

MZS.ZP.3411/07-3/10

Wyjaśnienia nr 1 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia w postępowaniu przetargowym w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usług w zakresie dostawy i dystrybucji posiłków dla pacjentów dla potrzeb SP ZOZ Miejskiego Szpitala Zespołonego z siedzibą w Częstochowie przy ul. Mirowskiej 15.

W związku z otrzymanymi zapytaniami od Wykonawców, działając na podstawie art. 38 ust. 1,2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U z 2007 r. nr 223 poz. 1655 z późn. zmianami) przekazujemy wyjaśnienia treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia w w/w postępowaniu.

Pytanie 1

Dot. Rozdziału VII pkt 1 ppkt 7 SIWZ.

Zamawiający wymaga złożenia „Opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na minimalną sumę ubezpieczenia odpowiedniej do wartości przedmiotu zamówienia.”

Prosimy o sprecyzowanie jaką wartość sumy ubezpieczenia Zamawiający rozumie pod pojęciem „odpowiednia do wartości przedmiotu zamówienia”? Czy chodzi o to aby suma ubezpieczenia była co najmniej taka jak wartość brutto oferty?

Odpowiedź: Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca posiada opłaconą polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na minimalną sumę ubezpieczenia odpowiedniej do wartości przedmiotu zamówienia tzn. na kwotę nie niższą niż wartość netto składanej oferty.

Pytanie 2

Dot. Rozdziału VII pkt 1 ppkt 3 SIWZ

Zamawiający wymaga złożenia „Wykazu osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, a w szczególności odpowiedzialnych za świadczone usługi wraz z informacją na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnym do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nich czynności wraz z dołączeniem oświadczenia, że osoby te posiadają odpowiednie uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.”

W treści SIWZ nie odnaleźliśmy żadnych wymagań, których spełnienie miałyby być potwierdzone poprzez złożenie wykazu osób. Prosimy o podanie jakie minimalne wymagania w zakresie personelu stawia Zamawiający lub wykreślenie wykazu osób jako dokumentu, który nie potwierdza żadnego warunku udziału w postępowaniu.

Odpowiedź: W prowadzonym postępowaniu ze względu na rodzaj usług obejmujących przedmiot zamówienia –zaliczanych do usług niepriorytetowych mają zastosowanie przepisy art. 5 ust.1 ustawy PZP na mocy, którego Zamawiający nie ma obowiązku żądać dokumentów potwierdzających spełnianie tych warunków.

W związku z powyższym Zamawiający podtrzymuje zapisy siwz w tym zakresie bez określania minimalnych/maksymalnych wymagań w tym zakresie.

Pytanie 3

Dotyczy Załącznika nr 2 do specyfikacji „Formularz oferty” oraz Rozdziału XII SIWZ „Sposób obliczenia ceny”

Prosimy o sprecyzowanie, podania jakiej wartości oczekuje Zamawiający w polach „Wartość netto” i „Wartość brutto” formularza oferty. Zamawiający używa zarówno pojęć „liczba posiłków” jak i „osobodzień”. Przez „osobodzień” przyjmuje się cenę wyżywienia jednego pacjenta przez cały dzień. Użycie do obliczeń ceny osobodnia przemnożonej przez 1400 da nierealny wynik, gdyż zamówienie opiewa na znacznie mniejszą liczbę osobodni dziennie. Prosimy zatem o podanie precyzyjnego sposobu obliczenia ceny w oparciu o stawkę osobodnia.

Odpowiedź: Zgodnie z treścią Rozdz. XII. Ust.2 Zamawiający w formularzu Oferty należy wpisać

- 1) Cena netto za 1 osobodzień żywienia
- 2) Cena brutto za 1 osobodzień żywienia pacjenta
- 3) Ostateczną sumaryczną wartość netto i brutto za świadczenie usług będących przedmiotem zamówienia w okresie 12 miesięcy przyjmując do wyceny dzienną ilość posiłków – 1400
- 4) określenie średniej wartości wsadu surowcowego w PLN

Zamawiający do oceny oferty za „osobodzień” przyjmie cenę wyżywienia jednego pacjenta przez cały dzień wyliczoną według wzoru 1400:3.

Natomiast płatności za zrealizowane usługi odbywać będą się na podstawie rzeczywistej ilości dostarczonych posiłków, która to wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego według zasad określonych w dołączonym projekcie umowy

Zgodnie z treścią zawartą w ust.3 opisu przedmiotu zamówienia określona tam ilość może ulec zmianie w zależności od faktycznej ilości pacjentów.

Pytanie 4

Dotyczy Załącznika nr 2 do specyfikacji „Formularz oferty”.

Czy w polach „Wartość netto” i „Wartość brutto” formularza oferty należy podać wartości w ujęciu rocznym?

Odpowiedź: TAK

Pytanie 5

Czy Zamawiający dopuszcza aby transport posiłków odbywał się pojazdem, który nie został dopuszczony przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu żywności? W SIWZ nie odnaleźliśmy wymogu aby przyszły wykonawca zamówienia wykazał się posiadaniem środka transportu dopuszczonego do przewozu żywności.

