



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



International Network of
HHealth
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. 20.07.2015

SPSSZ – V / 197 / 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:

1. § 3 ust 1 jest zapisany bardzo rygorystyczny obowiązek zatrudniania pracowników przejętych a 23" prosimy o potwierdzenie, że obowiązek zatrudniania nie dotyczy sytuacji rozwiązania z nimi umowy o pracę za porozumieniem, zwolnienia ich w trybie dyscyplinarnym lub przypadków kiedy sami pracownicy będą chcieli rozwiązać umowę o pracę?

Odpowiedź: Zgodnie z umową Wykonawca nie może rozwiązać umowy o pracę z pracownikami przejętymi - w drodze wypowiedzenia, stanowi to bowiem dla pracowników gwarancję zatrudnienia. Inne sposoby rozwiązania umowy obowiązują zgodnie z Kodeksem pracy.

2. § 6 ust 1 - prosimy o podanie cen zakupu lub potwierdzenie, że są to ceny zakupu zgodnie z aktualnie obowiązującymi cenami rynkowymi.

Odpowiedź: Potwierdzamy, że są to średnie ceny rynkowe, ustalone w wyniku postępowań przetargowych i zawartych umów z dostawcami.

3. § 6 ust. 2 prosimy o podanie cen sprzętów?

Odpowiedź: Ceny pozostają do negocjacji po zakończeniu postępowania, Zamawiający wstępnie wycenia wszystko łącznie na ok. 20 tys. zł brutto.

4. § 7 ust 4 zdanie drugie - prosimy o potwierdzenie, że zastrzeżenia i reklamacje winny być niezwłocznie zgłoszone do wykonawcy?

Odpowiedź: Tak, potwierdzamy; Wykonawca zostanie uwzględniony w przywołanym paragrafie.

5. § 8 ust 1 prosimy o zdefiniowanie co zamawiający rozumie pod pojęciem posiłki przemysłowe?

Odpowiedź: Zamawiający za posiłki przemysłowe uznaje posiłki wytworzone w całości przez innego producenta typu; pierogi, pyzy, pizza.

6. § 13 ust. 8 prosimy o uzupełnienie zapisu lub potwierdzenie, że dokonanie potrącenia będzie poprzedzone pisemnym wezwaniem do zapłaty lub pisemną informacją od zamawiającego o tym fakcie potrącenia?

Odpowiedź: Tak, potwierdzamy, dokonanie potrącenia będzie poprzedzone pisemną informacją.

7. § 15 ust 3 - prosimy o potwierdzenie, że Koordynator będzie kontrolował Wykonawcę w jego obecności i tak również w obecności Wykonawcy będzie pobierał jakiegokolwiek próbki?

Odpowiedź: Tak, potwierdzamy.

8. § 15 ust 4 - prosimy o przedstawienie zasad przeprowadzania badania satysfakcji klientów?

Odpowiedź: Badanie satysfakcji klientów jest elementem wdrożonego w Szpitalu Zachodnim Zintegrowanego Systemu Zarządzania, pacjenci szpitala w sposób ciągły dokonują oceny świadczonych usług z uwzględnieniem żywienia. Jeżeli Zamawiający po dokonaniu analizy ankiet stwierdzi brak satysfakcji na poziomie powyżej 25% ankietowanych zostanie opracowana dodatkowa ankieta dotycząca wyłącznie żywienia.

9. § 15 ust 7 - prosimy o potwierdzenie, że zlecenie takiej czynności odbędzie się na koszt zamawiającego?

Odpowiedź: Nie potwierdzamy, zlecenie takiej czynności będzie kosztem Wykonawcy.

10. § 16 ust 1 - prosimy o potwierdzenie, że reklamacja będzie zgłaszana w formie pisemnej lub potwierdzany fakt jej zgłoszenia przez obie strony umowy w formie pisemnej- tak aby dokładnie ustalić godzinę jej zgłoszenia?

Odpowiedź: Zgodnie z zapisem umowy par.16 pkt.4

11. § 18 ust 2 - prosimy o potwierdzenie, że wykonawca będzie powiadomiony o kontroli z odpowiednim wyprzedzeniem

Odpowiedź: Pozostają zapisy SIWZ

12. Czy w ramach zamówienia Zamawiający zamierza przekazać jakiś personel na podstawie artykułu 23'?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

13. Jeśli tak to prosimy o informacje: 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?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

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

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

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

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

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

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

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

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

18. 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.

Odpowiedź: Regulaminy dostępne są do wglądu w siedzibie Zamawiającego.

19. W jakich systemach czasu pracy zatrudnieni są poszczególni pracownicy?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia.

20. Prosimy o wskazanie ilu pracowników z przewidzianych do przekazania kolejnemu wykonawcy jest byłymi pracownikami Zamawiającego.

Odpowiedź: Wszyscy przekazywani pracownicy są pracownikami Zamawiającego.

21. Czy Zamawiający zobowiązuje się do przejęcia pracowników w przypadku rozwiązania kontraktu?

Odpowiedź: Tak w przypadku podjęcia i dalszego kontynuowania działalności w tym zakresie.

22. Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do przyrostu wynagrodzenia wynikającego z art. 4a ustawy z dnia 16.12.1994r. o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie niektórych ustaw (Dz. U. z 1995r., Nr 1, poz. 2 z późn. zmianami)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

23. Czy z tytułu ewentualnych zaległości wynikających z art. 4a ustawy z dnia 16.12.1994r. o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie niektórych ustaw (Dz. U. z 1995r., Nr 1, poz. 2 z późn. zm.), Zamawiający bądź obecny wykonawca wypłacił wszystkie wymagane kwoty?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

24. 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.)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 opisu przedmiotu zamówienia

25. 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?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

26. Czy pracownikom przewidzianym do przejęcia wypowiedziano podwyżki wynikające z art. 4a ustawy z dnia 16.12.1994r. o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie niektórych ustaw (Dz. U. z 1995r., Nr 1, poz. 2 z późn. zm.)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

27. 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)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

28. 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)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

29. 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)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

30. Czy pracownikom wypowiedziano warunki umów o pracę w części dotyczącej wynagrodzenia? Jeśli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

31.Czy w stosunku do Zamawiającego i/lub obecnego wykonawcy 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.

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

32.Czy istnieje jakiegokolwiek 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 tych pracowników przez następnego pracodawcę? Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami uniemożliwiającymi nowemu pracodawcy modyfikację treści ich stosunków pracy?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

33.Czy na dzień przejęcia będą jakiegokolwiek nieuregulowane zobowiązania w stosunku do przekazywanych pracowników? Jeśli tak, z jakiego tytułu i w jakiej kwocie?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

34.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.

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

35.Ile osób ze wskazanych do przejęcia jest członkami związków zawodowych (jakich)? Jakie funkcje te osoby pełnią w związkach?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

36.Prosimy o przedstawienie wykazu wykorzystania urlopów za rok 2012 r. na poszczególnego pracownika z uwzględnieniem dodatkowych urlopów przysługujących pracownikom w związku z orzeczeniem o niepełnosprawności wg poniższej tabeli:

Lp.	Wymiar urlopu na 2014 r. (dni)	Dodatkowy urlop (dni)	Zaległy z 2013r. (dni)	Wykorzystany w 2014r. (dni)	Pozostały do wykorzystania na dzień 30.06.2015 r. (1+2+3)-4
	1	2	3	4	5
1					
2					
3					
-					
-					
192					
Razem					

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

37.Prosimy o podanie wysokości wynagrodzeń zasadniczych brutto poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia, kosztów ZUS pracodawcy, premii, dodatków do wynagrodzeń. Prosimy o podanie tych danych obliczonych jako średnia z trzech miesięcy wg poniższej tabeli:

Lp.	Wymi ar etatu	Czas trwania umowy o pracę (data do)	Stawka zaszerzegowania (wynagrodzenie m-czne brutto)	Kwota wysługi	Wyn. za noce	Wyn. za nadgodziny	Premie / nagrody	Inne	Razem wynagrodzenie (3+4+5+6+7+8)	ZUS pracodawcy	Koszt wynagrodzeń (9+10)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1											
2											
3											
.											
.											
192											
Razem											

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 4 i 5 do opisu przedmiotu zamówienia. Podany koszt wynagrodzeń obejmuje wszystkie składniki wynagrodzenia

38. Prosimy o podanie terminu planowanego przekazania kuchni wykonawcy wybranemu w ramach niniejszego postępowania?

Odpowiedź: W ciągu miesiąca od podpisania umowy.

