

# **PYTANIA I ODPOWIEDZI**

**1. z dnia 25 czerwca 2013 r.**

Szczecinek, dnia 26.06.2013 r.

Szpital w Szczecinku Sp. z o.o.  
ul. Kościuszki 38  
78-400 Szczecinek

**D o wszystkich Wykonawców**  
**Nr sprawy 14/2013**  
**Nr ogłoszenia BZP 238890-2013**  
**z dnia 21.06.2013 r.**

**dotyczy: przetargu nieograniczonego na usługi żywienia pacjentów w systemie cateringu.**

Uprzejmie informujemy, że od uczestników postępowania wpłynęły zapytania odnośnie treści zapisów zawartych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Przytaczamy treść pytań i udzielonych odpowiedzi:

**Pytanie 1 – dot. wzoru umowy**

*W §2 ust. 2 pkt. 7 zapis*

*„Ilość posiłków będzie określana przez Zamawiającego z wyprzedzeniem umożliwiającym terminowe przygotowanie i dostarczanie posiłków przez Wykonawcę”*

Zapis ten jest niejednoznaczny i uniemożliwia zamówienie właściwej ilości produktów przez Wykonawcę w celu zrealizowania usługi. Może doprowadzić do powstania dodatkowych nieprzewidzianych kosztów lub braków w ilości przygotowanych porcji. Ponadto nie zawarto informacji o sposobie i formie przekazania tej informacji Wykonawcy co może znacząco utrudnić realizację zamówienia.

Proszę o dokonanie odpowiedniego zapisu w umowie i SIWZ.

**Odpowiedź:**

Zamawiający:  dodaje się zapis w SIWZ, w pkt.III. Opis przedmiotu zamówienia oraz w umowie: w § 2 ust. 2 pkt. 7: „Pielęgniarka dyżurująca SOR o godz. 6:15 codziennie podaje telefonicznie dzienne zapotrzebowanie żywnościowe.

**Pytanie 2 – dot. SIWZ i wzoru umowy**

W opisie zamówienia w SIWZ zapis

*„Personel odpowiadający za wydawanie posiłków zobowiązany jest do nadzoru nad ilością wydawanych naczyń, sztućców oraz sprawdzenia ilości przywiezionych brudnych naczyń”*,

sugeruje że odpowiedzialność za zagubioną zastawę w trakcie wydawania posiłków na oddziałach szpitala będzie spoczywać na Zamawiającym. Natomiast §9 ust. 3 i 4 umowy wskazuje że Wykonawca odpowiada za całość braków w wydanej zastawie tj. tej zniszczonej i zagubionej. Zapis taki uniemożliwia określenie faktycznej skali odpowiedzialności materialnej Wykonawcy i może prowadzić do znaczących kosztów po stronie Wykonawcy. Może dojść do sytuacji, że zastawa w ogóle nie będzie wracać do Wykonawcy za co i tak będzie on odpowiedzialny.

W konsekwencji zapis ten uniemożliwia określenie ceny wykonania zamówienia co jest niezgodne z art. 29 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych.

W związku z powyższym czy Zamawiający zmieni zapis §9 ust. 4 umowy w ten sposób że odpowiedzialność na zagubioną zastawę spoczywać będzie na Zamawiającym?

**Odpowiedź:**

Zamawiający: zmienia zapis w umowie w § 9 ust. 4 na: „Za zagubione wyposażenie odpowiada Wykonawca z wyjątkiem zagubienia wyposażenia w trakcie wydawania posiłków.

**Pytanie 3 – dot. SIWZ**

W SIWZ określono że Zamawiający przekaze Wykonawcy pomieszczenie, za które w całości odpowiada Wykonawca, także przed organami kontrolującymi (sanepid). Odpowiedzialność obejmuje też remonty itp. W SIWZ nie ma żadnej informacji o obecnym stanie technicznym pomieszczenia. Zapis taki rodzi niebezpieczeństwo dla Wykonawcy, że pomieszczenie to ze względu na swój stan nie zostanie odebrane przez Państwową Inspekcję Sanitarną uniemożliwiając wykonanie zamówienia co narazi Wykonawcę na poniesienie znacznych kar określonych w umowie. Ponadto Państwowa Inspekcja Sanitarna może zalecić całkowity remont pomieszczenia co może doprowadzić do sytuacji że Wykonawca będzie zobowiązany do poniesienia znacznych i nieprzewidzianych kosztów remontu. W konsekwencji zapis ten uniemożliwia określenie ceny wykonania zamówienia co jest niezgodne z art. 29 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych.

