyzji PSSE zatwierdzającej obiekt w terminie do dnia jej rozpoczęcia”.

Zgodnie z obowiązującą praktyką w tym wyglądzie, warunkiem uzyskania w/w Decyzji jest :

- a. przedłożenie Sanepidowi podpisanych umów na usługę i dzierżawę pomieszczeń
- b. przeprowadzenie kontroli przez inspektorów PSSE
- c. brak zaleceń ze strony PSSE w stosunku do stanu kuchni

Zarówno umówienie inspektorów na kontrolę (czas ok. jednego tygodnia), jak również wydanie samej decyzji administracyjnej (czas ok. 2 tygodni) wymaga łącznie kilku tygodni. Wykonawca nie ma żadnego wpływu na skrócenie okresu trwania tej procedury.

Prosimy zatem o zmianę tego wymogu i zobowiązanie Wykonawcy do:

- a. złożenia dokumentów do PSSE w terminie nie dłuższym niż 7 dni po podpisaniu Umowy
- b. uzyskania Decyzji Sanepidu w terminie jednego miesiąca od rozpoczęcia realizacji zamówienia.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Pyt.19.

W Rozdziale IX SIWZ, ust. 5 mowa jest o zobowiązaniu Wykonawcy do wdrożenia systemu HAACP w ciągu 7 dni. Jest to bardzo krótki okres. Prosimy o wydłużenie tego okresu do 14 dni.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Pyt.20.

W Rozdziale X SIWZ, ust. 1 mowa jest o zaleceniach PWIS dot. „malowania pomieszczeń”. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona powyższe zalecenie do dnia przekazania zaplecza kuchennego nowemu Wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający pozostawia to do realizacji przez Wykonawcę. Szpital powiadomił PWIS, że malowanie zostanie wykonane przez nowego operatora kuchni .

Pyt.21.

Prosimy o dodatkowe informacje dot. wysokości podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego:

A./ prosimy o podanie informacji ile wynosi roczny koszt podatku od nieruchomości w roku 2015 w przeliczeniu na jeden metr kwadratowy

Odpowiedź: Stawka podatku od nieruchomości związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej oraz od budynków mieszkalnych lub ich części zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej – 23,03 zł od 1 m2 powierzchni użytkowej; od gruntów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej, bez względu na sposób zakwalifikowania w ewidencji gruntów i budynków - 0,90 zł za 1m2 powierzchni,

B./ prosimy o podanie informacji ile wynosi roczny koszt podatku gruntowego w roku 2015 w przeliczeniu na jeden metr kwadratowy.

Odpowiedź: Stawka podatku od gruntów związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej, bez względu na sposób zakwalifikowania w ewidencji gruntów i budynków - 0,90 zł za 1m2 powierzchni,

Wysokość stawek określa UCHWAŁA NR 810/2014 RADY MIEJSKIEJ W GRODZISKU MAZOWIECKIM z dnia 29 października 2014 r. w sprawie określenia wysokości stawek podatku od nieruchomości na 2015 rok dostępna na stronie internetowej Gminy Grodzisk Maz.

<http://www.grodzisk.pl/podatki-i-oplaty-lokalne.html>,

Pyt.22.

Rozróżniając wysokość czynszu w zależności od rodzaju powierzchni, Zamawiający mówi m.in. o powierzchniach wspólnych. Prosimy o informację, co Zamawiający rozumie w tym przypadku pod pojęciem powierzchni wspólnych.

Odpowiedź: Zamawiający do powierzchni wspólnych zaliczył ciągi komunikacyjne i dostęp do rampy dostawczej dla kuchni.

Pyt.23.

Prosimy o udostępnienie planów (rzutów) wszystkich powierzchni przeznaczonych do wynajęcia.

Odpowiedź: Rzuty planów są dostępne (do wglądu) w siedzibie Zamawiającego. Termin wglądu po uzgodnieniu z pracownikiem Działu Inwestycyjno-Eksploatacyjnego , nr Tel 22 755-91-18

Pyt.24.

Prosimy o dodatkowe informacje dot. rozliczenia mediów i montażu liczników:

A./ Prosimy o potwierdzenie, czy dobrze rozumiemy zapisy SIWZ i koszty z tytułu zużycie wody są określane przez Zamawiającego i nie są to ceny przedsiębiorstwa zewnętrznego.

B./ Prosimy o informację jaka jest przyczyna konieczności zamontowania 2 liczników na parę?

