

# Wojewódzki Szpital Psychiatryczny w Złotoryi

ul. Szpitalna 9,  
59-500 Złotoryja

tel.: 76 8779 300; fax: 76 8784 434  
e-mail: [sekretariat.wszp@gmail.com](mailto:sekretariat.wszp@gmail.com)  
NIP 694-13-68-014; REGON: 001016173

Złotoryja, dnia 25 maja 2016r.

L.dz./ZP/214/681/2016

**Wyjaśnienie treści SIWZ**

**Numer nadany przez BZP: 125498-2016**

**Do wiadomości uczestników przetargu na świadczenie usług gastronomicznych dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotoryi i Ośrodka Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy, wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych**

## WYJAŚNIENIE SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Działając na podstawie art. 38 ust. 1 i 2 ustawy Pzp z dnia 29 stycznia 2004r. (tekst jedn.: Dz.U. z 2015r. poz 2164 z póź. zm.), zawiadamia się, że w dniu 24 maja 2016r., wpłynął wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia na zadanie pod nazwą "Świadczenie usług gastronomicznych dla pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Psychiatrycznego w Złotoryi i Ośrodka Psychiatrycznej i Odwykowej Opieki Zdrowotnej w Legnicy, wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych" dotyczący poniższych zapytań:

### **Pytanie 1:**

Prosimy o informacje ile czasu będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do uruchomienie usługi?

### **Odpowiedź:**

Przejęcie kuchni „w ruchu” w godzinach nocnych, bez wstrzymywania pracy kuchni.

- w dniu 31 lipca 2016r. - śniadanie, obiad, kolacje wydaje dotychczasowy Wykonawca;
- w dniu 1 sierpnia 2016r. - śniadanie, obiad, kolacje wydaje „nowy” Wykonawca.

### **Pytanie 2:**

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

### **Odpowiedź:**

Pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w stanie dostatecznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków.

### **Pytanie 3:**

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

### **Odpowiedź:**

W naszej subiektywnej ocenie Zamawiającego, pomieszczenia odpowiadają wyżej wymienionym normom.

**Pytanie 4:**

Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?

**Odpowiedź:**

Pomieszczenia kuchni posiadają:

- obecnie drożną instalację kanalizacyjną;
- system wentylacyjny sprawny, lecz mało wydajny.

**Pytanie 5:**

Czy w pomieszczeniach do przejścia znajdują się windy lub odstojniki tłuszczu?

Jeżeli tak prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za ich serwis i konserwację i jaki będzie ich koszt.

**Odpowiedź:**

Dzierżawione pomieszczenia posiadają windę kuchenną - koszty jej eksploatacji ponosi Zamawiający. Pomieszczenia kuchenne nie są zaopatrzone w odstojniki tłuszczu.

**Pytanie 6:**

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

**Odpowiedź:**

Dozorowi Technicznemu podlega jedynie winda kuchenna - koszty jej eksploatacji ponosi Zamawiający. Obecnie używane kotły warzelne są własnością Wykonawcy i on ponosi pełne koszty ich eksploatacji.

**Pytanie 7:**

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:**

Zamawiający nie jest w stanie tego przewidzieć. Zmiany te zależne są od Narodowego Funduszu Zdrowia i Zarządu Województwa Dolnośląskiego.

**Pytanie 8:**

Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Szpital udostępni Firmie urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie posiada urządzeń do awaryjnego zabezpieczenia energii.

**Pytanie 9:**

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:**

Koszty mediów są wliczone w czynsz dzierżawny. Wykonawca za wyżej wymienione media, obciążany jest stałą miesięczną kwotą, określoną w §6 wzoru umowy dzierżawy (zał. nr 5b do SIWZ).

**Pytanie 10:**

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

**Odpowiedź:**

Wytworzone odpadów:

- pokonsumpcyjnych – około 15 kg miesięcznie;
- poprodukcyjnych – stała kwota w kalkulowanej w czynsz dzierżawny.

