

Znak sprawy 21/2016

do wszystkich uczestników postępowania

dotyczy: postępowania o zamówienie publiczne w trybie przetargu nieograniczonego powyżej 209 000 Euro opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej w dniu 12.04.2016 r. pod numerem 2016/S 071-124538 na Świadczenie usługi w zakresie kompleksowego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Wojewódzkim Szpitalu Zespólnym w Elblągu z jednoczesną dystrybucją posiłków, prowadzeniem stołówki, dzierżawą i modernizacją pomieszczeń oraz przejęciem pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy.

Wojewódzki Szpital Zespólny w Elblągu, ul. Królewiecka 146 informuje, że w przedmiotowym postępowaniu w dniach 20-22.04.2016 r. od Wykonawców wpłynęły zapytania o następującej treści:

1. W Rozdziale 3, pkt. 3.7 SIWZ, Zamawiający zdefiniował zasady ceny za usługę, ograniczając się stricte do zapisów ustawy Pzp. Jednocześnie Zamawiający przyjął założenie: ośmioletniego okresu realizacji umowy oraz zobowiązał Wykonawcę do przeprowadzenia skomplikowanej i kosztownej modernizacji kuchni.

Przytoczone zapisy będą mogły skutkować zmianą ceny wyłącznie w przypadkach precyzyjnie opisanych w Ustawie Pzp. Nie dotyczą one jednak innych zmian rynkowych, jak chociażby wzrost cen artykułów spożywczych i konsumpcyjnych, stanowiących nawet 40% kosztów usługi żywienia pacjentów.

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie we wzorzec umowy na świadczenie usług zapisu dotyczącego waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy następujący zapis:
„Wynagrodzenie Wykonawcy może podlegać waloryzacji o wskaźnik wzrostu cen konsumpcyjnych według obwieszczenia Prezesa GUS ogłoszonego na dany rok, przy czym wysokość ewentualnej zmiany ceny będzie ustalona na drodze dwustronnych uzgodnień Wykonawcy z zamawiającym „.

Brak klauzuli waloryzacyjnej w umowie długoterminowej jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego i prowadzi z jednej strony do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy w sytuacji nieuwzględnienia waloryzacji, z drugiej zaś strony skutkuje obniżeniem jakości świadczonej usługi, co jest negatywnie odbierane przez Zamawiającego. Wprowadzanie klauzul waloryzacyjnych jest zatem korzystne dla obu stron umowy, gdyż pozwala na dostosowanie wynagrodzenia Wykonawcy do warunków rynkowych (np. zmieniających się cen artykułów spożywczych) oraz daje pewność Zamawiającemu, że usługa świadczona na jego rzecz daje rękojmię właściwego jakościowego poziomu realizacji zakontraktowanej usługi.

Ad. 1

Stosowny zapis znajduje się w Załączniku Nr 16 do SIWZ par. 9 ust. 5.

2. W Rozdziale 3, pkt. 3.10 SIWZ, Zamawiający informuje, że w przypadku wzrostu ceny za usługę opisanego w pkt. 3.7 SIWZ, a przekraczającego 5%, Zamawiającemu przysługuje prawo do przedterminowego wypowiedzenia umowy. Z uwagi na fakt, iż Wykonawca nie ma żadnego wpływu na zdarzenia opisane w pkt. 3.7 SIWZ, prosimy o potwierdzenie, iż w takim przypadku Zamawiający zwróci Wykonawcy niezamortyzowaną część nakładów finansowych poniesionych na modernizację kuchni.

Ad. 2.

Tak, ale na zasadach opisanych w Załączniku Nr 16 do SIWZ par. 12 ust. 2 oraz Załączniku Nr 10 par. 8 ust. 2.

3. Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy Rozdziału 5, pkt. 5.1.2 SIWZ i w celu spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia Zamawiający wymaga wykazania „co najmniej jednej usługi odpowiadającej swoim rodzajem [...] przedmiotowi zamówienia”, tzn. zamówienia spełniającego następujące parametry:
- a) usługi żywienia zbiorowego pacjentów w szpitalu o liczbie minimum 550 łóżek
 - b) usługi polegającej na przygotowaniu i dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta w systemie bimarowym
 - c) usługi o rocznej zrealizowanej wartości nie mniejszej niż 2,6 mln PLN
 - d) zamówienia w ramach którego Wykonawca wykonał również modernizację dzierżawionych pomieszczeń kuchni

Ad. 3.

Wykonawca nieprawidłowo odczytuje treść.

Zamawiający informuje, że w pkt. 5.1.2 SIWZ określenie cyt. : „co najmniej jednej usługi odpowiadającej swoim rodzajem i wartością przedmiotowi zamówienia” jest sformułowaniem ogólnym a nie dosłownym. Kluczowy wymóg stanowi dalsza treść pkt. 5.1.2 SIWZ, cyt.: „...tj. dotyczącej żywienia zbiorowego pacjentów w szpitalu w sposób ciągły przez okres co najmniej 12 miesięcy, polegającej na przygotowaniu i dystrybucji całodziennego wyżywienia pacjentów. Szpital, w którym była/jest wykonywana usługa musi mieć zarejestrowane minimum 550 łóżek, a roczna wartość realizowanej usługi żywienia w tym szpitalu jest nie mniejsza niż 2.600.000- zł brutto.”

W celu zapewnienia uczciwej konkurencji Zamawiający w postawionym warunku udziału nie odnosi się do wymogu wykazania modernizacji kuchni przez Wykonawcę. Proponowany przez Wykonawcę wymóg rażąco ograniczyłby konkurencję i wyeliminował potencjalnych Wykonawców, którzy posiadają wystarczające doświadczenie w kluczowym zakresie przedmiotu zamówienia.

4. W Rozdziale 5, pkt. 5.1.2 SIWZ w celu spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia Zamawiający wymaga wykazania „co najmniej jednej usługi odpowiadającej swoim rodzajem i wartością przedmiotowi zamówienia”.

Mając na uwadze, że warunki udziału w postępowaniu powinny być dla wszystkich Wykonawców takie same, prosimy o informację, którą kwotę Zamawiający uzna za spełniającą wymogi SIWZ:

- a) szacunkową wartość zamówienia określoną w ogłoszeniu o zamówieniu w kwocie netto 11.867.206 PLN
czy

- b) ustaloną na podstawie dostępnych informacji wartość poprzedniego zamówienia na usługi żywienia pacjentów w WSZ w Elblągu w kwocie brutto: 17.430.300 PLN.

Ad. 4.

Zamawiający informuje, że w pkt. 5.1.2 SIWZ określenie cyt. : „*co najmniej jednej usługi odpowiadającej swoim rodzajem i wartością przedmiotowi zamówienia*” jest sformułowaniem ogólnym a nie dosłownym. Kluczowy wymóg stanowi dalsza treść pkt. 5.1.2 SIWZ, cyt.: „...tj. dotyczącej żywienia zbiorowego pacjentów w szpitalu w sposób ciągły przez okres, co najmniej 12 miesięcy, polegającej na przygotowaniu i dystrybucji całodziennego wyżywienia pacjentów. Szpital, w którym była/jest wykonywana usługa musi mieć zarejestrowane minimum 550 łóżek, a roczna wartość realizowanej usługi żywienia w tym szpitalu jest nie mniejsza niż 2.600.000- zł brutto.”

W celu zapewnienia uczciwej konkurencji Zamawiający odnosi się do wartości rocznej, a nie jak proponuje Wykonawca za cały okres świadczenia usługi.

5. Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy Rozdziału 13, pkt. 2 SIWZ i prawidłowe podanie informacji cenowych wygląda w sposób następujący:

- a) Zał. 18 - wiersz 4/ kolumna F - należy podać cenę osobodnia
 - b) Zał. 17 - wiersz 1/ kolumna E - należy podać cenę osobodnia z Zał. 18 (powyżej)
 - c) Formularz Ofertowy - pkt. II, ust.2 należy podać wartości z Zał. 17— wiersz 1/ kolumna F
- Jeżeli powyższe rozumowanie jest błędne, prosimy o podanie właściwego opisu.

Ad. 5.

Zgodnie z opisem SIWZ Pkt. 13 ppkt. 2

6. Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy Rozdziału 14 - Opis kryteriów, pkt. 1.3 - doświadczenie wykonawcy i w celu wykazania doświadczenia, o którym mowa w tym punkcie SIWZ Wykonawca powinien wykazać się doświadczeniem w realizacji zamówienia / usługi spełniającego następujące parametry:

- a) usługi żywienia zbiorowego pacjentów w szpitalu o liczbie zarejestrowanych łóżek nie mniejszej niż 550, świadczonej przez okres minimum trzech lat, przy czym rozpoczęcie świadczenia tej usługi powinno nastąpić nie wcześniej niż w roku 2011
- b) usługi polegającej na przygotowaniu i dystrybucji posiłków do łóżka pacjenta w systemie bimarowym
- c) usługi o rocznej zrealizowanej wartości nie mniejszej niż 2,6 mln PLN
- d) zamówienia w ramach którego Wykonawca wykonał również modernizację dzierżawionych pomieszczeń kuchni.

Ad. 6.

Zamawiający informuje, że Wykonawca nieprawidłowo odczytuje zapisy rozdziału 14 SIWZ. Zamawiający zaleca ponowne odczytanie zapisów dokładnie tak jak jest zapisane, bez dodawania zmienionej lub dopisanej przez Pytającego treści.

7. Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i Zamawiający mówiąc o tym, że „urządzenia i sprzęt, w które Wykonawca doposażył kuchnię” przejmie na własność Zamawiający po zakończeniu okresu obowiązywania umowy, dotyczą tylko i wyłącznie urządzeń i sprzętu wykorzystywanego do realizacji zamówienia. Innymi słowy nie dotyczą urządzeń i sprzętu wstawionego przez Wykonawcę do realizacji celów produkcji posiłków dla odbiorców innych niż Zamawiający.

Ad. 7.

Pozostawiony asortyment musi pozwolić na płynną dalszą realizację usługi na rzecz Zamawiającego (załącznik Nr 10 par 6 ust. 1.20) – nie ma tu zapisu, co do przejęcia sprzętu służącego do realizacji działalności zewnętrznej Wykonawcy.
Zamawiający zmienia zapisy Załącznika nr 10 Umowa dzierżawy § 6 ppkt. 1.20:

8. Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i Zamawiający wymaga dołączenia do oferty - zgodnie z zapisami Załącznika Nr 4 do SIWZ, Rozdział I, pkt. 3 - trzech jadłospisów dekadowych (10-dniowych) wraz z recepturami dla rodzajów diet, określonych w załączniku nr 3 do SIWZ w punkcie 2.2.1 od symbolu diety 1a do 7d z wykluczeniem jadłospisu dla diety 2a-3 oraz 6a.

Ad. 8.

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 4, pkt 3

9. W Załączniku Nr 5 do SIWZ, Rozdział 1, pkt. 8 c) Zamawiający stawia restrykcyjny wymóg codziennej wymiany odzieży roboczej pracowników Wykonawcy. Prosimy o informację ile aktualnie wynosi miesięczny koszt prania odzieży pracowników obsługi kuchni, o ile Zamawiający taką usługę świadczy w pralni szpitalnej.

Ad. 9.

Zgodnie z wiedzą uzyskana od obecnego Wykonawcy miesięczny koszt prania wynosi średnio 2400 zł brutto.

10. W Załącznika nr 10 do SIWZ - Umowa dzierżawy „, Par.5 ust. 1 pkt 1.1. wymieniono media dostarczane przez Zamawiającego do dzierżawionych pomieszczeń.
Prosimy o dopisanie do paragrafu również medium: pary technologicznej.

Ad. 10.

Zamawiający zmienia zapisy § 5 ust. 1 p.p. 1.1 Załącznika nr 10 do SIWZ, nadając mu nowe brzmienie.

11. Prosimy o informację, czy Zamawiający wyrazi zgodę na nieodpłatne umieszczenie tablic informacyjnych, oraz tablic wskazujących drogę do bufetu.

Ad. 11.

Tak, po uzgodnieniu formy, miejsca i sposobu montażu zgodnie z zap. Par. 6 ust. 1.12 umowy dzierżawy.

12. W Załączniku Nr 10 do SIWZ - Umowa dzierżawy, Par. 3:

- w ust. 5.1.1. Zamawiający określił wysokość opłat ryczałtowych za energię ciepłą.
- w ust. 5.1.2. Zamawiający określił wysokość opłat ryczałtowych za gaz (parę technologiczną).

Mając na uwadze, że z w/w mediów korzysta na swoje potrzeby również Zamawiający, a Wykonawca z natury rzeczy powinien ponosić opłaty za media wyłącznie w ilościach przez siebie zużywanych, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na zamontowanie staraniem Wykonawcy i na jego koszt opomiarowania wyżej wspomnianych mediów: co. oraz pary technologicznej.

Przyjęcie takiego rozwiązania daje gwarancję uczciwości rozliczeń pomiędzy

Zamawiającym i Wykonawcą, gdzie odczyty licznika c.o. oraz licznika pary będą podstawą do rozliczeń pomiędzy stronami.

Ad. 12.

Po przeprowadzonej modernizacji istnieje możliwość rozważania zaproponowanego sposobu rozliczenia na podstawie licznika. Na dzień przejęcia pomieszczeń kuchni będzie obowiązywał ryczałt.

13. Mając na uwadze pytanie poprzedzające, prosimy o określenie:

A./ wysokości stawki w PLN za jednostkę zużycia pary technologicznej (GJ)

B./ kosztów z tytułu przesyłu pary.

Ad. 13.

Po przeprowadzonej modernizacji i instalacji liczników będzie możliwość określenia wysokości stawki i kosztów przesyłu pary.

14. W Załączniku Nr 10 do SIWZ - Umowa dzierżawy, Par. 3, ust. 5.1.2. Zamawiający stwierdził w odniesieniu do rozliczeń za parę technologiczną m.in., że:

„.....w przypadku wprowadzenia działalności wykraczającej poza świadczenie wynikające z zakresu umowy na rzecz Zamawiającego skutkującej zwiększeniem poboru pary technologicznej kwota ryczałtu miesięcznego ulegnie zwiększeniu w stopniu odzwierciedlającym zwiększenie jej poboru.”

Koszty ryczałtowe za gaz (parę technologiczną) określone w wymienionym wyżej punkcie Umowy zdecydowanie przewyższają (nawet kilkakrotnie) typowe koszty ponoszone przez wykonawców usług żywieniowych w innych obiektach kuchennych. Przy kalkulowaniu ceny za usługę dla Zamawiającego Wykonawca oczywiście może wziąć pod uwagę poziom kosztów wskazany przez Szpital. Tak skalkulowana cena będzie ze wszech miar rzetelna. Jednak już w przypadku kalkulacji kosztów produkcji posiłków na potrzeby odbiorców zewnętrznych - co z definicji dopuszcza Zamawiający - Wykonawca musi jednoznacznie znać zasady rozliczeń za parę technologiczną. W związku z brakiem opomiarowania zużycia pary technologicznej Zamawiający nie może powziąć rzetelnej wiedzy na temat „*stopnia odzwierciedlającego zwiększenie jej poboru*”. Aby zapewnić uczciwą kalkulację ewentualnej podwyżki Zamawiający powinien wskazać jednoznacznie w jaki sposób będzie weryfikował i monitorował ewentualne zwiększenie poboru zużycia pary.

Z uwagi na powyższe prosimy, prosimy o:

A./ wyrażenie zgody na opomiarowanie zużycia pary technologicznej na potrzeby kuchni lub

B./ wskazanie jednoznacznego algorytmu pozwalającemu Wykonawcy na kalkulację kosztów za parę technologiczną w przypadku prowadzenia produkcji posiłków na potrzeby odbiorców zewnętrznych.

Brak ustalenia powyższych zasad, ich uznaniowość albo określenie cen za parę technologiczną na poziomie całkowicie nierynkowym w praktyce uniemożliwi Wykonawcy prowadzenia działalności wykraczającej poza wyłączną produkcję posiłków na potrzeby Zamawiającego. W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie w stanie przygotować rzetelnej oferty dla odbiorców zewnętrznych.