Pytanie 6

Czy Zamawiający dopuszcza aby produkcja posiłków odbywała się w kuchni, która nie została zatwierdzona przez Państwową Inspekcję Sanitarną do produkcji posiłków oraz ich wywozu do odbiorców zewnętrznych? W SIWZ nie odnaleźliśmy wymogu aby wykonawca zamówienia wykazał się dysponowaniem lokalem kuchni dopuszczonym przez Sanepid do produkcji posiłków i ich wywozu do odbiorców zewnętrznych.

Odpowiedź na pytanie 5,6 W Rozdział III w ust.3,4 SIWZ Zamawiający w sposób zrozumiały dla wszystkich Wykonawców określił iż Wykonawca ma obowiązek świadczyć usługę zgodnie z wymogami zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), rozporządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24.06.1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz. U. Nr 16 poz. 69) i rozporządzeniem z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545), Wykonawca zobowiązuje się bezwzględnie przestrzegać zaleceń i zarządzeń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego w ochronie zdrowia z zachowaniem zasad systemu HACC czyli

Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej, które to jasno określają wymagania w tym zakresie.

Pytanie 7

Prosimy o doprecyzowanie czy Zamawiający poprzez dystrybucję rozumie dostawę posiłków do kuchenek oddziałowych czy dystrybucję do pacjenta przez Wykonawcę usługi

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami SIWZ (załącznik nr 1, ust.15) do łóżka pacjenta

Pytanie 8

Czy Zamawiający przewiduje jakieś zmiany ilości osobodni na poszczególnych oddziałach związanych np. z remontami szpitala? Jeśli tak to prosimy o informacje o ile osobodni zmniejszy lub zwiększy to stany podane przez Zamawiającego w SIWZ?

Odpowiedź: TAK. Zgodnie z zapisami SIWZ (załącznik nr 1, ust.3 oraz projekt umowy – 1 ust.3 i 4 § Zamawiający zastrzegł sobie taką możliwość. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia Zamawiający nie jest w stanie określić rzeczywistej liczby pacjentów przebywających w Szpitalu od 01.05.2010 -30.04.2011r.

Pytanie 9

Prosimy o przesłanie obecnego jadłospisu dekadowego wraz z informacją o gramaturach poszczególnych posiłków oraz informacją wartościami kalorycznymi.

Odpowiedź: W załączeniu

Pytanie 10

Prosimy o informacje w jakim wieku dzieci przebywają na oddziale pediatrii?

Odpowiedź: Od 0 do 18 lat

Pytanie 11

Czy zdarzają się dzieci karmione jednocześnie z kuchni mlecznej i normalnej? Jeśli tak to jak wiele jest takich dzieci?

Odpowiedź: ok.1 %.

Pytanie 12

Czy kuchnia mleczna znajdująca się przy ulicy Bony 1/3 posiada pełne wyposażenie i wyposażenie to zapewnia realizację usługi związaną z żywieniem dzieci małych?

Odpowiedź: TAK

Pytanie 13

Czy Zamawiający posiada odpowiednią ilość butelek i smaczków do prawidłowej realizacji usługi?

Odpowiedź: TAK

Pytanie 14

Kto dostarczać będzie specjalistyczne mieszanki mleczne?

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami SIWZ (załącznik nr 1, ust. 11) będzie to leżało po stronie Wykonawcy.

Pytanie 15

Czy kuchnia posiada stosowne zezwolenia wydane przez SANEPID?

Odpowiedź: TAK

Pytanie 16

Czy na pomieszczenia kuchni mlecznej nałożono jakieś nakazy wydane przez kontrolujące instytucje np. PIP?

Odpowiedź: NIE

Pytanie 17

Prosimy o przedstawienie listy sprzętu i urządzeń, które znajdują się w kuchni mlecznej, mieszczącej się przy ulicy Bony 1/3?

Odpowiedź: W załączeniu wykaz sprzętu i urządzeń, które znajdują się w kuchni mlecznej

Pytanie 18

Jak rozliczane będą dzieci karmione równocześnie z obu kuchni?

Odpowiedź: Posiłki/produkty

Pytanie 19

Do której godziny Zamawiający przekazywać będzie informacje o ilościach diet do Wykonawcy w dniu poprzedzającym?

Odpowiedź: Godziny do ustalenia z Wykonawcą, z którym zostanie podpisana umowa

Pytanie 20

Prosimy o rozwinięcie określenia zawartego w pkt. 15 w załączniku nr 1 co Zamawiający rozumie, jako cyt: "zestaw udzielającego świadczenie usług gastronomicznych".

Odpowiedź: Chodzi o „pojemniki Wykonawcy”

Pytanie 21

W jakim systemie obecnie realizowana jest usługa?

Odpowiedź: Obecnie posiłki są dostarczane 3 razy dziennie.

