

## **ODPOWIEDŹ na zapytania w sprawie SIWZ**

Uprzejmie informujemy, iż do Zamawiającego wpłynęła prośba o wyjaśnienie zapisu specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w postępowaniu prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych w przetargu nieograniczonym na "Zapewnienie całodobowego wyżywienia pacjentów wraz dystrybucją posiłków w Opolskim Centrum Rehabilitacji w Korfantowie".

1. Czy Zamawiający uzna spełnienie warunku posiadania przez Wykonawcę niezbędnej wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, kiedy Wykonawca przedłoży:

- jedno zamówienie na dostarczanie posiłków do szpitala (kompleksowe żywienie pacjentów) z prowadzeniem kuchni w obiekcie szpitala, wraz z obowiązkiem zabezpieczenia dystrybucji posiłków, gdzie średnia dzienna liczba wydanych posiłków była nie mniejsza niż 160 dziennie

oraz

- jedno łączne zamówienie na dostarczenie posiłków do Domów Pomocy Społecznej (gdzie są stosowane diety lecznicze) - (kompleksowe żywienie)z prowadzeniem kuchni w obiektach DPS, wraz z obowiązkiem zabezpieczenia dystrybucji posiłków, gdzie średnia dzienna liczba wydanych posiłków łącznie była nie mniejsza niż 160 dziennie"

**Odpowiedź:** Zamawiający uzna warunek za spełniony

2. Prosimy o udzielenie informacji, jaka jest średnia miesięczna ilość osobodni żywionych w okresie ostatnich 6 miesięcy?

**Odpowiedź:** 5018 osobodni

3. W związku z tym, że zamawiający w siwz udzielił informacji, że średni koszt zużycia wody, ścieków, energii elektrycznej i ciepłej na podstawie 6 miesięcy w 2014r kształtuje się na poziomie 6.373,24 zł netto prosimy o udzielenie następujących informacji:

a/ jak kształtowały się w okresie wskazanych 6 miesięcy średnie koszty miesięczne poszczególnych mediów z osobna (osobno woda, osobno ścieki, osobno energia i osobno energia cieplna)?

**Odpowiedź:** załącznik „zużycie mediów”

b/ czy ceny jednostkowe za poszczególne media ze wskazanego 6 miesięcznego okresu w 2014 będą nadal takie same dla podmiotu który rozpocznie realizację zamówienia od 01.12.2014? Jeżeli inne to prosimy ich podanie.

**Odpowiedź:** ceny poszczególnych mediów nie są ustalane przez Zamawiającego, wynikają z umów zawartych z dostawcami poszczególnych mediów..

c/ Prosimy dla mediów rozliczanych na podstawie odczytu liczników o podanie ich średnio miesięcznego zużycia (wielkość wyrażona w jednostkach miar) na podstawie pierwszych 6 miesięcy 2014r.

**Odpowiedź:** załącznik „zużycie mediów”

d/ Ile wynosi ryczałt za energię cieplną aktualnie?

**Odpowiedź:** 1193,11 zł miesięcznie

e/ Od kiedy obowiązuje w aktualnie obowiązującej wysokości ryczałt za energię cieplną i na jakim poziomie cenowym kształtował się wcześniej obowiązujący ryczałt?

**Odpowiedź:** od lipca 2014 r. , poprzedni wynosił 1256,97 miesięcznie

g/ Ile wynosił będzie ryczałt za energię cieplną nowego wykonawcę i na jaki okres on będzie obowiązywał nowego wykonawcę?

**Odpowiedź:** obecnie wynosić będzie 976,03 zł miesięcznie i może zmienić się w momencie rozliczenia zużycia energii cieplnej które powinno nastąpić do dnia 30.06.2015 r. W trakcie umowy ryczałt może zmienić się w sytuacji zmiany cen gazu.

h/ Czy ryczałt za energię cieplną nowy wykonawca będzie płacił cały rok kalendarzowy czy też w okresie zimowym?

**Odpowiedź:** przez cały rok kalendarzowy

4. Czy oprócz opłat za zużycie wody, ścieków, energii elektrycznej i ciepłej oraz za dzierżawę pomieszczeń i sprzętu Zamawiający będzie obciążał innymi dodatkowymi opłatami wykonawcę? – jeżeli tak to jakimi i w jakiej miesięcznej wysokości (np. ubezpieczenie, podatek, telefon, internet, odpady komunale itp.)?

