

**Wojewódzki Szpital Specjalistyczny nr 5
im. Św. Barbary w Sosnowcu
41-200 Sosnowiec, ul. Plac Medyków 1, skr. poczt. 168**

tel. (032) 36 82 428

fax (032) 36 82 012

Sosnowiec, 09.10.2009r.

Wyjaśnienie treści SIWZ do przetargu nieograniczonego WSS5/EP/318/2009 pt. „Świadczenie usług żywienia pacjentów w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym nr 5 im. św. Barbary w Sosnowcu – System bemarowy”.

Pytanie 1.

Prosimy o informację ile wynosi nagroda jubileuszowa dla pracowników, którzy przepracowali w zakładzie: 20, 25, 30, 35 lat.

Odpowiedź:

- 75% miesięcznego wynagrodzenia – po 20 latach pracy
- 100% miesięcznego wynagrodzenia – po 25 latach pracy
- 150% miesięcznego wynagrodzenia – po 30 latach pracy
- 200% miesięcznego wynagrodzenia – po 35 latach pracy
- 300% miesięcznego wynagrodzenia – po 40 latach pracy

Pytanie 2.

Prosimy o doprecyzowanie zapisu w Rozdziale II pkt. 2 podpunkt 2 dotyczący oświadczenia o dostosowaniu pomieszczeń.

Odpowiedź:

Podtrzymujemy zapisy w SIWZ.

Pytanie 3.

Co oznacza w formularzu ofertowym rubryka „cena jednego dnia świadczenia usługi”? Czy jeden osobodzień rozumiany jako 3 posiłki (śniadanie, obiad, kolacja), czy iloczyn „orientacyjnej ilości całodziennego wyżywienia” przez znaną Wykonawcy cenę osobodnia netto?

Odpowiedź:

„Cena jednego dnia świadczenia usługi” - to jeden osobodzień.

Pytanie 4.

Które z urządzeń przekazywanych Wykonawcy są obecnie niesprawne albo wymagają remontu?

Odpowiedź:

Urządzenie niesprawne:

- kocioł 200 litrów.

Do remontu:

- kociołki uchylne.
- krajalnica do wędlin.
- obieraczki – 2 sztuki (do ziemniaków).
- maszyna tunelowa (zmywarka).
- wózki śniadaniowe.
- drobny sprzęt.
- „WILK” do mięsa.
- maszyny do jarzyn.
- patelnia elektryczna.

Pytanie 5.

Prosimy o podanie w punktach zakresu obowiązków pracownika zatrudnionego w kuchni na stanowisku inspektora ds. sprzedaży?

Odpowiedź:

Pracownicy zatrudnieni w kuchni na stanowisku inspektora ds. sprzedaży obecnie nie pracują w Dziale Żywnienia (dzierżawią kioski i bar).

Pytanie 6.

Ilu pracowników obecnie pracuje na kuchni poza 26 wskazanymi do przejęcia?

Odpowiedź:

Dodatkowo w dziale pracuje 5 osób.

Pytanie 7.

O jakim pakiecie mowa w punkcie 6.7 (zdanie ostatnie) – „Wykaz oświadczeń i dokumentów”?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż ostatnie zdanie brzmi „Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże wykonanie 3 usług odpowiadających swoim rodzajem i wartością przedmiotowi zamówienia”.

Pytanie 8.

Prosimy o podanie w punktach zakresu obowiązków pracownika zatrudnionego w kuchni na stanowisku mistrza zmianowego.

Odpowiedź:

Stanowi załącznik nr 1 do niniejszych wyjaśnień.

Pytanie 9.

Czy wózki wyróżnione w wykazie środków trwałych WD-24, WK 65/53, WD-40, WD-32, WPES - śniadaniowe to wózki cateringowe, bemarowe, czy służące wyłącznie do transportu w systemie tacowym?

Odpowiedź:

- 1) wózki: WD – 24, WD – 40, WD – 32 – to szafy tacowe
- 2) wózek: WK 65/53 - to wózek do koszy z podajnikiem podgrzewanym
- 3) wózek WPES – to wózki śniadaniowe

Pytanie 10.