Pytanie 22

Jaka jest obecnie cena osobodnia płacona przez Zamawiającego? Prosimy o podanie ceny netto i brutto.

Odpowiedź: Cena netto za jeden osobodzień żywienia pacjenta wynosi: 11,82 PLN

Cena brutto za jeden osobodzień żywienia pacjenta wynosi: 12,65 PLN

Pytanie 23

Jaka jest obecnie wysokość wsadu do kotła?

Odpowiedź: Minimalna wysokość wsadu do kotła wynosi: 6,70 PLN

Pytanie 24

Czy na poszczególnych oddziałach znajdują się zbiorcze pojemniki na odpady i brudne naczynia jednorazowe?

Odpowiedź: Zgodnie ze SIWZ (załącznik nr 1, ust.21) usuwanie odpadów leżeć będzie po stronie Wykonawcy.

Pytanie 25

Prosimy o informacje ile oddziałów znajduje się w każdej z wymienionych przez Zamawiającego w SIWZ lokalizacjach.

Odpowiedź: W załączeniu

Pytanie 26

Czy na każdym oddziale znajduje się kuchenka oddziałowa?

Odpowiedź: TAK

Pytanie 27

Czy zdarzają się kuchenki obsługujące dwa lub więcej oddziałów? Jeśli tak to prosimy o informacje ile jest takich kuchenek.

Odpowiedź: NIE

Pytanie 28

Jakie sprzęty znajdują się w kuchenkach oddziałowych?

Odpowiedź: Patrz załącznik

Pytanie 29

Czy Zamawiający udostępni kontener na potrzeby Wykonawcy na odpady opakowań?

Odpowiedź: Nie

Pytanie 30

Czy Zamawiający dysponuje pomieszczeniem możliwym na wykorzystanie go na potrzeby socjalne dla pracowników dystrybucji?

Pytanie 31

Jeśli tak to czy wynajem takiego pomieszczenia będzie obciążało Wykonawcę jakimiś kosztami?

Pytanie 32

Prosimy o podanie wielkości i rodzaju tych kosztów.

Odpowiedź na pytania nr 30,31,32: Nie

Pytanie 33

W związku z możliwością przejęcia pracowników w trybie art. 23' prosimy o informacje o tych pracownikach:

- A. 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: Umowa o pracę na czas nie określony. Nie ma osób zatrudnionych na umowy o pracę na czas określony/ na zastępstwo.

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

Odpowiedź: Nikt

- C. 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: 1 osoba świadczenie rehabilitacyjne w okresie od (marca 2010- listopada 2010)

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

Odpowiedź: Wykaz ważności badań lekarskich :

| | |
|-----------|------------|
| Pracownik | 28.11.2011 |
| Pracownik | 30.06.2010 |
| Pracownik | 22.10.2010 |
| Pracownik | 10.12.2012 |
| Pracownik | 30.04.2010 |
| Pracownik | 27.04.2012 |
| Pracownik | 27.05.2010 |
| Pracownik | 13.11.2010 |
| Pracownik | 31.05.2011 |

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

Odpowiedź: Regulamin Wynagradzania

- F. 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. Jedyne dogłębna analiza tych dokumentów pozwoli na prawidłowe skalkulowanie kosztów wynagrodzeń pracowników podlegających przejęciu.

Odpowiedź: Wszystkie wymagane dokumenty są do wglądu w siedzibie Zamawiającego

- G. W jakich systemach czasu pracy zatrudnieni są poszczególni pracownicy?

Odpowiedź: W systemie zmianowym

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

Odpowiedź: 10

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

Odpowiedź: Nie

- J. 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: Z dniem 01.01.2010r . uchylona została ustawa o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie niektórych ustaw.

- K. 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: Tak

L. 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: Nie

M. 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: Tak

N. 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.)?

Odpowiedź: Z dniem 01.01.2010r . uchylona została ustawa o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie niektórych ustaw.

O. 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: Nie przysługuje

P. 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: Nie dotyczy

Q. 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: Nie dotyczy

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

Odpowiedź: Tak Zostało zawarte porozumienie - pracownikowi przysługują składniki wynagrodzenia zgodnie z Regulaminem wynagradzania Firmy Catermed / płaca zasadnicza, premia uznaniowa oraz dodatki określone przez prawo pracy /

S. Czy w stosunku do Zamawiającego i/lub obecnego wykonawcy 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: Nie

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

Odpowiedź: Nie

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

Odpowiedź: Nie

V. Ilu pracowników nabędzie uprawnień do odpraw emerytalnych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących odpraw.