**Odpowiedź:** Wykonawca we własnym zakresie zawiera umowę na utylizację odpadów, inne opłaty nie są pobierane.

5. Czy rząd opłat w kwocie 6.373,24 zł netto jako średni koszt zużycia wody, ścieków, energii elektrycznej i ciepłej na podstawie 6 miesięcy w 2014r dotyczy jedynie funkcjonowania obiektu kuchni na potrzeby zamawiającego czy też w tym czasie produkowane były posiłki dla podmiotów z zewnątrz przez obecnego wykonawcę? Jeżeli w tym okresie 6 m-cy aktualny wykonawca z obiektu wywoził posiłki na zewnątrz proszę o informację jaka to była wielkość produkcji (osobodni) w skali miesiąca?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takich informacji

6. W związku z obowiązkiem wypełnienia i załączenia do oferty wykazu osób (zał. nr 8) i faktem, że Zamawiający wymaga przejęcia 7 pracowników w trybie art. 23' KP prosimy o przekazanie wykonawcą informacji o imieniu i nazwisku, stanowisku, wykształceniu, doświadczeniu i kwalifikacjach przekazywanych pracowników ponieważ bez tych informacji nie jest się w stanie wypełnić prawidłowo załącznika nr 8 do siwz.

**Odpowiedź:** w załączniku 1b zostały wykazane osoby które u Zamawiającego jak też u obecnego Wykonawcy zajmują się dystrybucją posiłków. W załączniku nr 8 należy wykazać tylko osoby odpowiedzialne za realizację zamówienia – np. dietetyk, szef kuchni

7. Czy w wykazie osób (zał. nr 8 do siwz) należy wpisać jedynie tak jak wskazuje napis nad tabelą znajdującą się w wykazie osoby odpowiedzialne za realizację zamówienia czy też wszystkie osoby które będą zajmowały się produkcją, wydaniem posiłków a także utrzymaniem czystości?

**Odpowiedź:** tylko osoby odpowiedzialne za realizację zamówienia

8. Ze względu na wymóg załączenia do oferty informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy PZP i fakt zamiaru ubiegania się o udzielenie zamówienia osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą proszę o potwierdzenie że powyższy wymóg dotyczy jedynie podmiotów zbiorowych do których osoby fizyczne nie należą.

**Odpowiedź:** Zamawiający potwierdza, do osób fizycznych zastosowanie będzie miała informacja w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 4-8

9. Czy drugie śniadania, podwieczorki i dodatki nocne należy przygotowywać wszystkim pacjentom czy też tylko pacjentom żywionym na podstawie określonych specjalistycznych diet? Jeżeli tylko wybrani pacjenci to proszę o informacje dla których diet przysługują drugie śniadania, podwieczorki i dodatki nocne?

**Odpowiedź:** Podwieczorek – sporadycznie (pacjenci z odleżynami), II śniadanie – dieta cukrzycowa, dodatki nocne – wg zleceń lekarza, dieta cukrzycowa w zależności od godzin podawania insuliny.

10. Na podstawie ostatnich 6 miesięcy proszę o informację ilu pacjentom średnio miesięczne należało wydać drugie śniadania, podwieczorki i dodatki nocne?

**Odpowiedź:** II śniadanie – 972 osoby, podwieczorek – 4 osoby, posiłek nocny – 184 osoby

11. Prosimy o wyjaśnienie gdzie znajduje się pkt 26.2 SIWZ na który zamawiający powołuje się w formularzu oferty w pkt 4 ppkt 4?

**Odpowiedź:** cenę należy obliczyć zgodnie z zapisami rozdziału XII SIWZ. Zamawiający w załączeniu publikuje poprawiony wzór oferty – załącznika nr 2

12. Prosimy o przekazanie Regulaminu Wynagradzania OCR zapisy którego dotyczyć będą przejmowanych pracowników.

**Odpowiedź:** Zamawiający umieszcza na stronie internetowej

13. Proszę o przekazanie w jakiej wysokości (kwotowo) przysługiwały będą pracownikom oznaczonym jako pkt 1, 3, 4, 7 w wykazie pracowników w zał. 1b do SIWZ?