39. W związku z koniecznością wypełniania załącznika nr 1 i 2 zwracamy się z prośbą o przesłanie ich w wersji elektronicznej celem minimalizacji pominięć i pomyłek?

Odpowiedź: SIWZ w wersji edytowalnej zamieszczona jest na stronie internetowej zamawiającego.

40. Prosimy o informacje ile średnio dziennie butelek z mieszankami liczonych jest na osobodzień? Wiemy, że to zależy od wieku dziecka, ale jakich butelek (z jaką pojemnością mieszanki) Zamawiający wydaje obecnie najwięcej dziennie?

Odpowiedź: Korzystamy tylko z jednego rodzaju buteleczek o poj. 230 ml.

41. Prosimy o wyjaśnienie dla kogo podawana jest dieta o podwyższonym standardzie?

Odpowiedź: Dieta o podwyższonym standardzie jest dedykowana pacjentom komercyjnym.

42. Czy produkty takie jak miód dzem i tłuszcz do smarowania mogą być pakowane w opakowania jednorazowe w kuchni czy muszą być pakowane przez producenta?

Odpowiedź: Muszą być pakowane przez producenta.

43. Czyją własnością jest elektroniczny system zamawiania posiłków?

Odpowiedź: Elektroniczny system zamawiania posiłków jest własnością Zamawiającego i nie obejmuje kuchni mlecznej.

44. Prosimy o podanie ilości osobodni z ostatniego okresu w układzie poniżej tabeli:

Odpowiedź: Poniżej podajemy dane statystyczne w układzie jakim dysponujemy, informacja o dietach kuchni mlecznej została podana we wcześniejszych odpowiedziach:

Tab. MAJ 2015

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- maj 2015r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1310	1346	1365	4021
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	617	634	644	1895
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	495	542	495	1532
ODDZ.NEUROLOGICZNY	283	283	277	843
NEUROLOGIA UDAROWA	596	593	583	1772
NEUROCHIRGIA	634	658	659	1951
ODDZ.PEDIATRYCZNY	295	296	298	889

ODDZ.CHIRURGICZNY	818	883	771	2472
ODDZIAŁ REHABILITAC.	0	0	0	0
ODDZ.WIELOPROFIL.	37	42	43	122
ODDZ.UROLOGICZNY	454	469	443	1366
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	974	1016	987	2977
ODDZ.O.I.T.	181	182	181	544
SOR	93	93	29	215
RAZEM	6787	7037	6775	20599

Tab. KWIECIEŃ 2015

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- kwiecień 2015r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1315	1358	1352	4025
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	515	531	530	1576
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	476	515	452	1443
ODDZ.NEUROLOGICZNY	213	206	203	622
NEUROLOGIA UDAROWA	592	583	571	1746
NEUROCHIRGIA	584	605	605	1794
ODDZ.PEDIATRYCZNY	294	298	299	891
ODDZ.CHIRURGICZNY	638	704	616	1958
ODDZIAŁ REHABILITAC.	0	0	0	0
ODDZ.WIELOPROFIL.	37	40	38	115
ODDZ.UROLOGICZNY	468	497	470	1435
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	862	905	890	2657
ODDZ.O.I.T.	130	125	121	376
SOR	99	64	34	197
RAZEM	6223	6431	6181	18835

Tab. MARZEC 2015

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- MARZEC - 2015r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1475	1505	1495	4475
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	547	566	537	1650
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	496	536	479	1511
ODDZ.NEUROLOGICZNY	232	231	235	698
NEUROLOGIA UDAROWA	627	641	622	1890
NEUROCHIRGIA	577	594	603	1774
ODDZ.PEDIATRYCZNY	241	246	253	740
ODDZ.CHIRURGICZNY	794	857	758	2409
ODDZIAŁ REHABILITAC.	0	0	0	0
ODDZ.WIELOPROFIL.	17	17	20	54
ODDZ.UROLOGICZNY	512	551	530	1593
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	884	929	937	2750
ODDZ.O.I.T.	175	176	172	523
SOR	129	86	64	279
RAZEM	6706	6935	6705	20346

Tab. LUTY 2015

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- LUTY

2015r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1194	1216	1208	3618
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	506	529	530	1565
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	463	507	455	1425
ODDZ.NEUROLOGICZNY	231	228	221	680
NEUROLOGIA UDAROWA	562	554	542	1658
NEUROCHIRGIA	478	501	494	1473
ODDZ.PEDIATRYCZNY	231	236	235	702
ODDZ.CHIRURGICZNY	723	790	699	2212
ODDZIAŁ REHABILITAC.	0	0	0	0
ODDZ.WIELOPROFIL.	20	20	19	59
ODDZ.UROLOGICZNY	492	509	491	1492
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	755	823	834	2412
ODDZ.O.I.T.	157	153	150	460
SOR	101	67	18	186
RAZEM	5913	6133	5896	17942

Tab. STYCZEŃ 2015

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- STYCZEŃ 2015r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1244	1247	1255	3746
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	608	619	631	1858
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	457	496	450	1403
ODDZ.NEUROLOGICZNY	259	262	246	767
NEUROLOGIA UDAROWA	648	632	623	1903
NEUROCHIRGIA	382	394	396	1172
ODDZ.PEDIATRYCZNY	249	254	255	758
ODDZ.CHIRURGICZNY	772	809	703	2284
ODDZIAŁ REHABILITAC.	0	0	0	0
ODDZ.WIELOPROFIL.	2	2	3	7
ODDZ.UROLOGICZNY	410	433	421	1264
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	767	791	779	2337
ODDZ.O.I.T.	195	197	193	585
SOR	80	46	14	140
RAZEM	6073	6182	5969	18224

Tab. GRUDZIEŃ 2014,

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- GRUDZIEŃ 2014r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1020	1040	1030	3090
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	491	510	500	1501

KARDIOLOGIA INWAZYJNA	451	480	432	1363
ODDZ.NEUROLOGICZNY	221	221	217	659
NEUROLOGIA UDAROWA	668	659	647	1974
NEUROCHIRGIA	323	330	326	979
ODDZ.PEDIATRYCZNY	231	238	238	707
ODDZ.CHIRURGICZNY	660	681	633	1974
ODDZIAŁ REHABILITAC.	5	5	5	15
ODDZ.WIELOPROFIL.	32	32	32	96
ODDZ.UROLOGICZNY	314	321	290	925
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	989	1006	994	2989
ODDZ.O.I.T.	128	127	128	383
SOR	51	36	17	104
RAZEM	5584	5686	5489	16759

Tab. LISTOPAD 2014,

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- LISTOPAD 2014r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1034	1060	1066	3160
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	592	609	604	1805
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	468	486	457	1411
ODDZ.NEUROLOGICZNY	217	217	213	647
NEUROLOGIA UDAROWA	632	626	609	1867
NEUROCHIRGIA	437	454	450	1341
ODDZ.PEDIATRYCZNY	211	214	210	635
ODDZ.CHIRURGICZNY	719	738	687	2144
ODDZIAŁ REHABILITAC.	15	16	15	46
ODDZ.WIELOPROFIL.	13	16	16	45
ODDZ.UROLOGICZNY	418	440	426	1284
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	745	761	776	2282
ODDZ.O.I.T.	184	183	182	549
SOR	102	72	27	201
RAZEM	5787	5892	5738	17417

Tab. PAŹDZIERNIK 2014,

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- PAŹDZIERNIK 2014r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1090	1127	1108	3325
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	616	628	622	1866
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	507	547	509	1563
ODDZ.NEUROLOGICZNY	190	181	178	549
NEUROLOGIA UDAROWA	665	656	653	1974
NEUROCHIRGIA	548	572	566	1686
ODDZ.PEDIATRYCZNY	227	231	228	686
ODDZ.CHIRURGICZNY	787	828	749	2364

ODDZIAŁ REHABILITAC.	0	0	0	0
ODDZ.WIELOPROFIL.	0	1	1	2
ODDZ.UROLOGICZNY	466	505	456	1427
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	820	849	840	2509
ODDZ.O.I.T.	129	131	132	392
SOR	74	51	18	143
RAZEM	6119	6307	6060	18486