**Pytanie 11:**

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

**Odpowiedź:**

Utylizacja odpadów poprodukcyjnych – 300 zł. miesięcznie.

**Pytanie 12:**

Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne i ile razy w tygodniu?

**Odpowiedź:**

Odpady pokonsumpcyjne codziennie odbiera firma zewnętrzna z którą umowę zawarł obecny Wykonawca.

**Pytanie 13:**

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

**Odpowiedź:**

Pojemniki na odpady komunalne zapewnia Zamawiający, natomiast pojemniki na odpady pokonsumpcyjne ma zapewnić Wykonawca.

**Pytanie 14:**

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

**Odpowiedź:**

Jadłospisy do wglądu u obecnego Wykonawcy, podczas wizji lokalnej.

**Pytanie 15:**

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

**Odpowiedź:**

Według informacji Wykonawcy, usługę żywienia wykonują:

- przygotowywanie posiłków – 5 osób
- transport posiłków – 1 osoba (kierowca)

**Pytanie 16:**

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:**

Powyższe pytanie nie dotyczy Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

W sprawach dotyczących udostępniania informacji publicznej prosimy zwrócić się osobnym pismem.

**Pytanie 17:**

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:**

Nie posiadamy informacji na temat aktualnego kosztu wsadu do kotła. W poprzednich postępowaniach przetargowych Zamawiający nie wymagał jego określenia.

**Pytanie 18:**

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:**

Ilość żywionych pacjentów miesięcznie - w Złotoryi:

- około 5 790 - śniadania
- około 5 630 - obiady
- około 5 710 - kolacje

Ilość żywionych pacjentów miesięcznie - w Legnicy:

- około 700 - posiłków (śniadania, obiady i kolacje)

Rodzaje diet, zostały określone w §3 ust 1 wzoru umowy na świadczenie usług gastronomicznych (zał. nr 5a do SIWZ).

Najczęściej stosowane diety to dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa i dieta wątrobowa.

Ilość pacjentów korzystających z diet jest zróżnicowana, zazwyczaj jest to około 10-20 osób dziennie.

**Pytanie 19:**

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

**Odpowiedź:**

Zamawiający posiada 6 oddziałów Szpitalnych:

- dla 3 oddziałów posiłki dostarczane są dźwigiem kuchennym do kuchenek oddziałowych
- dla pacjentów z 3 oddziałów posiłki wydawane są przez personel Zamawiającego, z jednego z pomieszczeń kuchni głównej.

**Pytanie 20:**

Kto będzie odpowiedzialny za utrzymanie porządku w kuchenkach oddziałowych?

**Odpowiedź:**

Mycie naczyń po posiłkach dla pacjentów ze wszystkich 6 oddziałów należy do pracowników Zamawiającego, zarówno w kuchenkach oddziałowych, jak i w jednym z pomieszczeń kuchni głównej.

**Pytanie 21:**

Ile obecnie jest używanych środków transportu do rozwożenia i zbierania termosów?

**Odpowiedź:**

Jedynym używanym środkiem transportu termosów jest samochód, będący własnością Wykonawcy.

**Pytanie 22:**

Gdzie ma odbywać się mycie termoportów, pojemników, wózków transportowych? Czy Zamawiający wyznaczył odpowiednio przygotowane pomieszczenia? Jeżeli nie to w jakim zakresie Wykonawca powinien przystosować pomieszczenia do mycia i w jakim czasie?

**Odpowiedź:**

Tak. Zamawiający posiada myjnię termosów i pojemników.

**Pytanie 23:**

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

**Odpowiedź:**

Za ubezpieczenie kuchni odpowiada Wykonawca w związku z czym Zamawiający nie posiada informacji na ten temat.

**Pytanie 24:**

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

**Odpowiedź:**

Za odśnieżanie terenu i dachu kuchni odpowiada Zamawiający. Do Wykonawcy należy odśnieżenie podjazdu do kuchni.