W odniesieniu do Programu Dostosowania prosimy o wyszczególnienie tych prac, które już zostały wykonane na kuchni do dnia 28.10.2009r.

Pytanie 11.

W odniesieniu do załączonej do SIWZ decyzji Sanepidu prosimy o wyszczególnienie tych prac, które zostały wykonane na kuchni do dnia 28. 10.2009r.

Odpowiedź dla pytania 10 i 11.

Zostało wykonane (do 30.06.2009 r. Decyzji Sanepidu):

- uzupełniono ubytki w glazurze podłogowej: w kuchni i w zmywalni szpitalnej.
- malowanie korytarza komunikacyjnego łączącego kuchnię z windami (wyk. luty 2009 r.),
- wymieniono zniszczony odbojnik w pomieszczeniu dystrybucyjnym.
- wymieniono zniszczoną glazurę ścienną w przygotowalni mięsa i w chłodni,
- uzupełniono ubytki fug stanowiące połączenia ścian i podłóg.
- odnowiona zniszczoną stolarkę drewnianą:
 - w zmywalni szpitalnej.
 - w magazynie dobowym.
 - w magazynie pieczywa.
 - w przygotowalni mięsa.
 - w przygotowalni warzyw.
- wymieniono zniszczony sprzęt kuchenny
 - garnki
 - patelnie
 - naprawa szafy chłodniczej w magazynie dobowym
- odnowiono obudowę patelni elektrycznych
- uzupełniono ubytki okleiny stołów w pomieszczeniach kuchennych.

Pytanie 12.

Czy oprócz dokumentów, których Zamawiający wymaga od Wykonawców tj. wymienionych w rozdziale I punkt 6. w rozdziale II punkt 2 i w rozdziale III, należy złożyć inne, które wprost nie wynikają z zapisów SIWZ, a których oczekuje Zamawiający. Jeśli tak jest prosimy o ich wyraźne określenie wraz z punktami SIWZ, z których takie dokumenty wynikają.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż wszystkie wymagane dokumenty, są wymienione w SIWZ.

Pytanie 13.

Czy Zamawiający zapewni pojemniki na odpady pokonsumpcyjne?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie zobowiązany do wywozu odpadów komunalnych, poknie zapewni pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

Pytanie 14.

Czy Zamawiający posiada wiedzę, że ze względów technicznych nie jest możliwe założenie liczników na dane media wykorzystywane na kuchni?

Odpowiedź:

Zamawiający posiada wiedzę jeżeli ze względów technicznych nie będzie możliwe założenie licznika to do końca trwania umowy pozostanie rozliczenie ryczałtowe (Rozdział II pkt 3 podpkt C).

Pytanie 15.

Czy 10 zł opłaty konserwacyjnej za telefony to kwota netto, czy brutto i za jaki okres jest ponoszona przez Wykonawcę?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż 10 zł jest to wartość netto za 1 numer wewnętrzny.

Pytanie: 16

Prosimy o podanie ilości osobodni z 29.09.2009r.

Odpowiedź:

Stanowi załącznik nr 2 do wyjaśnień.

Pytanie 17.

Prosimy o podanie rzeczywistych (nie średnich) wszystkich kosztów pracodawcy związanych z zatrudnieniem pracowników wraz ze wszystkimi dodatkami z rozbiciem na poszczególne składniki wynagrodzeń i ze wskazaniem okresu za jaki podano te dane. Jednocześnie wnioskujemy, aby był to ostatni miesiąc rozliczeniowy. UWAGA – pytanie dotyczy tylko 26 pracowników, których Wykonawca przejmie w ramach art. 23¹ KP.

Odpowiedź:

Stanowi załącznik nr 3 do wyjaśnień

Pytanie 18.

