

Dział Zamówień Publicznych

tel: +48 62 765 14 51, Kierownik Działu +48 62 765 13 97

dnia 12 lutego 2021 roku

**Wykonawcy biorący udział
w postępowaniu**

INFORMACJA

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji pn. Świadczenie usługi dostarczania posiłków do Wojewódzkiego Szpitala Zespólnego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu - nr sprawy 01/21.

W odpowiedzi na pytania wykonawcy:

Pytanie nr 1:

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

Odpowiedź: Nie. Jednocześnie Zamawiający dodaje w §11 Projektu umowy ust. 4 o poniższym brzmieniu:

„4. Po zakończenia terminu realizacji umowy Zamawiający ponownie zatrudni przejętych pracowników.”

Pytanie nr 2:

1. Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp, Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.

W §1 załącznik nr 7 do SWZ Wzór Umowy przewidziano:

3. Zamawiający zobowiązuje się, że wykorzysta co najmniej 60% wartości brutto realizowanej usługi.

W ogłoszeniu o zamówieniu przewidziano:

- 4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

Maksymalna liczba posiłków 500. Zamawiający wykorzysta przynajmniej 60 % wartości brutto umowy.

Na skutek tak skonstruowanego postanowienia umownego wykonawca nie ma żadnej gwarancji, iż czasowe wyłączenia części powierzchni z realizacji zamówienia nie będą miały charakteru przewlekłego, częstego albo też niespodziewanego. Dzieje się tak, gdyż zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył

przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia wyłączonej powierzchni do realizacji, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości, a asortyment (np. zakupione środki czystości) może utracić datę przydatności do użycia.

Ponadto, jak trafnie stwierdzono w doktrynie w odniesieniu do komentowanego przepisu, Zamawiający w umowie nie może zastrzegać sobie prawa do ograniczenia zakresu zamówienia bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Oznacza to, że przedmiot umowy powinien być określony w taki sposób, by wykonawca mógł ustalić minimalny, pewny zakres lub wielkość przyszłego swojego świadczenia oraz wysokość odpowiadającego mu świadczenia zamawiającego. Wymiar tego zakazu jest dwojaki. Po pierwsze, chroni on wykonawcę przed stratami ponoszonymi w związku z koniecznym zabezpieczeniem świadczenia w maksymalnym zakresie, w sytuacji gdy rzeczywisty zakres realizacji umowy jest znacznie mniejszy czy wręcz znikomy. Po drugie, zgodnie z art. 99 ust. 1 PZP przedmiot zamówienia, a co za tym idzie – przedmiot umowy, opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Niewątpliwie okolicznością wpływającą na sporządzenie oferty jest określenie w dokumentach zamówienia tzw. zakresu gwarantowanego zamówienia (co do zasady cena oferty jest uzależniona od zakresu lub wielkości świadczenia). Przy tym określenie w opisie przedmiotu zamówienia zakresu gwarantowanego nie jest wystarczające, jeśli zamawiający w projekcie umowy zastrzega możliwość zmniejszenia zamówienia na etapie jego realizacji. Zastrzeżenie prawa nieograniczonej ingerencji w ilość zamawianych dostaw (precyzyjnie wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia), poprzez jej zmniejszenie na etapie realizacji umowy, KIO w wyr. z 2.1.2017 r. (KIO 2346/16, niepubl.) uznała za niedopuszczalny brak pewności po stronie wykonawcy co do jednego z istotnych elementów kalkulacji ceny, tj. ilości zamawianych dostaw, warunkującego rzetelną wycenę oferty. Izba wskazała, że zastrzeżenie takie prowadzi także do naruszenia uczciwej konkurencji, ponieważ wykonawcy, w sytuacji braku jednoznacznych danych na temat ilości zamawianych dostaw, zdani są na własne, różne dla każdego wykonawcy oceny co do prawdopodobnych potrzeb zamawiającego. Zatem, jeśli nawet zamawiający nie jest w stanie w precyzyjny sposób określić swoich potrzeb, dla zaspokojenia których udziela zamówienia, nie może określić jedynie maksymalnej wartości zobowiązania i zastrzec, że zamówienie będzie realizować według bieżących, rzeczywistych potrzeb. Zobowiązany jest wskazać minimalną wartość lub wielkość świadczenia stron. Zamawiający może w takim przypadku skorzystać również z instytucji prawa opcji, które pozwala na rozszerzenie zamówienia podstawowego o towarzyszące mu usługi lub dostawy. (Jaworska Marzena [red.], Prawo zamówień publicznych. Komentarz, C.H. Beck, 2021, [w]: komentarz do art. 433, pkt B.4).