Czy Zamawiający może w SIWZ przedstawić stan techniczny dzierżawionego pomieszczenia oraz przedstawić ostatni protokół kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

**Odpowiedź:**

Zamawiający: stan techniczny pomieszczeń oceniamy jako dobry – w załączeniu ostatni protokół kontroli PSSE w Szczecinku.

**Pytanie 4 – dot. SIWZ**

Czy Zamawiający przewiduje możliwość wyznaczenia dnia rozpoczęcia świadczenia usługi w okresie 14 dni od podpisania umowy? Czas ten jest niezbędny w celu przygotowania wykonania umowy przez Wykonawcę?

**Odpowiedź:**

Zamawiający: wyznacza termin rozpoczęcia usługi na 23.07.2013 r..

Powyższe pismo stanowi pierwsze uzupełnienie treści SIWZ nr sprawy: **14/2013**.

Treść niniejszego pisma umieszczona jest na stronie: [www.szpital.szczecinek.pl](http://www.szpital.szczecinek.pl)

Zamawiający

**SZPITAL w Szczecinku Sp. z o.o.**  
ul. Kościuszki 38  
78-400 SZCZECINEK  
tel. 094 374 33 33, fax 094 373 08 86  
NIP 6731857008, REGON 320524190

wewnętrzny odpadów odbywa się zamykanymi wózkami przeznaczonymi wyłącznie do tego celu. Do mycia i dezynfekcji wózków służy wydzielone pomieszczenie zlokalizowane w piwnicy szpitala.

Szpital posiada decyzję Starosty Szczecineckiego z dnia 2.03.2009 r. na wytwarzanie odpadów o następujących kodach: 09 01 01, 09 01 04, 13 02 08, 15 01 10, 16 02 13, 16 06 01, 18 01 02, 18 01 03, 18 01 06, 08 03 18, 09 01 07, 15 01 01, 15 01 02, 16 02 14, 17 01 01, 17 01 02, 17 01 07, 17 01 80, 17 02 01, 17 04 05, 18 01 04, 18 01 04. Decyzja ważna jest do dnia 1.03.2019 r.. W ramach systemu ISO 9001:2001 opracowana jest Księga Instrukcji Szczegółowych i postępowania z odpadami (KIS 14), w której zawarte są instrukcje stanowiskowe do stosowania w poszczególnych miejscach wytwarzania odpadów.

Zabiegi mycia i dezynfekcji sprzętów szpitalnych tj łóżek, wózków, szafek, materacy prowadzone są na salach chorych.

Zapas środków myjąco-czyszczących, worków na odpady, mopów, papieru taletowego itp. przechowywany jest w magazynie znajdującym się w piwnicy budynku. Natomiast środki dezynfekcyjne pobierane są na poszczególne oddziały bezpośrednio z apteki przyszpitalnej.

Pranie bielizny szpitalnej odbywa się w pralni zewnętrznej przez Konsorcjum Firm DGP Laundry Partner Sp. z o.o. –Lider Konsorcjum ul. Naj. Św. Marii Panny 5 e 59-220 Legnica - pralnia Stargard Szczeciński DGP Dozarbud Grupa Polska sp. z o.o Członek Konsorcjum – nr umowy 1/04/2013 r z dnia 04.03.2013 r. do dnia 04.03.2014 r. (KRS: 0000412434, NIP: 6912497252). W ramach umowy wykonawca usługi zapewnia również odbiór bielizny brudnej i transport bielizny czystej własnym środkiem transportu. Termin realizacji od daty odbioru ze Szpitala do prania wynosi wg umowy dwa dni. W usługa obejmuje: transport, odbiór, pranie, dezynfekcję, prasowanie i dostarczenie czystej bielizny. Z poszczególnych oddziałów bielizna brudna na wózkach zwożona jest windą do tymczasowego magazynu bielizny brudnej. Obecnie, z uwagi na trwający remont nie ma magazynu bielizny czystej. Bielizna czysta odbierana jest od wykonawcy usług z pomieszczenia wind w piwnicy szpitala i trafia bezpośrednio na poszczególne oddziały. W czasie kontroli wszystkie pomieszczenia były utrzymane w należyтым stanie sanitarno-porządkowym.