Czy rubryka „narzut pracodawcy” w tabeli stanowiącej załącznik nr 3 do SIWZ oznacza wszystkie koszty jakie ponosi Zamawiający z tytułu zatrudnienia pracowników (np. ZUS pracodawcy i inne)?

Odpowiedź:

„Narzut pracodawcy” oznacza koszt ZUS pracodawcy.

Pytanie 19.

Zamawiający w rozdz. I SIWZ pkt 6.7 w celu potwierdzenia niezbędnej wiedzy i doświadczenia, żąda złożenia wykazu zgodnego ze wzorem zamieszczonym w Rozdziale II, pkt 4 niniejszej SIWZ.

Informujemy że nie tylko we wskazanym Rozdziale brak w/w wykazu, ale również w całym SIWZ. Prosimy o ustosunkowanie się według jakiego wzoru mamy przedstawić wykaz wykonywanych usług ?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż Wykonawca wykaże wykonanie 3 usług odpowiadających swoim rodzajem i wartością przedmiotowi zamówienia na swoim na swoim druku.

ZAKRES ODOWIAZKOW:

I. Obowiązki ogólne

1. Zakres obowiązków wynikających z art. 100 Kodeksu Pracy

- § 1. Pracownik jest obowiązany wykonywać prace sumiennie i starannie oraz stosować się do poleceń przełożonych, które dotyczą pracy, jeżeli nie są one sprzeczne z przepisami prawa lub umową o pracę
- § 2. Pracownik jest zobowiązany w szczególności:
1. Przestrzegać czasu pracy ustalonego w zakładzie pracy.
 2. Przestrzegać regulaminu pracy i ustalonego w zakładzie pracy porządku.
 3. Przestrzegać przepisów oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także przepisów przeciwpożarowych.
 4. Dbać o dobro zakładu pracy, chronić jego mienie oraz zachować w tajemnicy informacje, których ujawnienie mogłoby narazić pracodawcę na szkodę.
 5. Przestrzegać tajemnicy określonej w odrębnych przepisach.
 6. Przestrzegać w zakładzie pracy zasad współżycia społecznego.

2. Zakres obowiązków wynikających z art. 211 Kodeksu Pracy

Przestrzeganie przepisów i zasad bezpieczeństwa i higieny pracy jest podstawowym obowiązkiem pracownika. W szczególności pracownik jest obowiązany:

1. Znać przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, brać udział w szkoleniu i instruktażu z tego zakresu oraz poddawać się wymagany egzaminom sprawdzającym.
2. Wykonywać prace w sposób zgodny z przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosować się do wydawanych w tym zakresie poleceń i wskazówek przełożonych.
3. Dbać o należyty stan maszyn, urządzeń, narzędzi i sprzętu oraz porządek i ład w miejscu pracy
4. Stosować środki ochrony zbiorowej, a także używać przydzielone środki ochrony indywidualnej oraz odzież i obuwie robocze, zgodnie z ich przeznaczeniem.
5. poddawać się wstępnym okresowym i kontrolnym oraz innym badaniom lekarskim stosować się do wskazań lekarza.
6. Niezwłocznie zawiadomić przełożonych o zauważonym w zakładzie pracy wypadku albo zagrożeniu życia lub zdrowia ludzkiego oraz ostrzec współpracowników a także inne osoby znajdujące się w rejonie zagrożenia, o grożącym niebezpieczeństwie.
7. Współdziałać z pracodawcą i przełożonymi w wypełnianiu obowiązków dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy.

Pracownik uprawniony jest do:

- zaciągania porad u przełożonych związanych z wykonywaną pracą.
- zgłaszanie wniosków w sprawie usprawnienia pracy.
- odmowy wykonania poleceń przełożonego, które stanowiłyby przestępstwo.
- odmowy wykonania poleceń przełożonego o ile polecenie to jest sprzeczne z prawem, zagraża mieniu społecznemu lub narusza zasadę współzycia społecznego ,

4. Pracownik wykonuje swoje obowiązki na podstawie obowiązujących przepisów prawa a w szczególności :

- ustawie o zakładach opieki zdrowotnej
- kodeksu pracy
- instrukcji ,regulaminów oraz zarządzeń wewnętrznych Dyrektora WSS 5 im.św. Barbary w Sosnowcu

5. Zakres odpowiedzialności:

Pracownik ponosi odpowiedzialność materialną za szkody wyrządzone pracodawcy .