C./ Czy istnieje możliwość takiej przebudowy instalacji elektrycznej, by zredukować liczbę liczników energii elektrycznej, którą Zamawiający ocenił na 17 sztuk?

Odpowiedź: A./ Tak, potwierdzamy; B./Ponieważ są 2 rurociągi zasilające o różnych ciśnieniach zasilania; C./Tak, istnieje ale jest uwarunkowane wcześniejszym wykonaniem projektu technologicznego, który należy uzgodnić z Zamawiającym.

Pyt.25.

Zamawiający postawił wymóg zamontowania liczników na media jeszcze przed dniem rozpoczęcia świadczenia usługi.

Dotrzymanie tego terminu wydaje się bardzo trudne. Sama operacje montażu liczników będzie raczej procesem, niż działaniem jednorazowym :

- liczników do zamontowania jest 45 szt.

- licznik pary wymaga specjalnego zamówienia

- montaż licznika pary w kotłowni z powodu wysokiej temperatury kotła wymagał będzie czasowego wyłączenia i wychłodzenia kotła

- konieczna będzie współpraca z działem technicznym szpitala

Z uwagi na powyższe prosimy o zmianę w/ w terminu i określenie go na 1 miesiąc po rozpoczęciu świadczenia usługi.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody z uwagi na brak możliwości rozliczenia kosztów za media.

Pyt.26.

Prosimy o podanie informacji, jak będzie rozliczane centralne ogrzewanie: czy opłata za c.o. będzie wnoszona co miesięcznie przez okres pełnych 12 miesięcy czy tylko w okresie grzewczym. Jeśli w okresie grzewczym, to prosimy o podanie dat granicznych dla tego okresu.

Odpowiedź: Tylko w okresie grzewczym, którego początek i koniec zatwierdzany jest decyzją Dyrektora szpitala (zazwyczaj od połowy października do połowy maja w zależności od aury)

Pyt.27.

W Rozdziale XI SIWZ, pkt. 2 mowa jest o dodatkowym kryterium wyboru oferty, tj. cenie zaoferowanej za odkupywany sprzęt z załącznika Nr 13.

W kryteriach oceny oferty – Rozdział II SIWZ, ust. 6, nie wymieniono takiego kryterium.

Prosimy o wykreślenie powyższego punktu.

Odpowiedź: Punkt zostanie wykreślony.

Pyt.28.

Czy w okresie realizacji zamówienia planowane są jakiegokolwiek czasowe lub docelowe zamknięcia / wyłączenia z pracy jakichkolwiek oddziałów? Jeżeli tak, to jakich i na jaki okres?

Odpowiedź: Średnio rocznie odbywa się remont 1 oddziału trwający 2-3 miesiące.

Pyt.29.

W Załączniku Nr 4 podano wynagrodzenia pracowników. Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy dane i całościowe miesięczne koszt pracodawcy łącznie z ZUS w odniesieniu do 16 przekazywanych pracowników wynoszą : 48.575,05 PLN ?

Odpowiedź: W załączniku Nr 4 podano średnie wynagrodzenie miesięczne brutto wypłacone 16 pracownikom w okresie I-V 2015 r. łącznie z ZUS-em naliczeniowym.

Pyt.30.

Wprosimy o potwierdzenie, czy wszystkie posiłki są podawane pacjentom w tacach. Jeżeli nie, to prosimy podać : ile posiłków, gdzie (na jakie oddziały) wydawanych jest w innym systemie niż tace termoizolacyjne. Jaki to system?

Odpowiedź: Poza systemem tacowym funkcjonuje kuchnia mleczna / kilka do kilkunastu osobodni dziennie dla Oddziału Pediatrycznego.

Pyt.31.

Jak są wydawane sztućce? czy są umieszczane w tacach?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada sztućców do przekazania, Wykonawca musi zapewnić sztućce w tacach.

Pyt.32.

Jak są wydawane napoje? czy kubki z napojami są umieszczane w tacach? Jeżeli nie, to proszę opisać jak są serwowane.

Odpowiedź: Kubki z napojami są umieszczane w tacach.

Pyt.33.

Prosimy o określenie zużycia pary technologicznej na potrzeby kuchni w okresie ostatnich 12 znanych miesięcy.

Odpowiedź: Brak odrębnego opomiarowania - brak danych.

Pyt.34.