Tab. WRZESIEŃ 2014

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- WRZESIEŃ 2014r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			RAZEM
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1722	1773	1780	5275
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	433	460	452	1345
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	475	503	466	1444
ODDZ.NEUROLOGICZNY	166	165	160	491
NEUROLOGIA UDAROWA	633	631	625	1889
NEUROCHIRGIA	510	530	518	1558
ODDZ.PEDIATRYCZNY	236	243	247	726
ODDZ.CHIRURGICZNY	710	757	647	2114
ODDZIAŁ REHABILITAC.	0	0	0	0
ODDZ.WIELOPROFIL.	25	25	25	75
ODDZ.UROLOGICZNY	451	477	448	1376
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	788	817	821	2426
ODDZ.O.I.T.	139	132	131	402
SOR	44	40	14	98
RAZEM	6332	6553	6334	19219

Tab. SIERPIEŃ 2014

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- SIERPIEŃ 2014r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			INNE
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1714	1756	1748	5218
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	336	346	329	1011
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	443	478	423	1344
ODDZ.NEUROLOGICZNY	243	234	233	710
NEUROLOGIA UDAROWA	555	531	538	1624
NEUROCHIRGIA	458	485	466	1409
ODDZ.PEDIATRYCZNY	203	211	211	625
ODDZ.CHIRURGICZNY	776	818	731	2325
ODDZIAŁ REHABILITAC.	3	3	3	9
ODDZ.WIELOPROFIL.	23	25	23	71
ODDZ.UROLOGICZNY	458	481	452	1391
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	1036	1086	1064	3186
ODDZ.O.I.T.	110	109	103	322
SOR	14	16	4	34
RAZEM	6372	6579	6328	19279

Tab. LIPEC 2014

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- LIPEC 2014r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			INNE
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1797	1870	1851	5518
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	517	527	523	1567
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	410	445	414	1269
ODDZ.NEUROLOGICZNY	247	236	231	714
NEUROLOGIA UDAROWA	552	549	535	1636
NEUROCHIRGIA	499	522	522	1543
ODDZ.PEDIATRYCZNY	150	158	156	464
ODDZ.CHIRURGICZNY	751	797	709	2257
ODDZIAŁ REHABILITAC.	0	0	0	0
ODDZ.WIELOPROFIL.	22	22	22	66
ODDZ.UROLOGICZNY	413	423	401	1237
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	1230	1270	1252	3752
ODDZ.O.I.T.	165	159	157	481
SOR	24	23	2	49
RAZEM	6777	7001	6775	20553

Tab. CZERWIEC 2014

MIESIĘCZNE ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW- CZERWIEC 2014r				
WYSZCZEGÓLNIENIE	PACJENCI/KLIENCI			INNE
	ŚNIADANIE	OBIADY	KOLACJE	
ODDZ.WEWNĘTRZNY	1869	1916	1930	5715
ODDZ.KARDIOLOGICZNY	565	597	585	1747
KARDIOLOGIA INWAZYJNA	467	500	463	1430
ODDZ.NEUROLOGICZNY	196	184	180	560
NEUROLOGIA UDAROWA	582	591	592	1765
NEUROCHIRGIA	445	455	455	1355
ODDZ.PEDIATRYCZNY	170	174	174	518
ODDZ.CHIRURGICZNY	644	694	634	1972
ODDZIAŁ REHABILITAC.	12	13	11	36
ODDZ.WIELOPROFIL.	48	42	42	132
ODDZ.UROLOGICZNY	422	449	435	1306
ODDZ.ORTOPEDYCZNY	1198	1232	1227	3657
ODDZ.O.I.T.	124	126	119	369
SOR	47	13	2	62
RAZEM	6789	6986	6849	20624

45.W związku z koniecznością wymiany wózków tacowych na grzewcze prosimy o podanie wymiarów tac, nazwy producenta oraz innych danych, które pozwolą znaleźć na rynku podgrzewane wózki do tac?

Odpowiedź: Zamawiający zrezygnował z tego zapisu we wcześniejszych odpowiedziach, pozostaje system tacowy.

46.W związku z niejasnymi zapisami w SIWZ prosimy o wyjaśnienie czyimi pracownikami są pracownicy transportowi?

Odpowiedź: Usługa transportu wewnętrznego jest świadczona przez pracowników firmy sprzątajacej.

47.W związku z niejasnymi zapisami w SIWZ prosimy o wyjaśnienie czyi pracownicy będą zajmowali się transportem wózków z miejsca przy kuchni do oddziałów?

Odpowiedź: Transportem wózków z miejsca przy kuchni do oddziałów będą zajmowali się pracownicy firmy sprzątajacej.

48.Prosimy o przesłane kopii jadłospisu obecnie obowiązującego u Zamawiającego?

Odpowiedź: Jadłospis został udostępniony na stronie internetowej zamawiającego .

49.Kto otrzymuje posiłki o podwyższonym standardzie?

Odpowiedź: Dieta o podwyższonym standardzie jest dedykowana pacjentom komercyjnym.

50.Prosimy o wyjaśnienie co Zamawiający rozumie jako podwyższony standard?

Odpowiedź: Pieczywo białe, dodatki owocowo-warzywne, jogurty, większe porcje + odpowiedź w pkt 64 str 12 .

51.Prosimy o przesłanie kopii ostatniego protokołu kontroli sanitarnej?

Odpowiedź: W załączeniu scan dokumentu.

52.Czy wentylacja będzie sprawna na dzień przekazania usługi nowemu Wykonawcy?

Odpowiedź: Tak

53.Czy kanalizacja będzie drożna na dzień przekazania usługi nowemu Wykonawcy?

Odpowiedź: Tak

54.Czy w ramach pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy są pomieszczenia szatni dla pracowników?

Odpowiedź: w Załączniku nr 9 do opisu przedmiotu zamówienia w wykazie pomieszczeń socjalnych zostały wyszczególnione szatnie damska i męska z łazienkami.

55.Czy Zamawiający przekaze szafki pracownicze?

Odpowiedź: Tak, przekaze.

56.W związku z niejasnymi zapisami w SIWZ prosimy o wyjaśnienie czyi pracownicy będą zajmowali się odbiorem brudnych tac z oddziałów?

Odpowiedź: Odbiorem brudnych tac od pacjentów będą się zajmowali pracownicy Zamawiającego i firmy sprzątajacej zatrudnieni w oddziałach.

57.W związku z niejasnymi zapisami w SIWZ prosimy o wyjaśnienie czyi pracownicy będą zajmowali się transportem tac z oddziałów do miejsca przy kuchni na poziomie 0?

Odpowiedź: Transportem wózków z oddziałów będą zajmowali się pracownicy firmy sprzątajacej.

58.W związku z zapisami w SIWZ o konieczności zatwierdzenie kuchni przez Sanepid do działalności w terminie do dnia jej rozpoczęcia informujemy, że złożenie wniosku o wpis kuchni do listy zakładów podlegających może odbyć się kiedy Wykonawca znajduje się na kuchni, bowiem wraz z wnioskiem musi złożyć podstawę prawną – czyli umowę dzierżawy i umowę o współpracy. Mając na uwadze powyższe Zamawiający powinien uwzględnić te terminy i tak dopasować termin przekazania usługi, aby podpisanie umów nastąpiło z odpowiednim wyprzedzeniem. Jednak Sanepid może przyjść na kontrolę i dokonać ww. wpisu dopiero wtedy kiedy wnioskodawca jest na obiekcie a może nastąpić najwcześniej pierwszego dnia świadczenia usługi?

Odpowiedź: Tak.

59.Czy na dzień przekazania pomieszczeń nowemu Wykonawcy nakazy dotyczące malowania będą wykonane przez Zamawiającego?

Odpowiedź: Nie będą.

60.W związku z zapisem w SIWZ w pkt. XI ust 2 prosimy o dołączenie do kryteriów wyboru oferenta w postępowaniu na żywienia pacjentów opisanego w ww. punkcie dodatkowego kryterium, według którego Zamawiający dokona wyboru ofert w postępowaniu na żywienie, tym bardziej, że dodatkowe kryterium to dodatkowy zarobek dla Zamawiającego.