II. Obowiązki szczegółowe

1. Zapoznaje się z jadłospisem, ilością osób żywionych w danym dniu oraz z gramówką: chorych, stołówki pracowniczej, barów.
2. Organizuje na bieżąco pracę kucharzom i pomocom kuchennym ustawiając personel na stanowiskach pracy w zależności od jadłospisów.
3. Wydaje z magazynu dobowego produkty żywnościowe do produkcji.
4. Dopilnowuje, aby wszystkie produkty wydane z magazynu zostały całkowicie zużyte do przygotowywanych posiłków.
5. Przy sporządzaniu posiłków przestrzega zasad dietyki – współpracuje ściśle ze starszą dietetyczką, zgodnie z planem dziennej produkcji.
6. Ocenia organoleptycznie całą produkcję.
7. Dozoruje porcjowanie i uczestniczy przy ekspedycji posiłków na oddziały, przestrzegając rotacji oddziałów, temperatury posiłków.
8. Przyjmuje zmiany diet i ilości żywionych zgłaszane z oddziałów w godzinach popołudniowych.
9. Codziennie dozorowanie pobieranie prób pokarmowych ze wszystkich wyprodukowanych potraw, opisuje je oraz prawidłowo przechowuje – zgodnie z instrukcją.
10. Dopilnowuje stanu higieniczno-sanitarnego pomieszczeń kuchennych, urządzeń i naczyń.
11. Zgłasza usterki występujące w kuchni do Kierownika Dz. Żywienia, Kierownika Kuchni, a w dni wolne od pracy do dyspozytorni Szpitala.
12. Podczas nieobecności kierownika kuchni zastępuje go i jest odpowiedzialny za produkcję i rozdział posiłków na oddziały szpitalne.
13. Pobiera z magazynu żywności art. spożywcze przeznaczone do produkcji następnego dnia, odpowiednio zabezpiecza i wydaje do produkcji planowanych posiłków.
14. Aktualizuje pracowniczą książeczkę zdrowia do celów snitarno-epidemiologicznych zgodnie z kalendarzem zleconym przez uprawnionego lekarza.
15. Przestrzega przepisów instrukcji GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej) w zakresie pracy kuchni oraz zna praktycznie system HACCP
Wykonuje stosowne pomiary i dokonuje zapisów
16. Dba o utrzymanie czystości w magazynie dobowym poprzez podległy jej personel.
17. Realizacja innych czynności zleconych przez przełożonego.

Niniejszy zakres obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności jest integralną częścią umowy.

29.09.09

Zestawienie nr 2 do wyjątkiem

Zestawienie na dzień

Kliniki	Normalna I	Dziecięca II	Bezsolna b/s	Cukrzyca b/s XIIbs	Podstawowa V	Wegertariańska	Oszczędzająca VIIIb	Bezpurnowa	Niskokalorycz. IX	Wysokobiałk. X	Płynna XIa	Półpłynna XIb	Cukrzykowa XII	Bezglutenowa	Dieta specjalna "O"	Kielkowa	Razem	Mleko sł.	Zupa	Gorzkie	Śmietana	Ser biały	Jajka	sucharki	biskopki	jogurt	herbata	kaszka	kiełk	
Wewnętrzny A					16							4	15				35													
Gastroenterologia					19							2	3				24													
Reumatologia	13				1	0	1						2				17													
Nefrologia	6	12											5				23													
Okulistyka	11											3					14													
Laryngologia	7											2	1				10													
Chirurgia Szczękowa	6									7		1	1		2		16													
Neurologia	26				2				1			2	4				35													
Reh.Med.	22											1	4				27													
Geriatrya	14	2			4							3	9				32													
Neurochirurgia I	24					1					3	2					30													
Neurochirurgia II	28											3	3		1		32													
Chirurgia ogólna I	3				13				1			3	3		6		26													
Chirurgia Naczyń	10								1			3	3		1		15													
Chirurgia Plastyczna	5											1	1				6													
Chirurgia uraz. I	17				3					1	1	1					22													
Chirurgia uraz. II	23				2							2	2				27													
Chirurgia uraz. III	16				4							4	4		3		27													
Pulmonologia	16										1	3	3				20													
OIOM	1										4		1		6	3	14													
Urologia	9				3							2	2		3		19													
Chirurgia ogólna II	2				5		6			4	3	5	7		1	33														
Kardiologia					20							9	9				29													
SOR					4								4				4													
	259	0	14	0	96	1	6	1	0	3	20	21	83	0	29	4	537	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