W Rozdziale III – warunki umowy, Wzór Umowy Najmu, Par.8, ust. 6 mowa jest o wymogu „odśnieżania dachu”. W związku z powyższym prosimy o informacje dodatkowe :

A./ jaka jest powierzchnia dachu, który zobowiązany będzie odśnieżać Wykonawca?

Odpowiedź: Dach – 926,1 m²; wentylatornia – 947,1m².

B./ jakie urządzenia zamontowane są na tym dachu (pod kątem utrudnień w procesie odśnieżania)

Odpowiedź: Nie zamontowano urządzeń utrudniających odśnieżanie.

C./ jakiego typu zabezpieczenia zainstalowane są na dachu dla bezpieczeństwa ekipy odśnieżającej

Odpowiedź: Nie ma zainstalowanych zabezpieczeń.

D./ czy jest to dach płaski czy spadzisty lub inny (jaki?)

Odpowiedź: Płaski

E./ jaki jest kąt nachylenia dachu

Odpowiedź: Brak

F./ czy możliwe jest odśnieżanie mechaniczne, czy wyłącznie ręczne?

Odpowiedź: Ręczne

Pyt.35.

W Umowie Najmu mowa jest m.in. o polisie OC Wykonawcy. Prosimy o informacje, czy Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca przedłoży swą aktualną polisę OC (odpowiadającą warunkom postawionym przez Zamawiającego) , czy też Zamawiający wymaga oddzielonej polisy OC na ten konkretnie kontrakt?

Odpowiedź: Zamawiający uzna warunek za spełniony.

Pyt.36.

Prosimy o precyzyjne podanie kosztów rocznych (za minione 12 miesięcy) napraw sprzętu i urządzeń przeznaczonych do przejęcia przez Wykonawcę.

Odpowiedź: 29 373,63 zł brutto

Pyt.37.

Zamawiający informuje w SIWZ, że Wykonawca ponosić będzie opłatę z tytułu eksploatacji dźwigów. Prosimy o informację dodatkową :

Jeżeli tak, to prosimy o dodatkowe informacje :

A./ za ile dźwigów odpowiada Wykonawca?

Odpowiedź: 5 szt. (3 osobowo-towarowe, 2 towarowe)

B./ czy dźwig/ dźwigi, o którym mowa przeznaczony jest do wyłącznego użytku Zakładu Żywienia?

Odpowiedź: tak

C./ o jakim typie dźwigów jest mowa?

Odpowiedź: 3 szt.: HD-116 Hydromach; 2 szt.: BKG 300.30/15

D. / jaki jest aktualny stan techniczny w/w dźwigów?

Odpowiedź: dobry

E./ czy dźwig/ dźwigi znajdują się aktualnie w eksploatacji?

Odpowiedź: tak

F./ czy dźwig/ dźwigi posiadają aktualne dopuszczenia do eksploatacji? Jeżeli nie to jaki jest powód braku tych dopuszczeń?

Odpowiedź: Tak, posiadają aktualne dopuszczenia do eksploatacji

G./czy dźwig/ dźwigi wymagają remontu? jeżeli tak, to w jakim zakresie i jaki jest szacowany koszt takiej naprawy wraz z uzyskaniem dopuszczenia do eksploatacji przez UDT?

Odpowiedź: nie wymagają remontu.

Pyt.38.

Kiedy ostatni raz dokonano kompleksowego malowania całości zaplecza kuchennego ?

Odpowiedź: w 2002r.

Pyt.39.

Prosimy o informacje, dot. stołówki, którą zarządzał będzie Wykonawca :

A./ czy aktualnie w szpitalu funkcjonuje stołówka pracownicza?

B./ czy stołówka ta jest dostępna również dla osób nie będących pracownikami Zamawiającego?

C./ czy stołówka ma również charakter ogólnodostępny?

D./ ile osób korzysta obecnie ze stołówki?

E./ ile kosztuje obiad w stołówce w tzw. wolnej sprzedaży? i co się na taki obiad składa?

F./ ile kosztuje obiad w stołówce w systemie abonamentowym? i co się na taki obiad składa?

G./ czy na terenie szpitala znajdują się inne punkty gastronomiczne / Bufety?

H./ prosimy o podanie listy wyposażenia stołówki, ewentualnie wskazanie elementów jej wyposażenia w Załączniku Nr 2 do Umowy dzierżawy.