**Odpowiedź:** zgodnie z regulaminem wynagradzania za długoletnią pracę pracownikom przysługuje nagroda jubileuszowa w wysokości :

- 1) 75% miesięcznego wynagrodzenia - po 20 latach pracy
- 2) 100% miesięcznego wynagrodzenia - po 25 latach pracy
- 3) 150% miesięcznego wynagrodzenia - po 30 latach pracy
- 4) 200% miesięcznego wynagrodzenia - po 35 latach pracy
- 5) 300% miesięcznego wynagrodzenia - po 40 latach pracy

Wysokość kwotowa wynagrodzenia zależeć będzie od wysokości wynagrodzenia pracownika w dniu nabycia nagrody

14. Ze względu że pracownicy oznaczeni pkt 1, 4, 6, 7 w wykazie pracowników w zał. 1b do SIWZ nie świadczą pracy z powodu ich usprawiedliwionej nieobecności ich wynagrodzenia są niższe od przysługujących za okres świadczenia pracy prosimy o informację jakie przysługuje im wynagrodzenie z wszystkimi dodatkami za czas wykonywania pracy przez okres całego miesiąca?

**Odpowiedź:** informacje w załączniku

15. Od kiedy pracownicy oznaczeni pkt 4, 6, 7 w wykazie pracowników w zał. 1b do SIWZ przebywają na zwolnieniach lekarskich?

**Odpowiedź:** informacje w załączniku

16. Jaka jest liczba dni zwolnień lekarskich poszczególnych przekazywanych pracowników za okres od 01.01.2014 do 30.09.2014r?

**Odpowiedź:** informacje w załączniku

17. Czy przekazywanych w trybie art. 23' KP pracowników Wykonawca przejmie od Zamawiającego czy od aktualnego Wykonawcy?

**Odpowiedź:** od Zamawiającego

18. Czy po zakończeniu realizacji przez Wykonawcę kontraktu Zamawiający (bądź kolejny Wykonawca) przejmie w trybie art. 23' przejętych pracowników?

**Odpowiedź:** tak

19. Prosimy o informację, jakie obowiązują przekazywanych pracowników zakładowe lub ponadzakładowe akty prawa pracy – np. pakiety socjalne, regulaminy pracy /wynagradzania/

nagradzania-premiowania/ zfsś i inne, układy zbiorowe, inne porozumienia ze związkami lub radami pracowniczymi. Prosimy o udostępnienie treści wszystkich ww aktów.

**Odpowiedź:** regulamin wynagradzania, regulamin pracy, regulamin ZFŚS zostają umieszczone na stronie internetowej

20. Prosimy o udostępnienie na stronie internetowej Zamawiającego do wglądu Regulaminów: Pracy, Wynagrodzeń i ZFŚS dotyczących przekazywanych pracowników aby móc poznać i wycenić dodatkowe obowiązki pracodawcy względem pracowników.

**Odpowiedź:** Zamawiający publikuje na stronie internetowej

21. Prosimy o informację, czy kontrole PIP lub podobnych instytucji w okresie ostatnich trzech lat wykazały jakieś nieprawidłowości w zakresie zatrudniania pracowników objętych przejściem lub ich środowiska pracy (przykładowo - BHP)?

**Odpowiedź:** Obecny wykonawca oświadczył, że żadne kontrole nie stwierdziły nieprawidłowości.

22. Prosimy o informację czy pracownikom przysługują dodatki (nagrody, premie, dodatkowe wolne dni, wyższe nadgodziny/nocki/święta, trzynastka, dodatek 203, stażowy, jubileuszowy itp)?

**Odpowiedź:** zgodnie z regulaminem wynagradzania pracownikom dystrybucji posiłków zatrudnionym w systemie pracy zmianowej, przysługuje dodatkowe wynagrodzenie w wysokości 65 % godzinowej stawki wynagrodzenia zasadniczego za każdą godzinę pracy wykonywanej w porze nocnej. Za prace w niedzielę, święta oraz sobotę przysługuje dodatek w wysokości 45% godzinowej stawki wynagrodzenia zasadniczego za każdą godzinę pracy wykonywanej w porze dziennej. Ponadto zgodnie z regulaminem wynagradzania pracownicy mają prawo do dodatku za wysługę lat, nagrody jubileuszowej , odpraw emerytalno – rentowych – Zamawiający zamieszcza aktualnie obowiązujące regulaminy na stronie internetowej

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

**Odpowiedź:** obecny Wykonawca nie wypowiadał warunków umów o pracę, obowiązują regulaminy pracy i wynagradzania Opolskiego Centrum Rehabilitacji

24. 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?

**Odpowiedź:** nie

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takich informacji

26. Prosimy o podanie informacji - ilu pracowników przebywało na zwolnieniach lekarskich powyżej 30 dni w ciągu ostatnich 12 m-cy, w tym również przebywających na zasiłku rehabilitacyjnym.