Odpowiedź: Zamawiający posiada wyposażenie, którego rodzaj i ilość określa Załącznik nr 13 do opisu przedmiotu zamówienia, a które Wykonawca może odkupić. Zamawiający wykreśla w pkt. XI ust 2

61. Prosimy o uzupełnienie wykazu oddziałów w szpitalu o ilość pacjentów na poszczególnych oddziałach?

Odpowiedź:

L.p.	Nazwa oddziału szpitalnego	Lokalizacja oddziału	Liczba łóżek
1	Oddział Wewnętrzny w tym Geriatryczny	Poziom V	36
2	Oddział Ortopedii i Traumatologii	Poziom IV	63
3	Oddział Chirurgii Ogólnej	Poziom III	30
4	Oddział Kardiologiczny	Poziom III	23
5	Oddział Neurologiczny i Udarowy	Poziom II	28
6	Oddział Neurochirurgiczny	Poziom II	25
7	Oddział Rehabilitacyjny	Poziom I	4
8	Oddział Wieloprofilowy Zabiegowy	Poziom I	17
9	Oddział Urologiczny	Poziom I	20
10	Oddział Intensywnej Terapii	Poziom I	15
11	Oddział Pediatriczny	Poziom 0	26
12	Oddział Kardiologii Inwazyjnej	Poziom 0	21
13	Szpitalny Oddział Ratunkowy	Poziom 0	

62. Czy wszystkie oddziały obsługiwane są przez system tacowy?

Odpowiedź: Tak

63. Czy w formularzu cenowym ilość mieszanek mlecznych podana w tabeli to ilość 10 zestawów mieszanek mlecznych (suma wszystkich butelek przypadających na 1 dziecko)?

Odpowiedź: Tak

64. Czy dieta o podwyższonym standardzie składa się z: śniadania, II śniadania, obiadu, dodatkowej zupy, podwieczorku i kolacji?

Odpowiedź: Bez dodatkowej zupy + odpowiedź w pkt 50 str 11 .

65. Czy osoba, której umowa kończy się 21 lipca 2015 będzie przekazana na podstawie art. 23'?

Odpowiedź: Nie zatrudnimy osoby, której umowa kończy się 21.07.215

66. Jeśli odpowiedź na powyższe pytanie odpowiedź będzie - tak to prosimy o podanie na okres zostanie zawarta umowa z daną osobą?

Odpowiedź: Nie dotyczy.

67. Prosimy o podanie stanowisk oraz płci osób przeznaczonych do przejęcia przez nowego pracodawcę na podstawie art. 23'?

Odpowiedź: Wszystkie informacje o pracownikach znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

68. Czy osoby przekazywane na podstawie art. 23' to cały zespół obecnie świadczący usługi żywienia?

Odpowiedź: Wszystkie informacje o pracownikach znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

69. Skoro nie zostały podpisane żadne porozumienia dot. gwarancji pracowniczych poza wynikającymi z kodeksu pracy to na jakiej podstawie Zamawiający chce utrzymać dotychczasowe warunki zatrudnienia przez okres 36 miesięcy, skoro to nie wynika z kodeksu pracy?

Odpowiedź: Podstawą jest zabezpieczenie przekazywanych pracowników, gwarantujące ochronę trwałości stosunku pracy, na co pozwala charakter przepisów prawa pracy.

70. Czy w ramach usługi wchodzi prowadzenie bufetu szpitalnego?

Odpowiedź: Nie

71. Czy Wykonawca będzie produkował dania dla bufetu szpitalnego?

Odpowiedź: Nie

72. Jeśli tak to na jakiej podstawie będzie odbywała się sprzedaż do bufetu?

Odpowiedź: Nie dotyczy.

73. Czy ceny sprzedaży produktów przygotowywanych do bufetu dań i posiłków w kuchni będą ustalane w drodze negocjacji między stornami?

Odpowiedź: Nie dotyczy.

74. Prosimy o informację jaką rolę w kuchni pełni wózek do czystą pościel?

Odpowiedź: Wózek nie zostanie przekazany.

75. Jeśli Wykonawca posiada swoje ubezpieczenie OC to czy musi dodatkowo płacić ubezpieczenie od ilości osób, o których mowa w SIWZ w zał. 11?

Odpowiedź: Załącznik 11 nie określa opłat, jest informacją o kosztach Zamawiającego.

76. W związku z podaną ceną jednostkową za parę ustalaną przez Zamawiającego prosimy o podanie podstawy wyliczenia wysokiej ceny za 1 tonę pary? Średnie ceny na rynku za 1 tonę pary to kwota poniżej 100 zł brutto. Tak wysoka cena zostanie doliczona do ceny osobodnia, za którą Zamawiający będzie kupował posiłki od Wykonawcy. Dodatkowo doliczony zostanie podatek VAT, którego Zamawiający nie odliczy. W związku z powyższym Zamawiający poniesie wyższe koszty usługi.

Odpowiedź: Cenę wyliczono w oparciu o koszty kotłowni, liczbę posiadanych i użytkowanych kotłów oraz ich wykorzystanie procentowe na poszczególne działalności.

77. Prosimy o podanie minimalnej ceny za jaką Zamawiający chce odsprzedać wyposażenie z załącznika 13?

Odpowiedź: 20 tys. zł

78. Prosimy o wyjaśnienie w jaki sposób Zamawiający dokona oceny proponowanej ceny odkupu przez Wykonawcę i jaki będzie to miało wpływ na pozostałe kryteria oceny ofert, o których mowa w SIWZ w pkt XI?

Odpowiedź: Bez wpływu na pozostałe kryteria oceny ofert.

79. Czyją własnością po zakończeniu umowy będą zamontowane przez Wykonawcę liczniki?

Odpowiedź: Zamawiającego.

80. Czy pomieszczenia na dzień przekazania ich wykonawcy będą wolne od nakazów nałożonych przez zewnętrzne organy kontrolne np. Sanepid itp...?

Odpowiedź: Nie, decyzja Sanepid

81. Kto dokona odmalowania pomieszczeń, o których mowa w SIWZ?

Odpowiedź: Wykonawca.

82. Prosimy o podanie kwoty dzierżawy za sprzęt i urządzenia w wartości brutto?

Odpowiedź: Dzierżawa zawiera się w kwocie czynszu, Zał. nr 12.

83. W związku z faktem, że do produkcji posiłków odwołuje się norma ISO 22 000 prosimy o wprowadzenie zmiany do SIWZ w postaci konieczności wprowadzenia przez Wykonawcę normy ISO 22 000 (system zarządzania bezpieczeństwem żywności) a nie ISO 9001:2009, który odwołuje się do całości zarządzania? Tym bardziej, że jako ocenę kryterium ofert Zamawiający oczekuje normy ISO 22 000.

Odpowiedź: Zgodnie z SIWZ i wyjaśnieniami.

84. Czy Zamawiający przekaze Wykonawcy zastawę stołową i sztućce do tac?

odpowiedź: Zastawę stołową – TAK; sztućce do tac – NIE.

85. Czy Zamawiający przekaze Wykonawcy tace termoizolacyjne?

Odpowiedź: TAK

86. Prosimy o podanie ilość tac jakie Zamawiający przekaze Wykonawcy?

Odpowiedź: 350 tac

87. Prosimy o doprecyzowanie o jakiej powierzchni dachu i gdzie znajdującej się jest mowa w umowie najmu w par. 8 ust 8?

Odpowiedź: Powierzchnia dachu: dach – 926,1 m²; wentylatornia – 947,1m²; do odśnieżania połowa powierzchni.

W ciągu ostatnich 10 lat nie było przypadków konieczności odśnieżania dachu.

88. Prosimy o podanie pojemności osadnika tłuszczu?

Odpowiedź: 1 SZT. 6M3

89. W związku z faktem, że na rynku nie ma wózków podgrzewanych do tac termoizolacyjnych prosimy o zmianę zapisów na takie, aby Wykonawcy ubiegający się o udział w niniejszym postępowaniu mogli sprostać zapisom specyfikacji?

Odpowiedź: Zamawiający zrezygnował z tego zapisu we wcześniejszych odpowiedziach, pozostaje system tacowy.

90. Czy Wykonawca zobligowany jest do dostawy w ramach zamówienia tac termoizolacyjnych czy mogą to być inne tace?

Odpowiedź: Tace zostaną przekazane.

91. Kto ponosić będzie koszty zakupu smoczków do butelek?

Odpowiedź: Wykonawca.

92. Czy Zamawiający ma jakieś specjalne wymagania dotyczące smoczków do butelek jeśli byłby one po stronie operatora?

Odpowiedź: Muszą być jednorazowe do butelek szklanych.

93. Kto będzie odpowiedzialny za utrzymanie czystości w korytarzach wspólnych dla operatorów usług utrzymania czystości i żywienia?

Odpowiedź: Firma sprzątająca.