Jeżeli Zamawiający zmniejsza zakres przedmiotu zamówienia, to w konsekwencji musi SWZ określić sposób określenia świadczenia należnego wykonawcy, w przypadku zmniejszenia tego zakresu.

Wobec powyższego wnoszę o

zastąpienia zapisów paragrafu 1 załącznik nr 7 do SWZ Wzór Umowy z:

„3. Zamawiający zobowiązuje się, że wykorzysta co najmniej 60% wartości brutto realizowanej usługi.”

na

„3. Zamawiający zobowiązuje się, że wykorzysta co najmniej 80% bez zmiany cen wskazanych w formularzu cenowym . Zamawiający zastrzega, iż w przypadku zmniejszenia ilości posiłków określonej w specyfikacji:

a) powyżej 20% do poziomu 30% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć dodatkowo 20% ceny do cen wskazanych w formularzu ofertowym,

b) powyżej 30% do poziomu 40% w skali miesiąca, wykonawca ma prawo naliczyć dodatkowo 35% ceny do cen wskazanych w formularzu ofertowym,

c) powyżej 40% wykonawca ma prawo naliczyć dodatkowo 90% ceny do cen wskazanych w formularzu ofertowym”

Odpowiedź: Zamawiający zmienia zapisy § 2 ust. 3 Projektu umowy, który otrzymuje poniższe brzmienie:
„Zamawiający zobowiązuje się, że wykorzysta co najmniej 80% wartości brutto realizowanej usługi.”

Pytanie nr 3:

We wzorze umowy § 4 pkt. 9 Zamawiający określił termin płatności faktury jako 60 dni, natomiast w formularzu ofertowym jako min 30 dni max 60 dni. Prosimy o korektę formularza ofertowego w tym zakresie.

Odpowiedź: Zamawiający w wyjaśnieniach z dnia 11 lutego 2021r. zamieścił aktualny Formularz Ofertowy.

Pytanie nr 4:

W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 18 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarcia.

Odpowiedź: Zamawiający zmienia zapisy części j pkt 9 na:
„Otwarcie ofert jest jawne”

Pytanie nr 5:

Czy w związku ze stanem epidemii Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników.

Pytanie nr 6:

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, objęcie kwarantanną) 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 czy objętych kwarantanną. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczenia 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: Tak. W związku Tyn zamawiający wprowadza nowy zapis w Projekcie umowy, tj. w paragrafie 4 pkt IV dodaje ppkt 9 o brzmieniu:

„9. Zamawiający dopuszcza zatrudnienie przez Wykonawcę 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, objęcie kwarantanną)

Pytanie nr 7:

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 - 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: Zamawiający dodaje w paragrafie 16 Projektu umowy ust. 3 o treści jak niżej:

„3. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Pytanie nr 8:

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownych o których mowa w umowie. 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 które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, 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: Zmieniony zostaje paragraf 19 ust. 2 Projektu umowy, który

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w następujących przypadkach:
 - a) stwierdzenia powtarzających się trzykrotnie w ciągu miesiąca wykonywania usługi w sposób nierzetelny, potwierdzonego protokołami sporządzonymi w obecności przedstawiciela Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie możliwość nałożenia kary umownej z tego tytułu w wysokości 5% wynagrodzenia brutto Wykonawcy za poprzedni miesiąc,
 - b) trzykrotnego uchybienia w wykonaniu usługi jak w pkt a) w kolejnych następujących po sobie 3 miesiącach, Zamawiający zastrzega sobie możliwość nałożenia kary umownej z tego tytułu w wysokości