Odpowiedź: Nikt

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

Odpowiedź: Nikt

X. Prosimy o przedstawienie wykazu wykorzystania urlopów za rok 2009 r. na poszczególnego pracownika z uwzględnieniem dodatkowych urlopów przysługujących pracownikom w związku z orzeczeniem o niepełnosprawności wg poniższej tabeli:

Odpowiedź:

| | Zaległy za 2009 r. na dzień 31.04.2009 | Bieżący na dzień 31.04.2010 | Przysługujący wymiar za 2010 r. |
|-----------|--|-----------------------------|---------------------------------|
| Pracownik | 0 | 9 | 26 |
| Pracownik | 0 | 9 | 26 |
| Pracownik | 9 | 9 | 26 |
| Pracownik | 0 | 8 | 26 |
| Pracownik | 0 | 9 | 26 |
| Pracownik | 15 | 9 | 26 |
| Pracownik | 0 | 9 | 26 |
| Pracownik | 4 | 9 | 26 |
| Pracownik | 3 | 9 | 26 |
| Pracownik | 3 | 9 | 26 |

Y. 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:

Odpowiedź:

| Lp. | Nazwisko i imię | Płaca | ZUS Firma | Pełny koszt |
|------|-----------------|-----------|-----------|-------------|
| 1 | | 1 317,00 | 234,82 | 1 551,82 |
| 2 | | 1 317,00 | 234,82 | 1 551,82 |
| 3 | | 1 317,00 | 234,82 | 1 551,82 |
| 4 | | 1 412,00 | 251,76 | 1 663,76 |
| 5 | | 1 317,00 | 234,82 | 1 551,82 |
| 6 | | 1 317,00 | 234,82 | 1 551,82 |
| 7 | | 1 391,70 | 248,14 | 1 639,84 |
| 8 | | 1 317,00 | 234,82 | 1 551,82 |
| 9 | | 1 317,00 | 234,82 | 1 551,82 |
| 10 | | 1 317,00 | 234,82 | 1 551,82 |
| Suma | | 13 339,70 | 2 378,46 | 15 718,16 |

Pytanie 34

Czy w przypadku diet cukrzycowych Zamawiający wymaga 3 czy 5 posiłków?

Odpowiedź: Dieta cukrzycowa obejmuje 5 pięć posiłków dziennie.

Pytanie 35

Prosimy o informacje o rzeczywistych ilościach pacjentów na poszczególnych oddziałach w ciągu ostatnich 12 miesięcy.

Odpowiedź: W roku 2009 ilość pacjentów leczonych w poszczególnych oddziałach SP ZOZ Miejskiego Szpitala Zespołonego w Częstochowie wynosiła:

| | |
|--|----------------|
| - Oddział Chirurgiczny Ogólny | 2578 pacjentów |
| - Oddział Urazowo - Ortopedyczny | 1698 pacjentów |
| - Oddział Urologiczny | 1309 pacjentów |
| - Oddział Wewnętrzny Szpital przy ul. Mirowskiej 15 | 3258 pacjentów |
| - Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii | 155 pacjentów |
| - Oddział Gruźlicy i Chorób Płuc | 1433 pacjentów |
| - Oddział Neurologiczny | 1365 pacjentów |
| - Oddział Geriatryczny | 632 pacjentów |
| - Szpitalny Oddział Ratunkowy | 1911 pacjentów |
| - Oddział Pediatryczny | 1178 pacjentów |
| - Oddział Dermatologiczny | 776 pacjentów |
| - Oddział Wewnętrzny Szpital przy ul. Mickiewicza 12 | 2118 pacjentów |
| - Oddział Ginekologii | 1617 pacjentek |
| - Oddział Położniczy | 1103 pacjentek |
| - Oddział Rehabilitacyjny | 347 pacjentów |
| - Zakład Opiekuńczo – Leczniczy | 383 pacjentów |
| - Oddział Noworodkowy | 1056 pacjentów |
| - Oddział Psychiatryczny dzienny | 146 pacjentów |

Pytanie 36

Ilu pracowników obecnie realizuje usługę?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada wiedzy na temat ilości pracowników zatrudnionych w firmie obecnie realizującej usługę. Dystrybucją posiłków w obiektach Miejskiego Szpitala Zespołonego zajmuje się 12 pracowników przejętych przez Wykonawcę (z czego 10 na podstawie art. 23¹ KP

Pytanie 37

Prosimy o doprecyzowanie informacji o testach opisanych w projekcie umowy (zał nr 7 do SIWZ) w par. 2 ust 4.

Odpowiedź: Chodzi o próbki żywności, o których mowa w Rozporządzeniu z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545),

Pytanie 38

W związku z zapisami par 5 ust 7 prosimy o podanie wysokości wszystkich ryczałtów mediów w każdej z lokalizacji wymienionej przez Zamawiającego w SIWZ.

Odpowiedź: Na tym etapie postępowania Zamawiający nie jest w stanie szczegółowo określić ich wielkości. W § 5 pkt 7 - projektu umowy określono zasady regulowania kosztów związanych z wykonywaniem przedmiotu zamówienia.

Wysokość tych kosztów będzie ustalona z Wykonawcą usługi według stawek dostawców mediów (patrz załącznik Nr 1 do umowy) i będzie uzależniona od zużycia.

Pytanie 39

Prosimy o informacje czego dotyczyć będą opłaty ryczałtowe?

Odpowiedź: Patrz odpowiedź na pytanie nr 38 oraz załącznik nr 1 do projektu umowy.