**Odpowiedź:** informacje w załączniku

27. Czy Zamawiający bądź aktualny Wykonawca wypłaca świadczenia z ZFŚS na rzecz pracowników przekazywanych? Jeśli tak, to wg jakich zasad i w jakiej wysokości i jak często?

Odpowiedź: aktualny Wykonawca poinformował, że pracownikom wypłacane są na bieżąco – jeden raz do roku dopłaty do wypoczynku tzw. „wczasy pod gruszą” w wysokości ustalonej na dany rok kalendarzowy.

28. Czy do dnia przejęcia Zamawiający bądź aktualny Wykonawca posiada lub będzie posiadał jakiegokolwiek zobowiązania z tytułu niewypłaconych, obligatoryjnych świadczeń wobec przekazywanych pracowników (np.: „wczasy pod gruszą”, „dofinansowanie do wczasów dzieci pracowników”, „paczki świąteczne”, „bony”)? Jeśli tak, to, jakie i w jakiej wysokości?

Odpowiedź: aktualny wykonawca oświadczył, że świadczenia wypłaca na bieżąco, do dnia przekazania pracowników należności zostaną uregulowane

29. Proszę o informację ile wynosił będzie czynsz dzierżawny za dzierżawione pomieszczenia netto miesięcznie?

**Odpowiedź:** na dzień podpisania umowy 824,82 zł. Zgodnie z projektem umowy dzierżawy Czynsz dzierżawny podlega corocznej waloryzacji ogłaszanym przez GUS wskaźnikiem wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych począwszy od lutego 2015, następnie od lutego 2016 i lutego 2017.

30. Jaka jest aktualna stawka żywieniowa netto za osobodzień którą zamawiający płaci aktualnemu wykonawcy oraz ile wynosi aktualnie czynsz dzierżawny za pomieszczenia oraz sprzęt pozostający na wyposażeniu kuchni zamawiającego?

**Odpowiedź:** aktualna stawka żywieniowa netto za osobodzień wynosi 12,00 zł. Obecny czynsz za pomieszczenia wynosi 897,36 zł, za sprzęt 400,00 zł,

31. Mając na uwadze treść wzoru umowy wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych zastrzeżonych w powyższych przepisach.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Zespołów Arbitrów przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Zespołu Arbitrów z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 353<sup>1</sup> k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie wyraża zgody na zmniejszenie kar umownych, bowiem w przypadku niewykonania obowiązków umownych przez Wykonawcę koniecznym będzie zapewnienie wyżywienia w inny sposób, a będzie to wymagało niewątpliwie poniesienia wyższych niż określone dla danej usługi w umowie kosztów. Należy również zaznaczyć, że zapewnienie stałego i o odpowiednich parametrach jakościowych wyżywienia stanowi jeden z podstawowych obowiązków szpitala wobec jego pacjentów. Naruszenie tego obowiązku niewątpliwie skutkować będzie dla szpitala negatywnymi konsekwencjami nie tylko w wymiarze finansowym. Mając powyższe na uwadze koniecznym i uzasadnionym jest wprowadzenie w treści umowy mechanizmów gwarantujących właściwe wykonanie obowiązku zapewnienia wyżywienia pacjentom szpitala.

32. Prosimy o umieszczenie na stronie Zamawiającego brakującego załącznika nr 1 – Opis wymagań dotyczących dostarczanych posiłków.

**Odpowiedź:** Opis wymagań zamieszczony jest w załączniku nr 1a

33. W nawiązaniu do zapisów pkt V. Wymagania stawiane wykonawcy – pkt 5 i 7 – na jakim etapie postępowania Wykonawca powinien przedłożyć wykaz środków i procedury? Czy do oferty czy po podpisaniu umowy?

**Odpowiedź:** Po podpisaniu umowy.

34. Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wydierżawione 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:** Nie ma

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

**Odpowiedź:** Z uwagi na to, że obecny wykonawca świadczy usługę żywienia do dnia 30 listopada 2014, a nowy wykonawca ma ją rozpocząć od dnia 1 grudnia 2014 r. przejęcie pomieszczeń i uruchomienie usługi musi nastąpić od tej daty.