Ad. 14.

Po przeprowadzonej modernizacji istnieje możliwość rozważenia zaproponowanego sposobu rozliczenia na podstawie licznika.

15. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na ewentualne zmiany w technologii produkcji w kuchni, zakładające wyeliminowanie lub znaczące zmniejszenie zapotrzebowanie na parę technologiczną i zastąpienie tego czynnika innym medium.

Ad. 15.

Nie wyraża

16. Mając na uwadze bardzo szeroki zakres planowanej modernizacji, powodującej długotrwałe wyłączenia poszczególnych / kolejnych odcinków kuchni oraz stołówki / bufetu, prosimy o przyjęcie zasady czasowego zwolnienia Wykonawcy z opłat czynszowych za powierzanie wyłączone w danym momencie z eksploatacji celem prowadzenia prac remontowo - modernizacyjnych.

Ad. 16.

Nie wyraża

17. Po zapoznaniu się z dokumentacją techniczną załączoną do SIWZ, jak również po wstępnych konsultacjach w firmami budowlanymi posiadającymi potencjał do przeprowadzenia prac modernizacyjnych kuchni szpitalnej na tak szeroką skalę, otrzymaliśmy niepokojące informacje, które wskazują na znaczne ryzyko związane z koniecznością prowadzenia prac modernizacyjnych bez wyłączania kuchni z eksploatacji. Wg części firm budowlanych modernizacja we wskazanym zakresie może wiązać się z koniecznością czasowego wyłączenia kuchni z eksploatacji. Wobec powyższego prosimy o informację, czy Zamawiający w sytuacji niemożności prowadzenia prac modernizacyjnych przy zachowaniu ciągłości pracy kuchni dopuszcza możliwość jej czasowego zamknięcia i dowożenia w tym okresie posiłków z zewnętrznego obiektu kuchennego?

Ad. 17.

Problem ten opisuje Załącznik nr 3 II pkt 2 ppkt 2.1.6

18. W Załączniku Nr 10 do SIWZ - Umowa dzierżawy, Par. 6, ust. 1.13. Zamawiający określił termin zakończenia modernizacji kuchni na „koniec 2017 roku”.
Mając na uwadze bardzo szeroki zakres planowanej modernizacji oraz przyjętą zasadę prowadzenia prac bez wyłączania pracy kuchni, co wiąże się z zasadą „etapowania prac”, opisaną w załączonej do SIWZ dokumentacji technicznej, prosimy o zmianę terminu zakończenia prac w następujący sposób:
- A./ określenie terminu zakończenia prac na dzień 31 marca 2018;
lub alternatywnie:
- B./ utrzymanie terminu zakończenia modernizacji kuchni na „koniec 2017 roku” i wprowadzenie dodatkowego zapisu w następującym brzmieniu: „Jeżeli Dzierżawca nie będzie w stanie dotrzymać terminu zakończenia prac modernizacyjnych zwróci się do Wydierżawiającego z pisemną prośbą o przesunięcie tego terminu nie później jednak niż do 31 marca 2018, jednocześnie udzielając wyjaśnień odnośnie powodu przedłużenia prac. W odniesieniu do w/w okresu przedłużenia prac nie będą naliczane Wykonawcy kary umowne.”

Ad. 18.

Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe zapisy

19. W związku z utworzeniem Centralnego Rejestru Operatorów Urządzeń i Systemów Ochrony Przeciwpożarowej (CRO), które zawierają 3 kg lub więcej substancji kontrolowanych lub fluorowanych gazów cieplarnianych zgodnie z art. 19. ustawy z dnia 15 maja 2015 r. o substancjach zubażających warstwę ozonową oraz o niektórych fluorowanych gazach cieplarnianych (Dz.U. z 2015 poz. 881), zwanej dalej Ustawą – ustawodawca nałożył obowiązek do dnia 14 marca 2016 rejestracji w/w urządzeń (urządzenia chłodnicze, klimatyzacyjne, przeciwpożarowe i pompy ciepła) oraz stworzenia w systemie CRO specjalnych Kart Urządzeń.

W związku z powyższym mamy pytania dodatkowe:

- A./ prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykonał obowiązki wynikające z w/w przepisów ustawy i stworzył w systemie CRO „Karty Urządzeń” w odniesieniu do urządzeń przekazywanych wykonawcy w ramach niniejszego postępowania;
- B./ w przypadku, gdy Zamawiający do tej pory nie wywiązał się z ciążących na nim obowiązków wynikających z w/w przepisów, prosimy o potwierdzenie że Zamawiający wykona je w terminie bez zbędnej zwłoki i na koszt własny oraz stworzy w systemie CRO „Karty Urządzeń” w odniesieniu do urządzeń przekazywanych Wykonawcy w ramach niniejszego postępowania;
- C./ prosimy o potwierdzenie, iż pierwszy przegląd w/w urządzeń przez osobę z odpowiednim certyfikatem powinien zostać dokonany w lutym 2017 roku.

Ad. 19.

a) tak wykonał i stworzył

b) nie dotyczy

c) pierwszy przegląd zobowiązany jest wykonać dotychczasowy Wykonawca do końca 2016 r.

20. Prosimy o potwierdzenie, że prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i w przypadku przedterminowego wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego, zwróci on Wykonawcy niezamortyzowaną część nakładów finansowych przeznaczonych na modernizację kuchni.

Ad. 20.

Poruszony problem został opisany w Załączniku nr 10 § 8 ust. 2 ppkt. 2.3 oraz Załączniku nr 16 § 12 ust. 2.

21. W Załączniku Nr 18 do SIWZ - wymieniono rodzaje diet wraz z podaniem zasad ich wyceny w PLN. Prosimy o wyjaśnienie następujących zapisów:

a) Pozycja 6 - (zupa ze śniadania, z kolacji) - czy oznacza podanie pacjentowi zupy mlecznej?

b) Pozycja 8, oraz 11 - czy obiad diet 6b oraz 6a ma być rozliczany jako procentowy udział kosztów **śniadania**?

c) Pozycja 9 i 12 - czy kolacja diety 6b oraz 6a ma być rozliczana jako procentowy udział kosztów śniadania?

Jeżeli nasze rozumowanie jest błędne, prosimy o udzielenie jasnych wyjaśnień.

Ad. 21.

- a) dotyczy zarówno zupy mlecznej jak i bezmlecznej
- b) tak
- c) tak

22. W związku z faktem, iż w zapisach Załącznika nr 3 do SIWZ w punkcie 2.2.1 - tabela trzecia - Zamawiający podał łączną liczbę wydanych podstawowych posiłków za lata 2013-2015 prosimy o potwierdzenie, iż w tej liczbie są również posiłki z diety 6a, 6b oraz diety ścisłe.

Ad. 22.

W wartościach liczbowych posiłków za lata 2013-2015 podana jest wyłącznie dieta 6b. Dane nie obejmują diety 6a i diety ścisłej.

23. Ze względu na fakt, iż Zamawiający zmienia dotychczasowe zasady prowiantowania pacjentów i ich rozliczeń - wprowadzając znaczącą obniżkę ceny dla posiłków z diet 6a, 6b oraz diet ścisłych - prosimy o uzupełnienie zapisów Załącznika nr 3 do SIWZ w punkcie 2.2.1 w taki sposób, by zostały podane oddzielnie ilości wydanych podstawowych posiłków:

- z diet 6a,6b
- z diet ścisłych
- pozostałych

Ad. 23.

Zamawiający dokonuje zmiany w Zał. Nr 3, II, pkt. 2, ppkt 2.2.1. Szacunkowa liczba wydanych posiłków, osobodni oraz liczba leczonych w danym roku, łącznie dla wszystkich oddziałów.

Do uzupełnienia odpowiedzi: Zgodnie z zapisem zał. Nr 3 II pkt 2.2.2. – tabela Wymagana przez Zamawiającego ilość posiłków do poszczególnych diet, dwa ostatnie wiersze tabeli – dieta ścisła/głodówka nie jest obciążona kosztami, Zamawiający wykazuje rodzaj diety dla celów informacyjnych.

24. Prosimy o podanie informacji nt. wydanych w 2015 roku samych zup obiadowych (bez drugiego dania)

Ad. 24.

W 2015r wydano 2062 zup obiadowych bez drugiego dania.

25. Ze względu na fakt, iż Zamawiający zmienia dotychczasowe zasady prowiantowania pacjentów i ich rozliczeń, w związku z zapisami załącznika nr 18 do SIWZ prosimy o informację, jakie będą zasady wydawania pacjentom samych zup obiadowych (bez drugiego dania) oraz samych zup ze śniadania lub z kolacji. Czy nowo przyjęci pacjenci będą prowiantowani tylko samymi zupami? Jeśli tak, to prosimy o informację, w jaki sposób Zamawiający wskaże pracownikom dystrybucji Wykonawcy osoby nowoprzyjęte?

Ad. 25.

Wydawanie pacjentom samych zup obiadowych/śniadaniowych/ kolacyjnych będzie zgodne z zapotrzebowaniami złożonymi przez oddziały. Zasada ta dotyczy wszystkich leczonych

pacjentów, u których istnieje konieczność w danym dniu podania wyłącznie zupy – zgodnie z Załącznikiem nr 3 II pkt2 ppkt 2.2.1 „Wymagana przez Zamawiającego nomenklatura diet” pkt 3.

26. Skoro w dotychczasowej praktyce w bardzo ograniczonym stopniu stosowano zasadę wydawania pacjentom samych zup, to prosimy o podanie dodatkowych informacji: ile szacunkowo Zamawiający przewiduje w skali jednego dnia zamówić samych zup obiadowych, a ile samych zup ze śniadania, z kolacji?

Ad. 26.

Zamawiający nie jest w stanie podać takich ilości.

27. W związku z zapisami Załącznika nr 2 do SIWZ prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający żąda, aby Wykonawcy dołączyli do oferty zestawienie tabelaryczne preparatów (przedstawione w punkcie IV załącznika nr 2 do SIWZ) „ które planują stosować w ramach realizacji usługi, przy czym zestawienie to powinno zostać przygotowane w podziale na:

- a) Preparaty do dezynfekcji
- b) Preparaty myjące
- c) Pozostałe preparaty uzupełniające

Ad. 27.

Zamawiający wymaga załączenia do oferty zestawienia tabelarycznego tylko dla środków dezynfekcyjnych, co jest zgodne z zapisami zał. Nr 2.

28. W związku z zapisami załącznika nr 2 do SIWZ punkt 4 prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający żąda dokumentów, potwierdzających zgodność stosowanych preparatów z przedstawionym w pkt. II opisem w postaci np. ulotek lub innych materiałów informacyjnych oraz kart charakterystyk tylko w odniesieniu do preparatów do dezynfekcji.

Ad. 28.

Zamawiający żąda dokumentów potwierdzających zgodność stosowanych preparatów z przedstawionym w Załączniku nr 2 pkt. II opisem w postaci np. ulotek lub innych materiałów informacyjnych oraz kart charakterystyki tylko w odniesieniu do preparatów do dezynfekcji, co jest zgodne z zapisami zał. Nr 2.

29. W związku z zapisami Załącznika 3 do SIWZ, punkt 1.3. prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający, dopuszcza możliwość przejęcia na siebie podpisania umowy na wywóz odpadów komunalnych, oraz odpadów opakowaniowych, w tym po środkach dezynfekcyjnych i wystawiania z tego tytułu faktury Wykonawcy.

Ad. 29.

Tak, dopuszcza.

30. Prosimy o podanie średnich, dotychczasowych kosztów wywozu odpadów komunalnych, fakturowanych obecnemu Wykonawcy w skali jednego miesiąca.

Ad. 30.

Średni miesięczny koszt - 2.396,00 zł brutto

31. W związku z zapisami Załącznika nr 3 do SIWZ, rozdział III pkt. A) - prosimy o wyrażenie zgody na zakup naczyń stołowych ze szkła typu Luminarc lub Arcoroc. Wykonawca zobowiązany jest do transportu zastawy stołowej na oddziały w przestrzeni ładunkowej wózków bemaowych, co w sposób oczywisty wiąże się z dodatkowym obciążeniem układu jezdnych tych wózków. Wskazane w SIWZ naczynia ceramiczne są zdecydowanie cięższe niż naczynia wykonane ze szkła typu Luminarc lub Arcoroc. Aby wydłużyć żywotność wózków bemaowych i zmniejszyć ich awaryjność proponujemy wspomniany wyżej zakup naczyń stołowych ze szkła typu Luminarc lub Arcoroc. Ponadto naczynia te są zdecydowanie mniej podatne na uszkodzenia niż naczynia ceramiczne

Ad. 31.

Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe zapisy.

32. W związku z zapisami załącznika nr 3 do SIWZ, rozdział III pkt C) i brakiem jasno sprecyzowanych w nim informacji, dotyczących urządzeń i sprzętu, służącego do realizacji umowy - proponujemy zmianę tego zapisu w następujący sposób:
- „C)
- a) W dniu rozpoczęcia usługi Wykonawca wraz Zamawiającym przygotuje protokół zdawczo-odbiorczy, obejmujący listę użyczonych urządzeń oraz całego, uzymanego drobnego sprzętu, niezbędnego do realizacji usługi.
 - b) Wykonawca po zakończeniu umowy zobowiązany jest przekazać uzymane urządzenia Zamawiającemu w stanie technicznym/funkcjonalnym, umożliwiającym ich dalszą pracę, zgodnie z instrukcją użytkowania
 - c) W przypadku konieczności skasowania jakiegoś uzymanego urządzenia, niezbędnego do dalszej realizacji usługi - Wykonawca zobowiązuje się do zakupu urządzenia podobnej klasy i nieodpłatnego przekazania go Zamawiającemu po zakończeniu umowy
 - d) Wykonawca zobowiązany jest po zakończeniu umowy przekazać użyczony drobny sprzęt w ilości, zgodnej z listą protokołu zdawczo-odbiorczego z dnia rozpoczęcia usługi. Wykonawca na bieżąco będzie na własny koszt uzupełniał drobny sprzęt w miejsce wyeksploatowanego w trakcie realizacji umowy.
 - e) Wykonawca po zakończeniu umowy zobowiązany jest pozostawić nieodpłatnie zmodernizowane pomieszczenia, urządzenia oraz sprzęt w stanie pozwalającym na kontynuację procesu technologicznego z zakresu żywienia i mycia"

Ad. 32.

Zamawiający uszczegóławia zapisy Załącznika nr 10 § 6. Zapisy Załącznika nr 3 pozostają bez zmian.

33. W związku z zapisami Załącznika nr 3 do SIWZ rozdział II punkt 1 - Prosimy o potwierdzenie, iż prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i pracownicy, zatrudnieni przy produkcji i dystrybucji posiłków nie mogą brać udziału w żadnych pracach związanych ze sprzątniem (poza własnym stanowiskiem pracy), utrzymaniem czystości i dezynfekcji pomieszczeń poza Działem Żywienia, świadczeniem usług higieniczno-sanitarnych, serwisu czystościowo - porządkowego poza Działem Żywienia, czynności pomocniczych, transportem wewnętrznym (poza transportem posiłków) poza Działem Żywienia.

Ad. 33.

Zamawiający dokonuje zmiany w Zał. Nr 3, II, pkt 1.1.

34. Prosimy o informację, ile tzw. suchych prowiantów będzie wydawanych pacjentom w skali jednego miesiąca?

Ad. 34.

Zamawiający nie jest w stanie podać takich ilości. Zakres usługi dotyczy głównie pacjentów dializowanych poza WSZ w Elblągu oraz wyjeżdżających na całodienne badania lub usługę medyczną poza szpital.

35. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający nie wymaga, aby bufet był otwarty 365 dni w roku i wyrazi zgodę na jego zamknięcie w dni takie jak Boże Narodzenie, Nowy Rok, Wielkanoc

Ad. 35.

Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe zapisy.

36. W związku z zapisami Załącznika Nr 3 do SIWZ, rozdział V, ust. 8 - prosimy o podanie informacji o kwocie netto czynszu, jaką Wykonawca będzie musiał zapłacić za dzierżawę pomieszczenia służącego konsumpcji w Bufecie.