Pytanie 40

Prosimy o ujednoczenie zapisów dotyczących informacji o wsadzie surowca. W SIWZ jest informacja o średniej wartości wsadu surowca zaś zapis w umowie (par 7 ust 5) mówi o minimalnej średniej wartości surowca.

Odpowiedź: Zamawiający ujednocza zapisy dot. wsadu surowcowego.

Zmienia się zapis w projekcie umowy na „średnia wartość wsadu surowca”

Pytanie 41

Proponujemy dopisać w projekcie umowy w par 11 ust 1 pkt 1, że kara wynosić będzie 10% niezrealizowanej wartości Zamówienia a nie całości wartości zamówienia.

Odpowiedź: Treść pytania wykracza poza zakres art. 38 ustawy PZP.

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie istniejących zapisów, a nie domagać się wprowadzenia zmian

Uwaga: Zgodnie z treścią art. 38 ust.4 ustawy PZP zmienia treść projektu umowy:

1) W § 3 –Terminy realizacji

wprowadza się zapis o treści:” *Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku zrealizowania umowy pod względem wartościowym do kwoty, o której mowa w art. 86 ust 3 ustawy PZP terminie wcześniejszym, niż okres na jaki zostanie zawarta*

2) z § 7 Wynagrodzenie i rozliczenie finansowe

usuwa się ust. 10 o treści:

Wykonanie zleceń dodatkowych nie objętych zatwierdzoną przez Zamawiającego ofertą, może nastąpić jedynie na podstawie aneksu, sporządzonego w oparciu o zlecenie pisemne otrzymane od Zamawiającego.

Pytanie 42

Czy zamawiający jest gotowy zmienić sposób dystrybucji posiłków wymagany w SIWZ na system termosowy lub termosowo – bemarowy?.

Zwracam uwagę iż proponowane rozwiązanie jest bardzo drogim i mało funkcjonalnym ze względu na ponoszenie dodatkowych niepotrzebnych kosztów gdyż:

1. Dodatkowy koszt poniesiony na naczynia jednorazowe w tym pojemnik styropianowych z przykrywkami plus sztućców i kubków wynosi na jedną osobę w zależności od ilości posiłków tzn. trzech lub pięciu posiłków dziennie od 2,70 do 3,20 brutto na osobę.
2. Koszt utylizacji opakowań po posiłkach wynosi licząc 2 kontenery na każdy ze szpitali wielkości 1100 l – po 60 zł netto co daje po przeliczeniu 360 zł dziennie x 3 szpitale. W skali miesiąca jest to kwota powyżej 13.000 zł brutto.
3. Ponadto należy zatrudnić więcej osób do porcjowania posiłków w kuchni głównej a także stworzyć dodatkowe zespoły transportowe w celu dostarczenia zdecydowanie większej ilości pojemników i naczyń w tym samym czasie do oddziałów szpitalnych.
4. Podczas podawania posiłków pacjentom w tym systemie nie da się zapewnić w żaden sposób wymaganej temperatury.

Odpowiedź: Nie.Zamawiający podtrzymuje zapisy siwz

Pytanie 43

Zapytanie dotyczy punktu VII podpunkt 2 odnośnie wykazu wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat usług odpowiadających przedmiotowi niniejszego zamówienia. Czy nasza firma w przypadku gdy startowała w innych przetargach ale nie wykonywała do tej pory usług dla służby zdrowia może złożyć ofertę na niniejszy przetarg i nie zostanie dyskwalifikowana/odrzucona ze względu na postanowienie powyższego punktu?.

Odpowiedź: Ze względu na specyfikę zamówienia- żywienie pacjentów Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ VII ust. 1 pkt 2 i wymaga świadczenia usług żywienia w obiektach służby zdrowia.

Podpisał:

Z upoważnienia Dyrektora

Z-ca Dyrektora

ds. Eksploatacyjno - Technicznych

Piotr Kaczmarczyk

Załącznik do pytania nr 25

WYKAZ KOMÓREK ORGANIZACYJNYCH MIEJSKIEGHO SZPITALA ZESPOLONEGO

Szpital przy ul. Mirowskiej 15

1. Oddział Wewnętrzny
2. Oddział Chirurgii Ogólnej
3. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii
4. Oddział Urologiczny
5. Oddział Chirurgii Urazowo – Ortopedycznej
6. Oddział Neurologiczny
7. Pododdział Udarowy
8. Oddział Gruźlicy i Chorób Płuc
9. Blok Operacyjny Ogólny
10. Szpitalny Oddział Ratunkowy

Szpital przy ul. Bony 1/3

1. Pododdział Wewnętrzny
2. Oddział Geriatryczny
3. Oddział Pediatryczny
4. Oddział Dermatologiczny
5. Oddział Psychiatryczny Dzienny
6. Zakład Opiekuńczo – Lecznicy
7. Izba Przyjęć