36. Czy sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

**Odpowiedź:** opisany w załączniku nr 13 sprzęt jest sprawny, natomiast zgodnie z zapisami SIWZ Wykonawca:

- a) zapewni sprzęt do dystrybucji posiłków w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania usługi oraz będzie go na bieżąco uzupełniać,
- b) zapewni we własnym zakresie dla pacjentów szpitala stan ilościowy talerzy, sztućców, kubków i będzie na bieżąco uzupełniał wynikłe braki,
- c) posiłki nie mogą być wydawane w naczyniach jednorazowych (naczynia stołowe, kubki, dzbanki sztućce),
- d) zorganizuje produkcję posiłków w wynajmowanych pomieszczeniach, w szczególności wyposaży kuchnię we wszelkie niezbędne do produkcji posiłków i zmywania naczyń urządzenia i sprzęty, a także wykona prace remontowe lub instalacyjne w niezbędnym zakresie na własny koszt,

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

**Odpowiedź:** w pomieszczeniach tych obecnie wykonywana jest usługa przygotowywania posiłków.

38. 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 pomieszczeniach tych obecnie wykonywana jest usługa przygotowywania posiłków

39. Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?

**Odpowiedź:** tak

40. Czy w pomieszczeniach do przejścia znajdują się windy lub odstojnik tłuszczu. Jeżeli tak prosimy o informację kto będzie odpowiedzialny za ich serwis i konserwację i w jakiej są one wysokości?

**Odpowiedź:** w pomieszczeniach znajduje się winda i odstojnik tłuszczu. Koszty serwisu i konserwacji windy ponosi Zamawiający, odstojnika Wykonawca. Koszty Zamawiającego dotyczące konserwacji windy to 1217,00 zł za rok ubiegły, koszty Wykonawcy nie są znane.

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

**Odpowiedź:** w pomieszczeniach znajduje się winda i odstojnik tłuszczu. Koszty dozoru windy ponosi Zamawiający, odstojnika Wykonawca.

42. 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:** nie przewiduje

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

**Odpowiedź:** pomieszczenia kuchni nie posiadają zasilania awaryjnego

44. 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:** w załączeniu wykaz

45. Prosimy o podanie kwoty brutto jaką Zamawiający wydał na naprawy, konserwacje i eksploatację sprzętu, urządzeń i budynek kuchni w ostatnim roku kalendarzowym.

**Odpowiedź:** konserwacja windy 1217,00 brutto zł za ostatni rok

46. Prosimy o informacje w jakiej wysokości należy zapłacić podatek od nieruchomości (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).

**Odpowiedź:** podatek od nieruchomości zawiera się w kwocie czynszu, który zostaje ustalony na dzień podpisania umowy w wysokości 824,92 zł netto.

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

**Odpowiedź:** Utylizacja odpadów jest obowiązkiem Wykonawcy i on ponosi koszty utylizacji

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

**Odpowiedź:** Utylizacja odpadów jest obowiązkiem Wykonawcy i on ponosi koszty utylizacji

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

**Odpowiedź:** Wykonawca

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

**Odpowiedź:** w załączeniu przykładowy jadłospis sporządzony przez obecnego Wykonawcę

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takich informacji

52. 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:** stawka za osobodzień wynosi obecnie 12,00 zł netto

53. 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:** w załączeniu zestawienie ilości wydanych posiłków

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

**Odpowiedź:** Wykonawca

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

**Odpowiedź:** w chwili obecnej posiłki nie są transportowane w termosach

56. 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:** Pojemniki bemarowe muszą być myte w wyznaczonych komorach zlewozmywaka w kuchenkach oddziałowych i czyste przechowywane w kuchence Oddziału III.

57. Czy Zamawiający ma jakieś szczególne wymagania w zakresie zakupu zastawy i sztućców przez Wykonawcę?

**Odpowiedź:** Zgodnie z zapisami SIWZ Wykonawca w celu wykonania umowy:

- a) zapewni we własnym zakresie dla pacjentów szpitala stan ilościowy talerzy, sztućców, kubków i będzie na bieżąco uzupełniał wynikłe braki,
- b) posiłki nie mogą być wydawane w naczyniach jednorazowych (naczynia stołowe, kubki, dzbanki sztućce),

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

**Odpowiedź:** Zamawiający ubezpiecza cały majątek w jednej kwocie, zatem nie jest znany Zamawiającemu koszt ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy.

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

**Odpowiedź:** za teren przyległy do kuchni odpowiada Wykonawca, za dach budynku Zamawiający

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

**Odpowiedź:** Informacja w załączniku

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

**Odpowiedź:** w chwili obecnej Zamawiający nie posiada takich informacji, przekaze je w momencie otrzymania ich od obecnego Wykonawcy.

62. Prosimy o przesłanie kopii wszystkich aktualnych Regulaminów, postanowień (w tym Regulaminu Pracy, Wynagradzania, Regulaminu Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych,) mających zastosowanie w stosunku do przyjmowanych pracowników. Jedynie



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

**Odpowiedź:** Zamawiający zamieszcza na stronie

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takich informacji – osoby te są pracownikami obecnego wykonawcy.