Ad. 36.

Pomieszczenie konsumpcyjne wchodzi w skład pomieszczeń Bufetu gastronomicznego/stołówki. Miesięczna kwota brutto podana jest w Załączniku nr 10 do SIWZ.

37. Prosimy o podanie kosztów jednorazowego czyszczenia separatora tłuszczu oraz separatora zlewek.

Ad. 37.

Kwartalny koszt w 2015 r. wyniósł max. 300 zł brutto. Wartość uzależniona jest od czasu pracy i rodzaju samochodu oraz zmiennej stawki za 1 m³ ścieków uchwalonej co roku przez Radę Miasta Elbląg.

38. W związku z niejasnymi zapisami załącznika nr 10 do SIWZ „, paragraf 3 ust. 10 prosimy o wyłączenie zapisów, dotyczące zmiany stawek mediów, które nie mają wpływu na wysokość stawki czynszu (zgodnie z zapisami paragrafu 3 ust. 4).

Ad. 38.

Zamawiający zmienia zapisy § 3 ust. 10 Załącznika nr 10 do SIWZ, nadając mu nowe brzmienie.

39. W związku z niejasnymi zapisami załącznika nr 10 do SIWZ, paragraf 3 ust. 10 prosimy o zmianę zapisów dotyczących ewentualnych zmian wysokości czynszu. Proponujemy zapis:

„Wysokość czynszu określona w ust. 1 będzie rewaloryzowana z dniem każdego 1 lutego roku następnego o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych określony przez Główny Urząd Statystyczny za rok poprzedni”

Ad. 39.

Zamawiający nie wyraża zgody na proponowany przez Pytającego zapis.

40. W związku z niejasnymi zapisami załącznika nr 10 do SIWZ „, paragraf 3 ust. 10 – prosimy o jednoznaczną informację o elementach cenowych obecnej stawki czynszu -jaki procent (lub jaką wartość kwotową) stanowi:
- a) utylizacja odpadów
 - b) sprzątanie
 - c) dozór i monitoring obiektu
 - d) koszty administrowania nieruchomością
 - e) prosimy również o informację jakie elementy wchodzi w skład kosztów administrowania nieruchomością

Ad. 40.

Pytanie dotyczy postanowienia umowy, które może znaleźć zastosowanie po zawarciu umowy, w trakcie jej wykonywania. Z tego powodu pytanie jest bezprzedmiotowe i nie wpływa na możliwość złożenia oferty, a w szczególności na skalkulowanie ceny.

41. W związku z zapisami Załącznika nr 16 do SIWZ, paragraf 8 ust. 2 prosimy o wyrażenie zgody na opłacanie polisy OC w ratach i przedstawiania zarówno nowej polisy, jak i dowodu jej opłacenia w terminie najpóźniej trzy dni przed upływem ważności dotychczasowej.

Ad. 41.

Zamawiający nie wyraża zgody.

42. Zapisy Załącznika nr 16 do SIWZ, paragraf 13 ust. 2 „, dają możliwość rozszerzenia działalności Wykonawcy na sferę dodatkową tj. produkcję posiłków dla innych podmiotów zewnętrznych.

Taka działalność często wiąże się z uczestnictwem Wykonawcy w postępowaniach przetargowych realizowanych w oparciu o ustawę Pzp, gdzie jednym z kluczowych elementów jest restrykcyjne podejście do kwestii związanych z przestrzeganiem ustawowych terminów. W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o wyrażenie zgody na wprowadzenie do SIWZ następującego zapisu:

„Zamawiający w ciągu trzech dni roboczych odpowie na pisemny wniosek Wykonawcy o wyrażenie zgody na realizację działalności, o której mowa w ust. 1”

Ad. 42.

Zamawiający podtrzymuje dotychczasowy zapis.

43. W związku z zapisami Załącznika nr 16 do SIWZ, paragraf 13 ust. 4 „, prosimy o uściślenie i jednoznaczne dookreślenie zapisów mówiących o zwiększeniu opłat przez Zamawiającego. Prosimy o jednoznaczne sprecyzowanie: o jakich opłatach mówi w tym punkcie Zamawiający.

Ogólnie określony Par. 3 Umowy dzierżawy (Załącznik nr 10 do SIWZ) dotyczy między innymi: stawki czynszu za dzierżawę pomieszczeń, środków trwałych i przedmiotów, rozliczenia za c.o. opłat za parę technologiczną i opłat za czyszczenie separatorów.

Prosimy o precyzyjne określenie, które konkretnie elementy kosztowe podane powyżej, mogą ulec zmianie i w jakim zakresie i kwocie!

Prosimy również o podanie czytelnego algorytmu, którym posługiwał się będzie Zamawiający dokonując w/w zmian wysokości opłat.

Ad. 43.

Zamawiający na chwilę obecną nie jest w stanie podać algorytmu. Algorytm będzie można stworzyć w oparciu o konkretne dane dotyczące wielkości, jakości, rodzaju produkcji, przedstawione przez Wykonawcę. Na ich podstawie zostanie ustalona nowa stawka satysfakcjonująca obie strony umowy.

44. Prosimy o potwierdzenie, iż podane poszczególne stawki opłat podane w Par. 3 Załącznika nr 10 do SIWZ ust. 1, 2,3, 4 oraz 5.1 obejmują dzisiejszy zakres produkcji obecnego Wykonawcy.

Ad. 44.

Podane poszczególne stawki opłat obejmują wyłącznie zakres produkcji dla Zamawiającego realizowany przez obecnego Wykonawcę.

45. Prosimy o potwierdzenie, iż zapisy Załącznika nr 6 do SIWZ, pkt 9 - dotyczą jedynie dokumentacji, określonej w SIWZ.

Ad. 45

Zapisy załącznika Nr 6 do SIWZ, pkt. 9 dotyczą dokumentacji określonej w SIWZ i Załącznikach.

46. W Załączniku nr 6 do SIWZ, pkt 5 użyto określenia : „*negatywna ocena wystawiona przez Zamawiającego w trakcie kontroli*”.
Taki zapis jest dalece nieprecyzyjny, a jego zakres bardzo pojemny. Prosimy o doprecyzowanie wymienionego zapisu lub o jego wykreślenie od początku ustępu, aż do słów: „ (...) w którym naruszenie miało miejsce”

Ad. 46

Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe zapisy.

47. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeżeli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Ad. 47

Na dzień udzielania odpowiedzi Zamawiający nie przewiduje innych dodatkowych kosztów do poniesienia przez Wykonawcę. Należy jednakże zaznaczyć, że to Wykonawca jako profesjonalista, posiadający stosowne doświadczenie powinien przewidzieć i zidentyfikować ewentualne inne nakłady do poniesienia z tytułu realizacji umów.

48. W związku z zapisami Załącznika nr 3 do SIWZ, rozdz. II, pkt 1.1.h i koniecznością wydawania posiłków na naczyniach jednorazowych prosimy o informację, jaka jest średnia dzienna ilość pacjentów izolowanych i biegunkowych.

Ad. 48

Na podstawie roku 2015 ustalono liczbę pacjentów:

- 1) Średnia liczba pacjentów z biegunką na podstawie roku 2015 – 3,5 osoby na dzień
- 2) Średnia liczba pacjentów izolowanych na podstawie roku 2015 – 1,12 osoby na dzień

Należy nadmienić, że pacjenci z biegunkami też w dużym stopniu są objęci izolacją.

49. W związku z zapisami Załącznika nr 3 do SIWZ, rozdz. II, pkt 2.3F/ informacje dodatkowe pkt. 9, dotyczącym wymogu przygotowywania zupy mlecznej przy użyciu „mleka świeżego”, prosimy o wyrażenie zgody na odstąpienie od tego wymagania podczas żywienia pacjentów w weekendy. Zaplecze magazynowe nie jest w stanie zgromadzić i bezpiecznie przechować kilku tysięcy litrów mleka świeżego w okresie od piątku do poniedziałku rano.

Ad. 49

Zamawiający nie wyraża zgody.

50. W związku z zapisami Załącznika nr 3 do SIWZ „rozdz. II, pkt 2.6.2 prosimy o przesunięcie godzin zbierania naczyń z resztami pokonsumpcyjnymi z oddziałów. Wydawanie posiłków np. na oddziale Chirurgii Ogólnej oraz na oddziałach ginekologiczno-położniczych, ze względu na organizację pracy tych oddziałów, często rozpoczyna się później niż w godzinach wskazanych punkcie IV zał. Nr 3 do SIWZ. W związku z powyższym zakończenie wydawania posiłków na tych oddziałach (z przyczyn niezależnych od Wykonawcy) następuje często około godziny 9h40. Nie jest zatem możliwym, aby zebrać naczynia w godzinach określonych w SIWZ. Prosimy o przesunięcie godzin zbierania naczyń (rozszerzenie wskazanych widełek czasowych) o co najmniej pół godziny ze względów organizacyjnych oraz ze względu na komfort pacjentów.

Ad. 50

Zamawiający nie wyraża zgody.

51. Prosimy o wskazanie formy, w jakiej mają być wydawane posiłki na oddziałach SOR oraz na oddziale Diennej Chemioterapii:
- a) Czy stosowane mają być naczynia jednorazowe?
 - b) Jakie średnie ilości posiłków dzienne mogą być zamawiane przez te oddziały?

Ad. 51

Wydawane na Oddział Chemioterapii dziennej i SOR posiłki, winny spełniać te same wymagania jak wydawanie we wszystkich innych oddziałach. Zamawiający dopuszcza stosowanie naczyń jednorazowych. Posiłki w przedmiotowych oddziałach (Dzienna Chemioterapia i SOR) zamawiane są incydentalnie w odniesieniu do godzin pobytu pacjenta i jego stanu zdrowia (wskazań diagnostyczno-leczniczych). Zamawiający precyzuje zapis Załącznika Nr 3.

52. W związku z zapisami Załącznika nr 3 do SIWZ „rozdział II pkt 2.1.3 „mówiącymi o tym, że każdy piątek ma być traktowany jako dzień bezmięsny, prosimy o potwierdzenie, iż ten zapis nie dotyczy diet łatwostrawnych

Ad. 52

Zapis dotyczy wszystkich rodzajów diet.

53. W związku z zapisami Załącznika nr 3 do SIWZ „rozdział II punkt 2.4.7) dotyczącego wymogu serwowania owoców sezonowych w wadze „minimum 300g/dziennie”, prosimy o dodatkowe informacje:
- A./ Potwierdzenie, że Zamawiający faktycznie wymaga, aby Wykonawca serwował owoce we wskazanej gramówce („minimum 300g/dziennie”), czyli w przeliczeniu dla jednego

pacjenta dziennie:

- a) 2 jabłka lub
- b) 2 banany lub
- c) 5 mandarynek lub
- d) 5 śliwek lub
- e) ok. 35 szt. truskawek

B./Celem doprecyzowania zapisów SIWZ, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający nie wymaga serwowania owoców sezonowych każdego dnia

C./Prosimy o wskazanie rodzajów diet, w których Zamawiający będzie wymagał stosowania owoców sezonowych. Prosimy też o podanie częstotliwości (czyli ile razy w dekadzie) wymagane będzie poddawanie w/w owoców sezonowych w danej diecie.

Ad. 53

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 3, II, pkt. 2.4. ppkt. 7

54. Zamawiający sformułował w SIWZ wymóg załączenia do oferty 3 jadłospisów 10 dniowych wraz z Recepturami Potraw. W treści SIWZ zawarł Zamawiający następujące zapisy:

- Załącznik Nr 3, pkt. 2.8.6 - gdzie stwierdzono, że „Receptury powinny zawierać”....
- Załącznik Nr 4, pkt. I, ust. 3 - gdzie stwierdzono, że „Jadłospisy powinny zawierać”... przy czym w obu wypadkach Zamawiający enumeratywnie wymienił te same parametry (przytoczone poniżej podpunkty od a) do h):

- a) Nazwę potrawy
- b) Rodzaj diety
- c) Autora receptury
- d) Składniki wchodzące w skład potrawy
- e) Podanie w gramach masy jednostkowej gotowej do spożycia potrawy
- j) Opis / sposób przygotowania potrawy
- g) Wartość kaloryczną (kJ/kcal) i odżywczą (tłuszcze, w tym nasycone kwasy tłuszczowe, węglowodany - w tym cukry, białko, sól – w przeliczeniu na sól- gotowej porcji
- h) Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji."

Nie mając pewności, co do wymogów stawianych przez Zamawiającego w zakresie zawartości Jadłospisów i Receptur Potraw, prosimy o potwierdzenie, czy prawidłowo odczytujemy zapisy SIWZ i Zamawiający wymaga podania informacji w następującym podziale:

A./ Jadłospisy powinny zawierać:

- a) Rodzaj diety
- b) Nazwę potrawy wraz z podaniem w gramach masy jednostkowej gotowej do spożycia porcji potrawy

B/ Receptury powinny zawierać:

- a) Nazwę potrawy
- b) Rodzaj diety
- c) Autora receptury
- d) Składniki wchodzące w skład potrawy
- e) Podanie w gramach masy jednostkowej gotowej do spożycia potrawy
- f) Opis/sposób przygotowania potrawy
- g) Wartość kaloryczną (kJ/kcal) i odżywczą (tłuszcze, w tym nasycone kwasy tłuszczowe,

węglowodany - w tym cukry, białko, sól - w przeliczeniu na sól - gotowej porcji
h) Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji

Jeżeli powyższe rozumowanie jest błędne, prosimy ponownie o precyzyjne wskazanie, jakie informacje powinien zawierać każdy z żądanych dokumentów:

C./ Co powinny zawierać Jadłospisy?

D./ Co powinny zawierać Receptury?

Ad. 54

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 4, I, pkt. 3.

Dodatkowo informujemy, że w załączniku nr 3, pkt. 2.8.4 jest dokładny opis co powinny zawierać jadłospisy. Zaś opis zawartości Receptur znajduje się w załączniku nr 3, II, 2.8.6 oraz załączniku nr 4, pkt 3.

55. W związku z faktem, iż Receptury Potraw powinny zawierać „Opis/sposób przygotowania potrawy” prosimy o potwierdzenie, iż wystarczająca dla Zamawiającego będzie informacja, o sposobie obróbki cieplnej danej potrawy (gotowane, duszone, pieczone, smażone)?

Ad. 55

Zamawiający nie potwierdza, że wystarczająca będzie informacja o sposobie obróbki cieplnej potrawy (gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie). Opis/sposób przygotowania potrawy ma obejmować cały proces technologiczny przygotowania potrawy od obróbki wstępnej, poprzez wszystkie etapy procesu technologicznego, włącznie z obróbką cieplną.

56. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający dopuszcza w jadłospisie stosowanie pasztetów.

Ad. 56

Zamawiający nie dopuszcza stosowania pasztetów.

57. W związku z faktem, iż Receptury Potraw powinny zawierać „wartości odżywcze - węglowodany - w tym cukier” - prosimy o informację, jaki konkretnie cukier Zamawiający ma na myśli?

Ad. 57

Zamawiający ma na myśli cukry proste, dwucukry – obecne w żywności.

58. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający dopuszcza zastosowanie koncepcji zamiennej w stosunku do zamieszczonego w SIWZ projektu, w części dotyczącej instalacji oświetlenia ewakuacyjnego. Zamawiający wymaga w SIWZ wykonania instalacji oświetlenia ewakuacyjnego zasilanej z centralnej baterii poprzez szafę sterującą oświetleniem awaryjnym pomieszczenia 1.5 (szafa SOA)? Jest to rozwiązanie (Szafa SOA), które generuje bardzo wysokie koszty zarówno samego montażu, jak również późniejszego serwisu.

Zważywszy na to, że Szpital dysponuje technicznymi warunkami umożliwiającymi zasilanie opraw oświetlenia awaryjnego/ewakuacyjnego poprzez centralną sieć UPS, prosimy o zgodę na „wpięcie” się w ten system, co z punktu widzenia kosztowego jest rozwiązaniem zdecydowanie bardziej racjonalnym.