94. W związku z faktem, że odpady w workach czerwonych (niebezpieczne) nie mogą wracać na teren kuchni prosimy o przesłanie procedury odbioru takich odpadów z oddziałów i umieszczenie ich z odpadami do utylizacji wraz z odpadami niebezpiecznymi ze szpitala.

Odpowiedź: Odpad w postaci pozostałości z żywienia wraca do kuchni / zmywalni na tacach i jest segregowany na niebezpieczny i gromadzony selektywnie komunalny.

95. Kto będzie wystawiał recepty na mieszanki specjalistyczne?

Odpowiedź: Mieszanki specjalistyczne zamawia apteka szpitalna – będą refakturowane na Wykonawcę.

96. Kto będzie ponosił koszty zakupu mieszanek specjalistycznych?

Odpowiedź: Wykonawca.

97. Prosimy o podanie kosztów czyszczenia separatora tłuszczu?

Odpowiedź: Czyszczenie wykonuje się raz lub dwa razy w roku, ostatnie było wykonane w grudniu 2014r., cena brutto usługi 2600 zł. brutto.

1. Prosimy o modyfikację Załącznika nr 4 – wykazu usług wykonanych lub wykonywanych. Zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane § 1. 1. pkt. 3) w celu oceny spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą”, zamawiający może żądać „wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie” wobec czego prosimy o usunięcie przedziału czasowego (od 30.06.2012r. do 30.06.2015r.) podanego w ww. załączniku.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

Kuchnia

1. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wypożyczone 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: 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 .

Scan decyzji SANEPID w załączeniu do odpowiedzi.

2. Prosimy o informacje ile czasu będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do uruchomienie usługi?
Odpowiedź: Przejęcie kuchni musi nastąpić tak, by zapewniona była ciągłość żywienia pacjentów.
3. Czy sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?
Odpowiedź: Tak, naprawy wymagają piec konwekcyjno-parowy i pasteryzator.
4. Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?
Odpowiedź: Tak, stan technicznym pozwala na produkcję i dystrybucję posiłków, pomieszczenia wymagają malowania.
5. Czy pomieszczenia, które będą wdzierżawione 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: Tak, brak łazienki dla osób niepełnosprawnych.
6. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?
Odpowiedź: Tak
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 projekcie umowy najmu określono, że za serwis i konserwację odpowiada Zamawiający, wysokości zgodnie z tabelą opłat stanowiącą załącznik do umowy.
8. Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?
Odpowiedź: Tak, windy i sterylizator w kuchni mlecznej, koszty wg zał. nr 12 do SIWZ
9. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany, co do ilości oddziałów (np. likwidacja, otwarcie nowych), zmiany co do ilości łóżek na poszczególnych oddziałach, przeprowadzanie remontu, itd.?
Odpowiedź: Liczba oddziałów i łóżek bez zmian, rocznie odbywa zazwyczaj remont 1 oddziału trwający 2-3 miesiące.
10. Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Szpital udostępni Firmie urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.
Odpowiedź: Nie udostępni, ponieważ nie wszystkie urządzenia na kuchni są podłączone do sekcji rezerwowej zasilonej z agregatów prądowórczych. W ciągu ostatnich 10 lat wystąpiły 2 zaniki prądu każdy trwający od kilku do kilkunastu sekund.
11. 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: Informacje o kosztach Zamawiający podał w Zał.11 do SIWZ. Z uwagi na brak liczników koszty rozliczne kluczami mogą się różnić od tych, które będą wynikały z rzeczywistego zużycia.
12. Prosimy o podanie kwoty brutto jaką Zamawiający wydał na naprawy, konserwacje i eksploatację sprzętu, urządzeń i budynków kuchni w ostatnim roku kalendarzowym.
Odpowiedź: Materiały do konserwacji napraw i remontów w kuchni – 733,52 netto,; Usługi napraw, konserwacji i remontów w kuchni 31 859,57zł netto, Usługi napraw, konserwacji i remontów w kuchni mlecznej – 1057,65zł netto; dodatkowo kwoty za usługi zostały szczegółowo wyspecyfikowane we wcześniejszych odpowiedziach (tabela).
13. Prosimy o informacje w jakiej wysokości należy zapłacić podatek od nieruchomości (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).
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, 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>.

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

Odpowiedź: Odpady poprodukcyjne – 1 kontener 1100l tygodniowo, zestawienia ilości powstałych odpadów poprodukcyjnych, gdyż jako odpady komunalne nie wymagają ważenia i nie prowadzimy selektywnej zbiórki. Odpady pokonsumpcyjne – 2 beczki 120 l tygodniowo; w trakcie realizacji jest umowa z odbiorcą na 104 beczki 120l i 102 beczki 60l rocznie, obecnie realizowana tylko w części dla beczek 120l.

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

Odpowiedź: Odpady pokonsumpcyjne odbiera firma prowadząca działalność w zakresie przetwarzania odpadów z grupy 20 01 08 2xtydzień; odpady poprodukcyjne odbiera firma odbierająca odpady komunalne 2xtydzień.

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

Odpowiedź: Zgodnie z zał. 12 do SIWZ Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umów z odbiorcami odpadów.

17. Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych obowiązujących w Szpitalu.

Odpowiedź: Przykładowy jadłospis został udostępniony na stronie internetowej zamawiającego.

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

Odpowiedź: Usługa jest realizowana przez 17 pracowników, w tym 16 do przekazania; transport świadczą pracownicy firmy sprzątającej.

19. 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 pacjenta.

Odpowiedź: Koszt 1-go osobodnia wg stanu na 31.12.2014r. – 19,74 zł

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 informacji na temat aktualnego kosztu netto wsadu do kotła.

Odpowiedź: Kosztu netto wsadu do kotła 5,60zł netto na osobodzień.

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

Odpowiedź.: Rzeczywista liczba żywionych pacjentów została podana we wcześniejszych odpowiedziach; pytanie 44 str 5.

22. Czy wszystkie oddziały wyposażone są w kuchenki oddziałowe? Ile i gdzie usytuowane są kuchenki oddziałowe i które oddziały obsługują?

Odpowiedź.: Nie ma kuchenek oddziałowych.

23. Kto będzie odpowiedzialny za utrzymanie porządku w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź.: Nie dotyczy.

24. Ile obecnie jest używanych środków transportu do rozwożenia posiłków?

Odpowiedź.: od 12 do 15 wózków, w wózku mieści się 26 tac.

25. Prosimy o informację jaką kwotę Zamawiający poniósł z tytułu ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy w ostatnim roku kalendarzowym.

Odpowiedź.: Załącznik nr 11 do SIWZ poz. 15,16

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

Odpowiedź.: Odśnieżanie dachu opisano we wcześniejszych odpowiedziach, odśnieżanie terenu przyległego do kuchni - personel kuchni.

Kuchnia mleczna

1. Czy Zamawiający przekaze Wykonawcy pomieszczenia kuchni mlecznej wraz z wyposażeniem.

Odpowiedź.: TAK

2. Jakie jest wyposażenie pomieszczeń kuchni mlecznej
Odpowiedź.: Wyposażenie zostało wyszczególnione w Zał.10 do SIWZ, Zamawiający umożliwił wizję lokalną Kuchni mlecznej.
3. Czy pomieszczenia kuchni mlecznej wyposażone są w urządzenia do mycia, sterylizacji i pasteryzacji butelek i smoczków, w tym min. autoklawy?
Odpowiedź.: Tak są wyposażone, obecnie pasteryzator wymaga naprawy.
4. Ile aktualnie średnio dziennie dostarczanych jest sterylnych butelek ?
Odpowiedź.: Sterylnych butelek pustych oddział pediatryczny zamawia w kuchni od 10 do 20 tygodniowo.
5. Ile średnio dziennie będzie dostarczał sterylnych butelek nowy Wykonawca ?
Odpowiedź.: Od 10 do 20 tygodniowo.
6. Prosimy o informację ile średnio dziennie będzie żywionych dzieci w kuchni mlecznej.
Odpowiedź.: Od kilku do kilkunastu dziennie.
7. Kto odpowiada za zakup i uzupełniania butelek i smoczków?
Odpowiedź: Wykonawca: butelki muszą być szklane, smoczki jednorazowe.
8. Czy występują przypadki dzieci żywionych w dwóch „kuchniach” równocześnie? Jak liczne?
Odpowiedź.: Nie występują lub bardzo rzadko.
9. Jaki jest asortyment mieszanek w kuchni mlecznej?
Odpowiedź.: Oddział pediatryczny zamawia mieszanki z mleka modyfikowanego i lecznicze typu np. Nutramigen, Bebilon Pepsi 2.
10. Czy mieszanki poddawane są pasteryzacji?
Odpowiedź: Tak.
11. Kto dostarcza mieszankę i na czyj koszt , jeśli zlecona jest mieszanka lecznicza?
Odpowiedź.: Mieszanki specjalistyczne zamawia apteka szpitalna – będą refakturowane na Wykonawcę.

