

# SAMODZIELNY PUBLICZNY WOJEWÓDZKI SZPITAL ZESPOLONY W SZCZECINIE



71 – 455 Szczecin, ul. Arkońska 4  
Strona internetowa: [www.spwsz.szczecin.pl](http://www.spwsz.szczecin.pl)  
NIP 851-25-37-954 REGON: 000290274  
PEKAO S.A. 57 1240 6292 1111 0010 7358 3739



Szpital  
bez bólu



Nasz znak: EP/220/105/2018/5

Szczecin, dnia 19.02.2019 r.

## WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dotyczy: przetargu nieograniczonego znak: EP/220/105/2018 pn. *Świadczenie usług żywienia pacjentów dla SPWSZ w Szczecinie, w lokalizacji przy ul. Arkońskiej 4*

Działając na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz.U. z 2018 r., poz.1986 ze zmianami), Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Zespólny w Szczecinie, jako Zamawiający, informuje, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego znak j. w. zostały złożone pytania do treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

**W oparciu o informacje uzyskane od Wykonawcy obecnie realizującego usługę, Zamawiający uszczegóławia odpowiedzi udzielone pismem z dnia 08.02.2019 r. Wyjaśnienie i zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego [www.spwsz.szczecin.pl](http://www.spwsz.szczecin.pl) w zakładce „Wyjaśnienia”.**

### **Zestaw 1**

#### **pytanie 6**

Czy wszystkie osoby podlegające przejściu pracowały u Zamawiającego przy wykonywaniu przedmiotu niniejszego zamówienia, proszę podać zakres obowiązków poszczególnych pracowników?

**ODPOWIEDŹ: Wśród 4 (czterech) osób przejętych na podstawie art. 23<sup>1</sup> KP występuje jeden kierowca i trzy pomoce kuchenne.**

Zakresy czynności i obowiązków:

#### **➤ Kierowca/konwojent:**

**Lokalizacja:** 71-455 Szczecin, ul. Arkońska 4  
Centrala: 91 813 90 00  
Fax. 91 813 90 09

70-891 Szczecin, ul. A. Sokołowskiego 11  
Centrala: 91 442 27 00, 91 442 72 13  
Fax. 91 462 04 94

Do obowiązków Kierowcy/ Konwojenta należy:

- 1/przyjmowanie z kuchni głównej, dietetycznej, mlecznej posiłków przeznaczonych na poszczególne oddziały szpitalne. Dla każdego oddziału winny być przygotowane przez dietetyka zestawienia ilościowe dotyczące danego posiłku oraz ilości pojemników transportowych.
- 2/przeliczenie pojemników transportowych
- 3/przestrzeganie oznakowań z nazewnictwem oddziałów,
- 4/pomoc przy załadunku pojemników GN do termosów bimarowych,
- 5/transport termosów bimarowych w określonej kolejności na oddziały szpitalne,
- 6/odbiór brudnych termosów bimarowych,
- 7/rozładunek oraz pomoc przy myciu pojemników GN i termosów bimarowych.
- 8/utrzymywanie w czystości i należyтым porządku samochodu służbowego (przed każdym posiłkiem mycie oraz dezynfekcja kabiny termoizolacyjnej).
- 9/Kierowca/konwojent zobowiązany jest do ostrożnej jazdy i przestrzegania przepisów ruchu drogowego,
- 10/ przy przekazywaniu pojazdu zmiennikowi, zobowiązany jest poinformować o stanie technicznym samochodu, jeśli jest nie sprawny należy niezwłocznie zawiadomić Kierownika Działu Żywności,
- 11/ przestrzeganie przepisów BHP, P. poż i TSSE.

