

Samodzielny Publiczny
Zespół Opieki Zdrowotnej
ul. Kopernika 13
32-100 Proszowice

Proszowice, dnia 24.02.2020 r.

Uczestnicy
postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego
na
Świadczenie usług w zakresie przygotowania, dostawy i dystrybucji posiłków dla pacjentów
Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Proszowicach
Oznaczenie sprawy: 04/ZP/2020

W związku z wniesieniem pytania przez Wykonawcę, Zamawiający przedstawia treść pytania i udziela pisemnych wyjaśnień, zgodnie z art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późniejszymi zmianami).

Pytanie 1

Zamawiający w zał. nr 2 do SIWZ - „organizacja żywienia” rozdz. III pkt 10 Zamawiający pisze: „II śniadanie, podwieczorek oraz II kolacja w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów składa się z np.: kanapki z dodatkiem wędliny lub sera, dodatkiem warzyw i surówek. Dopuszcza się również owoce 150g, jogurt naturalny 150g, kefir 150 ml, kisiel 150 ml, budyń 150ml. Zamawiający wymaga, aby II śniadania, podwieczorki oraz II kolacje dostarczanie były w pojemnikach jednorazowego użytku”. Prosimy o potwierdzenie, iż jeżeli Wykonawca proponuje na II śniadanie, podwieczorek lub II kolację w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów kanapki z dodatkiem wędliny lub sera to musi dodatkowo zapewnić min. jeden dodatek warzywny tj. warzywo lub surówkę.

Odpowiedź:

Jeżeli Wykonawca proponuje na kolację lub drugie śniadanie kanapkę z wędliną lub serem w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów to nie musi dodatkowo planować dodatku warzywnego w ilości 100 g, ale do kanapki proszę uwzględnić liść sałaty, plaster ogórka lub pomidora. Na podwieczorek dopuszczalna jest surówka warzywna w ilości 150 g lub owoc w ilości 150g.

Pytanie 2

Prosimy o potwierdzenie, iż w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów na śniadanie Wykonawca ma nie planować zup mlecznych.

Odpowiedź:

W diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów - podstawowej na I śniadanie i kolację Wykonawca nie planuje zupy mlecznej, natomiast pieczywo razowe w ilości 125 g + dodatek białkowy i warzywny w ilości 100 g, natomiast w diecie łatwo przyswajalnych węglowodanów – oszczędzającej Wykonawca planuje zupę mleczną na I śniadanie i kolację + pieczywo pszenno-żytnie 100 g + dodatek białkowy

Pytanie 3

Czy można stosować warzywa mrożone w okresie zimowym jako dodatek do zup?

Odpowiedź:

W okresie zimowym można stosować warzywa mrożone.

Pytanie 4

Czy termin oddawania jadłospisów dekadowych na 5 dni przed ich rozpoczęciem uwzględnia tylko dni robocze?

Odpowiedź:

Tak, tylko dni robocze.

Pytanie 5

Czy Wykonawca dobrze rozumiem, że na dietę niskotłuszczową nie może stosować weki ?

Odpowiedź:

Na diety niskotłuszczowe (wątrobowe, trzustkowe), Wykonawca stosuje pieczywo pszenne (chleb pszenny), a nie wekę ze względu na bardzo małe kromeczki.

Pytanie 6

Czy śniadania i kolacje w piątki również powinny być bezmięsne ? Czy zasada postu dotyczy tylko posiłku obiadowego?

Odpowiedź:

W piątki śniadanie lub kolacja może być mięsna natomiast obiad bezmięsny. Całkowity post bezmięsny śniadania, obiad i kolacja obowiązuje tylko w środę popielcową i Wielki Piątek.

Pytanie 7

Jaka % zawartość tłuszczu w podawanym maśle ?

Odpowiedź:

Zawartość tłuszczu w maśle 82%.

Pytanie 8

Czy dieta małego dziecka nie powinna mieścić się w przedziale wiekowym 1-3 lata. Zamawiający podaje 1-5 lat?

Odpowiedź:

Dieta małego dziecka mieści się w przedziale 1-3 lat.