Przejęcie pracowników w trybie art. 23'KP

1. 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?
Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia
2. Ile osób przebywa na długich zwolnieniach lekarskich (powyżej 30 dni) i do kiedy?
Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia
3. Czy wśród osób przewidzianych do przejęcia są osoby przebywające na urloпах macierzyńskich, wychowawczych, bezpłatnych, świadczeniach rehabilitacyjnych? Jeśli tak to ile osób i do kiedy?
Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia
4. Prosimy o podanie terminów ważności badań lekarskich (dat do kiedy) poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia.
Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia
5. Prosimy o jednoznaczne wskazanie czy w stosunku do przejmowanych pracowników zastosowanie ma Regulamin Wynagradzania czy Układ Zbiorowy pracy.
Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia
6. 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.
Odpowiedź: Regulaminy mające zastosowanie do przekazywanych pracowników znajdują się do wglądu w siedzibie Zamawiającego.
7. W jakich systemach czasu pracy zatrudnieni są poszczególni pracownicy?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

8. Prosimy o wskazanie ilu pracowników z przewidzianych do przekazania kolejnemu wykonawcy jest byłymi pracownikami Zamawiającego.

Odpowiedź: Wszyscy przekazywani pracownicy są pracownikami Zamawiającego.

9. Czy Zamawiający zobowiązuje się do przejścia pracowników w przypadku rozwiązania lub zakończenia kontraktu?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

10. 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.)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

11. 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?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

12. 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)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

13. 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)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

14. 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)?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

15. Czy pracownikom wypowiedziano warunki umów o pracę w części dotyczącej wynagrodzenia? Jeśli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

16. Czy w stosunku do Zamawiającego toczą się postępowania sądowe wszczęte przez pracowników przewidzianych do przejścia? Jeśli tak, prosimy o podanie wykazu spraw ze wskazaniem wartości przedmiotu sporu, roszczenia pracowników i etapu, na którym znajduje się sprawa.

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

17. Czy istnieje jakiegokolwiek 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 przejścia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami uniemożliwiającymi nowemu pracodawcy modyfikację treści ich stosunków pracy?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

18. Czy na dzień przejścia będą jakiegokolwiek nieuregulowane zobowiązania w stosunku do przekazywanych pracowników? Jeśli tak, z jakiego tytułu i w jakiej kwocie?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

19. 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.

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.

20. 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.

Odpowiedź: 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. 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.).

21. Ile osób ze wskazanych do przejścia jest członkami związków zawodowych (jakich)? Jakie funkcje te osoby pełnią w związkach?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

22. Prosimy o przedstawienie wykazu wykorzystania urlopów za rok 2015 r. na poszczególnego pracownika z uwzględnieniem dodatkowych urlopów przysługujących pracownikom w związku z orzeczeniem o niepełnosprawności.

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

23. Prosimy o podanie wysokości wynagrodzeń zasadniczych brutto poszczególnych pracowników przewidzianych do przejścia, kosztów ZUS pracodawcy, premii, dodatków do wynagrodzeń.

Odpowiedź: Koszt wynagrodzeń przekazywanych pracownikom został podany w Załączniku Nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia i obejmuje wszystkie składniki wypłacane pracownikom.

24. Czy w związku z koniecznością przejścia pracowników na podst. Art. 23' KP nowy Wykonawca przez i po zakończeniu okresu gwarancyjnego będzie mógł zmienić warunki pracy oraz miejsce pracy pracownikowi?

Odpowiedź: Przez okres 36 miesięcy Wykonawca zobowiązany jest do zatrudniania pracowników na warunkach ustalonych w umowie.

25. Prosimy o wyszczególnienie osób, które obecnie znajdują się w wieku ochronnym /przedemerytalnym?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

26. Prosimy o wyszczególnienie osób, które zatrudnione są z orzeczoną stopniem niepełnosprawności wraz z określeniem jego rodzaju?

Odpowiedź: Informacje w tym zakresie znajdują się w Załączniku Nr 5 do opisu przedmiotu zamówienia

27. Prosimy o podanie zapisów znajdujących się w umowach o pracę pracowników dedykowanych do przejścia, dotyczących dodatków do wynagrodzeń np. premia regulaminowa, dodatek stażowych, dodatek funkcyjny, dodatek negocjacyjny itp.?

Odpowiedź : W umowach o pracę przekazywanych pracownikom znajduje się zapis o wysokości dodatku za wysługę lat i dodatku funkcyjnego, o ile takie dodatki przysługują.

1. Proszę o informację czy sprzęt przeznaczony do dzierżawy jest sprawny, czy wymaga naprawy, oraz sprzęt przeznaczony do dzierżawy jest wystarczający do realizacji zamówienia

Odpowiedź: Sprzęt przeznaczony do dzierżawy jest wystarczający do realizacji zamówienia, naprawy wymagają piec konwekcyjno-parowy i pasteryzator.

2. Proszę o informację jaka jest wentylacja w dzierżawionych pomieszczeniach oraz czy jest ona sprawna? Proszę o informację kiedy był robiony ostatni przegląd?

Odpowiedź: Wentylacja nawiewno – wywiewna mechaniczna i grawitacyjna w dzierżawionych pomieszczeniach, jest sprawna. Ostatni przegląd wentylacji maj 2015.

3. Proszę o informację czy kanalizacja jest drożna i kiedy ostatnio była czyszczona?

Odpowiedź: Kanalizacja jest drożna, ostatnie czyszczenie grudzień 2014.

4. Proszę o informację czy jest zainstalowany separator skrobi?

Odpowiedź: Nie ma separatora skrobi.

5. Proszę o informację czy jest zainstalowany separator tłuszczu, jeżeli tak kiedy był ostatnio czyszczony?

Odpowiedź: Separator tłuszczu jest zainstalowany, ostatnie czyszczenie grudzień 2014r.

6. Proszę o informację czy wszystkie instalacje znajdujące się na kuchni są sprawne i nie wymagają dodatkowych nakładów finansowych

Odpowiedź: Tak, wszystkie instalacje znajdujące się na kuchni są sprawne i nie wymagają dodatkowych nakładów finansowych.

7. Czy w dystrybucji posiłków do pacjentów każdorazowo uczestniczy przedstawiciel Zamawiającego?

Odpowiedź: Rozdz. I pkt.17 SIWZ: Za dystrybucję posiłków w poszczególnych oddziałach szpitalnych odpowiedzialny będzie personel oddziału.

8. Czy Zamawiający dopuszcza wydanie pacjentowi II śniadania wraz ze śniadaniem, oraz podwieczorku razem z obiadem?

Odpowiedź: Tak, dopuszcza.

9. Czy Zamawiający stosuje obecnie elektroniczny system zamawiania posiłków, czy Wykonawca będzie musiał go wdrożyć?

Odpowiedź: Zasady zamawiania posiłków zostały szczegółowo opisane w SIWZ.

10. Z jakich mieszanek obecnie są produkowane posiłki na kuchni mlecznej?

Odpowiedź: Z mieszanek z mleka modyfikowanego i leczniczych typu np. Nutramigen, Bebilon Pepsi 2.

11. Czy Wykonawca dostarcza butelki razem ze smoczkami?

Odpowiedź: Tak.

12. Z jakiego materiału wykonane są butelki?

Odpowiedź: Są szklane.

13. Proszę o podanie ilości wózków jakie Wykonawca będzie musiał wymienić na podgrzewane z podziałem na pojemność (20 i 30 tacowe)

Odpowiedź: Zamawiający zrezygnował z tego zapisu, pozostaje system tacowy.

14. Czy Zamawiający preferuje dany sposób podgrzewania wózków?

Odpowiedź: Zamawiający rezygnuje z wymiany wózków na podgrzewane.

15. Czy Wykonawca odpowiada za dystrybucję posiłków od kuchni do oddziału, oraz dystrybucję do pacjenta, czy odpowiada za to Zamawiający?

Odpowiedź: Zgodnie z opisem SIWZ: za dystrybucję posiłków od kuchni do oddziału – personel firmy sprzątajacej, za dystrybucję do pacjenta personel oddziału.