### ➤ **Pomoc kuchenna:**

Pomoc kuchenna zobowiązana jest do wykonania następujących czynności:

- 1/ Pomoc kuchenna jest zobowiązana do;
  - młócenia ziemniaków i warzyw
  - oczkowania,
  - mycia i obierania warzyw do czysta, które nie podlegają obróbce w obrabiarce,
  - wstawianie ziemniaków do kotła,
  - wydawanie ziemniaków do termosów na oddziały wg. rozdzielnika sporządzonego przez Dietetyczki..
- 2/ Po wydaniu posiłków pomoc kuchenna musi umyć wszystkie maszyny i urządzenia zgodnie z obowiązującymi instrukcjami i przepisami BHP oraz bardzo dokładnie wyszorować podłogę i ściany.
- 3/ Pomoc kuchenna odpowiada za;
  - Znaczne zmłócenie ziemniaków i warzyw,
  - Nieprawidłowe oczkowanie,
  - rozgotowanie lub nieugotowanie ziemniaków,
  - nieprawidłowe wydanie ziemniaków na oddziały,
  - doprowadzenie produktu żywnościowego do stanu złej jakości.
- 4/ Pomoc kuchenną a wyznaczona na dyżur sprząta wszystkie nieprodukcyjne pomieszczenia i uzupełnia środki dezynfekcyjne.
- 5/ Do pomocy kuchennej pracującej od godz. 5.00 do 13,00 należy;
  - Pobieranie artykułów spożywczych z magazynku przykuchennego,
  - Przygotowanie śniadania na oddziały zgodnie z rozdzielnikami i zaleceniami Dietetyczki,
  - Rozlewanie do kan zup, herbaty, kawy itp. na oddziały,
  - Sprzątanie pomieszczenia przeznaczonego na przechowywanie mleka,
  - Przygotowywanie II śniadania na oddziały w ustalonym czasie,
  - Przygotowywanie kan i termosów potrzebnych do wydawania posiłków,

- o godz. 11,00 rozlewanie zupy do kan na oddziały wg. rozdzielnika,
- sprzątanie podłóg i mycie kotłów,
- 6/ Do pomocy kuchennej pracującej od godz. 10.00 do 18,00 należy;
  - Ugotowanie kompotu z umytych i pokrojonych owoców oraz rozlanie do kan,
  - Sprzątanie pomieszczenia przeznaczonego do trybowania i porcjowania mięsa oraz sprzątanie pomieszczenia przeznaczonego do czyszczenia i porcjowania ryb.
- 7/ Rozlanie o godz. 11,30 zupy do kan na oddziały wg. rozdzielnika ,
  - Sprzątnięcie kotłów i podłogi.
- 8/ Pobranie towaru z magazynku przykuchennego i przygotowanie kolacji zgodnie z rozdzielnikami i zaleca niemi Dietetyczki, oraz wydanie na oddziały.
- 9/ Po wydaniu kolacji mycie dokładne kotłów i podłogi.
- 10/ Do pomocy kuchennej pracującej z kucharzem na stołówce pracowniczej należy;
  - Nalewanie kompotu, krojenie chleba, rozstawienie talerzy i rozłożenie sztućców,
  - Wycieranie i utrzymanie w czystości stolików,
  - Wrzucanie resztek z talerzy do kany z napisem „zlewki”,
  - Bardzo dokładne mycie i wyparzanie naczyń, kubków i sztućców oraz schowanie do szafki z odpowiednim zamknięciem,
  - Pozostawienie czystego pomieszczenia po skończeniu wydawania obiadów.

### ➤ **Pomoc Kuchenna:**

zadania szczegółowe oraz ważniejsze funkcje i czynności:

1. Sporządzanie diet indywidualnych zgodnie z zaleceniami.
2. Ścisłe przestrzeganie zasad technologii na poszczególnych etapach produkcji oraz zachowanie czystości i staranności przygotowywania posiłków.
3. Pomoc przy sporządzaniu posiłków.
4. Mycie naczyń, tac zgodnie z procedurą w urządzeniach do tego przeznaczonych.
5. Mycie i suszenie wózków zgodnie z procedurą.
6. Mycie i dezynfekcja urządzeń i maszyn kuchennych zgodnie z obowiązującą procedurą, wyłącznie środkami do tego przeznaczonymi.
7. Właściwa segregacja odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych do wyłącznie do tego celu przeznaczonych pojemników.
8. Regularne opróżnianie, mycie i dezynfekcja pojemników na odpady kuchenne.
9. Przygotowywanie poprzez obróbkę wstępną produktów żywnościowych do dalszych procesów technologicznych.
10. Utrzymanie w czystości pomieszczeń kuchennych i magazynowych.
11. Noszenie przepisowej odzieży ochronnej.
12. Pobieranie środków myjących i dezynfekujących.
13. Racjonalne gospodarowanie surowcami oraz innymi powierzonymi środkami.
14. Odpowiedzialność za utrzymanie naczyń i urządzeń kuchennych oraz pomieszczeń kuchennych w czystości.
15. Odpowiedzialność za powierzone artykuły spożywcze.
16. Dbalność o czystość i porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania swoich obowiązków oraz po ich zakończeniu.
17. Dbalność o powierzony sprzęt oraz urządzenia kuchenne i wykorzystywanie ich zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją.
18. Odpowiedzialność materialna za zniszczenie urządzeń gastronomicznych spowodowane nieprzebraniem instrukcji obsługi lub lekkomyślnością oraz za zagubienie lub zniszczenie drobnego sprzętu kuchennego.
19. Odpowiedzialność za zapobieganie zatruciom pokarmowym.
20. Bezwzględne dbanie o czystość i higienę osobistą.
21. Przestrzeganie wszystkich wdrażanych instrukcji GMP/GHP oraz procedur systemu jakości HACCP.
22. Przestrzeganie terminów okresowych badań lekarskich.
23. Bezwzględne przestrzeganie reżimu higieniczno-sanitarnego podczas wykonywania prac związanych z myciem i dezynfekcją naczyń, urządzeń i sprzętu kuchennego.
24. Uczestniczenie w szkoleniach z zakresu podnoszenia kwalifikacji zawodowych, znajomości przepisów bhp oraz przepisów sanitarno-higienicznych.

### Pytanie 8

Prosimy o podanie wynagrodzeń w/w pracowników wraz ze wszystkimi dodatkami z rozbiciem na poszczególne składniki wynagrodzeń (np. zasadnicza, dodatek stażowy, dodatek funkcyjny wynagrodzenie brutto, ZUS pracodawcy itp.), poszczególne stanowiska wraz ze wskazaniem okresu za jaki podano te dane – wnioskujemy aby były to ostatnie 12 miesięcy rozliczeniowych.

**ODPOWIEDŹ: Wynagrodzenie za ostatnie 12 m-cy rozliczeniowe:**

Stanowisko	Płaca zasadnicza	Nagroda uznaniowa	Nocne +średnia urlop	Brutto podstawa ZUS	Wynagrodzenie chorobowe	Wynagrodzenie brutto	ZUS pracodawcy
Pomoc kuchenna	25200,00	2010,00	0,00	27210,00	0,00	27210,00	5335,88
Pomoc kuchenna	25200,00	2905,00	195,91	28316,35	0,00	28316,35	5552,84
Pomoc kuchenna	22050,00	10488,00	0,00	32538,00	737,92	33275,92	6380,70
Kierowca	25200,00	13184,00	196,39	38580,39	0,00	38580,39	7565,61
<b>Suma</b>	<b>97650,00</b>	<b>28587,00</b>	<b>392,30</b>	<b>126629,30</b>	<b>737,92</b>	<b>127367,22</b>	<b>24832,01</b>

### Pytanie 10

Czy w/w pracowników obowiązuje Układ Zbiorowy Pracy? Prosimy o przesłanie aktów wewnętrznych dot. w/w pracowników np. Układu Zbiorowego Pracy, Regulaminu Pracy, Regulaminu Wynagrodzenia, Regulamin Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych, Regulaminu Premiowania oraz innych.

**ODPOWIEDŹ: Układ zbiorowy Pracy nie obowiązuje. Regulamin Pracy i Wynagrodzenia obowiązuje u obecnie realizującego usługę Wykonawcy (pracodawcy). Regulamin ZFŚS i Regulamin Premiowania – nie obowiązuje u obecnie realizującego usługę Wykonawcy (pracodawcy).**

### Pytanie 11

Czy pracownicy ci są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić ewentualna modyfikację ich stosunków pracy? Czy wypowiedziano im warunki umowy w części dotyczącej wynagrodzeń? Jeżeli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione do dnia ich przejęcia usługi przez nowego Wykonawcę usługi?