Ad. 58

Zamawiający dopuszcza zaproponowane rozwiązanie.

59. Prosimy o wyjaśnienie ile posiłków średnio miesięcznie (z podziałem na śniadanie, II śniadanie, obiadów podwieczerek, kolacji, II kolacja) jest wydawanych w naczyniach termicznych dla pacjentów izolowanych oraz posiłków nocnych zgodnie z pkt 3.2.1 lit. h i lit. i SIWZ?

Ad. 59

Zamawiający i Wykonawca na dzień dzisiejszy nie prowadzi takiej statystyki.

60. Prosimy o informację, jakie dokumenty Zamawiający ma na myśli w pkt. 5 1 3 SIWZ? Dokument potwierdzający zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydawany jest przez sanepid na obiekt nie na firmę.

Ad. 60.

Zamawiający rezygnuje z dołączenia do oferty decyzji przedmiotowego dokumentu.

Zamawiający wymaga załączenia oświadczenia stanowiącego załącznik Nr 20 do SIWZ

61. Zamawiający wymaga czyszczenia separatora tłuszczu zlokalizowanego przy budynku kuchni oraz separatora zlewek zlokalizowanego w budynku zlewkowni. Koszt ten ma być refakturowany. Prosimy o podanie kosztów ww usług jakie ponosił z tego tytułu Zamawiający.

Ad. 61

Kwartalny koszt w 2015 r. wyniósł max. 300 zł brutto. Wartość uzależniona jest od czasu pracy i rodzaju samochodu oraz zmiennej stawki za 1 m³ ścieków uchwalonej co roku przez Radę Miasta Elbląg.

62. Prosimy o podanie obecnych opłat za media (w rozbiciu na miesiące) za ostatnie 12 miesięcy w zestawieniu tym prosimy o uwzględnienie opłat za centralne ogrzewanie, parę technologiczną, gaz oraz opłat z pod liczników: tj. za energię elektryczną, zimną wodę, ciepłą wodę oraz kanalizację. Prosimy o podanie cen netto, wartości miesięcznych jak i cen jednostkowych.

Ad. 62

Miesiąc/Wartość brutto danego media	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15	02-15	01-15
Energia elektryczna	12109	10157	11321	13941	13135	12985	14093	13554	13464	13295	13460	13107	13654	14676
Energia cieplna	Ryczałt													
Para technologiczna														
Woda ciepła	Opłata za ciepłą wodę ujęta jest wryczalcie za c.o.													
Śmieci	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396
Ścieki	1420	1735	1433	1360	1944	1765	1742	1776	1816	1813	2241	2460	3059	2926
Woda zimna														

63. Prosimy o wyjaśnienie czy opłata centralne ogrzewanie oraz parę technologiczną obejmuje ciepło dostarczone do nagrzewnicy wentylacyjnej?

Ad. 63

Tak, obejmuje.

64. W załączniku nr 10 do SIWZ w § 3, pkt 10 umowy dzierżawy Zamawiający pisze: "Każda zmiana stawek mediów (min. (...)) utylizacja odpadów, sprzątanie, dozór i monitoring obiektu (...)) dokonana przez usługodawców (...) powodować będzie zmianę czynszu Dzierżawcy (...)" Czy Wykonawca dobrze rozumie że koszty utylizacji odpadów w tym odpadów postkompumcyjnych, sprzątanie kuchni, jej dozór i monitoring są wliczone w opłatę czynszową? Pragniemy przy tym nadmienić, że w pkt. 13 Zamawiający pisze „dzierżawca zobowiązany jest do (...) zbiorki i utylizacji wytworzonych przez siebie odpadów (...)”.
- Prosimy o wyjaśnienie zapisów § 3, pkt 10 umowy dzierżawy.

Ad. 64

Zamawiający zmienia zapisy § 3 ust. 10 Załącznika nr 10 do SIWZ, nadając mu nowe brzmienie.

65. Prosimy o wyjaśnienie kto jest odpowiedzialny za ochronę p/poż. i dozór oraz kto pokrywa ich koszty?
- W § 5 pkt 1.3 załącznika nr 10 do SIWZ Zamawiający pisze: Wdierżawiający (...) zobowiązuje się do: „zapewnienia dozoru i ochrony p/poż. przedmiotu umowy” natomiast w § 6 pkt.1.8 Zamawiający pisze: Dzierżawca zobowiązuje się do: „odpowiedzialności za warunki (...) p/poż pomieszczeń (...)”.
- Kto zatem ponosi odpowiedzialność za ochronę p/poż. i dozór i kto pokrywa ich koszty?

Ad. 65

Zamawiający ponosi koszty ochrony fizycznej i p.poż. budynku/bryły w którym znajdują się pomieszczenia kuchni. Zapewnienie ochrony fizycznej i p.poż. w pomieszczeniach jest obowiązkiem i kosztem Dzierżawcy.

66. W pkt 6.9. ppkt 5 SIWZ Zamawiający wymaga „załączenia do oferty Receptury Potraw z podziałem na grupy potraw dla pierwszych 3 jadłospisów dekadowych (...)” prosimy o wyjaśnienie:
- czy do oferty należy załączyć same Receptury Potraw?
 - czy do oferty należy załączyć Receptury Potraw + 3 pierwsze jadłospisy dekadowe?
 - jeżeli należy załączyć do oferty jadłospisy to dla jakich diet?

Ad. 66

Do oferty należy dołączyć receptury potraw zgodne z załącznikiem nr 4 I pkt. 3. Zamawiający dokonuje uściślenia zapisów SIWZ i zał. Nr 4 pkt. 3.

67. Czy Zamawiający posiada jakiekolwiek zaległości z tytułu stosunku pracy wobec grupy pracowników przewidzianych do przekazania? Jeśli 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.).

Ad. 67

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy- Nie dotyczy

68. Jaki jest stan wykorzystywania urlopów wypoczynkowych w rozbiciu na poszczególnych pracowników?

Ad. 68

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

69. Jaki jest stan godzin świątecznych i nadgodzin w rozbiciu na poszczególnych pracowników?

Ad. 69

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

70. Prosimy o podanie dokładnych nazw i adresów związków zawodowych działających w Szpitalu?

Ad. 70

Pytanie bezprzedmiotowe. Pracownicy obecnego Wykonawcy nie są pracownikami Zamawiającego i nie należą do związków zawodowych działających w szpitalu.

71. Czy Zamawiający będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zobowiązania wobec pracowników przekazanych nowemu wykonawcy w trybie art.23' kp powstałe przed dniem przekazania?

Ad. 71

Zamawiający nie jest pracodawcą w myśl art. 23¹ §2 kp. Obecny i przyszły Wykonawca odpowiadają solidarnie w myśl wspomnianego art.

72. Czy wśród pracowników występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich, urlopach macierzyńskich, wychowawczych? Prosimy o dokładne zestawienie osób.

Ad. 72

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

73. Czy przejmowani pracownicy są objęci układem zbiorowym pracy?

Ad. 73

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie

74. Czy istnieje jakiekolwiek odrębne porozumienie, umowa, pakiet socjalny podpisywany ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązuje się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudniania pracowników lub wysokości ich wynagradzania?

Ad. 74

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie

75. Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikacje ich stosunków pracy?

Ad. 75

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie

76. Czy pracownicy są objęci Zakładowym Funduszem Świadczeń Socjalnych, jeśli tak to proszę o jego udostępnienie?

Ad. 76

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie

77. Proszę o przekazanie danych dotyczących odpisów dokonywanych na ZFŚS oraz na obligatoryjne świadczenia socjalne.

Ad. 77

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

78. Prosimy podać, jaka jest wysokość wynagrodzeń przejmowanych pracowników z wyszczególnieniem kosztów, wynagrodzenia zasadniczego, premii, ZUS-u itp. na poszczególnego pracownika

Ad. 78

Informacje na temat wynagrodzenia zostały podane w załączniku nr 7 do SIWZ. Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej dodatkowej odpowiedzi.

79. Czy w okresie świadczonej usługi należy brać pod uwagę odprawy emerytalne? Jeśli tak to jakiej wielkości?.

Ad. 79

Informacje na temat praw emerytalnych zostały podane w załączniku nr 7 do SIWZ. Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej dodatkowej odpowiedzi.

80. Czy wśród pracowników, którzy mają być przejęci są pracownicy objęci ochroną przedemerytalną? Jeśli tak to ile osób?

Ad. 80

Informacje na temat praw emerytalnych zostały podane w załączniku nr 7 do SIWZ. Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej dodatkowej odpowiedzi.

81. Czy przejęci pracownicy w trakcie realizacji umowy nabędą prawo do nagród jubileuszowych lub dodatków stażowych? Jeśli tak to, w jakiej wysokości?

Ad. 81

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie

82. W związku z koniecznością prowadzenia usługi zgodnie z GHP i GMP oraz HACCP prosimy o informacje czy wszystkie pomieszczenia jakie Zamawiający zamierza przekazać Wykonawcy nie posiadają żadnych nakazów wydanych przez zewnętrzne organy kontrolne np. PIP lub Sanepid itp...?

Ad. 82

Zgodnie z informacją przekazaną przez obecnego Wykonawcę pomieszczenia nie posiadają nakazów wydanych przez zewnętrzne Organy kontroli.

83. Prosimy o przedstawienie kopii ostatniego protokołu sanitarnego, ale nie starszego niż 12 miesięcy wraz z załącznikami?

Ad. 83

Zamawiający dysponuje kopią protokołu z dnia 15.06.2015. W przywołanym dokumencie brak jest jakichkolwiek uchybień/nieprawidłowości. W związku z powyższym Zamawiający i obecny Wykonawca nie widzi podstaw jego przedstawienia.

84. Celem lepszego poznania upodobań pacjentów i oczekiwań Zamawiającego względem Wykonawcy prosimy o przedstawienie kopii obecnych jadłospisów 14-dniowych wiosenno-letnich i jesienno-

Ad. 84

Aktualne jadłospisy dekadowe są własnością obecnego Wykonawcy, który nie wyraził zgody na ich udostępnienie.

85. Kto w ramach niniejszego zamówienia będzie odpowiedzialny za zakup zastawy stołowej, sztućców na oddziały?

Ad. 85

Za zakup m.in. zastawy stołowej, sztućców na oddziały, talerzy odpowiedzialny będzie Wykonawca – zgodnie z zapisem Zał. Nr 3 III pkt. A. Zadaniem Wykonawcy będzie bieżące uzupełnianie przedmiotowego sprzętu.

86. Czy Zamawiający lub obecny Wykonawca przewiduje jakieś osoby do przekazania nowemu Wykonawcy wybranemu w niniejszym postępowaniu?

Ad. 86

Informacja na temat przekazania osób nowemu Wykonawcy została zawarta w załączniku nr 7 do SIWZ

87. Czy wśród osób, które będą przekazane są osoby przebywające na urloпах macierzyńskich, wychowawczych, bezpłatnych, świadczeniach rehabilitacyjnych? Jeśli tak to ile osób i do kiedy?

Ad. 87

Informacja na temat przekazania osób nowemu Wykonawcy została zawarta w załączniku nr 7 do SIWZ

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

Ad. 88

Informacja na temat terminów ważności badań lekarskich została zawarta w załączniku nr 7 do SIWZ

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

Ad. 89

Zgodnie z odpowiedzią uzyskaną od obecnego Wykonawcy-Regulamin Wynagradzania

90. Prosimy o przesłanie kopii wszystkich aktualnych Regulaminów, Układu Pracy, postanowień (W tym Regulaminu Pracy Wynagradzania, Układu Zbiorowego pracy, Regulaminu Zakładowego Funduszu Świadczeń 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.

Ad. 90

Zamawiający nie dysponuje w/w dokumentami. W odpowiedzi na to pytanie przekazane dotychczasowemu Wykonawcy Zamawiający uzyskał informację, że dokumenty te nie zostaną przekazane zamawiającemu ponieważ pracownicy, którzy są przewidziani do przejęcia przez nowego Wykonawcę pracują obecnie zgodnie z dokumentami obowiązującymi w spółce Rebus sp. z o.o.

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

Ad. 91

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

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

Ad. 92

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

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

Ad. 93

Zamawiający potwierdza, że po wygaśnięciu kontraktu lub w razie wcześniejszego rozwiązania umowy/kontraktu zastosowanie będzie miał art. 23¹ kp skutkiem czego będzie

przejęcie pracowników przez nowego pracodawcę (zamawiającego lub innego wykonawcę) o ile dotychczasowy pracodawca nie wyrazi chęci dalszego zatrudniania pracowników.

94. 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)?

Ad. 94

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie dotyczy

95. 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?

Ad. 95

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie dotyczy

96. Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do dodatkowego wynagrodzenia rocznego wynikającego z ustawy z dnia 12.12.1997 r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080 z [późn. zm.](#))?

Ad. 96

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie dotyczy

97. 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?

Ad. 97

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie dotyczy

98. Czy pracownikom przewidzianym do przejęcia 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.)?

Ad. 98

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie dotyczy

99. 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)?

Ad. 99

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie dotyczy

100. 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)?

Ad. 100

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie dotyczy

101. 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)?

Ad. 101

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie dotyczy

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

Ad. 102

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

103. Czy w stosunku do Zamawiającego i/lub obecnego wykonawcy 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.

Ad. 103

W stosunku do Zamawiającego nie toczy się żadne postępowanie oraz zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie toczy się żadne postępowanie

104. 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?

Ad. 104

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie

105. Czy pracownicy dedykowani do przejęcia są objęci jakimikolwiek gwarancjami uniemożliwiającymi nowemu pracodawcy modyfikację treści ich stosunków pracy?

Ad. 105

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego Wykonawcy-nie

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

Ad. 106

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

107. 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.

Ad. 107

Informacje na temat praw emerytalnych zostały podane w załączniku nr 7 do SIWZ. Zamawiający nie otrzymał od obecnego Wykonawcy dodatkowych informacji.

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

Ad. 108

Informacja na temat przynależności do Związków zawodowych została zawarta w załączniku nr 7 do SIWZ

109. Prosimy o przedstawienie wykazu wykorzystania urlopów za rok 2014 r. na poszczególnego pracownika z uwzględnieniem dodatkowych urlopów przysługujących pracownikom w związku z orzeczeniem o niepełnosprawności wg poniższej tabeli:

Lp.	Wymiar urlopu na 2016 r. (dni)	Dodatkowy urlop (dni)	Zaległy z 2015 r. (dni)	Wykorzystany w 2015 r. (dni)	Pozostały do wykorzystania na dzień 30.03.2016 r. (1+2+3)-4
	1	2	3	4	5
1					
2					
3					
-					
-					
192					
Razem					

Ad. 109

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

110. 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:

Lp.	Wymiar etatu	Czas trwania umowy o pracę (data-m-cz do)	Stawka zaszeregowania (wynagrodzenie brutto)	Kwota usługi	Wyn. za noc	Wyn. za nadgodziny	Premie/nagrody	Inne	Razem wynagrodzenie (3+4+5+6+7+8)	ZUS pracodawcy	Koszt wynagrodzeń (9+10)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1											
2											

3												
-												
-												
192												
Razem												

Ad. 110

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

111. Czy wentylacja we wszystkich punktach żywienia w pomieszczeniach związanych ze świadczeniem usługi jest sprawna?

Ad. 111

Tak

112. Czy kanalizacja we wszystkich punktach żywienia w pomieszczeniach związanych ze świadczeniem usługi jest drożna?

Ad. 112

Tak

113. Czy wentylacja będzie sprawna na dzień przekazania usługi nowemu Wykonawcy?

Ad. 113

Tak

114. Czy kanalizacja będzie drożna na dzień przekazania usługi nowemu Wykonawcy?

Ad. 114

Tak

115. Prosimy o informacje od kiedy, po zakończeniu niniejszego postępowania, Zamawiający chce przekazać usługę nowemu Wykonawcy?

Ad. 115

Zamawiający planuje przekazać realizację usługi nowemu Wykonawcy od 01.02.2017, zgodnie z SIWZ pkt. 4.

