

Wojewódzki Szpital Chorób Płuc  
im. dr Alojzego Pawelca  
ul. Bracka 13  
44-300 Wodzisław Śląski

Do:

**Oferenci biorący udział w postępowaniu  
Usługa kompleksowego żywienia pacjentów wraz  
z dzierżawą pomieszczeń kuchni i sklepiku  
nr sprawy 6/2016/DZP/PN**

Informujemy, że wpłynęły następujące pytania do ww. postępowania:

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że na potwierdzenie, że oferowane usługi odpowiadają określonym wymaganiom należy przedłożyć zgodnie z punktem VI.5 nr 3 certyfikat HACCP ?

**Odpowiedź:** Tak, należy przedłożyć certyfikat HACCP.

2. Do oferty należy dołączyć koncepcję, opis sposobu realizacji zamówienia zgodnie z punktem VI.5 nr 4, czy tylko informację czy posiłki będą przygotowywane na miejscu czy na zewnątrz i dowożone do Zamawiającego z kuchni zewnętrznej.

**Odpowiedź:** Należy dołączyć koncepcję, opis sposobu realizacji zamówienia zgodnie z punktem VI.5.4.

3. Wykonawca powinien załączyć do oferty przykładowy jadłospis dzienny na diety wymienione w punkcie VI.5 nr 5?

**Odpowiedź:** Wykonawca powinien załączyć do oferty przykładowy jadłospis dla diet ogólnej, lekkostrawnej i cukrzycowej 4-posiłkowej (z II śniadaniem) wraz z podaniem wartości kalorycznej.

4. Prosimy o podanie średniej miesięcznej ilości pacjentów na oddziale zakaźnym.

**Odpowiedź:** Oddział zakaźny posiada 21 łóżek. Średnia ilość pacjentów na oddziale zakaźnym waha się od 8 do 21 pacjentów.

5. Prosimy o zmianę dotyczącą dowiezienia nowego posiłku w ciągu 0,5 h na co najmniej 1,5h ze względu na konieczność przygotowania posiłku na kuchni i dowóz do Zamawiającego

**Odpowiedź:** Zamawiający zmienia czas dostarczenia posiłku do 1h.

6. Wykonawca odpowiada za utylizację odpadów z oddziału zakaźnego.

**Odpowiedź:** Tak, Wykonawca odpowiada za utylizację odpadów z oddziału zakaźnego.

7. Prosimy o doprecyzowanie zapisów czy jest możliwość dzierżawy pomieszczeń kuchni, czy konieczność mimo dowozu posiłków z zewnątrz? Czy Wykonawca może dokonać wyboru i nie dzierżawić pomieszczeń kuchni i nie opłacać czynszu.

**Odpowiedź:** Wykonawca zobowiązany jest do dzierżawienia pomieszczeń i ponoszenia kosztów z tym związanych.

8. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takich informacji na dzień dzisiejszy.

9. Prosimy o podanie rzeczywistej ilości wydanych posiłków w poszczególnych miesiącach – najlepiej za cały rok 2015.

Odpowiedź:

Miesiąc	Ilość posiłków
I	6581
II	6323
III	7288
IV	5150
V	7114
VI	6455
VII	6086
VIII	5196
IX	4785
X	5831
XI	5237
XII	4665

10. Prosimy o wykazanie ilu posiłkowe są poszczególne diety?

**Odpowiedź:** Diety są 3-posiłkowe ( śniadanie, obiad 2 – dniowy, kolacja). W przypadku diety wysokobiałkowej jest przewidziany dodatek w formie podwieczorku podanego w porze obiadu.

11. Ilość diet 4-posiłkowych i 5 posiłkowych średnio w skali miesiąca?

**Odpowiedź:** 5- posiłkowych diet nie przewidziano, 4- posiłkowych około 30 porcji miesięcznie (dotyczy głównie diety wysokobiałkowej)

12. Prosimy o podanie czy zupa mleczna podawana jest codziennie dla pacjentów oddziału zakaźnego oraz pacjentów cytostatycznych

**Odpowiedź:** zupa mleczna podawana jest codziennie dla pacjentów oddziału zakaźnego oraz pacjentów cytostatycznych – średnio około 850 porcji miesięcznie.

13. Proszę o informacje czy w stosunku do pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia istnieją zalecenia służb sanitarnych. Jeżeli tak to jakie. Proszę o przekazanie ostatniego protokołu z kontroli służb sanitarnych, BHP, Ppoż i inspekcji pracy(jeśli takie były). Jeśli są zalecenia to w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takich informacji. Wszelkie koszty ponosi Wykonawca.

14. Czy pomieszczenia kuchni przystosowane są do wdrożenia certyfikowanego HACCP i czy system obowiązuje obecnie w kuchni?

**Odpowiedź:** Nie wiemy czy firma wdrożyła HACCP, drogi żywności czyste i brudne się nie krzyżują.

15. Czy wentylacja i klimatyzacja w kuchni jest sprawna?

**Odpowiedź:** Wentylacja jest sprawna, wymiana filtrów leży po stronie wykonującego usługę. W zimie występuje problem z nawiewem ciepłego powietrza.

16. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja?

**Odpowiedź:** Tak, kanalizacja jest drożna.

17. Jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Jakie są koszty netto dozoru technicznego w skali roku?

**Odpowiedź:** W kuchni nie ma urządzeń podlegających Dozorowi Technicznemu.

18. Czy sprzęt, który Zamawiający zamierza przekazać w ramach dzierżawy, jest sprawny i nadaje się do dalszej eksploatacji? Prosimy wskazać sprzęt, który wymaga remontu/usprawnienia.

**Odpowiedź:** Zamawiający został przekazany Wykonawcy sprawny. Ze stanu wiedzy na dzień dzisiejszy wynika, że naprawy wymaga trzon kuchenny elektryczny.