**ODPOWIEDŹ: Pracownicy nie są objęci żadnymi gwarancjami, pakietami socjalnymi.**

### Pytanie 14

Prosimy o podanie informacji dotyczących stażu pracy poszczególnych pracowników i ich ewentualnych dodatkowych uprawnień?

**ODPOWIEDŹ: Staż pracy pracowników:**

**Pracownik 1 – 35 lat, 10 m-cy, 6 dni**

**Pracownik 2 – 33 lata, 3 m-ce, 24 dni**

**Pracownik 3 – 20 lat, 6 m-cy, 25 dni**

**Pracownik 4 – 14 lat, 9 m-cy**

**Pytanie 17**

Czy w grupie ww. pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich stanowisk oraz jakiego rodzaju przysługuje im ochrona. Czy pracownicy wykonujący przedmiot niniejszego zamówienia są lub będą w okresie wykonywania zamówienia objęci ochroną w rozumieniu art. 39 Kodeksu pracy (ochrona pracowników w wieku przedemerytalnym)? Jeżeli tak to prosimy o podanie liczby tych osób, ich wieku oraz stażu pracy. Prosimy również o podanie ilości osób za poszczególne lata oraz wysokości przysługujących im odpraw.

**ODPOWIEDŹ: 1 (jedna) osoba jest objęta ochroną wynikającą z art. 39 KP, oraz 1 (jedna) osoba nabędzie prawa do ochrony w związku z art. 39 KP w roku 2020.**

**Żaden z pracowników nie nabędzie szczególnej ochrony lub odpraw w 2019 roku.**

**Pytanie 20**

Czy osoby wykonujące przedmiot niniejszej umowy posiadają aktualne badania lekarskie (zaświadczenie lekarskie z badania przeprowadzonego do celów sanitarno-epidemiologicznych) oraz inne wymagane obowiązującymi przepisami prawa oraz przez Zamawiającego? Jeżeli nie spełniają, prosimy o wyliczenie jakich wymagań nie spełniają oraz którzy to są pracownicy?

**ODPOWIEDŹ: Wszystkie 4 osoby posiadają ważne badania lekarskie:**

**1 Pracownik – badania okresowe do 15.11.2019 r.**

**2 Pracownik – badania okresowe do 04.10.2020 r.**

**3 Pracownik – badania okresowe do 22.08.2019 r.**

**4 Pracownik – badanie lekarskie do 11.04.2019 r.**

**Pytanie 21**

Czy przez byłych pracowników bądź aktualnie realizujących przedmiot niniejszego zamówienia zostały wszczęte pracownicze procesy sądowe? Jeżeli tak, to w jakim stadium się znajdują, w ilu procesach zapadły prawomocne wyroki, na jaką opiewają kwotę, ile pozostaje w trakcie rozpoznania? Czy toczą się postępowania sądowe odnośnie istnienia stosunku pracy lub o jakiegokolwiek inne odszkodowania ze stosunku pracy bądź inne postępowania związane ze stosunkiem pracy?

**ODPOWIEDŹ: Zgodnie z oświadczeniem obecnie realizującego usługę Wykonawcy (pracodawcy) pozwem z 2010 r. 1 pracownik obecnie zatrudniony przez Wykonawcę wystąpił o ustalenie istnienia stosunku pracy, dopuszczenie do pracy i wypłatę wynagrodzenia za czas pozostawania bez pracy. Od wyroku sądu I instancji wniesiona została apelacja, a następnie skarga kasacyjna. Jednakże do dnia dzisiejszego sprawa toczy się w postępowaniu między instancyjnym i skarga kasacyjna nie została jeszcze rozpoznana.**

  
DIREKTOR  
Samodzielnej Stacji Obsługi  
Wojewódzkiego Szpitala Zespolonego  
w Szczecinie  
Małgorzata Usielska