Odpowiedź: Na terenie kuchni znajduje się wydzielone pomieszczenie socjalne o powierzchni 15m2 (zał.9 do siwz), które pełni funkcję stołówki. Prócz personelu szpitala sporadycznie korzystają z niej pracownicy firmy sprzątającej i najemcy. Dziennie wydawanych jest ok. 20 obiadów. Cena zupy 5zł, cena II dania 11zł. Nie ma systemu abonamentowego. Wyposażenie stołówki stanowią 4 stoliki i 16 krzeseł ujęte w wyposażeniu do przekazania.

Na terenie szpitala znajdują się kawiarenka i kiosk spożywczy.

Pyt.40.

Prosimy o informacje, dot. Bufetu, którym zarządzał będzie Wykonawca:

A./ czy aktualnie w szpitalu funkcjonuje Bufet o charakterze otwartym?

B./ Jakie były roczne obroty wygenerowane przez Bufet w okresie ostatnich 12 m-cy?

C./ ile kosztuje obiad w Bufecie w tzw. wolnej sprzedaży? i co się na taki obiad składa?

Odpowiedź: na terenie szpitala znajduje się bufet kawiarnia, która nie jest przedmiotem tego postępowania.

Pyt. 41.

Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia kuchni mlecznej. W związku z tym mamy pytania dodatkowe :

A./ kto odpowiada za zakup i uzupełniania butelek i smoczków?

Odpowiedź: Wykonawca

B./ czy występują przypadki dzieci żywionych w dwóch „kuchniach” równocześnie? Jak liczne?

Odpowiedź: Nie występują.

Pyt. 42.

Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.

Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o kopie w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

Odpowiedź: SIWZ Opis przedmiotu zamówienia, rozdz. X pkt.1.:

Ostatnia kontrola została przeprowadzona przez PWIS w Warszawie w dniu 13.06.2014r.

W protokole kontroli sanitarnej zalecono poprawę stanu technicznego w zakresie malowania pomieszczeń. Protokół z kontroli do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

Szpital powiadomił PWIS, że malowanie zostanie wykonane przez nowego operatora kuchni .

Pyt.43.

Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia Wykonawcy.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego pomieszczenia i instalacji.

Odpowiedź: Wszystkie pomieszczenia są w dobrym stanie, a instalacje sprawne.

W celu dokładnej oceny Zamawiający umożliwił wizję lokalną obiektu. Dodatkowy termin wizji lokalnej określony w pkt 54 niniejszego pisma .

Pyt.44.

Prosimy o podanie informacji, ile aktualnie wynosi wartość tzw. wsadu do kotła (koszt zakupu surowców spożywczych do przygotowania jednego osobodnia żywienia pacjenta)?

Odpowiedź: 5,60 zł netto na koniec III kwartału 2015r.

Pyt.45.

Prosimy o udostępnienie przekładowych jadłospisów dekadowych dla diety podstawowej.

Odpowiedź: Jadłospisy zostaną umieszczone na stronie internetowej.

Pyt.46.

W Załączniku Nr 10 do OPZ umieszczono listę sprzętu i wyposażenie. Prosimy o potwierdzenie, że całość sprzętu i urządzeń wykazanych w tym Załączniku jest aktualnie sprawna technicznie i nie wymaga żadnych napraw.

Jeżeli nie, to proszę wskazać te pozycje które są niesprawne lub częściowo niesprawne.

Proszę również precyzyjnie opisać, które elementy i w jakim zakresie wymagają naprawy.

Odpowiedź: Potwierdzamy, że w większości sprzęt i wyposażenie jest sprawne technicznie, naprawy wymagają piec konwekcyjno-parowy i pasteryzator.

Pyt.47.

Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich urządzeń grzewczych i chłodniczych przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego urządzenia osobno z podaniem roku jego produkcji.

Odpowiedź: Wszystkie urządzenia są sprawne i w dobrym stanie technicznym, wszystkie wyprodukowane w latach 1999-2002.