Pytanie 9

Prosimy o podanie informacji, jaką mocą elektryczną będzie dysponował Wykonawca w dzierżawionych pomieszczeniach? Przewidziane w SIWZ wózki bemarowe potrzebują zasilania 3- komorowe – po 3 kW, 2- komorowe – po 2 kW. Wykonawca, chciałby również dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności mieć możliwość zamontowania pieca konwekcyjno-parowego (35 kW) oraz dwa, trzy urządzenia chłodnicze.

Odpowiedź:

Aktualnie zainstalowana moc obsługuje wymaganą ilość wózków bemarowych. Ponadto zamawiający dysponuje wolną mocą przyłączeniową około 80kW. Szczegółowe rozwiązanie dotyczące przyłączenia dodatkowego zasilania można rozwiązać na etapie koncepcji.

Pytanie 10

Czy zamawiający dopuszcza zmianę ilości (plus/ minus) powierzchni przeznaczonej do przebudowy?

Odpowiedź:

Tak

Pytanie 11

Czy Zamawiający dopuszcza, że ostateczny zakres prac i powierzchni zostanie ustalony na etapie akceptacji koncepcji architektonicznej?

Odpowiedź:

Dopuszcza z zastrzeżeniem o konieczności akceptacji proponowanych rozwiązań.

Pytanie 12

Zamawiający wskazując instalacje wymagające przebudowy, nie uwzględnia instalacji wentylacyjnej. Czy należy rozumieć, że do każdego z pomieszczeń doprowadzona jest działająca wentylacja, w tym wyciąg do którego będzie można podłączyć okapy zmywarek?

Odpowiedź:

Pomieszczenia po części wyposażone są w wentylację grawitacyjną. Istnieje w rejonie przebudowywanych pomieszczeń historyczna instalacja wentylacyjna z okapów kuchennych. Jest jednak nieczynna i w wypadku konieczności jej użycia wymaga modernizacji.

Pytanie 13

Czy w budynku znajduje się kanalizacja tłuszczowa (technologiczna), do której Wykonawca będzie mógł odprowadzić ścieki ze zmywarek?

Odpowiedź:

Nie znajduje się. Należy przewidzieć wymagane prawem urządzenia.

Pytanie 14

W pkt 3 załącznika 2.1 do SIWZ „Opis aktualnych warunków lokalowych...”, znajduje się zapis o konieczności prowadzenia prac „na drogach komunikacyjnych w sąsiedztwie wynajmowanych pomieszczeń”. Prosimy o określenie dokładnego zakresu ilościowego. Czy zamawiający mógłby, przy każdym podpunkcie podać w sztukach (drzwi) i w metrach kwadratowych pozostałe powierzchnie, na których należy wykonać prace?

Odpowiedź:

Zakres został uwidoczniony na załączonych rysunkach wykonanie przedmiaru zamawiający może dokonać podczas wizji lokalnej.

Pytanie 15

Czy Zamawiający posiada dokumentację wg dotyczącą wszystkich instalacji w pomieszczeniach oraz zawierającą inwentaryzację architektoniczną tych pomieszczeń? Czy dokumentacja ta zostanie udostępniona Wykonawcy?

Odpowiedź:

Zamawiający dysponuje aktualną inwentaryzacją jedynie w zakresie architektonicznym. Tak, zostanie udostępniona.

Pytanie 16

Wykonawca zwraca uwagę, że zaproponowane terminy realizacji zamierzenia budowlanego są niemożliwe do zrealizowania. Proces projektowy, zaczyna się od projektu technologicznego, który po zatwierdzeniu przez rzeczoznawcę, można skierować do przygotowania projektów wykonawczych branżowych. Nawet zachowując największą staranność Wykonawca nie jest w stanie zachować jednomiesięcznego okresu. Realny termin przeprowadzenia tego procesu pod warunkiem, że Wykonawca otrzyma stosowną dokumentację dwg, to 2 tygodnie – koncepcja technologii, następnie czas na uzgodnienie z rzeczoznawcą i Zamawiającym oraz 6 tygodni na projekty branżowe.