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

**Odpowiedź:** wszystkie osoby wykazane w załączniku 1b

65. 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

66. 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:** kwota wzrostu wynagrodzeń z tytułu ustawy została uregulowana z pracownikami

67. 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:** tak

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

**Odpowiedź:** pracownikom nie wypowiedziano warunków umów o pracę

69. 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.

**Odpowiedź:** Nie

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

**Odpowiedź:** Nie

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada nieuregulowanych zobowiązań

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

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takich informacji

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

**Odpowiedź:** informacja w załączniku

74. 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?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie przewiduje okresu gwarancyjnego, zmiana warunków umów zgodnie z przepisami kodeksu pracy

75. 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:** dodatek stażowy zgodnie z regulaminem wynagradzania

76. Czy ilość pracowników do przejęcia jest wystarczająca do świadczenia usługi przygotowywania posiłków dla pacjentów Opolskiego Centrum Rehabilitacji?

**Odpowiedź:** przejmowani pracownicy w trakcie zatrudnienia u Zamawiającego zajmowali się tylko dystrybucją posiłków.

77. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowywania i dostarczania posiłków z kuchni zewnętrznej ( tzn. innej niż ta, której dzierżawa jest przedmiotem niniejszego postępowania ), a będącej już teraz w dyspozycji oferenta?

**Odpowiedź:** Zgodnie z rozdziałem III pkt 12 SIWZ.

78. Prosimy o przedstawienie Wykonawcy danych dotyczących pracowników, którzy mają być przejęci przez Wykonawcę w układzie: stanowisko, rodzaj umowy o pracę, pracownika, płeć pracownika, ogólny staż pracy, staż pracy u Zamawiającego, etat, wynagrodzenie zasadnicze, stałe dodatki (np. stażowy, premia regulaminowa), wynagrodzenie brutto, ZUS pracodawcy, średniomiesięczne wynagrodzenie z ostatnich trzech lub sześciu miesięcy). W razie nabycia ewentualnych uprawnień do wypłaty nagród jubileuszowych oraz odpraw emerytalnych w trakcie trwania Zamówienia, prosimy o przedstawienie wysokości świadczenia oraz terminu jego wypłaty.

**Odpowiedź:** informacja dotycząca wynagrodzeń pracowników została podana w załączniku nr 1b oraz zamieszczona zostaje na stronie internetowej „Informacje dot. pracowników”. Żaden z pracowników nie nabędzie prawa do odprawy emerytalnej, informacja o wysokości nagród jubileuszowych zamieszczona została w odpowiedzi na pytanie nr 13.

79. Czy Zamawiający zobowiązuje się do ponownego zatrudnienia przejętych pracowników w razie rozwiązania lub wcześniejszego zakończenia kontraktu?

**Odpowiedź:** tak

80. Czy pracodawca wypłacił wszystkie wymagalne kwoty z tytułu podwyżek na podstawie ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. Nr,149 poz. 1076)?

**Odpowiedź:** tak

81. Czy pracownikom przewidzianym do przejęcia wypowiedziano warunki umowy w części dotyczącej wynagrodzeń? Jeżeli tak, to, które składniki wynagrodzeń zostały zmienione?

**Odpowiedź:** pracownikom nie wypowiedziano warunków umów.

82. Prosimy o potwierdzenie, czy Wykonawca ma przejąć wprost od Zamawiającego (na podstawie art. 231 k.p.) tylko tych pracowników, którzy zostali uprzednio przekazani

Zamawiającemu przez dotychczasowego Wykonawcę we wskazanym trybie, czy wprost od poprzedniego Wykonawcy? Prosimy o udostępnienie aktów wewnętrznych mających wpływ na ustalenie warunków pracy i płacy przejmowanych pracowników tj. Układ Zbiorowy Pracy, Regulamin Pracy, Regulamin Wynagradzania, etc.

**Odpowiedź:** Wykonawca ma przejąć pracowników którzy są przekazani przez Zamawiającego obecnemu Wykonawcy. Przekazanie nastąpi bezpośrednio od Zamawiającego. Regulaminy zostały umieszczone na stronie internetowej Zamawiającego.

83. Czy przeciwko Zamawiającemu toczą się pracownicze procesy sądowe, wszczęte przez pracowników przeznaczonych do przejęcia? Jeżeli tak, to, w jakim stadium się znajdują, w ilu procesach zapadły prawomocne wyroki, na jaką opiewają kwotę, ile zaś pozostaje w trakcie rozpoznania?