116. W związku z faktem, że Wykonawca będzie ponosił koszty mediów a faktury za ich zużycie wystawia Zamawiający Wykonawcy na podstawie uzgodnionych rozliczeń prosimy o podanie danych zwartości za poszczególne media według poniższej tabeli

Miesiąc/wartość faktury netto	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15
Energia elektryczna												
Ciepła woda												
Zimna woda												
kanalizacja												

Ad. 116

Miesiąc/Wartość brutto danego media	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15	02-15	01-15
Energia elektryczna	12109	10157	11321	13941	13135	12985	14093	13554	13464	13295	13460	13107	13654	14676
Energia cieplna	Ryczałt													
Para technologiczna														
Woda ciepła	Opłata za ciepłą wodę ujęta jest wryczalcie za c.o.													
Śmieci	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396
Ścieki	1420	1735	1433	1360	1944	1765	1742	1776	1816	1813	2241	2460	3059	2926
Woda zimna														

117. Czy Zamawiający dopuszcza kompensatę należności za posiłki oraz media i czynsz?

Ad. 117

Tak dopuszcza

118. Czy obecny Wykonawca prowadzi wywóz posiłków dla zewnętrznych odbiorców?

Ad. 118

Obecny Wykonawca wykonuje na terenie kuchni Zamawiającego także usługi na rzecz innych podmiotów i tym samym dokonuje ich wywozu.

119. Prosimy o kopię ostatnich protokołów pokontrolnych związanych z przeglądami poszczególnych instalacji, za które odpowiedzialny jest obecny Wykonawca?

Ad. 119

Zamawiający nie dysponuje protokołami obecnego Wykonawcy. Budynek, w tym pomieszczenia będące przedmiotem dzierżawy, podlega kontroli rocznej i półrocznej stanu technicznego obiektu budowlanego i jest dopuszczony do użytkowania.

120. Prosimy o podanie ilości osobodni zgodnie z poniższą tabelą.

Miesiąc/ilość osobodni	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15
Oddział												
Oddział.....												
Oddział.....												
Oddział												
Itđ....												

Ad. 120

Liczbę osobodni podano w Zał. Nr 3, tabela 2.2.1 *Szacunkowa liczba wydanych posiłków, osobodni oraz liczba leczonych w danym roku łącznie dla wszystkich oddziałów.* W skanie osobodni w rozbięciu na miesiące.

PYTANIE:
ODPOWIEDŹ WSZ W ELBLĄGU

Prosimy o podanie ilości osobodni zgodnie z poniższą tabelą

OSOBODNI ODDZIAŁÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA ZESPOŁONEGO W ELBLĄGU

ODDZIAŁ	WYKONANE OSOBODNI												
	sty-15	lut-15	mar-15	kwi-15	maj-15	cze-15	lip-15	sie-15	wrp-15	paź-15	lis-15	gru-15	sty-16
1. I Oddział Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Gastroenterologicznym	194	192	261	182	252	221	227	192	226	240	224	169	265
2. II Oddział Chorób Wewnętrznych z Pododdziałem Endokrynologicznym	1126	988	1047	1023	1152	1024	1077	949	908	1148	1135	995	1096
3. Oddział Kardiologiczny z Int.Nadzorem Kardiologicznym	1317	1147	1244	1151	1204	1151	1082	1135	1166	1220	1090	1185	1198
4. Pododdział Kardiologii Inwazyjnej	264	271	325	308	290	268	302	255	330	290	268	190	282
5. Oddział Chirurgii Ogólnej i Naczyniowej	735	671	776	631	765	818	652	814	725	833	758	547	809
6. Oddział Chirurgii Onkologicznej	440	432	513	378	422	502	445	359	442	519	424	416	453
7. Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	785	786	780	781	757	758	818	798	768	753	712	308	834
8. Oddział Neurologiczny z Pododdziałem Udarowym	949	980	1025	912	887	995	933	755	796	736	901	801	906
9. Oddział Neurochirurgii, Traumatologii z Pododdziałem Neurospondyliatrii	774	716	891	676	793	746	814	680	746	838	781	731	713
10. Oddział Okulistyczny	294	309	329	338	354	270	369	288	406	396	331	256	323
11. Oddział Otolaryngologiczny	265	211	345	225	289	264	260	274	257	256	216	206	198
12. Pododdział Chirurgii Szczykowo-Twarzowej	29	33	40	46	33	47	33	70	62	42	42	36	34
13. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	281	255	323	292	351	349	344	256	280	344	334	368	381
14. Oddział Niemowlęcy	461	421	352	276	309	200	162	150	210	202	310	216	210
15. Oddział Pediatriczny z Pododdziałem Neurologiczno-Rehabilitacyjnym	572	566	499	474	332	293	356	223	259	404	437	357	353
16. Oddział Położniczy	893	869	1051	710	991	966	902	944	957	1066	936	915	1076
17. Oddział Ginekologiczny	369	380	403	377	375	374	370	290	393	352	354	222	377
18. Oddział Dermatologiczny	531	577	536	497	592	575	569	425	557	593	576	277	619
19. Oddział Reumatologiczny	564	699	731	714	763	687	660	686	663	701	662	414	649
20. Oddział Onkologiczny	934	1017	1080	946	835	773	806	798	805	790	841	587	849
21. Oddział Noworodka, Patologii i Intensywnej Terapii Noworodka	703	625	760	652	596	484	542	616	755	776	695	573	702
22. Oddział Urologiczny	431	471	472	439	458	401	425	389	466	521	440	439	470

121. Prosimy o podanie ilości diet według poniższej tabeli

Miesiąc/rodzaje diet	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15
Podstawowa												
Lekkostrawna												
Cukrzycowa 3 posiłkowa												
Cukrzycowa 4 posiłkowa												
Cukrzycowa 5 posiłkowa												
Cukrzycowa 6 posiłkowa												
ITD....												

Ad. 121

Zamawiający nie prowadzi statystyki w tym zakresie. Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy. Uzyskał odpowiedź, że Wykonawca nie prowadzi tego typu ewidencji.

122. Prosimy o podanie ilości posiłków sprzedawanych w stołówce, zgodnie poniższa tabela:

Miesiąc/rodzaj posiłków	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15
Śniadania												
Zupy												
II dania												

Salatki, surówki												
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Ad. 122

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy. Nie uzyskał stosownej odpowiedzi w tym zakresie.

123. Prosimy o podanie obrotu w stołówce, zgodnie z poniższą tabelą:

Miesiąc/wartość sprzedaży netto	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15
wartość sprzedaży w stołówce												

Ad. 123

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy. Nie uzyskał stosownej odpowiedzi w tym zakresie.

124. Czyjśi pracownicy będą odpowiedzialni za dystrybucję posiłków?

Ad. 124

Za dystrybucję posiłków będą odpowiedzialni pracownicy Wykonawcy.

125. Prosimy o wyjaśnienie czy dostarczenie posiłku pacjentowi może oznaczać również konieczność dostarczenia mu go np. w toalecie lub na badaniach? Obecny zapis jest nieprecyzyjny i wprowadza zamieszanie w obowiązках Wykonawcy.

Ad. 125

Dostarczenie posiłku zgodnie z Zał. 3 II, pkt 1 ppkt f – Zamawiający nie widzi braku precyzyjności w opisie podstawowym przekazania posiłków pacjentowi. Zamawiający poprzez powyższe zapisy rozumie przekazanie posiłku chodzącemu pacjentowi przy wózku transportowym, a w przypadku pacjentów leżących, i/lub z dysfunkcjami fizycznymi lub psychicznymi do łóżka pacjenta i pozostawienie posiłku na szafce przyłóżkowej. Istnieje również możliwość/konieczność pozostawienia posiłków dla pacjentów na stoliku świetlicowym na Sali pacjentów.

Zamawiający posiada wiedzę merytoryczną i zwyczajową (w tym higieniczną) dotyczącą przygotowania i spożywania posiłków i przez myśl nie przeszło twórcom SIWZ wraz z Załącznikami, aby dostarczać pacjentom posiłek do toalety.

126. Prosimy o podanie informacji ilu pacjentów izolowanych przebywało na oddziale Intensywnej Terapii w okresie ostatnich 12 miesięcy?

Ad. 126

Pacjenci izolowani w Oddz. Intensywnej Terapii - ogółem 43 pacjentów w 2015r.

127. Prosimy o podanie miesięcznych ilości zużycia kaszek, deserków, zup w ujęciu rocznym - z ostatnich 12 miesięcy?

Ad. 127

Zgodnie z zapisem Zał. Nr 3, II, pkt 1.2 - zakup przedmiotu pytania nie dotyczy Wykonawcy, leży po stronie Zamawiającego. Zadaniem Wykonawcy jest magazynowanie, nadzór i wydawanie. Szczegółowy opis zadania znajduje się w przywołanym Załączniku nr 3.

W poniższej tabeli przedstawiamy szacunkowe ilości zużycia przedmiotowych produktów w 2015r.

Przedmiot zamówienia np.	Jednostka miary	Średnia sztuk/ 12 miesięcy
Zupa	Sztuka słoik	1100
Marchew	sztuka słoik	864
Deser owocowy	sztuka słoik	1848
Mleko w proszku	sztuka	480
Kaszka w proszku	sztuka	240

128. W jaki sposób rozliczane są wydawane kaszki, deserki, zupki?

Ad. 128

Patrz odpowiedź 127

129. Czy rozliczenie za produkty wymienione w pkt. 127 są rozliczane osobno poza żywieniem pacjentów z kuchni głównej?

Ad. 129

Patrz odpowiedź 127

130. Prosimy o podanie ilości poszczególnych mieszanek według poniższej tabeli:

Miesiąc/Rodzaj mieszanki	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15
mlecznej w litrach												
Mleka recepturowe												
Mleka nierecepturowe												
Zupki gotowane (nie słoiki)												
Soki												
Przeciery												

Ad. 130

Patrz odpowiedź 127

131. Prosimy o przesłanie kopii rzutów pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy?

Ad. 131

Rzuty pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy stanowią Zał. Nr 12 do SIWZ.

132. Prosimy o podanie ilości i wartości imprez okolicznościowych organizowanych na terenie szpitala według poniższej tabeli

Miesiąc/Ilość osób i wartość imprezy okolicznościowej	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15
1.												

Ad. 132

Ilość i wartość imprez okolicznościowych zawiera Zał. Nr 3 do SIWZ, VII, pkt 1-7. Czas realizacji uroczystości okolicznościowych jest ruchomy i uzależniony od potrzeb Zamawiającego.

133. Czy pracownicy z załącznik nr 7 to wszyscy pracownicy obecnie realizujący usługę żywienia?

Ad. 133

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

134. Czy Zamawiający wycenił prace modernizacyjne zgodnie z załączonymi dokumentami do SIWZ?

Ad. 134

Tak, Zamawiający dokonał oszacowania wartości przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem prac modernizacyjnych wymienionych w SIWZ

135. Czy sprzęt wskazany w załączniku 13 jest:

- a. Będzie na dzień przekazania sprawny technicznie?
- b. Posiada wszelkie stosowane dokumenty wymagane prawem?

Ad. 135

- a) Z uwagi na blisko 7-miesięczny okres do rozpoczęcia umowy Zamawiający i obecny Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć stanu technicznego na dzień rozpoczęcia realizacji usługi przez nowego Wykonawcę.
- b) urzędnicy tego wymagające posiadają stosowne dokumenty wymagane prawem.

136. Prosimy o informacje jakie media Wykonawca będzie miał do dyspozycji w trakcie realizacji umowy?

Ad. 136

Energia elektryczna, ciepła i zimna woda, para technologiczna, c.o.

137. Czy koszty modernizacji jakie Wykonawca ma wykonać w ramach niniejszego zamówienia będą rozliczne wysokością czynszu jaki Wykonawca będzie płacił

Zamawiającego i o którym mowa w załącz nr 10 do SIWZ?

Ad. 137

Nie

138. Czy etapowanie opisane w SIWZ jest obowiązujące czy proponowane a Wykonawca ma prawo przyjąć inne etapy prac?

Ad. 138

Etapowanie remontu jest proponowane. Jednakże Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznej akceptacji ewentualnych zmian w tym zakresie dokonanych przez Wykonawcę.

139. Czy pracownicy mają wypłacane jakieś dodatki, typu: premie regulaminowe, dodatki funkcyjne, stażowe, nagrody jubileuszowe, dodatki nocne w wysokości innej niż regulaminowa.

Ad. 139

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

140. Prosimy o podanie informacji o ewentualnym okresie gwarancji zatrudnienia oraz przynależności do związków zawodowych?

Ad. 140

Informacja o przynależności do związków zawodowych znajduje się w załączniku nr 7 do SIWZ. Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego Wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie dodatkowej informacji.

141. Prosimy o podanie liczby osób znajdujących się w wieku ochronnym przedemerytalnym?

Ad. 141

Informacje na temat praw emerytalnych zostały podane w załączniku nr 7 do SIWZ. Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie dodatkowej informacji.

142. Prosimy o przesłanie kopii regulaminów pracy obowiązujących u obecnego pracodawcy?

Ad. 142

Zamawiający nie dysponuje w/w dokumentami. W odpowiedzi na to pytanie przekazane dotychczasowemu wykonawcy Zamawiający uzyskał informację, że dokumenty te nie zostaną przekazane zamawiającemu ponieważ pracownicy, którzy są przewidziani do przejścia przez nowego Wykonawcę pracują obecnie zgodnie z dokumentami obowiązującymi w spółce Rebus sp. z o.o.

143. Powołując się na dostęp do informacji publicznej prosimy o podanie ceny osobodnia w wartości netto z podziałem na śniadanie, obiad, kolacja dodatki w postaci II śniadania, podwieczorka i II kolacji?

Ad. 143

Obecnie trwająca umowa obejmuje rozliczenie według przedstawionego cennika - netto: śniadanie - 4,74 zł, obiad – 10,46 zł, kolacja – 3,81 zł.

144. Czy Wykonawca ma dowolność w wyborze rodzaju wózków bemaowych z zastrzeżeniem, aby wózki spełniały warunki sanitarno-epidemiologiczne?

Ad. 144

Wykonawca ma dowolność w wyborze z zastrzeżeniem dostosowania ich do infrastruktury szpitala i zasad dystrybucji.

145. Czy zakup przetworów niemowlęcych będzie realizowany za pośrednictwem Wykonawcy?

Ad. 145

Zakup przetworów nie będzie realizowany przez Wykonawcę, rola Wykonawcy opisana jest w Załączniku Nr 3, II, pkt 1.2

146. Prosimy o informacje na jakiej podstawie i jakimi czynnikami będzie kierował się Zamawiający przy zatwierdzaniu poszczególnych materiałów przy akceptacji materiałów remontowych np. płytki ceramiczne zaproponowane przez Wykonawcę?

Ad. 146

Materiały mają być zgodne z dokumentacją i wytycznymi określonymi w Załączniku nr 9 do SIWZ.

147. Prosimy o wyjaśnienie co stanie się w sytuacji kiedy Zamawiający nie zaakceptuje wybranych przez Wykonawcę materiałów, które spełniać będą określone normy a Wykonawca policzył właśnie takie materiały, aby móc zaoferować Zamawiającemu dobrą cenę osobodnia?

Ad. 147

Jeśli materiały będą spełniać wymagania i wytyczne określone w Załączniku nr 9 do SIWZ to Zamawiający nie będzie miał podstaw do odrzucenia proponowanych materiałów.

148. Czy Wykonawca będzie miał możliwość skorzystania z ochrony u Zamawiającego w czasie prac remontowych?

Ad. 148

Nie będzie miał takiej możliwości.

149. Czy Zamawiający będzie miał prawo odrzucenia proponowanych przez Wykonawcę materiałów jeśli będą one posiadały stosowne certyfikaty i pozwolenia i zostały uwzględnione przez Wykonawcę w kalkulacji ceny osobodnia?

Ad. 149

Patrz odpowiedź 147

150. Wnosimy o zmianę Laboratorium badania prób bakteriologicznych, które będzie przeprowadzało badania okresowe, tak aby nie było ono stroną umowy pomiędzy

Wykonawcą i Zamawiającym.