Odpowiedź:

Zamawiający akceptuje podane terminy pod warunkiem, że ich zmiana nie wpłynie na prawidłowość wykonywanej usługi żywienia.

Pytanie 17

Również wątpliwości budzi z góry określony termin jednego miesiąca, na przeprowadzenie prac, podczas gdy jego zakres będzie znany dopiero po zaprojektowaniu. W związku z tym, że w tym zadaniu Wykonawca będzie musiał posilkować się Podwykonawcami, jest związany dostępnością terminów i przerwami technologicznymi (np. czas schnięcia wylewki), zwracamy się z prośbą o zmianę zapisu określającego termin zakończenia prac, na zapis „Wykonawca przeprowadzi prace remontowe w pomieszczeniach w okresie 6 miesięcy od daty podpisania umowy”

Odpowiedź:

Zamawiający akceptuje podane terminy pod warunkiem, że ich zmiana nie wpłynie na prawidłowość wykonywanej usługi żywienia.

Pytanie 18

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że, projekt należy zaopiniować pod względem p.poż?

Odpowiedź:

Nie, Zamawiający wymaga jedynie opinii rzeczoznawcy sanitarnego. Zapis dotyczący spełnienia warunków pożarowych dotyczy konieczności wykonania projektu i prac zgodnie z przepisami i z uwzględnieniem zastanych warunków ochrony ppoż. w obiekcie.(strefy, ewakuacja, itp)

Pytanie 19

Prosimy o przedstawienie zestawienia żywionych pacjentów (z rozbiem na poszczególne posiłki) uwzględniając podział na oddziały za okres styczeń- grudzień 2019 r.

Odpowiedź:

Oddział Anestezjologii

I śniadanie – 153

II śniadanie – 15

Obiad – 153

Podwieczorek - 15

Kolacja – 153

II kolacja – 10

Oddział Chirurgii

I śniadanie – 8 787

II śniadanie – 1 064

Obiad – 8 787

Podwieczorek - 1 064

Kolacja – 8 787

II kolacja – 997

Oddział Ginekologiczno - Położniczy

I śniadanie – 2 925

II śniadanie – 1 804

Obiad – 2 925

Podwieczorek – 1 804

Kolacja – 2 925

II kolacja – 213

Oddział Wewnętrzny

I śniadanie – 11 781

II śniadanie – 2 532

Obiad – 11 781

Podwieczorek – 2 532

Kolacja – 11 781

II kolacja – 2 532

Oddział Dziecięcy.

I śniadanie – 2 679

II śniadanie – 2 679

Obiad – 2 679

Podwieczorek – 2 679

Kolacja – 2 679

II kolacja – 153

Oddział Neurologii
I śniadanie – 4 733
II śniadanie – 512
Obiad – 4 733
Podwieczorek – 512
Kolacja – 4 733
II kolacja – 512

Oddział Pulmonologii
I śniadanie – 7 857
II śniadanie – 672
Obiad – 7 857
Podwieczorek – 672
Kolacja – 7 857
II kolacja – 672

Oddział Obserwacyjno - Zakaźny
I śniadanie – 5 879
II śniadanie – 551
Obiad – 5 879
Podwieczorek – 551
Kolacja – 5 879
II kolacja – 551

Pytanie 20

Prosimy o wprowadzenie zapisu do umowy, który w przypadku spadku żywionych o 20% w okresie kolejnych dwóch miesięcy pozwoli przyszłemu Wykonawcy ubiegać się o wzrost ceny z ww. tytułu. Zapis zawarty w pkt 6 i 7 umowy jest dla przyszłego wykonawcy niepewny i nie pozwala na rzetelne oszacowanie kosztów usługi.

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 21

Prosimy o wprowadzenie zmian dotyczących godzin zgłaszania korekt na śniadanie: 5:30, obiad 9:30 oraz kolacja 14:30

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na zmianę.

Pytanie 22

Prosimy o dokładne sprecyzowanie ilości i asortymentu opakowań jednorazowych, które przyszły wykonawca będzie musiał dostarczyć w ramach realizacji umowy?