**Odpowiedź:** nie

84. Czy istnieje jakiegokolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisany ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości ich wynagrodzenia, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Inaczej – czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikację ich stosunków pracy?

**Odpowiedź:** nie

85. Czy w grupie przejmowanych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni w związku z ochroną związkową oraz przedemerytalną? Dane na temat działających związków zawodowych.

**Odpowiedź:** W Opolskim Centrum Rehabilitacji działają dwa związki zawodowe: Zakładowa organizacja związkowa Pielęgniarek i Położnych oraz Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Pracowników Ochrony Zdrowia. Zamawiający nie posiada informacji odnośnie przynależności przekazywanych pracowników do organizacji związkowych. Na dzień dzisiejszy żaden z pracowników nie jest objęty ochroną przedemerytalną.

86. Czy na dzień przejęcia pracowników będą jakiegokolwiek nieuregulowane należności? Jeżeli tak, to, z jakiego tytułu i w jakiej wysokości? (w szczególności: niewypłacone nagrody jubileuszowe, opóźnienia z wypłatą wynagrodzeń, zaległości w opłacaniu składek na ZUS, należności z tytułu nadgodzin, pracy w dni wolne, dyżurów, itp.).

**Odpowiedź:** pracownicy zatrudnieni są u obecnego Wykonawcy, Zamawiający nie posiada takich informacji

87. Czy wśród pracowników występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich w szczególności z powodu chorób zawodowych, urlopów macierzyńskich, wychowawczych, czy mają zaległy urlop (wykaz na dzień przejęcia)?

**Odpowiedź:** informacja w załączniku

88. Czy Zamawiający tworzy ZFŚS i w jakiej wysokości? Jeśli tak, to prosimy o udostępnienie Regulaminu do wglądu.

**Odpowiedź:** Zamawiający tworzy odpis na ZFŚS w wysokości określonej przepisami. Przekazywani pracownicy zatrudnieni są obecnie u dotychczasowego Wykonawcy usługi. Regulamin zostaje umieszczony na stronie internetowej Zamawiającego.

89. Czy Zamawiający posiada zgromadzone środki finansowe na ZFŚS i w jakiej wysokości?

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dokonywał odpisu na ZFŚS na przekazywanych pracowników ponieważ są zatrudnieni u obecnego Wykonawcy.

90. Czy Zamawiający gwarantuje przekazanie wraz z przekazywanymi pracownikami niewykorzystane do dnia przekazania pracowników, środki z ZFŚS, w przeliczeniu na jednego przekazywanego art.231kp pracownika? Jeśli tak, to w jakiej wysokości? Czy także w przypadku przesunięcia terminu przekazania pracowników (np.: o 6-10 miesięcy)? Prosimy o ewentualny wzór porozumienia dotyczący przekazywanych środków na podstawie art.7 ust.3b ustawy o ZFŚS.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie dokonywał odpisu na ZFŚS na przekazywanych pracownikach ponieważ są zatrudnieni u obecnego Wykonawcy. Jeśli dotychczasowy Wykonawca przekaże niewykorzystane środki wówczas Zamawiający przekaże je wybranemu Wykonawcy.

91. Czy są udzielone pracownikom pożyczki z ZFŚS? Jeśli tak, to prosimy o podanie ilości i wielkości udzielonych pożyczek?

**Odpowiedź:** nie udzielono pożyczek

92. Czy spłaty pożyczek mają spływać po przekazaniu pracowników na konto Zamawiającego, czy Wykonawcy? Prosimy o ewentualny wzór porozumienia regulującego tę kwestię.

**Odpowiedź:** nie udzielono pożyczek

93. Czy Zamawiający wypłaca obligatoryjnie świadczenia z ZFŚS na rzecz pracowników przekazywanych? Jeśli tak, to wg jakich zasad i w jakiej wysokości i jak często?

**Odpowiedź:** zgodnie z zapisami regulaminu ZFŚS, podział środków funduszu następuje corocznie w uzgodnieniu z zakładowymi organizacjami związkowymi.

94. Czy do dnia przejęcia Zamawiający posiada jakiegokolwiek zobowiązania z tytułu niewypłaconych, obligatoryjnych świadczeń wobec przekazywanych pracowników (np.: „wczasy pod gruszą”, „dofinansowanie do wczasów dzieci pracowników”, „paczki świąteczne”, „bony”)? Jeśli tak, to jakie i w jakiej wysokości?