- 12,5% wynagrodzenia brutto Wykonawcy za poprzedni miesiąc lub rozwiązanie umowy i nałożenie kary w wysokości 12,5% wynagrodzenia brutto Wykonawcy za poprzedni miesiąc lub rozwiązanie umowy i nałożenie kary w wysokości 25% wynagrodzenia brutto wykonawcy za poprzedni miesiąc,
- c) nieterminowego złożenia u Zamawiającego ubezpieczenia OC albo nie wykonania innych obowiązków związanych z ubezpieczeniem odpowiedzialności cywilnej – kara umowna w wysokości 0,05% wynagrodzenia miesięcznego brutto za poprzedni miesiąc, za każdy dzień zwłoki,
- d) niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób, o których mowa w §5 ust. 5-8 umowy karę umowną w wysokości 1 000,00 PLN brutto za każdy przypadek. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane czynności i pociąga za sobą nałożenie kar umownej przewidzianej w zdaniu poprzednim.

Pytanie nr 9:

Powołując się na załącznik nr 6 "Formularz do przygotowania Jadłospisu", Zamawiający wymaga przedstawienia zawartości witamin A, E, B1, B2, C oraz wapnia i żelaza, w przypadku produktów produktów jednoskładnikowych istnieje możliwość uzyskania informacji o zawartości wymienionych witamin i soli mineralnych korzystając z tabeli wartości odżywczych IŻŻ z 2017 roku, tak względem produktów złożonych jest niemożliwe, ponieważ w świetle polskiego prawa na podstawie ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie są zobligowani do umieszczania informacji o zawartości witamin A, E, B1, B2, C oraz wapnia i żelaza, a jedynie wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli. Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

- a) wartość energetyczna; oraz
- b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."

Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartość w dietach. Prosimy o wyeliminowanie tego zapisu.

Odpowiedź: W formularzu do przygotowania jadłospisu należy podać wartość energetyczną oraz zawartość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka i soli.

Pytanie nr 10:

Powołując się na zapis IV. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów, Zamawiający wymaga by diety (z wykluczeniem dzieci 1-3) zawierały węglowodanów 55-75%, tłuszczów max. 30%, białka 10-15%. Na podstawie Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku zaleca się by dzieci, młodzież i dorośli zawierały węglowodanów 45-65%, tłuszczów 30%, białka 10-20%, a w przypadku dzieci 1-3 lat węglowodanów 45-65%, tłuszczów 35%, białka 10-20%.

Prosimy o uwzględnienie nowelizacji tych norm

Odpowiedź: Uwzględniamy nowelizację norm: dzieci, młodzież i dorośli udział procentowy w diecie: węglowodanów 45-65%, tłuszczów 20-35%, białka 10-20%, a w przypadku dzieci 1-3 r.ż. węglowodanów 45-65%, tłuszczów 35-40% i białka 5-15%.

Pytanie nr 11:

W punkcie IV. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów, Zamawiający wymaga określonej zawartości witamin i składników mineralnych w diecie (witaminy C oraz wapnia i żelaza). Tak jak wcześniej zostało to ujęte, w przypadku produktów jednoskładnikowych istnieje możliwość uzyskania informacji o zawartości wymienionych witamin i soli mineralnych korzystając z tabeli wartości odżywczych IŻŻ z 2017 roku, tak względem produktów złożonych jest niemożliwe, ponieważ w świetle polskiego prawa na podstawie ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie są zobligowani do umieszczania informacji o zawartości witaminy C oraz wapnia i żelaza, a jedynie wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli. W związku z powyższym prosimy o wyeliminowanie konieczności ukazywania zawartości witaminy C, żelaza oraz wapnia.

Odpowiedź: Zamawiający eliminuje konieczność podawania zawartości witaminy C, żelaza i wapnia w planowanych jadłospisach.

Pytanie nr 12:

Powołując się na zapis IV. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów, Zamawiający wymaga jadłospisu 10 -dniowego (dekadowego), prosimy o modyfikację na jadłospis 14 -dniowy. Planowanie z rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych. Takim systemem posługujemy się we współpracy ze wszystkimi obiektami, ponadto, opiniujący jadłospisy pozytywnie wypowiadają się o tej metodzie, twierdząc, że analiza jest zdecydowanie bardziej klarowna i szybsza.

Odpowiedź: Wprowadzamy modyfikację na jadłospis 14-dniowy.