Ad. 150

Zgodnie z Zał. Nr 6 pkt. 2. do SIWZ Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie badań. Badania te zostaną wykonane przez Zamawiającego w laboratorium Zamawiającego.

Wykonawca zgodnie z zapisem Zał. Nr 6 pkt. 12 ma prawo wykonać obowiązkowe badania w laboratorium przez siebie wybranym.

151. Prosimy o podanie kosztów, jakie ponosił obecny Wykonawca według poniższej tabeli:

Miesiąc/Wartość netto danego media	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15
Energia elektryczna												
Energia cieplna												
Para technologiczna												
Woda ciepła												
Śmieci												
Ścieki												
Woda zimna												

Ad. 151

Miesiąc/Wartość brutto danego media	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15	02-15	01-15
Energia elektryczna	12109	10157	11321	13941	13135	12985	14093	13554	13464	13295	13460	13107	13654	14676
Energia cieplna	Ry cząłł													
Para technologiczna														
Woda ciepła	Opłata za ciepłą wodę ujętą jest wry cząłłie za c.o.													
Śmieci	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396
Ścieki	1420	1735	1433	1360	1944	1765	1742	1776	1816	1813	2241	2460	3059	2926
Woda zimna														

152. Prosimy o podanie kwartalnego kosztów czyszczenia separatora tłuszczu?

Ad. 152

Kwartalny koszt w 2015 r. wyniósł max. 300 zł brutto. Wartość uzależniona jest od czasu pracy i rodzaju samochodu oraz zmiennej stawki za 1 m³ ścieków uchwalonej co roku przez Radę Miasta Elblągu.

153. Czy Wykonawca może korzystać z pralni Zamawiającego?

Ad. 153

Wykonawca może skorzystać z pralni Zamawiającego. Koszty usługi pokrywa Wykonawca, zgodnie z dodatkową umową zawartą z Wojewódzkim Szpitalem Zespolonym w Elblągu.

154. W związku z koniecznością realizacji inwestycji zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do umowy zapisów dotyczących możliwości rozwiązania umowy przez Wykonawcę.

Ad. 154

Zamawiający podtrzymuje dotychczasowe zapisy w SIWZ.

155. Zamawiający w załączniku nr 3 do SIWZ pkt 2.3 podał minimalne wymagania co do elementów składowych wchodzących w skład posiłków w związku z powyższym prosimy o potwierdzenie, iż na śniadanie i kolacje należy zawsze podawać supę mleczną?

Ad. 155

Tak. Wyjątek stanowią diety specjalne, gdzie zgodnie z zaleceniem lekarskim lub żywieniowym jest eliminacja mleka.

156. Zamawiający wymaga załączenia do oferty Receptury potraw z podziałem na grupy potraw dla pierwszych 3 jadłospisów dekadowych (10 dniowych). Prosimy o wskazanie dla jakiej konkretnej diety ma być przygotowane te receptury?

Ad. 156

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 4, pkt 3

157. Zgodnie z załącznikiem 4 do SIWZ pkt. 3 ppkt e Zamawiający wymaga podania w gramach masy jednostkowej gotowej do spożycia porcji potrawy. Prosimy o potwierdzenie, iż potrawy płynne np. zupy - wielkość porcji można podać w ml?

Ad. 157

Zamawiający potwierdza. Podanie potrawy płynnej w ml – Załącznik nr 3, II, pkt2 ppkt 2.8.4

158. Zgodnie z przyjętymi zasadami, zaleceniami IŻŻ oraz literaturą fachową wartości odżywcze i kaloryczne należy bilansować i weryfikować czy są zgodne z wymaganymi na podstawie średnich wartości odżywczych z okresu dekady. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający również dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kalorycznej na podstawie danych z dekady.

Ad. 158

Zamawiający dokonuje bilansu wartości kalorycznych i odżywczych z dekady na podstawie przekazanych od Wykonawcy zestawień receptur. Zapisy o obowiązku przekazywania przez nowego Wykonawcę receptur stanowiących podstawę obliczeń znajdują się w załączniku nr 3, II, pkt. 2.8.5

159. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wszystkich surówek w diecie cukrzycowej czy tylko dozwolonych w diecie lekkostrawnej?

Ad. 159

Zamawiający informuje że stosowna informacja znajduje się w Załączniku Nr 3 do SIWZ.

160. Zgodnie z zaleceniami dotyczącymi norm żywienia („Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja" pod red. Prof. Dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2012r) białko powinno dostarczać 10-15% energii, tłuszcze 20-35% energii a węglowodany 50-70% energii dziennie. Czy Zamawiający zezwala na planowanie jadłospisów zgodnie z wytycznymi IŻŻ, z zachowaniem zaleceń dostosowanych do danych jednostek chorobowych.

Ad. 160

Jadłospisy winny być zgodne z wytycznymi IŻŻ, z zachowaniem zaleceń dostosowanych do danych jednostek chorobowych, co zostało wskazane w Załączniku Nr 3, II, pkt 2 ppkt 2.1.1.

161. Czy jeśli w daniu obiadowym zawiera się np. ryba w jarzynach, risotto z mięsem i warzywami, sos jarzynowy to czy Zamawiający wymaga także surówki do tego dania?

Ad. 161

W przypadku zacytowanych przykładów, np. ryby w jarzynach, risotto z mięsem i warzywami - Zamawiający nie wymaga surówki, a w przypadku sosu jarzynowego - Zamawiający wymaga surówki. Porcja warzyw, owoców musi być zgodna z założeniami wskazanymi w Załączniku nr 3, II pkt 2.4 ppkt 7 dotyczącego dziennej racji warzywnej.

162. Czy jeśli II daniem obiadowym jest potrawa bezmięсна to także należy planować do niego surówkę/salatkę?

Ad. 162

Zgodnie z zaplanowaną potrawą tj. np. do naleśników nie, zaś do ryby tak, wytyczne Załącznik nr 3.

163. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej codziennie dla każdej diety na śniadanie i kolację, również w przypadku diety łatwo strawnej z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Ad. 163

Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej na śniadanie i kolację z wyjątkiem diet o specjalnych zaleceniach lekarskich i stosowanymi (powszechnie stosowanymi) zaleceniami dietetycznymi Załącznik nr II, pkt 2 ppkt 2.2.1.

164. Czy w przypadku diety z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych Zamawiający wymaga zaplanowania produktów i potraw zalecanych tylko dla diety łatwo strawnej, czy zezwala również na planowanie produktów dozwolonych w diecie podstawowej?

Ad. 164

Możliwość zastosowania produktów i potraw z diety podstawowej uzależniona jest od zaleceń lekarskich i stanu pacjenta (choroby i ograniczenia współistniejące) co wynika z założeń i klasyfikacji diet.

165. Czy Zamawiający zezwala na zaplanowanie zup takich, jak: kapuśniak, fasolowa, grochowa w diecie podstawowej?

Ad. 165

Tak, zezwala zgodnie z zapisami Załącznika nr 3, II pkt 2.

166. Czy Zamawiający dopuszcza podawanie warzyw konserwowych (papryka konserwowa, ogórki konserwowe) i kiszonych (ogórki kiszone, kapusta kiszona).

Ad. 166

Zamawiający informuje, że produkty wykluczone zawarte są w Załączniku nr 3, II pkt 2.5

167. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wymaga do śniadania kawę zbożową z mlekiem **lub** kakao.

Ad. 167

Zamawiający potwierdza, zgodnie z zapisami załącznika nr 3.

168. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wymaga planowania zamiennie zamiast dodatku warzyw dżem **lub** miód w opakowaniu jednorazowym.

Ad. 168

Zamawiający potwierdza. Załącznik Nr 3 II pkt 2.3

169. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca do śniadania i/lub kolacji może planować dodatek warzyw **lub** owoców (min. 80g). Stosowanie również owoców w postaci dodatku do śniadania i/ lub kolacji pozwoli urozmaicić jadłospisy, szczególnie w przypadku diet lekkostrawnych, gdzie restrykcyjne wymogi ograniczają rodzaj możliwych do zaplanowania warzyw (np. w przypadku diety lekkostrawnej możliwe do planowania na surowo są tylko: pomidor bez skórki, marchew drobno starta, seler drobno starty oraz sałata). Planowanie owoców pozwoli na uwzględnienie sezonowości w jadłospisach.

Ad. 169

Zamawiający potwierdza, należy utrzymać wymaganą i wskazaną gramaturę w Załączniku nr 3.

170. Prosimy o potwierdzenie, iż zapisy zamieszczone w Załączniku nr 3 do SIWZ w pkt.2.3 dotyczą diet, gdzie nie jest wymagana zmiana konsystencji (papkowata, płynna, płynna wzmocniona, do żywienia przez sondę/zgłębnik itp.) oraz nie dotyczą diet, gdzie wymagane są restrykcyjne zalecenia żywieniowe (dieta kleikowa, biegunkowa, eliminacyjna, ubogoenergetyczna, bezglutenowa itp.).

Ad. 170

Zamawiający potwierdza.

171. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie warzyw gotowanych/ parowanych, jako dodatek warzywny do obiadu oraz śniadania i kolacji?

Ad. 171

Wymienione technologie przygotowania potraw są zgodne z profesjonalnym przygotowaniem posiłków i potraw oraz zapisami Załącznika nr 3.

172. Czy Zamawiający wymaga planowania co drugi dzień ziemniaków, jako dodatku objętościowego do obiadu?

Ad. 172

Zamawiający określa częstotliwości planowania ziemniaków w Załączniku nr 3 II pkt 2 ppkt 2.3 – informacje dodatkowe.

173. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ma wiedzę, iż zgodnie z zaleceniami

Instytutu Żywności i Żywienia, podprawianie zup, dodatek produktów wysokokalorycznych, jest przeciwwskazany w przygotowaniu zup w diecie cukrzycowej, ubogoenergetycznej, bogatoresztkowej.

Ad. 173

Zamawiający potwierdza, że ma taką wiedzę.

174. Czy Wykonawca w tygodniu może po jednym razie zaplanować makaron, kaszę i ryż, jako dodatek objętościowy do II dania?

Ad. 174

Zamawiający określa częstotliwość zaplanowania makaronu, kaszy i ryżu jako dodatku objętościowego do drugiego dania w Załączniku nr 3 II pkt 2 ppkt 2.3 – informacje dodatkowe.

175. Czy Zamawiający w diecie z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych (1c) zezwala na planowanie margaryny roślinnej? Zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia masło jest produktem przeciwwskazanym w diecie cukrzycowej.

Ad. 175

Zamawiający zezwala, jest to zgodne z założeniami/zaleceniami IŻŻ, stosowna informacja znajduje się w załączniku nr 3, II, pkt. 2 ppkt. 2.3 (w punkcie A. Śniadanie I, pkt 3) oraz w załączniku nr 3, II, pkt. 2 ppkt. 2.3 (w punkcie E. Kolacja, pkt 4)

176. W Załączniku nr 3 do SIWZ w pkt.2.4 ppkt. 7) Zamawiający napisał, iż wymaga nie mniej niż 300g owoców sezonowych na dzień. Prosimy o wyjaśnienie, jak Wykonawca powinien odnieść się do tego zapisu, w przypadku gdy w pkt. 2.3 w opisie poszczególnych posiłków dla diety 3-posiłkowej Zamawiający nie wymaga planowania owoców. Dodatkowo zapis ten NIE MOŻE dotyczyć wszystkich diet, takich jak diety o zmiennej konsystencji, diety eliminacyjne. Prosimy o dokładne sprecyzowanie zaleceń.

Ad. 176

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 3, II, pkt. 2.4. ppkt. 7 oraz w załączniku nr 3, II, pkt. 2. Ppkt 2.3 B. Śniadanie II oraz w Załączniku nr 3, II, pkt. 2. ppkt 2.3 Informacje dodatkowe, punkt 12 oraz pkt 4.

177. W Załączniku nr 3 do SIWZ w pkt.2.4 ppkt. 7) Zamawiający napisał, iż wymaga nie mniej niż 400g warzyw w dziennej racji pokarmowej, prosimy o wyjaśnienie, jak Wykonawca powinien odnieść się do tego zapisu w przypadku planowania diet o zmienionej konsystencji, gdzie ogranicza się ilości warzyw ze względu na wysoką zawartość błonnika pokarmowego. Przedstawiona ilość jest również za duża w przypadku diet takich, jak dieta dziecka 1-3, dieta niskobiałkowa.

Ad. 177

Jak w odpowiedzi na pytanie 176

178. W Załączniku nr 3 do SIWZ w pkt.2.4 ppkt. 7) Zamawiający napisał, iż wymaga planowania min 300g ziemniaków na dzień. Jest to bardzo duża ilość ziemniaków, szczególnie w przypadku diet takich, jak dieta dziecka w wieku 1-3, dieta

ubogoenergetyczna. Dodatkowo zapis ten narzuca Wykonawcy codzienne planowanie ziemniaków zarówno jako dodatek do II dania (150g) oraz w zupie 150g. Dany zapis ogranicza różnorodność jadłospisów i prawidłowe zbilansowanie diety pacjenta. Prosimy o zmianę zapisu.

Ad. 178

Jak w odpowiedzi na pytanie 176

179. Prosimy o pozwolenie, na zmianę gramatur produktów/ potraw zamieszczonych w SIWZ. Stosowanie się do zapisów zamieszczonych przez Zamawiającego niemożliwe byłoby ułożenie prawidłowego jadłospisu (np. dieta małego dziecka 1-3, dieta ubogoenergetyczna). Czy wykwalifikowany dietetyk Wykonawcy może zmniejszyć lub zwiększyć gramatury tak, aby ułożyć jadłospisy zgodne z wymaganiami wartości odżywczej (zawarte w Nomenklaturze diet) i zasadami dietetyki?

Ad. 179

Gramatury potraw winny być zgodne z założeniami i charakterystyką diety, gdzie kaloryczność sugeruje gramaturę i tym samym wielkość potrawy. Oczywistym jest to, że porcja dziecka w wieku 1-3 lat jest mniejsza w poszczególnych elementach potrawy niż w diecie dla dzieci starszych, młodzieży czy dorosłych – nomenklatura diet Załącznik nr 3.

180. Czy Zamawiający ma określone wymagania, co do planowania częstotliwości mięsa w postaci całej sztuki, mięsa mielonego, dań półmięsnych, dań bezmięsnych i ryby w dekadzie?

Ad. 180

Zamawiający wymaga, aby planowane jadłospisy były różnorodne i urozmaicone pod względem potraw i produktów, uszczegółowienia znajdują się w załączniku nr 3 np. w punkcie 2.4 ppkt 10.

181. Co Zamawiający rozumie poprzez przedstawienie Receptur Potraw z podziałem na grupy potraw? Czy Wykonawca dobrze rozumie, że chodzi o podział według rodzaju dania np. dania półmięsne, bezmięsne, mięsne, surówki?

Ad. 181

Tak, Zamawiający potwierdza rozumowanie Pytającego.

182. Jak często wymagana jest edukacja żywieniowa na oddziałach szpitalnych?

Ad. 182

Wg bieżących zgłoszeń z oddziałów - Załącznik Nr 5.

- 182.1. Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca do oferty powinien załączyć jedynie Receptury Potraw, które będzie stosował przy planowaniu pierwszego jadłospisu dekadowego. Również prosimy o zmianę zapisu i możliwość przedstawienia receptur do 1 jadłospisu dekadowego (jadłospisy dekadowe będą układane dopiero po podpisaniu umowy pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym, zgodnie z pkt. 2,8 ppkt. 2.8.1.1 w Załączniku nr 3 do SIWZ)

Ad. 182.1

Załącznik Nr 3 pkt. 2.8 dotyczy wymagań wobec Wykonawcy w trakcie realizacji usługi, a nie na etapie przygotowania oferty. Jadłospisy złożone przy ofercie będą podstawą planowania żywienia w pierwszym miesiącu świadczenia usługi przez Wykonawcę, czego potwierdzeniem są zapisy znajdujące się w Załączniku nr 4.