Szpital przy ul. Mickiewicza 12

1. Oddział Ginekologiczno- Położniczy
2. Oddział Neonatologiczny
3. Oddział Rehabilitacji
4. Oddział Wewnętrzny
5. Blok Operacyjny Ginekologiczno – Położniczy
6. Izba Przyjęć

Załącznik do pytania nr 17 i nr 28

Wyposażenie kuchenek oddziałowych na poszczególnych oddziałach

| ul. Mickiewicz 12 | |
|--------------------------|--|
| Oddział Wewnętrzny | Lodówka 1 szt. Kuchenka elektryczna Komplet kuchenny Krzesła 2 szt. |
| Oddział Rehabilitacyjny | Meble kuchenne Lodówka Stolik Wózek do przewozu potraw Krzesła 2 szt. |
| Oddział Ginekologii | Meble kuchenne Kuchenka elektryczna Czajnik Stół Wózek do przewozu posiłków Lodówka Krzesła 4 szt. |
| Oddział Położniczy | Meble kuchenne Kuchenka elektryczna Wózek do przewozu posiłków Stolik Fotele 2 szt. |
| ul. Bony 1/3 | |
| Oddział Wewnętrzny | Meble kuchenne |
| Oddział Dziecięcy | Mikrofala Meble Czajnik elektryczny Kuchenka elektryczna Lodówka 2 szt. Sterylizator do butelek |
| ZOL | Meble Stolik Krzesła 2 szt. |
| Oddział Dermatologiczny | - |
| ul. Mirowska 15 | |
| Oddział Neurologiczny | Lodówka Szafki kuchenne Stolik |
| Oddział Wewnętrzny | Lodówka Meble kuchenne |
| Oddział Urazowy | Stół Krzesła 4 szt. Meble kuchenne |
| Oddział Urologii | Meble kuchenne Stolik |

| | |
|--------------------------------|---|
| | Krzeseła 4 szt. Lodówka |
| Oddział Gruźlicy i Chorób Płuc | Meble kuchenne Stolik Taboret 4 szt. |
| Oddział Chirurgii Ogólnej | Meble kuchenne Lodówka Kuchenka elektryczna |

Załącznik do pytania nr 9

Jadłospis na 15.04.2010 r

| I Śniadanie: | | |
|---------------------------------|-----------------------|------------------|
| Płatki owsiane na mleku (400ml) | mleko 400ml | 200 kcal |
| | Płatki owsiane 30 g | 102 kcal |
| Masło 10 g | Masło 10 g | 76 kcal |
| Połudwica 30 g | Połudwica 30 g | 41 kcal |
| Pieczywo 100g | Pieczywo 100g | 250 kcal |
| Herbata 250 ml | Herbata 0,5 g | - |
| | Cukier 20g | 80 kcal |
| 1. II Śniadanie | | |
| Ogórek kiszony 100g | Ogórek kiszony 100g | 12 kcal |
| 2. Obiad | | |
| Zupa koperkowa z ryżem | Włoszczyzna 50 g | 19 kcal |
| | Ryż 40 g | 141 kcal |
| | Koperek 20 g | 14 kcal |
| | Mąka 3 g | 10 kcal |
| | Śmietana 20 ml | 38 kcal |
| Kotlet mielony 85 g | Mięso mielone 80g | 198 kcal |
| | Bułka 15 g | 38 kcal |
| | Jajko 10 g | 16 kcal |
| | Bułka tarta 5 g | 12 kcal |
| Ziemniaki 250 g | Ziemniaki 250 g | 165 kcal |
| Buraki 120 g | Buraki 100g | 32 kcal |
| | Jabłko 20 g | 8 kcal |
| | Cukier 3 g | 12 kcal |
| | Kwasek cytrynowy 2 g | - |
| Kompot 250 ml | Jabłko 100 g | 48 kcal |
| | Sliwki 25 g | 16 kcal |
| | Cukier 20 g | 80 kcal |
| 3. Podwieczorek | | |
| Budyń | Mleko 200 ml | 96 kcal |
| | Cukier 15 g | 60 kcal |
| | Mąka ziemniaczana 2 g | 20 kcal |
| | Cukier waniliowy 3 g | 10 kcal |
| 4. Kolacja | | |
| Herbata 250 ml | Herbata 0,5 g | - |
| | Cukier 20 g | 80 kcal |
| Pieczywo 100g | Pieczywo 100 g | 250 kcal |
| Masło 10g | Masło 10 g | 76 kcal |
| Ser żółty 40 g | Ser żółty 40 g | 140 kcal |
| 5. Suma | | 2340 kcal |