537 stan umiary - 25, 0' = 508 punktów symulowanych

Soligomik nr 3 do wyjąmienia

Sosnowiec 06.10.2009 r

Wykaz wysokości wynagrodzenia wraz z narzutem pracodawcy poszczególnych pracowników Działu Żywienia za m - c VIII 2009 r

Lp	Placa zasadnicza za m - c VIII/09	wysługa lat	Urlop taryfowy	dodatek 20% obsługa	Wynag. Za czas choroby	Brutto	Zasilki ZUS	Narzut pracodawca
1.	94,67	0,00	0,00	14,20	261,44	370,31	653,80	389,95
2.	1 480,00	340,40	0,00	0,00	0,00	1 820,40	0,00	2 148,62
3.	1 680,00	403,20	0,00	70,89	0,00	2 154,09	0,00	2 542,47
4.	1 420,00	355,00	0,00	49,70	0,00	1 824,70	0,00	2 153,69
5.	2 000,00	340,00	0,00	0,00	0,00	2 340,00	0,00	2 761,90
6.	1 490,67	372,67	18,24	17,20	100,16	1 998,94	100,16	2 229,33
7.	1 680,00	420,00	0,00	50,40	0,00	2 150,40	0,00	2 538,12
8.	1 690,00	422,50	26,40	33,80	0,00	2 172,70	0,00	2 564,44
9.	1 400,00	350,00	15,84	35,00	0,00	1 800,84	0,00	2 125,53
10.	1 420,00	298,20	24,00	35,50	0,00	1 777,70	0,00	2 098,22
11.	1 680,00	268,80	19,36	33,60	0,00	2 001,76	0,00	2 362,68
12.	1 420,00	355,00	10,80	21,30	0,00	1 807,10	0,00	2 132,92
13.	1 420,00	326,60	27,20	21,30	0,00	1 795,10	0,00	2 118,76
14.	1 420,00	255,60	28,08	63,90	0,00	1 767,58	0,00	2 086,27
15.	1 420,00	241,40	23,76	42,60	0,00	1 727,76	0,00	2 039,28

16.	1 420,00	355,00	0,00	21,30	0,00	1 796,30	0,00	2 120,17
17.	1 680,00	184,80	0,00	0,00	0,00	1 864,80	0,00	2 201,02
18.	2 050,00	328,00	0,00	0,00	0,00	2 378,00	0,00	2 806,75
19.	2 000,00	500,00	0,00	40,00	0,00	2 540,00	0,00	2 997,96
20.	1 420,00	241,40	2,00	42,60	0,00	1 706,00	0,00	2 013,59
21.	1 064,00	266,00	2,00	16,80	0,00	1 348,80	536,91	1 591,99
22.	1 680,00	403,20	0,00	67,20	0,00	2 150,40	0,00	2 538,12
23.	1 680,00	403,20	27,20	33,60	0,00	2 144,00	0,00	2 530,56
24.	1 720,00	309,60	0,00	68,80	0,00	2 098,40	0,00	2 476,74
	36 429,34	7 740,57	224,88	779,69	361,60	45 536,08	1 290,87	53 569,09