183. W Załączniku nr 3 do SIWZ w pkt. 2 ppkt 2.2.1 (Tabela „Wymagana przez Zamawiającego nomenklatura diet”) Zamawiający przedstawił ok. 20 diet, z czego wybrane diety składają się z 3 lub 5 posiłków. Zamawiający wymaga przedstawienia 3 kolejnych jadłospisów dekadowych (10-dniowych), czyli łącznie ponad 600 jadłospisów dziennych. Prosimy o zmianę zapisu i dołączenie 1 jadłospisu dekadowego dla 3 diet: podstawowej, łatwo strawnej i cukrzycowej, ponieważ inne diety stanowią ich modyfikację.

Ad. 183

Zamawiający nie wyraża zgody. Jednocześnie Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 4, pkt 3

184. W Załączniku nr 4 do SIWZ w pkt 3 i nr 3 do SIWZ w pkt 2.8 ppkt. 2.8.6 występują rozbieżności. Prosimy o poprawienie omyłki pisarskiej w Załączniku nr 4 do SIWZ w pkt 3 **jest:**
„Jadłospisy powinny zawierać:
a) nazwę potrawy; (...)
ma być:
„Receptury powinny zawierać:
a) nazwę potrawy;

Ad. 184

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 4, I, pkt. 3, ostatnie zdanie w wersji trzecim.

185. W Załączniku nr 4 do SIWZ w pkt. 3 ppkt. b) Zamawiający napisał, iż wymaga przedstawienia rodzaju diety w recepturach, jak Wykonawca powinien ustosunkować się do danego zapisu w przypadku, gdy dana receptura jest powielana w kilku dietach np. wszystkich dietach o charakterze lekkostrawnym i cukrzycowych itp.

Ad. 185

Wykonawca winien w recepturze potraw wpisać, nazwę diety według klasyfikacji diet np. dla łatwostrawnej, dla podstawowej, dla diety cukrzycowej itp. zgodnie z Załącznikiem nr 3 oraz załącznikiem nr 4

186. W załączniku nr 15 do SIWZ (PROCENTOWY ROZKŁAD ZAPOTRZEBOWANIA ENERGETYCZNEGO DZIENNEJ RACJI POKARMOWEJ), Zamawiający przedstawił podział energetyczny diet. Nie są to zapisy zgodne z najnowszymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Zgodnie z najnowszymi zaleceniami IŻŻ procentowy udział energii z poszczególnych posiłków przedstawia się następująco:

Rodzaj posiłku	Udział energii z poszczególnych posiłków			
	3 posiłki	4 posiłki	5 posiłków	6 posiłków

I śniadanie	30-35	25-30	25-30	25-30
II śniadanie	-	5-10	5-10	5-10
Obiad	35-40	35-40	30-35	30-35
Podwieczorek	-	-	5-10	5-10
Kolacja	25-30	25-30	15-20	10-15
Kolacja II	-	-	-	10-15

Czy Wykonawca podczas planowania jadłospisów może opierać się na zaleceniach Instytutu Żywności i Żywienia?

Ad. 186

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 15, wzór nr 4, pkt 3

187. W przypadku podpisania Umowy okres realizacji rozpoczyna się od 01.02.2017 r., czy oznacza to, że Zamawiający wymaga planowania jadłospisów dekadowych (10-dniowych) na sezon zimowy?

Ad. 187

Tak, zgodnie z porą roku i sezonowością, w tym przypadku dla okresu zimowego – stosowny zapis Załącznik nr 3 II pkt2 ppkt 2.1.3.

188. Czy jeśli Wykonawca zaplanuje rybę w piątek, to czy Zamawiający uzna to za poprawne?

Ad. 188

Tak, Zamawiający uzna to za poprawne zgodnie z Zał. Nr 3.

189. Podane w Załączniku Nr 3 do SIWZ w pkt. 2 ppkt. 2.2.1 (Tabela „Wymagana przez Zamawiającego nomenklatura diet”) założenia diet dotyczące wartości odżywczej całodziennego żywienia należy traktować, jako wymagania zapewniające prawidłowo zbilansowaną dietę, jednakże niemożliwe jest ułożenie codziennie jadłospisów zawierających ściśle wymagane wartości oraz gramatury produktów/potrav. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający dopuszcza odstępstwa +/- 10% oraz bilansowanie się wartości w okresie dekady, z zachowaniem zasad dietetyki.

Ad. 189

Tak, Zamawiający dokonuje stosownych zmian w załączniku nr 3.

190. Prosimy o dokładne sprecyzowanie dla jakich diet należy załączyć Receptury Potraw. Niektóre diety opisane przez Zamawiającego wymagają ścisłej konsultacji z lekarzem prowadzącym i Dietetykiem Szpitalnym. W związku z tym receptury dla diet specjalnych, do badań diagnostycznych, kleikowe, płynne itp. powinny zostać przedłożone Zamawiającemu dopiero po podpisaniu umowy.

Ad. 190

Zamawiający precyzuje poprzez dokonanie zmiany zapisów w załączniku nr 4, pkt 3

191. Czy w Załączniku nr 4 do SIWZ w pkt 3 ppkt. d) Zamawiający wymaga podania ilości składników wchodzących w skład gotowej potrawy?

Ad. 191

Nie, Zamawiający precyzuje zapis poprzez zmiany zapisów w załączniku nr 4, I, pkt. 3, ppkt d oraz w załączniku nr 3, II, pkt. 2, ppkt 2.8.6 lit. d

192. Prosimy o potwierdzenie, iż do obiadu, jako dodatek warzywny Zamawiający wymaga zaplanowania surówki lub sałatki lub warzyw gotowanych.

Ad. 192

Tak.

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 3, II, pkt. 2 ppkt. 2.3 lit. C. Obiad, pkt 2 lit. a, c

- a) potrawa mięsna (90-120g), **lub rybną, lub mączną, warzywno-mięsna**
- b) dodatek warzywny (surówka, sałatka z warzyw, **warzywa gotowane**) – 150 g

193. Czy Zamawiający uzna za poprawne, gdy Wykonawca zaplanuje na śniadanie i kolację chleb pszenno-żytni (2x100g)?

Ad. 193

Zamawiający uzna za poprawne dla diet bez ograniczeń lub przeciwwskazań – zgodnie z wiedzą dietetyczną, co przedstawione zostało w Załączniku nr 3.

194. Czy Wykonawca powinien planować zawsze sos do potrawy mięsnej w II daniu, czy tylko do wybranych potraw np. pulpety, klopsy, zaś do innych potraw typu kotlet, czy fileć z ziołami nie musi?

Ad. 194

Nie zawsze, tylko do wybranych potraw np. pulpety, klopsy, zaś do potraw typu kotlet, fileć z ziołami nie musi – zgodnie z dobrą praktyką dietetyczną.

195. Czy dieta bezglutenowa ma mieć charakter diety lekkostrawnej, czy podstawowej?

Ad. 195

Zarówno lekkostrawnej jak i podstawowej, w zależności od stanu pacjenta, jednostki chorobowej i chorób współistniejących.

196. Prosimy o potwierdzenie, iż dla Dzieci starszych i Młodzieży obowiązuje jeden jadłospis. W przypadku, gdy Zamawiający ma inne wymagania, prosimy o szczegółowo sprecyzowany opis.

Ad. 196

Zamawiający potwierdza, że dla dzieci starszych i młodzieży obowiązuje jeden jadłospis - Załącznik nr 3 nomenklatura diet.

197. Czy w diecie papkowej Zamawiający wymaga pieczywa?

Ad. 197

Zamawiający nie wymaga pieczywa w diecie papkowej.

198. Czy w diecie papkowej należy planować produkty miksowane?

Ad. 198

W diecie papkowej produkty należy miksować ewentualnie przecierać.

199. Prosimy, jak Wykonawca powinien ułożyć jadłospisy dla diety łatwo strawnej o zmienionej konsystencji płynnej, płynnej wzmocnionej i do żywienia przez zgłębnik. W związku, iż wymagania wartości odżywczej są takie same i zalecenia są podobne, czy Wykonawca może ułożyć jeden wspólny jadłospis?

Ad. 199

Wykonawca może ułożyć jeden wspólny jadłospis z uwzględnieniem założeń (kaloryczności) każdej z diet – nomenklatura diet.

200. Prosimy o rezygnację z wymogu posiadania polisy tzw. dedykowanej tylko i wyłącznie dla Państwa usługi, polisy OC są wystawiane przeważnie na rok i może się zdarzyć tak, że akurat na dzień podpisania umowy nasza polisa nie będzie miała ważności 12 miesięcy, a sporządzanie polisy tylko dla Państwa podwyższy koszt realizacji usługi.

Ad. 200

Nie, Zamawiający podtrzymuje wymogi zawarte w SIWZ

201. W pkt. 5.1.3. Zamawiający wymaga od oferentów dołączenia do oferty decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zezwalającego na prowadzenie działalności objętej zakresem przedmiotu zamówienia, w związku z tym, iż dopiero po wygraniu przetargu i przekazaniu pomieszczeń będziemy mogli wykazać się taką decyzją, prosimy o wyrażenie zgodny na dołączenie do oferty jakiegokolwiek innej decyzji na obiekt, który jest w posiadaniu oferenta i posiada ważną decyzję. Pragniemy również nadmienić iż w/w decyzje wydawane są na obiekty produkcyjne a nie na firmę. Prosimy o przychylne ustosunkowanie się do naszej prośby.

Ad. 201

Zamawiający rezygnuje z dołączenia do oferty decyzji przedmiotowego dokumentu. Zamawiający wymaga załączenia oświadczenia stanowiącego załącznik Nr 20 do SIWZ.

202. Prosimy o zamieszczenie w projekcie umowy możliwości rozwiązania umowy za 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia przez każdą ze stron.

Ad. 202

Nie, Zamawiający podtrzymuje wymogi zawarte w SIWZ

203. Zwracamy się do Państwa z uprzejmą prośbą o przesunięcie terminu złożenia ofert na 20.05.2016 r., spowodowane jest to dużą obszernością oferty m in. jadłospisy plus receptury, z góry dziękujemy za pozytywne rozpatrzenie naszej prośby.

Ad. 203

Termin złożenia oferty uległ zmianie.

204. Prosimy o wyjaśnienie czy przez 3 pierwsze jadłospisy należy rozumieć: 1a - żywienie podstawowe, 1b - podstawowa wzmocniona, 1p - połoźnicza?

Ad. 204

Zamawiający dokonuje zmiany zapisów w załączniku nr 4, pkt 3

205. Prosimy o informację czy do oferty należy dołączyć receptury potraw z podziałem na grupy?
- a) Czy pod pojęciem „grupa potraw” należy rozumieć: Zupy, Dania mięsne, Dania półmięsne, Surówki?
 - b) Czy takie receptury są wymagane w przypadku: porcji wędliny, jajka gotowanego, porcji pieczywa, porcji masła, rzodkiewki, łącznie z opisem/sposobem przygotowania potrawy?
 - c) Czy Zamawiający może doprecyzować, dla jakich grup potraw należy przedstawić receptury do oferty?

Ad. 205

- a) tak
 - b) nie – są to produkty a nie potrawy
 - c) tak, w odniesieniu do grupy potraw z ppkt. a) oraz innych zgodnie z zaplanowanymi jadłospisami załączonymi do oferty.
206. W założeniach każdej diety podane są dokładne wartości: kcal, białko, węglowodany, tłuszcze. Prosimy o informację jaki jest dopuszczalny przez Zamawiającego procent tolerancji dla tych wartości?

Ad. 206

Zamawiający dokonuje zmiany w Zał. Nr 3, II, pkt 2.2.1 „Wymagana przez Zamawiającego nomenklatura diet” „Uwaga” pkt 4, w którym podaje dopuszczalny % tolerancji.

207. Czy w przypadku zaplanowania na obiad na drugie danie ziemniaków (150g) i bigosu (250g) wymagana jest również surówka?

Ad. 207

Nie jest wymagana. Zamawiający wymaga sensowności przy planowaniu jadłospisów i zwyczajowego podejścia do tematu pod względem estetycznym, smakowym i prawidłowego zestawienia potraw.

208. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisu 10 - dniowego przynajmniej 1 miesiąc wcześniej przed realizacją. Czy należy rozumieć, że jadłospis, na sezon wiosenno - letni, jesienno - zimowy, po zaakceptowaniu przez Zamawiającego będzie jadłospisem powtarzalnym, w którym będą uwzględniane również Święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc?

Ad. 208

Jadłospis może być powtarzalny na sezon np. wiosna, lato, jesień, zima. Natomiast nie w kolejno następującej po sobie dekadówce.

209. W podanych do oferty recepturach należy dołączyć, m.in, zawartość węglowodanów - w tym cukrów. Z dietetycznego punktu widzenia, wskazanie zawartości cukrów ma znaczenie dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, a z zapisów SIWZ wynika, że do oferty wymagane są receptury dla jadłospisów innych diet niż dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Czy, zatem, Zamawiający dopuszcza uwzględnienie w recepturach tylko węglowodanów ogółem?

Ad. 209

Receptury potraw powinny zawierać między innymi węglowodany (w tym cukry proste i dwucukry obecne w żywności).

210. Zgodnie z przyjętymi zasadami i zaleceniami IŻŻ oraz literaturą fachową wartości odżywcze i kaloryczne należy bilansować i weryfikować czy są zgodne z wymaganymi, na podstawie średnich wartości odżywczych z okresu dekady.
Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający również dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kalorycznych na podstawie danych z całej dekady.

Ad. 210

Zamawiający dokonuje bilansu wartości kalorycznych i odżywczych z dekady na podstawie przekazanych od Wykonawcy zestawienia receptur. W umowie objętej przetargiem umieszczono zapisy o obowiązku przekazywania przez wykonawcę receptur stanowiących podstawę obliczeń – załącznik nr 3, II, pkt. 2.8.5.

211. Prosimy o potwierdzenie cały sprzęt wyszczególniony w załączniku Nr 11 do SIWZ jest w pełni sprawny i nie wymaga żadnych napraw ani inwestycji.

Ad. 211

Na chwilę obecną, według wiedzy Zamawiającego, sprzęt jest sprawny i nie wymaga inwestycji. Obecnie używany jest przez dotychczasowego Wykonawcę. Stopień zużycia sprzętu opisany jest w Zał. nr 13 do SIWZ

212. Prosimy o informacje czy sprzęt wymieniony w załączniku 11 do SIWZ jest wystarczający na potrzeby realizacji usługi dla Zamawiającego?

Ad. 212

Zamawiający wymaga od Wykonawcy profesjonalnej realizacji usługi tj. na odpowiednim poziomie jakościowym i ilościowym. Zamawiający podał wyłącznie wykaz sprzętu, którym dysponuje. Do oceny Wykonawcy - jako profesjonalisty w dziedzinie żywienia chorych – jest ocena czy jest on wystarczający, czy też nie do realizacji umowy.

213. Prosimy o informacje czy w ramach zamówienia Wykonawcy mają zapewnić uzupełnianie sztućców i zastawy stołowej. Jeżeli tak to prosimy o informacje czy obecna ilość sztućców i zastawy stołowej jest wystarczająca do zapewnienia podawania posiłków pacjentom czy też wymagane są uzupełnienia? Jeżeli tak prosimy o podanie ilości w raz z rozbiciem na poszczególne elementy wyposażenia.

Ad. 213

W chwili obecnej zarówno urządzenia jak i drobny sprzęt kuchenny i stołowy pozwalają na płynną realizację usługi przez obecnego Wykonawcę. Zgodnie z Załącznikiem nr 3 pkt III przyszły Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do bieżącego uzupełnienia sprzętu lub doposażenia zgodnie z własnymi potrzebami produkcyjno-transportowymi w trakcie realizacji umowy.

Z uwagi na blisko 7-miesięczny okres do rozpoczęcia umowy, z zastosowaną technologią, Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć potrzeb uzupełnień sprzętowych przez nowego Wykonawcę bezpośrednio przed rozpoczęciem realizacji usługi.