**Pytania dotyczące bufetu i stołówki:****Pytanie 1:**

Ile i jakich posiłków jest wydawanych na stołówce?

**Odpowiedź:**

Na stołówce wydawanych jest około 10 posiłków dziennie. Pierwsze i drugie danie oraz kompot, takie jak w jadłospisie na żywienie chorych.

**Pytanie 2:**

Czy Zamawiający posiada jakieś szczególne wymagania dot. oferowanych posiłków i potraw?

**Odpowiedź:**

Wymagania Zamawiającego dotyczą jedynie gramatury posiłków. W wyniku poprzednich zapytań do treści SIWZ, w dniu 24 zamieszczono przykładowe pozycje jadłospisu z określeniem ich gramatury.

**Pytanie 3:**

Czy szpitalna stołówka ma charakter otwarty i jest dostępna również dla osób nie będących pracownikami Zamawiającego?

**Odpowiedź:**

Tak.

**Pytanie 4:**

Czy stołówka ma również charakter ogólnodostępnego Bufetu prowadzącego sprzedaż towarów handlowych?

**Odpowiedź:**

Może mieć taki charakter.

**Pytanie 5:**

Czy Wykonawca będzie operatorem stołówki i to on będzie prowadził tam sprzedaż posiłków?

**Odpowiedź:**

Tak.

**Pytanie 6:**

Ile osób korzysta obecnie ze stołówki?

**Odpowiedź:**

Obecnie ze stołówki korzysta około 10 osób dziennie.

**Pytanie 7:**

Ile kosztuje obiad w stołówce w tzw. wolnej sprzedaży? i co się na taki obiad składa?

**Odpowiedź:**

Na obiad składa się pierwsze i drugie danie oraz kompot – koszt 8 zł.

**Pytanie 8:**

Ile kosztuje obiad w stołówce w systemie abonamentowym? i co się na taki obiad składa?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie posiada wiedzy w tym temacie.

**Pytanie 9:**

Czy na terenie szpitala znajdują się inne punkty gastronomiczne / Bufety?

**Odpowiedź:**

Tak. Kiosk ogólnospożywczy.

**Czy w związku z przejęciem świadczenia usługi wykonawca przejmie pracowników w trybie art. 23<sup>1</sup>KP? Jeżeli tak to prosimy o odpowiedź na poniższe pytania**

**Pytanie 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?

**Pytanie 2:**

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

**Pytanie 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?

**Pytanie 4:**

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

**Pytanie 5:**

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

**Pytanie 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.

**Pytanie 7:**

W jakich systemach czasu pracy zatrudnieni są poszczególni pracownicy?

**Pytanie 8:**

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

**Pytanie 9:**

Czy Zamawiający zobowiązuje się do przejęcia pracowników w przypadku rozwiązania lub zakończenia kontraktu?

**Pytanie 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.)?

**Pytanie 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?

**Pytanie 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)?

**Pytanie 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)?

**Pytanie 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)?

**Pytanie 15:**

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

**Pytanie 16:**

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

**Pytanie 17:**

Czy istnieją jakiekolwiek porozumienie, umowa, pakiet socjalny zawarty ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązał się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzeń, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami uniemożliwiającymi nowemu pracodawcy modyfikację treści ich stosunków pracy?

**Pytanie 18:**

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

**Pytanie 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.

**Pytanie 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.

**Pytanie 21:**

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

**Pytanie 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

**Pytanie 23:**

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

**Pytanie 24:**

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

**Pytanie 25:**

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

**Pytanie 26:**

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

**Pytanie 27:**

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

**ODPOWIEDŹ DO PYTAŃ OD 1 DO 27:**

Pracownicy kuchni Szpitalnej, zatrudnieni są przez obecnego Wykonawcę. Zamawiający nie zatrudnia personelu kuchennego, w związku z czym powyższe pytania (od pytań 1 do 27) nie dotyczą prowadzonego postępowania przetargowego.

**D Y R E K T O R**

**mgr inż. Wojciech Szela**