| 6. Data | Śniadanie I | Śniadanie diety | II śniadanie | Obiad I | Obiad diety | Podwieczorek | Kolacja I | Kolacja diety |
|-----------------------|--|--|---|--|---|--|---|---|
| 11.04 niedziela | Kawa ml, 250ml, pł. ows.400ml Pol.miodowa30g, masło 10g, pieczywo 100g | Kawa ml, 250ml, pł. ows.400ml Pol.miodowa30g, masło 10g, pieczywo 100g | Dz.-chrupki 20g IXb-ogórek kisz 100g | Rosół z makaronem 400ml,1/2 udka pieczonego, marchew120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Rosół z makaronem 400ml, filet 65g, marchew120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Dz- kisiel 250ml IXb-sur. z kap. kiszanej 100g | Herbata 250ml, Parówka70g, keczup 10g, masło 10g, pieczywo 100g | IV-ryż na ml.400ml, Parówka 70g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |
| 12.04 poniedziałek | Pl. ows.na ml 400ml, Kawa ml.250ml, Pol.kanadyjska 30g, masło 10g, pieczywo 100g | Pl. ows.na ml 400ml, Kawa ml.250ml, Pol.kanadyjska 30g, masło 10g, pieczywo 100g | Dz-andrutry 30g, IXb-jabłko 100g | Ziemniaczanka 400ml, risotto z sosem pomidorowym 350g, kompot 250ml | Ziemniaczanka 400ml, risotto z sosem pomidorowym 350g, kompot 250ml | Dz- jogurt 150ml IX-surówka z kap.białej 100g | Herbata 250ml, Salceson 50g, masło 10g, pieczywo 100g | IV-manna na ml 400ml, Smakowita 50g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |
| 13.04 wtorek | Ryż na ml 400ml, Ser topiony 25g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml | Ryż na ml. 400ml, szynka tostowa 30g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml | Dz-wafelki 20g, IXb-jabłko 100g | Grysikowa 400ml, filet 60g, w sosie 100g, marchew 120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Grysikowa 400ml, pulpet 85g, marchew 120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Dz- herbatniki 30g IXb- surówka z kap.czerwonej 100g | Herbata 250ml, Paszteciki 50g, masło 10g, pieczywo 100g | IV-pl ows na ml 400ml, IV- mozaikowa 50g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |
| 14.04 środa | Manna na ml. 400ml, Kawa ml.250ml, twaróg60g, masło 10g, pieczywo 100g | Manna na ml. 400ml, Kawa ml.250ml, twaróg60g, masło 10g, pieczywo 100g | Dz- jabłko 100g IX- jabłko 100g | Solferino 400ml, kasza 200g, gulasz z serc75g, sos 100ml, ogórek kiszony100g, kompot 250ml | Solferino 400ml, kasza 200g, gulasz w jarzynach 75g, sos 100ml, kompot 250 ml | Dz.-ciasto 100g IX- surówka z kap. Pekińskiej 100g | Herbata 250ml, Szynka smakowita 50g, masło 10g, pieczywo 100g | IV-ryż na ml.400ml, Szynka smakowita 50g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |
| 15.04 czwartek | Pł. ows. na ml 400ml, Kawa ml 250ml, Pol.miodowa 30g, masło 10g, pieczywo 100g | Pł. ows. na ml 400ml, Kawa ml 250ml, Pol.miodowa 30g, masło 10g, pieczywo 100g | Dz- chrupki 20g, IXb- jabłko 100g | Koperkowa z ryżem 400ml, kotlet mielony85g, buraczki 120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Koperkowa z ryżem 400ml , 1/2udka gotow, buraczki 120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Dz- budyń 250ml IXb- surówka z kap.białej 100g | Herbata 250ml, Ser żółty 40g, masło 10g, pieczywo 100g | IV-manna na ml. 400ml, Wędlina 50g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |
| 16.04 piątek | Kasza jęcz. na ml.400ml, Marmolada 40g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml | Kasza jęcz. na ml.400ml, IX-mortadela 30g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml | Dz- biszkopty30g IX-jabłko 100g | Barszcz czerwony z ziemniakami 400ml, makaron z serem 280g, kompot 250ml | Barszcz czerwony z ziemniakami 400ml, makaron z serem 280g, kompot 250ml | Dz-pierniki 30g, IXb- surówka z ogórka 100g | Herbata 250ml, Jajo 1szt., masło 10g, pieczywo 100g | IV-ryż na ml400ml, motadela 50g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |
| 17.04 sobota | Pł.ows na ml.400ml, Tostowa 30g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml | Pł.ows na ml.400ml, Tostowa 30g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml | Dz- ciasteczka 30g IXb- jabłko 100g | Krupnik 400ml, bigos 300g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Krupnik 400ml, pulpet 85g, marchew 120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Dz- jogurt 150ml, IX-surówka z kap. kiszanej 100g | Herbata 250ml, Paszтетowa 60g, masło 10g, pieczywo 100g | IV-zacierka na ml.400ml, pol.kanadyjska 50g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |
| 18.04 niedziela | Manna na ml.400ml, Kawa ml 250ml. Szynka z koperkiem 30g, masło 10g, pieczywo 100g | Manna na ml.400ml, Kawa ml 250ml. Szynka z koperkiem 30g, masło 10g, pieczywo 100g | Dz- andrutry 20g IX- ogórek kiszony 100g | Rosół z makaronem 400ml, rumsztyk z cebula 80g, buraki 120g, | Rosół z makaronem 400ml, filet 67g, buraki 120g, ziemniaki 250g, | Dz- kisiel 250ml, IX- surówka z kap. białej 100g | Herbata 250ml, Kaszanka 160g, masło 10g, pieczywo 100g | IV- ryz na ml. 400ml, Smakowita 50g, masło 10g, pieczywo 100g, |