19. Kiedy ostatni raz dokonano kompleksowego malowania zaplecza kuchennego?

**Odpowiedź:** Ostatnie malowanie miało miejsce 2 lata temu.

20. Jakie awarie występowały w budynku kuchni w latach 2014-2015?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takiej wiedzy. Wykonawca usługi nie zgłaszał awarii Zamawiającemu.

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie potrafi określić zakresu ewentualnych remontów. Usunięcie wszelkich usterek, ewentualny remont przed przekazaniem pomieszczeń Zamawiającemu powinien zostać dokonany przez Wykonawcę na jego koszt.

22. Jeśli zdaniem Zamawiającego pomieszczenia bloku żywienia wymagają doposażenia, prosimy o podanie minimalnego wymaganego sprzętu.

**Odpowiedź:** Wg Zamawiającego wyposażenie jest wystarczające do prowadzenia działalności.

23. Wykonawca może przygotowywać posiłki dla odbiorców zewnętrznych.

**Odpowiedź:** Tak, Zamawiający może przygotowywać posiłki dla odbiorców zewnętrznych.

24. Prosimy o podanie średnio rocznych następujących kosztów netto:

-koszt energii elektrycznej

-koszt ciepłej i zimnej wody użytkowej oraz kanalizacji

-koszt dozoru technicznego

-wywozu odpadów

**Odpowiedź:** Średnie roczne koszty netto ponoszone przez aktualnego Wykonawcę: energia elektryczna około 3600 zł, woda – około 800 zł, kanalizacja – około 1000 zł, podgrzanie wody – około 2500 zł. Odpady – we własnym zakresie. Nie występują koszty związane z dozorem technicznym.

Wykonawca nie gotował posiłków w dzierżawionych pomieszczeniach.

**Pytania do postępowania dotyczące pracowników**

25. W postępowaniu przetargowym z 2007 roku na usługę kompleksowego przygotowywania posiłków dla pacjentów szpitala znalazło się zobowiązanie Wykonawcy do przejścia w trybie art. 23(1) k.p. czterech pracowników szpitala. Czy wykonawca w niniejszym postępowaniu będzie zobowiązany do przejścia tych pracowników. Czy przejście pracowników nastąpi od Zamawiającego czy też bezpośrednio od firmy realizującej dotychczas usługę żywienia? Według posiadanych przez nas informacji Sąd Rejonowy w Jastrzębiu, Wydział IV Pracy (sygn. akt 281/11) wyrokiem z dnia 1.03.2011 r. ustalił, iż dwóch byłych pracowników Szpitala łączy z kolejnym wykonawcą stosunek pracy w konsekwencji przejścia zakładu pracy na nowego pracodawcę w trybie art. 23(1) Kp. Czy w związku z powyższym aktualnie są pracownicy do przejścia? Jeżeli tak, to ilu?
26. Prosimy o podanie pełnej informacji nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących wyszczególnionych w załączniku pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
27. Prosimy o podanie wszystkich elementów związanych z wynagrodzeniem pracowników.
28. Prosimy o podanie dat urodzenia osób przeznaczonych do przejścia. Czy wśród osób do przejścia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 24 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?
29. Prosimy o udostępnienie na stronie internetowej Zamawiającego kopii obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, Wynagradzania oraz Funduszu Świadczeń Socjalnych.
30. Prosimy o podanie w formie zestawienia informacji : ilu pracowników znajduje się obecnie na urloпах wychowawczych, macierzyńskich i bezpłatnych itp.
31. Prosimy o podanie informacji:
  - ilu pracowników przebywało na zwolnieniach lekarskich powyżej 30 dni w ciągu ostatnich 12 miesięcy, w tym również przebywających na zasiłku rehabilitacyjnym;
  - ilu pracowników przebywa aktualnie na zwolnieniach lekarskich powyżej 30 dni, w tym również przebywających na zasiłku rehabilitacyjnym;
32. Prosimy o podanie informacji czy wśród osób do przejścia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
33. Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.
34. 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)?
35. 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 wypłacił wszystkie wymagane kwoty?
36. Czy pracownikom przewidzianym do przejścia 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.)?

37. Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do podwyżki wynagrodzenia na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
38. W jakiej wysokości przysługują poszczególnym pracownikom podwyżki na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
39. Czy pracownikom wypłacone zostały wszystkie wymagane kwoty z tytułu podwyżek na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?
40. Czy istnieje jakiegokolwiek porozumienie, umowa, pakiet socjalny zawarty ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązał się do jakiegokolwiek 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 na pytania od 25 do 40:** Wykonawca nie jest zobowiązany do przejścia żadnych pracowników.

41. W związku z ogłoszonym przetargiem nr 6/2016/DZP/PN proszę o doprecyzowanie ilości szacunkowej zamawianych posiłków tzn. czy ilość 51100 dotyczy całego okresu trwania umowy ( 24 miesiące) czy jest to ilość szacunkowa określona na jeden miesiąc?

**Odpowiedź:** Jest szacunkowa ilość posiłków w okresie 24 miesiące.

42. Prosimy o potwierdzenie, że zmiana wynagrodzenia obowiązywać będzie dla każdego ze wskazanych w § 7 ust. 3 Istotnych postanowień umowy przypadków od daty wejścia w życie przepisów ustawy uprawniających do waloryzacji wynagrodzenia.

**Odpowiedź:** Zmiana będzie obowiązywać od daty wejścia w życie przepisów ustawy uprawniających do waloryzacji wynagrodzenia pod warunkiem, że Wykonawca spełni zapisy ww. paragrafu umowy.

Z poważaniem

Dyrektor  
dr n. med. Norbert Prudel