**Odpowiedź:** nie

95. Czy do dnia przekazania pracownicy nabędą u Zamawiającego prawo do wypłaty obligatoryjnych świadczeń z ZFŚS? Jeśli tak, to jakich i w jakiej wysokości?

**Odpowiedź:** nie

96. Ile aktualnie pracowników - etatów wykonują ww. usługę.

**Odpowiedź:** Zamawiający nie posiada takich informacji

97. Czy wadium wniesione w formie innej niż pieniądź należy złożyć w formie oryginału, w osobnej kopercie opisanej WADIUM, a kserokopię załączyć do oferty?

**Odpowiedź:** Wadium wniesione w innej formie niż pieniądź należy złożyć w formie oryginału, kopię można załączyć do oferty.

98. 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:** Na dzień dzisiejszy nie przewiduje.

99. Proszę o podanie rzeczywistej ilości wydanych posiłków w poszczególnych miesiącach – najlepiej za cały poprzedzający rok

**Odpowiedź:** w załączeniu zestawienie ilości wydanych posiłków

100. Prosimy o informację jaki jest koszt netto dzierżawy przedmiotowych pomieszczeń ?

**Odpowiedź:** obecny czynsz dzierżawy pomieszczeń wynosi 897,36 zł netto.

101. Prosimy o wyszczególnienie średniomiesięcznej ilości dodatków do diet

**Odpowiedź:** średni za ostatnie 6 miesięcy: II śniadanie – 972 osoby, podwieczorek – 4 osoby, posiłek nocny – 184 osoby

102. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w związku z kryterium oceny ofert „jakość” oraz zgodnie z Wymogiem Zamawiającego - pkt.III.10 SIWZ „Wszystkie elementy wykonanej usługi muszą być zgodne z procedurami certyfikowanego systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP))” - Wykonawca powinien potwierdzić posiadanie wdrożonego systemu HACCP w **formie certyfikatu** wydanego przez zewnętrzny podmiot uprawniony do przeprowadzania certyfikacji HACCP lub równoważny.

Pragniemy zaznaczyć, iż obecnie posiadanie systemu HACCP jest obowiązkowe w każdej kuchni produkcyjnej. W świetle rozporządzenia wszyscy operatorzy żywności bez względu na wielkość i profil prowadzonej działalności od dnia 1 stycznia 2006 mają obowiązek posiadać wdrożony i funkcjonujący system HACCP. Wykonawca nie może mieć braku wdrożonego systemu HACCP, więc uzyskanie 0 pkt jest możliwe tylko w przypadku nie posiadania kuchni. Prosimy o weryfikację kryterium jakości poprzez wprowadzenie zapisu:

Wzór do klasyfikacji ofert w kryterium jakość:

0 pkt – brak wdrożonego systemu HACCP w **formie certyfikatu** wydanego przez zewnętrzny podmiot uprawniony do przeprowadzania certyfikacji HACCP lub równoważny w prowadzonych przez Wykonawcę kuchniach

5 pkt – posiadanie wdrożonego systemu HACCP w **formie certyfikatu** wydanego przez zewnętrzny podmiot uprawniony do przeprowadzania certyfikacji HACCP lub równoważny w co najmniej dwóch kuchniach prowadzonych przez Wykonawcę,

10 pkt - posiadanie wdrożonego systemu HACCP w **formie certyfikatu** wydanego przez zewnętrzny podmiot uprawniony do przeprowadzania certyfikacji HACCP lub równoważny w co najmniej czterech kuchniach prowadzonych przez Wykonawcę.

**Odpowiedź:** Wykonawca dobrze rozumie, że przez kryterium oceny ofert „jakość” wykonawca potwierdzić posiadanie wdrożonego systemu HACCP w **formie certyfikatu** wydanego przez zewnętrzny podmiot uprawniony do przeprowadzania certyfikacji HACCP lub równoważny.

103. Czy w celu potwierdzenia, że nie zachodzą w stosunku do Wykonawcy przesłanki określone w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy, skutkujące wykluczeniem z postępowania - można załączyć aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji?

**Odpowiedź:** tak

104. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do II śniadania oraz podwieczorka powinno być zaplanowane pieczywo, masło dodatek białkowy lub owoce lub warzywa lub jogurt, kisiel, jogurt?

**Odpowiedź:** tak

105. Ze względu na częste malowanie kuchni, czy sprawna jest wentylacja?

**Odpowiedź:** Wentylacja jest sprawna.

*Zamawiający*

*Wojciech Machelski*