16. Proszę o podanie kosztów napraw/serwisowania urządzeń lub sprzętów przeznaczonych do dzierżawy z podziałem na sprzęt/urządzenie za rok 2014.

Odpowiedź: Koszty napraw, remontów i konserwacji w Kuchni poniesione w 2014 przedstawia tabela poniżej:

Data dokumentu	Kuchnia - naprawy, remonty, konserwacje	Kwota netto
2014-02-28	0931 / 100/02/2014 (konserwacja dźwigów)	358,67 zł
2014-03-31	0931 / 100/03/2014 (konserwacja dźwigów)	358,67 zł
2014-04-30	0931 / 106/04/2014 (konserwacja dźwigów)	358,67 zł
2014-10-31	0931 / 109/10/2014 (konserwacja dźwigów)	454,66 zł
2014-11-30	0931 / 112/11/2014 (konserwacja dźwigów)	454,66 zł
2014-01-31	0931 / 115/01/2014 (konserwacja dźwigów)	358,67 zł
2014-12-31	0931 / 115/12/2014 (konserwacja dźwigów)	454,66 zł
2014-05-31	0931 / 119/05/2014 (konserwacja dźwigów)	358,67 zł
2014-07-31	0931 / FV101/07/2014 (konserwacja dźwigów)	454,66 zł
2014-07-14	0931 / FV110/06/2014 (konserwacja dźwigów)	358,67 zł
2014-09-30	0931 / FV114/09/2014 (konserwacja dźwigów)	454,66 zł
2014-08-31	0931 / FV116/08/2014 (konserwacja dźwigów)	454,66 zł

2014-06-04	1795 / 577/06/2014 (naprawa wagi)	740,00 zł
2014-05-15	1831 / 1100011214 (ocena stanu technicznego sprzężarek)	92,28 zł
2014-07-15	1831 / 1100021590 (przeгляд techn. sprzężarek)	2 466,50 zł
2014-01-23	3933 / 11/01/14 (naprawa pieca konwekcyjno- parowego)	850,00 zł
2014-08-09	3933 / 124/08/14 (naprawa pieca)	1 118,00 zł
2014-08-09	3933 / 125/08/14 (naprawa myjni)	1 388,00 zł
2014-09-15	3933 / 155/09/14 (naprawa zmywarki tunelowej)	1 730,00 zł
2014-09-15	3933 / 156/09/14 (naprawa obieraczki do warzyw)	1 520,00 zł
2014-10-14	3933 / 183/10/14 (naprawa obieraczki do ziemniaków)	1 870,00 zł
2014-11-29	3933 / 218/11/14 (naprawa kotła parowego)	1 640,00 zł
2014-02-26	3933 / 22/02/14 (naprawa krajalnicy, kotła, zmywarki)	450,00 zł
2014-12-19	3933 / 232/12/14 (naprawa zmywarki tuelowej i mieszrki do ciasta)	1 610,00 zł
2014-03-11	3933 / 30/03/2014 (naprawa zmywarki i kotła parowego)	130,00 zł
2014-03-14	3933 / 31/03/14 (naprawa pieca parowego)	1 230,00 zł
2014-01-10	3933 / 6/01/14 (naprawa kotła parowego)	430,00 zł
2014-05-07	3933 / 68/05/14 (naprawa obieraczki)	2 000,00 zł
2014-07-01	3933 / 99/07/14 (elektrozawór)	490,00 zł
2014-05-29	5155 / 34/2014 (naprawa krzesel)	150,00 zł
2014-08-06	5155 / 49/2014 (spawanie wózków transportowych)	312,00 zł
2014-09-24	5155 / 57/2014 (spawanie wózków transportowych)	500,00 zł
2014-10-10	5155 / 62/2014 (spawanie urządzeń technicznych)	80,00 zł
2014-07-01	6099 / 54/2014 (naprawa szafy chłodniczej)	1 230,00 zł
2014-01-15	6099 / 8/2014 (naprawa szafy chłodniczej)	848,00 zł
2014-10-17	6099 / 85/2014 (naprawa bojlera, witryny chłodniczej i pieca)	1 695,00 zł
2014-12-05	6099 / 94/2014 (wymiana grzałki framugi drzwi komory mroźnej)	2 020,00 zł
2014-08-31	PK 12/08 - dozór techniczny VIII/2014	39,38 zł
2014-10-31	PK 12/10 - dozór techniczny X/2014	39,38 zł
2014-11-30	PK 12/11 - dozór techniczny XI/2014	39,38 zł
2014-09-30	PK 13/09 - dozór techniczny IX/2014	39,38 zł
2014-05-31	PK 14/05 - dozór techniczny V/2014	39,38 zł
2014-06-30	PK 14/06 - dozór techniczny VI/2014	39,38 zł
2014-07-31	PK 14/07 - dozór techniczny VII/2014	39,38 zł
2014-03-31	PK 15/03 - dozór techniczny III/2014	39,38 zł
2014-04-30	PK 17/04 - dozór techniczny IV/2014	39,38 zł
2014-12-31	PK 20/12 - dozór techniczny XII/2014	39,38 zł
Razem KUCHNIA rok 2014		31 863,56 zł

Koszty napraw, remontów i konserwacji w Kuchni mlecznej poniesione w 2014 przedstawia tabela poniżej:

Data dokumentu	Kuchnia mleczna - naprawy, remonty, konserwacje	Kwota netto
2014-01-31	0931 / 115/01/2014 (konserwacja dźwigów)	75,17
2014-02-28	0931 / 100/02/2014 (konserwacja dźwigów)	75,17
2014-03-31	0931 / 100/03/2014 (konserwacja dźwigów)	75,17
2014-05-31	0931 / 119/05/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46
2014-04-30	0931 / 106/04/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46
2014-07-14	0931 / FV110/06/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46
2014-07-31	0931 / FV101/07/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46
2014-08-31	0931 / FV116/08/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46

2014-09-30	0931 / FV114/09/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46
2014-10-31	0931 / 109/10/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46
2014-11-30	0931 / 112/11/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46
2014-12-31	0931 / 115/12/2014 (konserwacja dźwigów)	92,46
Razem KUCHNIA MLECZNA rok 2014		1 057,65 zł

17. Co Zamawiający rozumie poprzez odbiór odpadów przez Wykonawcę z oddziałów Szpitalnych. Według powszechnej praktyki, niedojedzony posiłek wraca na brudnej tacy do zmywalni, gdzie odbywa resztki/odpady pokonsumpcyjne trafiają do pojemnika do tego przeznaczonego, natomiast talerz do zmywarki. Czy takie rozwiązanie Zamawiający dopuszcza?

Odpowiedź: Tak, takie rozwiązanie Zamawiający stosuje i dopuszcza.

18. Czy Zamawiający posiada szafki ubraniowe do odsprzedaży? Jeżeli tak w jakiej cenie?

Odpowiedź: Szafki zostaną przekazane w cenie czynszu za najem.

19. Czy po wycofaniu sprzętu z użycia po jego ewentualnym zużyciu, czynsz dzierżawy zostanie odpowiednio pomniejszony?

Odpowiedź: Nie.

20. Proszę o podanie procentowego ubytku naczyń rocznie za rok 2014.

Odpowiedź: W 2014r. kupiono: talerz płaski - 324 szt. i kubek porcelanowy - 456 szt., miska - 408 szt.

21. Czy Wykonawca będzie dzierżawił jakieś urządzenia które podlegają pod UDT?

Odpowiedź: Tak: windy i sterylizator w kuchni mlecznej.

22. Jeżeli tak proszę o podanie co oraz jakie były koszty napraw i konserwacji za rok 2014?

Odpowiedź: koszty napraw i konserwacji zostały podane powyżej w odpowiedzi na pytanie o koszty urządzeń do najmu.

23. Czy pomieszczenie przeznaczone do dzierżawy mają zalecenia/nakazy wystawione przez Sanepid? Proszę o udostępnienie skanu ostatniej kontroli Sanepidu

Odpowiedź: Tak, mają zalecenia; udostępniamy skan ostatniej kontroli.

25. Czy Wykonawca musi dysponować kuchnią Zastępczą przez cały okres trwania kontraktu tj. 48 miesięcy?

Odpowiedź: Tak.

27. Czy kuchnia zapasowa musi posiadać certyfikat ISS 22000 lub równorzędny?

Odpowiedź: Nie.