Szpital posiada tymczasowe pomieszczenie do przetrzymywania zwłok przed przewiezieniem ich do chłodni, w którym przez 2 godziny przetrzymywane są zwłoki osób zmarłych w szpitalu. W pomieszczeniu nie ma bieżącej wody ciepłej ani zimnej.

Po tym czasie są zabierane do chłodni należącej do P.P H.U."STANDARBUD" S.Niezgoda, D. Syczewski. zlokalizowanej przy Zakładzie Pogrzebowym Atena.

**11. W zakresie prowadzonego żywienia pacjentów szpitala dokonano oceny pomieszczeń kuchenek oddziałowych zlokalizowanych na każdym z oddziałów.**

W szpitalu funkcjonuje 6 kuchenek oddziałowych tj.: oddziału wewnętrznego, położniczego, ortopedii, chirurgii, ginekologii i oddziału dziecięcego. Kuchenki oddziałowe szpital prowadzi we własnym zakresie.

Kuchenki są pomieszczeniami przeznaczonymi na potrzeby pacjentów każdego oddziału. Każde pomieszczenie kuchenki wyposażone jest w ciąg zamykanych szafek, umywalkę do mycia rąk oraz zlewozmywak dwukomorowy. Przy wszystkich urządzeniach zapewniona jest bieżąca ciepła i zimna woda oraz środki do mycia, dezynfekcji i osuszania rąk. Dodatkowo w każdym pomieszczeniu znajduje się urządzenie chłodnicze (lodówka) przeznaczona dla pacjentów. Urządzenia są sprawne.

W kuchenkach oddziałowych nie myje się i nie przechowuje naczyń stołowych, w których wydawane są posiłki dla pacjentów.

Mycie naczyń i ich przechowywanie odbywa się w pomieszczeniu zmywalni centralnej; odpowiedzialność w tym zakresie ponosi firma świadcząca usługi żywieniowe.

Bieżący stan sanitarno – higieniczny w pomieszczeniach kuchenek oddziałowych jest zachowany; stan techniczny nie budzi zastrzeżeń; większość kuchenek wyposażona jest w nowe meble, powierzchnie ścian, sufitów i podłóg są czyste, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

W oddziale dziecięcym hospitalizowane są również niemowlęta; kuchenka tego oddziału jest urządzona jako kuchenka mleczna przystosowana do przygotowywania mieszanek. Z uwagi na ograniczenie powierzchni pomieszczenia, żywienie sztuczne niemowląt oparte jest na gotowym mleku w butelkach jednorazowych z użyciem jednorazowych smoczków.

Dzieci starsze leczone w oddziale żywione są tak jak pozostali pacjenci, otrzymują posiłki dostarczane z kuchni centralnej.

Posiłki do szpitala nadal (od 23.01.2012r.) dostarczane są przez firmę zewnętrzną – wg okazanej umowy: konsorcjum firm: TESS Polska Sp. z o.o. ul. Władysława IV 137 75 – 347 Koszalin i GASTRO SERVIS SYSTEM Sp. z o.o. ul. Zdobywców Wału Pomorskiego 81a 74 – 136 Koszalin. Posiłki do szpitala dowożone są samochodem firmy produkującej posiłki.

Posiłki na poszczególne oddziały rozwożone są wózkami transportu wewnętrznego. Przepakowanie pojemników z posiłkami do tych wózków oraz mycie naczyń stołowych i wózków transportowych odbywa się w dwóch wydzielonych pomieszczeniach zlokalizowanych na parterze szpitala. Za przepakowanie pojemników, przygotowanie wózków transportowych z posiłkami i czystymi naczyniami oraz mycie naczyń stołowych odpowiada firma produkująca i dostarczająca posiłki do szpitala. Firma dostarczająca posiłki odpowiada również za odbiór i zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych.

W szpitalu prowadzony jest nadzór nad usługą żywieniową przez osoby wyznaczone w szpitalu. Przy odbiorze posiłków od firmy zewnętrznej mierzona jest temperatura posiłku; wszelkie uwagi i nieprawidłowości zapisywane są w sporządzanych protokołach kontroli przez personel szpitala (naczelną pielęgniarkę, pielęgniarkę epidemiologiczną). Protokoły kontroli przekazywane są dla firmy świadczącej usługi żywieniowe.