Odpowiedź:

Wykonawca dostarczy w każdym miesiącu 350 szt. jednorazowych kubeczków na potrzeby oddziałów. Naczynia jednorazowego użytku (pojemniki na zupę, pojemniki na II danie, kubek do picia i sztućce) dla pacjentów izolowanych z zakażeniem pokarmowym. Zamawiający nie jest w stanie określić ilości wyżej wymienionych pacjentów.

Pytanie 23

Prosimy o informację ile subliczników energii elektrycznej oraz wody należy zamontować w dzierżawionych pomieszczeniach?

Odpowiedź:

Zamawiający obecnie posiada 5 subliczników zimnej wody, 4 subliczniki zimnej wody do podgrzania, 3 subliczniki energii elektrycznej. W opracowaniu projektowym należy uwzględnić opomiarowanie energii elektrycznej, wody zimnej, wody ciepłej, centralne ogrzewanie będzie rozliczane ryczałtowo.

Pytanie 24

Prosimy o udzielenie informacji czy zamawiający dopuszcza zmianę klasyfikacji i numeracji diet według nazewnictwa obowiązującego u przyszłego Wykonawcy, zaznaczamy, iż nazewnictwo jest zgodne z IŻŻ

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza zmiany klasyfikacji. Zamawiający dopuszcza możliwość numeracji podwójnej.

Pytanie 25

Prosimy o przedstawienie kosztów za zużycie:

- Energii elektrycznej
- Wody zimnej,
- Wody ciepłej,
- Ścieków,
- Centralnego ogrzewania
- Innych kosztów jakimi jest obciążony wykonawca za miniony rok z rozbiciem na poszczególne miesiące.

Odpowiedź:

Zamawiający poniżej przedstawia zużycie mediów. Obecne ceny netto wynoszą:

- energia elektryczna - 0,3340 zł/kWh,
- woda zimna – 4,72 zł / m³,
- woda zimna do podgrzania – 4,72 zł/m³,
- koszt podgrzania wody – 139,31 zł/m³,
- ścieki – 6,07 zł/m³
- koszt CO wynosi 7,10 zł/m²

Ceny z minionego roku uległy zmianie.

Dzierżawa pomieszczeń 20,00 zł/ m²

Zużycie energii elektrycznej, wody zimnej, wody ciepłej, wody ciepłej - podgrzanie, ścieków w okresie od 01.01.2019 r. do 31.12.2019r.

Miesiąc	Energia elektryczna (kwh)	Woda zimna (m ³)	Woda zimna do podgrzania (m ³)	Woda ciepła podgrzanie (m ³)	Ścieki (m ³)
Styczeń	1204	9	36	36	45
Luty	1079	18	24	24	42
Marzec	1127	36	27	27	63
Kwiecień	1252	63	27	27	90
Maj	1009	63	35	35	98
Czerwiec	679	36	26	26	62
Lipiec	716	62	30	30	92
Sierpień	1018	100	29	29	129
Wrzesień	811	91	31	31	122
Październik	1056	21	31	31	52
Listopad	973	22	33	33	55
Grudzień	1010	11	22	22	33
Razem	11934	532	351	351	883

Umowne zużycie energii elektrycznej, wody zimnej, wody ciepłej, wody ciepłej- podgrzanie, ścieków
w okresie od 01.01.2019r. do 31.12.2019r.

(zmywalnia naczyń – Oddział Obserwacyjno-Zakaźny)

Miesiąc	Energia elektryczna (kwh)	Woda zimna (m ³)	Woda zimna do podgrzania (m ³)	Woda ciepła - podgrzanie (m ³)	Ścieki (m ³)
Styczeń	35	4	1,5	1,5	5,5
Luty	35	4	1,5	1,5	5,5
Marzec	35	4	1,5	1,5	5,5
Kwiecień	35	4	1,5	1,5	5,5
Maj	35	4	1,5	1,5	5,5
Czerwiec	35	4	1,5	1,5	5,5
Lipiec	35	4	1,5	1,5	5,5
Sierpień	35	4	1,5	1,5	5,5
Wrzesień	35	4	1,5	1,5	5,5
Październik	35	4	1,5	1,5	5,5
Listopad	35	4	1,5	1,5	5,5
Grudzień	35	4	1,5	1,5	5,5
Razem	420	48	18	18	66

Pytanie 26

Prosimy o wprowadzenie zapisu do umowy „cena za posiłek podlegać będzie raz do roku waloryzacji o wskaźnik wzrost ceny towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonych przez GUS”

Odpowiedź:

Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie 27

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie:

Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź:

Zapis pozostaje bez zmian.