28. Czy kuchnia zapasowa musi znajdować się w określonej odległości od siedziby Zamawiającego, czy Oferent może przedstawić kuchnię zapasową odległą od siedziby Zamawiającego np. o 200 km.?

Odpowiedź: Kuchnia musi znajdować się w odległości umożliwiającej dostarczenie posiłków do Szpitala Zachodniego w porach określonych w SIWZ .

29. W przypadku braku możliwości zainstalowania liczników przed dniem rozpoczęcia usługi, czy Zamawiający przewiduje rozliczenie mediów ryczałtem?

Odpowiedź: Nie przewiduje.

30. Kto odpowiada za wszelkie instalacje które są wmurowane, oraz gdzie kończy się odpowiedzialność Zamawiającego a gdzie zaczyna Wykonawcy za wszelkie instalacje?

Odpowiedź: Odpowiedzialność Wykonawcy do zaworów i na węźle pary.

31. Czym zasilana jest wentylacja?

Odpowiedź: prądem.

32. Jaka jest dostępna moc w pomieszczeniach kuchni?

Odpowiedź: 300 kW

33. Proszę o podanie kosztów mediów w budynku kuchni z podziałem na media i miesiące za okres 05.2014-04.2015. W przypadku braku liczników, proszę o podanie kosztów według wewnętrznego rozdzielnika (np. na podstawie powierzchni)

Odpowiedź: Informację o kosztach i sposobie ich rozliczenia zawiera Zał. 11 do SIWZ.

34. Proszę o podanie kosztów napraw, konserwacji i przeglądów wszelkich instalacji oraz urządzeń infrastruktury technicznej za rok 2014 z podziałem na konserwacja/przebieg/naprawa oraz instalacja/urządzenie

Odpowiedź: Wszystkie koszty napraw, konserwacji i przeglądów wszelkich instalacji oraz

urządzeń infrastruktury technicznej za rok 2014 zostały podane we wcześniejszych odpowiedziach.

35. Co powinna zawierać dieta o podwyższonym standardzie?

Odpowiedź: pyt. 50 str 11 i pyt. 64 str 12.

36. Proszę o podanie liczby żywionych pacjentów z podziałem na diety i oddziały za okres 05.2014-04.2015.

Odpowiedź: Odpowiedzi udzielono we wcześniejszych pytaniach: Pyt.44. str 5

37. Na podstawie art. 139 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo Zamówień Publicznych (t. j D/.. U. z 2010 r.. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) w związku z art. 2 ust. I, art. 3 ust.I pkt 2 oraz art. 10 ust. I ustawy z dnia 6 września 2011 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. •IJ. z 2001 r. Nr 112. poz. 1198 z późn. zm.) wnoszę o udzielenie informacji dotyczących:

- firmy, która obecnie świadczy usługę będącą przedmiotem zamówienia na usługę całodziennego wyżywienia pacjentów przebywających na leczeniu w Szpitalu Zachodnim ir Grodzisku Mazowieckim w oparciu o istniejącą kuchnię z przejęciem w najem pomieszczeń wraz z ich wyposażeniem oraz

- proszę o przekazanie obecnie obowiązujących cen jednostkowych netto i brutto za:

* śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki i kolacje w dietach 3-, 5- oraz 5-posiłkowych o podwyższonym standardzie, a także obecny koszt diety kuchni mlecznej i dodatkowej zupy obiadowej z kompotem.

Odpowiedź: Obecnie wyżywienie dla pacjentów zapewnia Dział Żywienia, który funkcjonuje w strukturze szpitala w oparciu o personel zatrudniony przez szpital i pomieszczenia stanowiące część szpitala; brak cen jednostkowych za posiłki.

38. Proszę o informację czy wózki podgrzewane, które Wykonawca ma zapewnić w ciągu 3 miesięcy od daty zawarcia umowy po zakończeniu realizacji zamówienia zostaną zwrócone Wykonawcy czy przechodzą na własność Zamawiającego.

Odpowiedź : Zamawiający we wcześniejszych odpowiedziach zrezygnowała z wózków , pozostaje system tacowy w oparciu o wózki przekazane Wynajmującemu .

39. Czy Wykonawca zgodnie z zapisami Rozdz. II pkt I ppkt c ma wymienić tylko wózki podgrzewane, które będą dostosowane do obecnie użytkowanych przez zamawiającego tac, czy wózki wraz z całym systemem tacowym ? Pragniemy nadmienić, że wymiana wózków przy obecnie stosowanym u Zamawiającego systemie jest niemożliwa.

Odpowiedź : Zamawiający we wcześniejszych odpowiedziach zrezygnował z wózków , pozostaje system tacowy w oparciu o wózki przekazane Wynajmującemu .

40. Zamawiający, prowadząc postępowanie dotyczące udzielenia 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) nie ma prawa oczekiwać, iż wykonawca będzie ponosił koszty, „niemożliwe do przewidzenia i oszacowania” , ale dotyczące wynajmowanych pomieszczeń np. naprawa dachu czy naprawa rampy dostawczej, o czy Zamawiający informuje w odpowiedzi na Pytanie Nr 53.

Art. 7 Ustawy Pzp mówi iż Zamawiający przygotowuje i przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji oraz równe traktowanie wykonawców. Ponadto artykuł 29 Ustawy wskazuje, że na Zamawiającym ciąży obowiązek opisu przedmiotu zamówienia w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie zrozumiałych i dokładnych określeń, uwzględniając wszystkie wymagania i okoliczności, które mogą mieć wpływ na sporządzenie oferty.

Zamawiający nie ma prawa w celu uniknięcia procedur zamówień określonych Ustawą łączyć innych zamówień z usługami.

Pragniemy zauważyć, iż Zamawiający zamierza jedynie wynająć pomieszczenia kuchni, ale nadal pozostaje właścicielem oraz zarządcą nieruchomości. Art. 662 Kodeksu Cywilnego określa w sposób jasny i jednoznaczny obowiązki obu stron w tym względzie, tj. wynajmującego i najemcy. „**Art. 662. § 1. Wynajmujący powinien wydać najemcy rzecz w stanie przydatnym do umówionego użytku i utrzymywać ją w takim stanie przez czas trwania najmu.**

§ 2. Drobne nakłady połączone ze zwykłym używaniem rzeczy obciążają najemcę.

§ 3. Jeżeli rzecz najęta uległa zniszczeniu z powodu okoliczności, za które wynajmujący odpowiedzialności nie ponosi, wynajmujący nie ma obowiązku przywrócenia stanu poprzedniego”

Oczekiwanie Zamawiającego, wyartykułowane w odpowiedni na Pytanie Nr 53 (Odpowiedź z dnia 9 lipca 2015 roku) jest zatem sprzeczne zarówno z zapisami Kodeksu Cywilnego jak i również z Ustawą Prawo zamówień publicznych.

Zgodnie z powyższym prosimy o zmianę stanowiska Zamawiającego w zakresie oczekiwania przeprowadzenia nieokreślonych, nieoszacowanych i niedookreślonych remontów w tym również remontu dachu i rampy, poprzez rezygnację z tych wymogów.

W przypadku podtrzymania stanowiska Zamawiającego w powyższym względzie, prosimy o dodatkowe informacje i dokumenty :

A./ przedstawienie wyczerpującego opisu przedmiotu zamówienia w zakresie dotyczącym ewentualnych prac remontowo - budowlanych, takich jak naprawa dachu i remont rampy w sposób określony w artykułach 30-33 Ustawy Pzp, tj. poprzez :

A.1 - precyzyjne określenie zakresu prac,

A.2 - wskazanie elementów/ powierzchni wymagających naprawy,

A.3 - szczegółowe opisanie wymagań technologicznych w zakresie odpowiadającym zakresowi wymaganych prac.

A.4 – podanie szacunkowych kosztów związanych z wykonaniem remontu we wskazanym zakresie (wykonawcy wyspecjalizowani w usłudze żywienia zbiorowego nie posiadają dostatecznej wiedzy i doświadczenia w zakresie prac remontowych dot. dachu, bądź rampy).

B./ przedstawienie do wglądu oferentom ekspertyzy stanu technicznego dachu wykonanej przez uprawnione w tym zakresie służby lub instytucje.

Odpowiedź: Zamawiający rezygnuje z tych wymogów.

Dodatkowo informujemy, że w wyniku rozwiązania umowy o pracę z dniem 01.08.2015 r. zmianie ulega liczba pracowników do przekazania. Liczba pracowników do przekazania - 15 osób.

.....
podpis