W przedstawionych i załączonych do protokołu kontroli protokołach z dnia 22.02.2013r., 04.03.2013r. oraz 22.03.2013r. stwierdzono wiele wpisanych nieprawidłowości dotyczących zwłaszcza pomieszczenia przeładunku posiłków oraz mycia naczyń stołowych (m.in. brak środków do dezynfekcji rąk, środków do mycia naczyń w zmywarce, brak ręczników papierowych, nieporządek w pomieszczeniach, braki w naczyniach stołowych, niewłaściwa temperatura dostarczonych posiłków).

W związku z tym, że nieprawidłowości potwierdziły się w czasie przeprowadzonej przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku kontroli pomieszczeń przeładunku posiłków i mycia naczyń stołowych, postępowanie w tym zakresie prowadzone będzie w stosunku do podmiotu odpowiedzialnego za usługi żywieniowe.

## **12. Zakres kontroli Higieny Pracy - ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych.**

Podczas kontroli ustalono, że na dzień kontroli zatrudnionych jest 270 osób, z czego 175 osób na umowę o pracę. Z przedstawionej oceny ryzyka zawodowego obowiązującej na dzień kontroli wynika, że pracownicy zatrudnieni w szpitalu narażeni są na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 2 i 3 grupy zagrożenia. Wg rejestru pracowników zakwalifikowanych do 3 grupy zagrożenia na tą grupę narażonych jest 152 osoby. SA to osoby zatrudnione na stanowisku: pielęgniarki, położnej, ratownika medycznego, kierowcy-ratownika, sprzątaczkę, lekarz, konserwatora- elektryka, konserwatora ds. aparatury medycznej, pracownika gospodarczego, pracownika centralnej sterylizatorni. Wg ustaleń pracownicy oddziałów szpitalnych otrzymują odzież i obuwie ochronne raz na dwa lata (fartuch, garsonka, obuwie. W szpitalu pracownicy przechowują odzież na oddziałach.

**Oddział ginekologiczno-położniczy** – pomieszczenie które służy pracownikom na tym oddziale za szatnie, spełnia również funkcja magazynku podręcznego. Z pomieszczenia tego korzysta wg ustaleń 22 osoby. Na jednej zmianie 11 osób do godz. 15 i od godz. 15 4 osoby. W pomieszczeniu jest oświetlenie naturalne i sztuczne. Ściany pomalowane emulsją. Ściana przy wejściu do pomieszczenia oraz część sufitu w trakcie remontu po zalaniu. Podłoga – wykładzina PCV. Wyposażenie 4 szafy meblowe 2-u drzwiowe z wieszakami, 1 szafa 1-na drzwiowa z wieszakami, 1 szafa meblowa z półkami bez możliwości wieszania ubrań, 2 szafki lekarskie z półkami, bez możliwości korzystania z nich. Obuwie personelu bezpośrednio na podłodze pod szafą (pomieszane), wieszak pojedynczy stojący, zardzewiały. W 1-nej szafie odzież codzienna pracowników(ochronna) przechowywana jest razem z odzieżą wierzchnią zewnętrzną pracowników. W pozostałych szafach identyczna sytuacja. Szafa 3-y drzwiowa z lustrami- wykorzystywana do przechowywania koców, ręczników jednorazowych. Poza tym w pomieszczeniu tym przechowywane są: sprzęt jednorazowego użytku(strzykawki, rękawice jednorazowe, ręczniki papierowe, podkłady cewniki, płyny infuzyjne, eco-paki na odpady medyczne, środek dezynfekcyjny, wózki do przewożenia pacjentów, kuweta na sprzęt do sterylizacji, waga lekarska, papier do sterylizacji( nie używany

**Pododdział neonatologiczny-** zatrudnienie 6 osób w tym 2 osoby do godz. 15 i po 15 po 1 osobie.

Odzież pracowników przechowywana jest w magazynku podręcznym. Podłoga terakota, ściany ½ wysokości kafelki, umywalka, kosz na odpady komunalne z opisem medyczne, W pomieszczeniu znajdują się kartony z pakietami przekazywanymi matkom jako wyprawki, 2 szafy meblowe podwójne i 1 pojedyncza. 1 szafa przeznaczona jest na ubranie codzienne personelu(ochronne), natomiast 2 szafa na odzież własną zewnętrzną pracowników. W szafach przechowywane jest obuwie. Szafa dwudrzwiowa z półkami przeznaczona jest na przechowywanie materiałów biurowych, części „ zamiennych” (filtry, rękawy do inkubatorów, do ssaków, itp.) Fartuchy czyste przechowywane SA na półkach., Lodówka na produkty spożywcze dla pracowników.