Pytanie 28

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w § 12 wzoru umowy załącznik nr 7. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania

uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na zmniejszenie kar o 50%.

Pytanie 29

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź:

Nie wyrażamy zgody

Pytanie 30

W rozdziale VII punkt 4 Zamawiający mówi o c) Dokument potwierdzający posiadanie przez Wykonawcę wdrożonego i funkcjonującego, certyfikowanego systemu zarządzania jakością w zakresie żywienia szpitalnego, catering – jeżeli Wykonawca posiada – czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający wymaga posiadania certyfikatu ISO 9001. Prosimy o wykreślenie zwrotu jeżeli posiada, nie jest to element kryterium, gdzie wykonawca może lub nie może posiadać.

Odpowiedź:

Zapis pozostaje bez zmian.

Pytanie 31

Mając na uwadze iż przyszły wykonawca ma wykonać remont w dzierżawionych pomieszczeniach, który będzie poprzedzony przygotowaniem projektów prosimy o udzielenie informacji jaki czas przewidział zamawiający na wykonanie tej inwestycji. Zwracamy uwagę iż obecna sytuacja na rynku firm budowlanych jest bardzo ciężka, a terminy oczekiwania na realizację zamówienia wynoszą nawet 6 miesięcy

Odpowiedź:

Zamawiający akceptuje zmianę określenia terminu wykonania prac zgodnie z odpowiedzią na zapytanie Nr 17.

Pytanie 32

Biorąc pod uwagę zaplanowany remontu i możliwość wcześniejszego rozwiązania umowy wnosimy o wprowadzenie zapisów iż w przypadku wypowiedzenia umowy ze strony Zamawiającego poniesie on koszty przeprowadzonego remontu.

AF

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie 33

Po odbytych licznych kontrolach dotyczących gospodarowania odpadami komunalnymi, przeprowadzanych przez Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania Sp. z o.o., jak również Straż Miejską, zmuszeni zostaliśmy do weryfikować przyszłe umowy w zakresie gospodarki odpadami. Bardzo prosimy o zmianę zapisów projektu umowy gdyż zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach Dz. U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm. oraz ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach Dz. U. 2013 poz. 21 z późn. zm. odpady komunalne w tym przypadku opakowania jednorazowe i odpady pokonsumpcyjne muszą zostać odebrane w miejscu wytworzenia odpadu tj. miejscu, w którym posiłek został skonsumowany. Pragniemy zaznaczyć, że zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny” (fragment ustawy w załączeniu).

Odnosząc się do wyżej wymienionego przepisu to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z powyższym, firma cateringowa nie może ich odbierać, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów komunalnych.

Odpowiedź:

Odbiór i utylizacja odpadów jednorazowych oraz odpadów pokonsumpcyjnych będzie po stronie Zamawiającego.

Pytanie 34

Z treści SIWZ wynika, że Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23¹ Kodeksu Pracy. W przypadku, gdyby się okazało, że Wykonawca będzie jednak zobowiązany do przejęcia pracowników w oparciu o zapisy w/w art. 23¹ Kodeksu Pracy prosimy o dodatkowe informacje:

- a) Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?
- b) Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?
- c) Lista stanowisk do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagrodzenia oraz z datą zatrudnienia u obecnego pracodawcy.
- d) Pełna informacja nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących w/w pracownikom w okresie realizacji zamówienia.
- e) Daty urodzenia osób przeznaczonych do przejęcia. Czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia? Czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawa do świadczeń emerytalnych?
- f) Zestawienie zaległych i bieżących urlopów na dzień 31 stycznia 2020 r
- g) Kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, Wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń Socjalnych
- h) Forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia
- i) Zestawienie urlopów wychowawczych, macierzyńskich oraz zwolnień lekarskich powyżej 30 dni wśród osób do przejęcia
- j) Informacji czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jakim stopniu niepełnosprawności?
- k) Czy wszystkie przejmowane osoby mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia? Prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy jej się ważność badań lekarskich.