L.p.	Nazwa	Ilość	Rok produkcji
1	TRZON ELEKTRYCZNY Z PŁYTA	1	2000
2	Trzon kuchenny 4 pal ceramiczny	1	2000
3	Trzon kuchenny 4 palnikowy	1	2000
4	Kocioł warzelniczy parowy	5	2000
5	Kocioł warzelny uchylny	1	2000
6	PIEC KONWEKCYJNO PAROWY C	1	1999
7	Piec konwekcyjny parowy 1	1	1999
8	Piec parowy STEAMER 304 G	1	2000
9	KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PALNIKOWA	1	2000
10	Patelnia elektryczna	1	2000
11	PATELNIĄ VOSS 27E 1066	1	2000
12	PŁYTA DO BEZTŁUSZCZOWEGO	1	2000
13	TABORET ELEKTRYCZNY Suma	1	2000
14	Okap wentylacyjny	3	2000
Urządzenia chłodnicze			
L.p.	Nazwa	Ilość	
1	Szafa chłodnicza 500l 50	4	2002
2	Szafa chłodnicza 700l S71	5	2002
3	Szafa chłodnicza 700l S711	1	2002

Pyt.48.

Prosimy o wskazać w Załączniku Nr 10 do OPZ urządzeń zasilanych parą.

Odpowiedź: Kocioł warzelny 6 szt., Maszyna tunelowa FTX 1szt., STERYLIZATOR PAROWY 1 szt.

Pyt.49.

Prosimy o potwierdzenie, że Załącznik Nr 2 do SIWZ zawiera listę całości sprzętu i wyposażenia przeznaczonego do przekazania Wykonawcy. O ile Zamawiający planuje przekazanie Wykonawcy jakiegokolwiek dodatkowego sprzętu i wyposażenia nie ujętego w w/w załączniku do SIWZ, prosimy o przekazanie jego listy.

Odpowiedź: Tak, potwierdzamy.

Pyt.50.

Proszę o podanie średnich rocznych (lub miesięcznych) kosztów z tytułu przeprowadzenia DDD w pomieszczeniach kuchennych.

Odpowiedź: Średnio rocznie 3 250zł brutto.

Pyt.51.

W Rozdziale X SIWZ, pkt. 5, ppkt. m) mowa jest refakturacji kosztów poniesionych przez Zamawiającego w odniesieniu do przeglądów technicznych wykonanych w pomieszczeniach przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Prosimy o podanie kosztów w/w przeglądów wykonanych w okresie ostatnich 3 lat, w układzie:

rodzaj przeglądu, koszt wykonania, data wykonania.

Odpowiedź: Zestawienie przeglądów technicznych wykonanych w szpitalu obejmujących instalacje do pomieszczeń kuchni wykonane w 2014r.

Rodzaj przeglądu	Koszt wykonania	Data wykonania
Przeгляд budowlany	5 000 zł	Styczeń, lipiec
Przeгляд kominiarski	500 zł	Październik
Przeгляд kotłowni	5 904 zł	Marzec, październik
Przeгляд techn. sprzęzarek	3 545 zł	Lipiec
Przeгляд stacji pomiarowej gazu	1 845 zł	Maj, listopad
Przeгляд SUW	449 zł	Styczeń
Przeгляд UDT	582 zł	Styczeń, lipiec

Pyt.52.

W Rozdziale X SIWZ, pkt. 5, ppkt. m) mowa jest kosztach usuwania awarii.

Zakładając, że będzie miała miejsce prawidłowa eksploatacja poszczególnych systemów oraz ich prawidłowa konserwacja wykonywana przez służby Zamawiającego, to ewentualne koszty awarii nie powinny obciążać Wykonawcy, gdyż nie dysponuje on zasobami ani narzędziami umożliwiającymi dokonanie oceny, czy czynności konserwacyjne przeprowadzone przez służby Zamawiającego zostały wykonane w sposób należyty.

Odpowiedź: Pozostają zapisy SIWZ.

Pyt. 53.

Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeżeli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu? **Odpowiedź:** Zamawiający oczekuje, że Wykonawca będzie ponosił koszty niemożliwe do przewidzenia i oszacowania, ale dotyczące wynajmowanych pomieszczeń np. naprawa dachu, czy naprawa rampy dostawczej.

Pyt. 54

W nawiązaniu do zapisów SIWZ Rozdz. II pkt 13 ppkt 5 w związku z niemożnością odbycia wizji lokalnej w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie – 1 lipca 2015 r. prosimy o wyznaczenie dodatkowego terminu przeprowadzenia wizji .

Odpowiedź : Zamawiający ustala dodatkowy termin wizji lokalnej na dzień 15 lipca godz. 14.00. Zainteresowane firmy prosimy o zgłoszenie się do Działu Technicznego – osoba do kontaktu p. Marek Dębowski , nr Tel. 500 074 953 .

Z-ca Dyrektora
ds. Administracyjnych
.....*Antoni Szurgociński*
podpis