| | | | | | | | | |
|-----------------------|---|--|--|---|---|--|---|--|
| | | | | ziemniaki 250g, kompot 250ml | kompot 250ml | | | herbata 250ml |
| 19.04 poniedziałek | Pł. ows na ml 400ml, Ser żółty 40g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml | Pł. ows na ml 400ml, Ser biały 60g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml | Dz- herbatniki 30g IX- jabłko 100g | Jarzynowa z ziemniakami 400ml, ryż 200g, parówka 70g w sosie pomidorowym 100ml, kompot 250ml | Jarzynowa z ziemniakami 400ml, ryż 200g, parówka 70g w sosie pomidorowym 100ml, kompot 250 | Dz- słomka kukurydziana 20g IX- surówka z kap. pekińskiej 100g | Herbata 250ml, Pasta z drobiu 60g, masło 10g, pieczywo 100g | IV- manna na ml. 400ml, pasta z drobiu 60g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |
| 20.04 wtorek | Kasza jęcz. na ml. 400ml, kawa ml.250ml, dżem 40g, masło 10g, pieczywo 100g | Kasza jęcz. na ml. 400ml, kawa ml.250ml, masło 10g, pieczywo 100g,, wędlina 30g | Dz- chrupki 20g, IX- jabłko 100g | Selerowa z manna 400ml, kotlet z jaj i mięsa 80g, marchew 120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Selerowa z manna 400ml, ½ udka, marchew 120g, ziemniaki 250g, kompot 250ml | Dz- wafelki 20g IX- surówka z kap. czerwonej 100g | Herbata 250ml, Pol. Miodowa 50g, masło 10g, pieczywo 100g | IV- pł. owsiane 400ml, Pol.miodowa 50g, masło 10g, pieczywo 100g, herbata 250ml |

Jadłospis na dzień 15.04.2010

I Śniadanie :

- I, ZOL –I- herbata, chleb, masło, polędwica miodowa 30 g, zupa ml.
 II, IV, Vb, XIIb, Dz- herbata, bułka, masło, polędwica miodowa 30g, zupa ml.
 Geriatria, ZOL (diety)- herbata, chleb, masło, wędlina 30g, zupa ml.
 IXa, IXb(b/c)- herbata, chleb, masło, wędlina 50g
 III- kleik 350 ml, herbata, sucharki 3 szt.(**śn. ob. kol.**)
 X,S- zupa zmiśowana z dodatkami (500ml) – (śn.ob.kol)
 VII(b/s) – herbata, bułka, masło, dżem 40g
 VIII(b/s) – herbata, bułka, masło, dżem 40g

II ŚNIADANIE (dodatki):

- DZ**- chrupki 20g
VI, IXb – ogórek kiszony 100g

Obiad: Koperkowa z ryżem, kotlet mielony 85g, buraki, ziemniaki, kompot
Obiad diety: Koperkowa z ryżem, udko gotowane ½ szt., buraki, ziemniaki, kompot
Obiad: VIII- zupa jak II, b/soli, IX – jak II b/c, VI – jak IX b/zup, kompot b/cukru; III- jak śn. kol

6.1. Podwieczorek

- DZ** – budyń
 ZOL – I, II –

6.1.1. Kolacja

- I, ZOL- I- herbata, chleb, masło, ser żółty 40g
 II, DZ, VB, VP- herbata, bułka wr., masło, szynka tostowa 50g
 IV- herbata, bułka wr., masło, wędlina 30 g, zupa ml.
 Geriatria, ZOL (diety)- herbata, chleb, masło, wędlina 50g
 IXa, IXb (b/c), - herbata, chleb, masło, wędlina 50g
 XIIb- herbata, bułka wr., masło, twaróg, wędlina 50g
 VII b/s- herbata, bułka wr., masło, twaróg, marmolada 40g
 VIII b/s- herbata, bułka wr., masło, marmolada 40g

III- jak ś. ob.

Ilość potraw (porcja):

Pieczyno: chleb(I, ZOL, Ger- 3 kr, IX –4 kr), diety: bułka wrocław 100g(ok.6kr), wasa b/gł- 50g

Masło 10g

Wędlina (plasterki): śn:30g=3 szt,kol:50g (4-5 szt) salceson z indyka 2 plastry – 50g

Napoje 250 ml, zupy 400ml

Ziemniaki 250 g

Kasze, ryż 200g

Sos 100ml

Jarzynka 120g

Sucharki- porcja 65g- ok.3 szt (dieta III)

IV kolacja bułka wrocławska 75g (ok. 5 kromek)

Podpisał:

Z upoważnienia Dyrektora

Z-ca Dyrektora

ds. Eksploatacyjno - Technicznych

Piotr Kaczmarczyk