Odpowiedź:

Zamawiający określił wymóg przejęcia 3 pracowników SPZOZ w trybie art. 23¹ KP w części III. SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia, w Załączniku Nr 2 do SIWZ pkt VII.18 i w projekcie umowy.

- a) Wykonawca w ramach realizacji zamówienia będzie zobowiązany przejąć 3 pracowników.

- b) Aktualnym pracodawcą w/w pracowników jest ASPEN – Res Sp. z o. o. ul. Bularnia 5, 31 – 222 Kraków.
- c) 1. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Wymiar etatu - 1/1
Stopień niepełnosprawności – brak
Rodzaj umowy – czas nieokreślony
Data przejścia do Aspen-Res na mocy art. 23' KP - 01.01.2014 r.
Wynagrodzenie brutto - 1500,00 zł
Wyrównanie do płacy minimalnej – 1 100,00 zł
Wynagrodzenie zasadnicze - 2 600,00 zł
2. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Wymiar etatu - 1/1
Stopień niepełnosprawności – brak
Rodzaj umowy – czas nieokreślony
Data przejścia do Aspen-Res na mocy art. 23' KP - 01.01.2014 r.
Wynagrodzenie brutto - 1500,00 zł
Wyrównanie do płacy minimalnej – 1 100,00 zł
Wynagrodzenie zasadnicze - 2 600,00 zł
3. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Wymiar etatu - 1/1
Stopień niepełnosprawności – lekki
Rodzaj umowy – czas nieokreślony
Data przejścia do Aspen-Res na mocy art. 23' KP - 01.01.2014 r.
Wynagrodzenie brutto - 1500,00 zł
Wyrównanie do płacy minimalnej – 1 100,00 zł
Wynagrodzenie zasadnicze - 2 600,00 zł
- d) Nie przysługują nagrody jubileuszowe.
- e) 1. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Wymiar etatu - 1/1
Data urodzenia 19.04.1967 r.
Osoby po 50 roku życia - tak
Osoby, które nabędą prawo do emerytury - nie
2. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Wymiar etatu - 1/1
Data urodzenia 11.11.1965 r.
Osoby po 50 roku życia - tak
Osoby, które nabędą prawo do emerytury - nie
3. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Wymiar etatu - 1/1
Data urodzenia 03.03.1962 r.
Osoby po 50 roku życia - tak
Osoby, które nabędą prawo do emerytury - tak
- Powyżej 50 roku życia – 3 osoby, w ciągu 36 m-cy nabędzie prawo do emerytury – 1 osoba.
- f) Pracownicy nie mają zaległych urlopów wypoczynkowych.
- g) Regulaminy do wglądu w siedzibie Pracodawcy.

h) Jak w pkt c)

i) Pracownicy nie przebywają na urloпах wychowawczych, macierzyńskich oraz na zwolnieniach lekarskich powyżej 30 dni.

j) Jak w pkt c).

- k) 1. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Badania okresowe – 03.12.2020 r.
Badania S – E - max
2. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Badania okresowe – 22.11.2020 r.
Badania S – E - max
3. Pomoc kuchenna – dystrybucja
Badania okresowe – 05.02.2022 r.
Badania S – E - max


Niniejsze wyjaśnienia Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej w dniu 24.02.2020 r.