214. Prosimy o informacje, jaki był koszt zużycia wody za okres styczeń 2015 - grudzień 2015 z rozbiorem na poszczególne miesiące?

Ad. 214

Miesiąc/Wartość brutto danego media	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15	02-15	01-15
Energia elektryczna	12109	10157	11321	13941	13135	12985	14093	13554	13464	13295	13460	13107	13654	14676
Energia cieplna	Ryczałt													
Para technologiczna														
Woda ciepła	Opłata za ciepłą wodę ujęta jest wryczalcie za c.o.													
Śmieci	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396
Ścieki	1420	1735	1433	1360	1944	1765	1742	1776	1816	1813	2241	2460	3059	2926
Woda zimna														

215. Prosimy o informacje, jaki był koszt odprowadzenia ścieków za okres styczeń 2015 – grudzień 2015 z rozbiorem na poszczególne miesiące?

Ad. 215

Miesiąc/Wartość brutto danego media	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15	02-15	01-15
Energia elektryczna	12109	10157	11321	13941	13135	12985	14093	13554	13464	13295	13460	13107	13654	14676
Energia cieplna	Ryczałt													
Para technologiczna														
Woda ciepła	Opłata za ciepłą wodę ujęta jest wryczalcie za c.o.													
Śmieci	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396
Ścieki	1420	1735	1433	1360	1944	1765	1742	1776	1816	1813	2241	2460	3059	2926
Woda zimna														

216. Prosimy o informacje, jaki był koszt utylizacji odpadów za okres styczeń 2015 – grudzień 2015 z rozbiorem na poszczególne miesiące?

Ad. 216

Miesiąc/Wartość brutto danego media	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15	02-15	01-15
Energia elektryczna	12109	10157	11321	13941	13135	12985	14093	13554	13464	13295	13460	13107	13654	14676
Energia cieplna	Ryczałt													
Para technologiczna														
Woda ciepła	Opłata za ciepłą wodę ujęta jest wryczalcie za c.o.													
Śmieci	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396
Ścieki	1420	1735	1433	1360	1944	1765	1742	1776	1816	1813	2241	2460	3059	2926
Woda zimna														

217. Prosimy o podanie kosztu modernizacji i bieżącej konserwacji, napraw i remontu bieżącego za rok 2015.

Ad. 217

Opisane koszty ponosi dotychczasowy Wykonawca i Zamawiający nie posiada tych informacji.

218. Prosimy o podanie jednorazowego kosztu czyszczenia separatora tłuszczu oraz separatora zlewów.

Ad. 218

Kwartalny koszt w 2015 r. wyniósł max. 300 zł brutto. Wartość uzależniona jest od czasu pracy i rodzaju samochodu oraz zmiennej stawki za 1 m³ ścieków uchwalonej co roku przez Radę Miasta Elbląg.

219. Prosimy o informacje, jaki był koszt zużycia energii elektrycznej za okres styczeń 2015 - grudzień 2015 z rozbiciem na poszczególne miesiące?

Ad. 219

Miesiąc/Wartość brutto danego media	02-16	01-16	12-15	11-15	10-15	09-15	08-15	07-15	06-15	05-15	04-15	03-15	02-15	01-15
Energia elektryczna	12109	10157	11321	13941	13135	12985	14093	13554	13464	13295	13460	13107	13654	14676
Energia ciepła	Ryczałt													
Para technologiczna														
Woda ciepła	Opłata za ciepłą wodę ujęta jest wryczalcie za c.o.													
Śmieci	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396	2396
Ścieki	1420	1735	1433	1360	1944	1765	1742	1776	1816	1813	2241	2460	3059	2926
Woda zimna														

220. Prosimy o informacje czy Wykonawca musi zamontować wodomierze ciepłej i zimnej wody, liczniki energii elektrycznej, liczniki ciepła? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich ilości.

Ad. 220

Nie musi.

221. Prosimy o informację czy kuchnia szpitalna wykonuje także usługi na rzecz innych podmiotów czy też na kuchni są produkowane posiłki tylko na rzecz szpitala.

Ad. 221

Obecny Wykonawca wykonuje na terenie kuchni Zamawiającego także usługi na rzecz innych podmiotów.

222. Prosimy o informację czy na kuchni zostały wydane jakiekolwiek nakazy sanitarne. Jeżeli tak to prosimy o ich udostępnienie?

Ad. 222

Żadne z pomieszczeń nie posiadają nakazów wydanych przez zewnętrzne Organy kontroli.

223. Prosimy o informacje czy Zamawiający zamierza wyłączyć czasowo jakieś oddziały z działalności w trakcie trwania usługi.

Ad. 223

Zamawiający nie zamierza, na chwilę obecną, wyłączyć czasowo żadnych oddziałów.

224. Prosimy o informacje gdzie się zaczyna odpowiedzialność Wykonawcy za instalacje będące przedmiotem dzierżawy. Czy urządzenia (rury, instalacje) doprowadzające media a umieszczone poza terenem kuchni wchodzi również w zakres odpowiedzialności, czy też Wykonawca odpowiada za działanie instalacji od miejsca dzierżawy?

Ad. 224

Odpowiedzialność Wykonawcy za instalacje doprowadzone do przedmiotu dzierżawy rozpoczyna się od liczników opomiarowujących dane media lub od głównych zaworów odcinających dostęp danego medium do przedmiotu dzierżawy.

225. Prosimy o informacje czy dotychczasowy wykonawca ponosił jeszcze inne koszty np. konserwacje dźwigów, koszty UDT i inne- jeżeli tak proszę o podanie jakie i w jakiej średniej miesięcznej wysokości.

Ad. 225

Konserwacja dźwigów i opłaty UDT dźwigów leżą po stronie Zamawiającego. Wszelkie koszty związane z przeglądami, konserwacją maszyn i urządzeń znajdujących się w przedmiocie dzierżawy należą do Wykonawcy. Zamawiający nie posiada wiedzy jakie inne opłaty ponosił dotychczasowy Wykonawca.

226. Prosimy o podanie aktualnego jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej, lekkostrawnej i cukrzycowej.

Ad. 226

Aktualne jadłospisy dekadowe są własnością obecnego Wykonawcy i nie wyraził zgody na ich udostępnienie.

227. Prosimy o podanie wykazu sprzętu w kuchenkach oddziałowych tj. rodzaj i typ zmywarko-wyparzarek, kuchenek mikrofalowych wraz z ich rokiem produkcji.

Ad. 227

Zamawiający nie posiada kuchenek oddziałowych.

228. Prosimy o podanie ilości i rozmieszczenia (nazwa oddziału) kuchenek oddziałowych.

Ad. 228

Zamawiający nie posiada kuchenek oddziałowych.

229. Prosimy o informacje czy Wykonawca będzie ponosił jakieś koszty z tytułu użytkowania kuchenek oddziałowych? Jeżeli tak to prosimy o podanie tych kosztów.

Ad. 229

Zamawiający nie posiada kuchenek oddziałowych.

230. Czy w przypadku wprowadzenia minimalnej stawki za roboczogodzinę od umów cywilno-prawnych, a skutkujących zmianą wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, Zamawiający przewiduje możliwość dokonania waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z umowy w sprawie zamówienia publicznego, uwzględniającej zmiany przepisów prawa obowiązującego, już od dnia wejścia w życie przepisów dokonujących tych zmian?

Ad. 230

Zamawiający dostosuje treść umowy do przepisów prawa powszechnie obowiązującego w zakresie wynagrodzeń z tytułu umów cywilno-prawnych stosownie do treści tych przepisów.

231. Czy Wykonawca na etapie składania ofert powinien zakładać minimalną stawkę 12,00 zł brutto dla pracowników, czy też Zamawiający dokona waloryzacji umowy z Wykonawcą o wzrost wynagrodzenia po wejściu w życie stosownych przepisów?

Ad. 231

W ocenie Zamawiającego, ofertę należy kalkulować na dzień składania ofert zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

232. Czy Zamawiający uwzględni wzrost wynagrodzeń do 12,00 zł brutto w szacowanym budżecie w wartości zamówienia?

Ad. 232

Nie, Zamawiający dokonał szacowania budżetu i wartości zamówienia na podstawie obowiązujących przepisów prawa.

233. Prosimy o informacje, w jakim wymiarze etatu są zatrudnieni poszczególni pracownicy przewidziani do przejęcia.

Ad. 233

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

234. Prosimy o podanie płci poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia.

Ad. 234

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

235. Prosimy o informacje, w jakim systemie godzinowym (7,35 lub 8 godzin) pracują poszczególni pracownicy przewidziani do przejęcia.

Ad. 235

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

236. Prosimy o potwierdzenie informacji, że zgodnie z treścią artykułu 23' Kodeksu Pracy Zamawiający zobowiązuje się do ponownego zatrudnienia przejętych pracowników w razie wcześniejszego rozwiązania kontraktu lub po jego wygaśnięciu naturalnego.

Ad. 236

Zamawiający potwierdza, że po wygaśnięciu kontraktu lub w razie wcześniejszego rozwiązania umowy/kontraktu zastosowanie będzie miał art. 23¹ kp skutkiem czego będzie przejęcie pracowników przez nowego pracodawcę (zamawiającego lub innego wykonawcę) o ile dotychczasowy pracodawca nie wyrazi chęci dalszego zatrudniania pracowników.

237. Czy z tytułu ewentualnych zaległości wynikających z art. 4a ustawy z dn. 16.12.1994r. o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie innych ustaw (Dz.U. z 1995 r. Nr 1, poz. 2, z późn. zm.), obecny Wykonawca wypłacił wszystkie wymagalne kwoty,

Ad. 237

Zgodnie z odpowiedzią uzyskaną od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

238. Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do dodatkowego wynagrodzenia rocznego wynikającego z ustawy z dn. 12.12.1997 r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. Nr 160, poz. 1080, z póź. zm.),

Ad. 238

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

239. Czy z tytułu ewentualnych zaległości wynikających z ustawy z dn. 12.12.1997 r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz.U. Nr 160, poz. 1080, z póź. zm.) obecny Wykonawca wypłacił wszystkie wymagalne kwoty?

Ad. 239

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

240. Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do podwyżki wynagrodzenia na podstawie ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz.U. Nr 149, poz. 1076)?

Ad. 240

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

241. W jakiej wysokości przysługują poszczególnym pracownikom podwyżki na podstawie ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń. (Dz.U. Nr 149, poz. 1076)?

Ad. 241

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

242. Czy obecny Wykonawca 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)?

Ad. 242

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

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

Ad. 243

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

244. Prosimy o udostępnienie aktów wewnętrznych mających wpływ na ustalenie warunków pracy i płacy przejmowanych pracowników tj.:

- Ponad Zakładowy Układ Zbiorowy Pracy,
- Regulamin Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych plus preliminarz wydatków na świadczenie obligatoryjne w 2015 r i 2016 r.
- Regulaminu Pracy
- Regulaminu Wynagradzania

Ad. 244

Zamawiający nie dysponuje w/w dokumentami. W odpowiedzi na to pytanie przekazane dotychczasowemu wykonawcy zamawiający uzyskał informację, że dokumenty te nie zostaną przekazane Zamawiającemu ponieważ pracownicy, którzy są przewidziani do przejęcia przez nowego Wykonawcę pracują obecnie zgodnie z dokumentami obowiązującymi w spółce Rebus sp. z o.o.

245. Czy Zamawiający będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zobowiązania wobec pracowników przekazanych nowemu Wykonawcy w trybie art. 23¹ k.p. powstałe przed dniem przekazania, w szczególności z tytułu art. 4a ustawy z dn. 16.12.1994 r. o negocjacyjnym systemie kształtowania przyrostu przeciętnych wynagrodzeń u przedsiębiorców oraz o zmianie innych ustaw (Dz.U. z 1995r. Nr 1, poz. 2, z póź. zm.) oraz ustawy, z dn. 12.12.1997r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz.U. z 1997r. Nr 160, poz. 1080, z póź. zm.)?

Ad. 245

Art. 23¹ § 2 kp reguluje solidarną odpowiedzialność dotychczasowego i nowego pracodawcy, wobec czego zamawiający, który nie jest dotychczasowym pracodawcą nie będzie ponosił odpowiedzialności.

246. 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? Jeżeli tak to prosimy o udostępnienie wyżej wymienionych dokumentów.

Ad. 246

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie

247. Prosimy o informacje ile osób z grupy pracowników przewidzianych do przejęcia należy do związków zawodowych oraz informacje, jakie pełnią w nich funkcje.

Ad. 247

Informacja na temat przynależności do Związków zawodowych została zawarta w załączniku nr 7 do SIWZ.

248. Czy w okresie trwania umowy pracownikom przysługiwać będą dodatkowe wynagrodzenia z tytułu nagród jubileuszowych, 13-tej pensji? Jeżeli tak to prosimy o określenie wielkości tych wynagrodzeń w okresie trwania umowy w poszczególnych latach.

Ad. 248

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie

249. Czy na dzień przejęcia pracowników będą jakiekolwiek 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, zobowiązania wobec pracowników wynikające z ZFŚŚ itp.).

Ad. 249

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

250. Czy wśród pracowników przewidzianych do przejęcia występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich (w szczególności: z powodu chorób zawodowych, urlopów macierzyńskich, wychowawczych)? Jeżeli tak to prosimy o informacje o ilości pracowników przebywających na takich zwolnieniach oraz określenie długości tych urlopów lub zwolnień.

Ad. 250

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

251. Prosimy o informacje, w jakiej formie i jakiej wysokości obecny Wykonawca wypłaca pracownikom podwyżkę 203 i 110?

Ad. 251

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

252. Prosimy o informację, z jaką datą obecny Wykonawca zamierza przekazać Wykonawcy pracowników na podstawie paragrafu 23' KP.

Ad. 252

Z dniem rozpoczęcia realizacji umowy.

253. Prosimy o informacje czy pracownicy przewidziani do przejęcia posiadają szczepienia przeciwko WZW typu B oraz książeczki lekarskie, badania okresowe, zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych? Prosimy o informacje, do kiedy powyższe dokumenty są ważne.

Ad. 253

Data ważności badań lekarskich znajduje się w załączniku nr 7 do SIWZ. O dodatkowe informacje Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi

254. Jaka jest wysokość miesięcznego odpisu na ZFŚŚ obowiązująca u obecnego Wykonawcy?

Ad. 254

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Zero

255. Czy obecny Wykonawca gwarantuje przekazanie wraz z przekazywanymi pracownikami niewykorzystane do dnia przekazania pracowników, środki z ZFŚS, w przeliczeniu na jednego przekazywanego art.23'kp 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.

Ad. 255

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

256. Czy obecny Wykonawca posiada zgromadzone środki finansowe na ZFŚS i w jakiej wysokości?

Ad. 256

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

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

Ad. 257

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie

258. Na czyje konto mają spływać spłaty pożyczek po przekazaniu pracowników? Prosimy o ewentualny wzór porozumienia regulującego tę kwestię.

Ad. 258

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

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

Ad. 259

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

260. Czy do dnia przejęcia obecny Wykonawca posiada jakiekolwiek 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?

Ad. 260

Zgodnie z odpowiedzią uzyskana od obecnego wykonawcy-Nie dotyczy

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

Ad. 261

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

262. W Wykazie pracowników do przejęcia w pozycji 16 jest informacja o tym, że pracownik miał umowę do dnia 29.02.2016 r. Prosimy o informację czy ta umowa wygasła czy też została przedłużona. Jeżeli tak to prosimy informację, na jakich warunkach.

Ad. 262

Pytanie nie dotyczy stanu opisanego w SIWZ

263. Prosimy o wskazanie wszystkich składników wynagrodzenia, w tym również dodatku wyrównawczego, dodatku nocnego oraz dodatku za pracę w godzinach nadliczbowych.

Ad. 263

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.

264. Prosimy o dane dotyczące kosztów wynagrodzenia chorobowego w przejmowanej grupie pracowników za rok 2015.

Ad. 264

Zamawiający zwrócił się z zapytaniem do obecnego wykonawcy przedmiotowej usługi. Nie otrzymał w tym zakresie stosownej odpowiedzi.