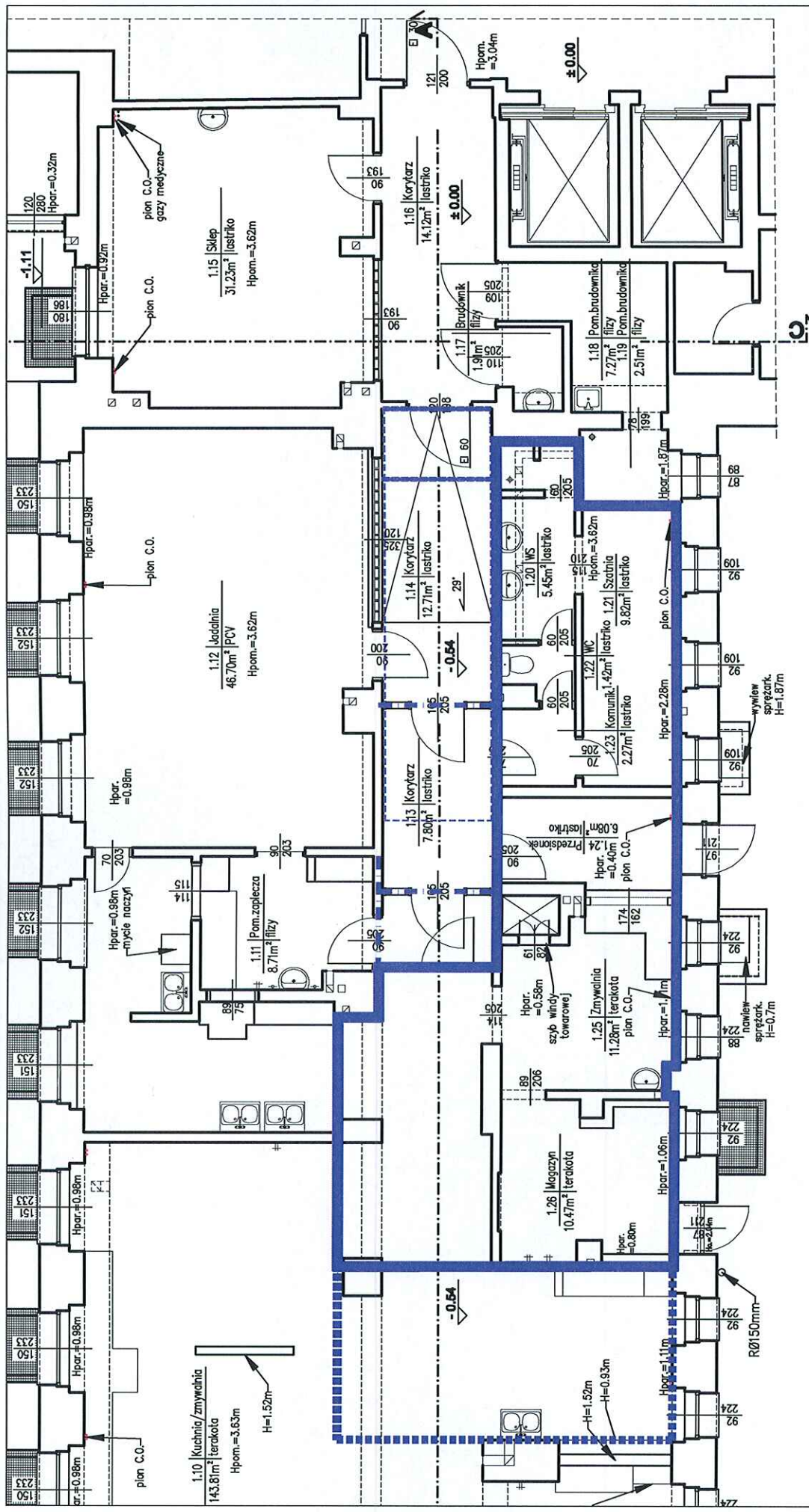
Z poważaniem

Dyrektor SP ZOZ Proszowice


Lukasz Szafranski

Sporządził: Marianna Maj z Komisją Przetargową, Łukasz Starachowicz, Ewelina Kieca

Spenshi T: 



inwestor:	SPZOZ w Proszowicach ul. Kopernika 13
obiekt:	lokalizacja pomieszczeń dla catering
rysunek:	budynek główny parter rzut

- ewentualne zwiększenie pow. najmu
- powierzchnia do wynajęcia
- wyburzenia w komunikacji ogólnej
- nowa rampa ze spocznikiem