Pytanie nr 13:

Jeżeli Zamawiający dopuszcza modyfikację jadłospisu dekadowego prosimy o zmiany zapisów umowy dotyczących częstotliwości planowania dań obiadowych mięsnych, półmięsnych, bez mięsnych i z rybą adekwatnie z przeliczeniem na 14 dni (punkt III. Wymagania Zamawiającego, co do zawartości posiłków wybranych diet).

Odpowiedź: Wprowadzamy następujące modyfikacje do jadłospisu 14-dniowego:

W diecie podstawowej:

Obiad – w jadłospisie 14-dniowym należy uwzględnić:

- 4 dni: zupa 350ml + II danie: mięso w jednym kawałku bez kości 80g+ ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron, kluski, kopytka) 200g + surówka lub sałatka 120-150g
- 4 dni: zupa 350ml + II danie: potrawa mięsna+ ziemniaki (lub kasza, ryż, makaron, kluski, kopytka) 200g + surówka/sałatka 120-150g
- 3 dni: zupa 350ml + II danie z potrawą półmięsną
- 1 raz zupa 350 ml + II danie z potrawą bezmięsną
- 2 raz zupa 350 ml + II danie: potrawa rybna + ziemniaki 200g + surówka/sałatka 120-150 g

Do obiadu należy uwzględnić kompot lub kisiel płynny w ilości 250 ml.

W diecie łatwostrawnej:

b) Obiad – w jadłospisie 14-dniowym należy uwzględnić:

- 4 dni: zupa 350ml + II danie: mięso w jednym kawałku bez kości 80g+ ziemniaki (lub kasza jęczmienna drobna, ryż, drobny makaron, kopytka) 200g + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub surówka 150g
- 4 dni: zupa 350ml + II danie: potrawa mięsna+ ziemniaki (lub kasza jęczmienna drobna, ryż, drobny makaron) 200g + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub surówka 150g

- 3 dni: zupa 350ml + II danie z potrawą półmięsną
1 raz zupa 350 ml + II danie z potrawą bezmięsną
 - 2 raz zupa 350 ml + II danie: potrawa rybna + ziemniaki 200g + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub surówka 150g.
- Do obiadu należy uwzględnić kompot lub kisiel płynny w ilości 250 ml.
W pkt IV w części B SWZ zapis "dekadowe (10-dniowe)" zastępuje się zapisem „4d niowe”

Pytanie nr 14:

Prosimy o modyfikacje w podpunkcie 12. punktu IV. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów, dotyczącego wymogu podpisu (autoryzacji) przez dietetyka wykonawcy dziennego jadłospisu. Z praktycznego punktu widzenia oraz wieloletniej praktyki proponujemy, aby autoryzacja jadłospisu ograniczyła się do jadłospisu dekadowego/14-dniowego, który zostanie przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji.

Odpowiedź: Zamawiający modyfikuje zapis i nie wymaga podpisu (autoryzacji) przez dietetyka Wykonawcy dziennego jadłospisu, ogranicza się do 14-dniowego.

Pytanie nr 15:

W podpunktach 1. oraz 3 punkt III. Wymagania Zamawiającego, co do zawartości posiłków wybranych diet, Wykonawca dobrze rozumie, że gramatura mięsa w kawałku bez kości 80g dotyczy mięsa po obróbce technologicznej, gotowego do spożycia?

Odpowiedź: Gramatura mięsa w kawałku bez kości 80g dotyczy mięsa po obróbce technologicznej, gotowego do spożycia.

Pytanie nr 16:

W podpunktach 1. oraz 3 punkt III. Wymagania Zamawiającego, co do zawartości posiłków wybranych diet, Wykonawca odpowiednio interpretuje, że w daniach półmięsnych i bezmięsnych nie jest wymagany dodatek surówki/sałaty?

Odpowiedź: Dodatek warzywa/owocu konieczny jest w każdym posiłku zgodnie z zapisem w punkcie 4 podpunkt „6. Każdy posiłek podstawowy – śniadanie, obiad, kolacja – musi zawierać produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaja, mleko i przetwory **oraz dodatek warzyw lub owoców** (minimum raz dziennie w postaci surowej, jeżeli zezwala na to dieta) odpowiednio do rodzaju diety.”

Pytanie nr 17:

W podpunkcie 2. punktu III. Wymagania Zamawiającego, co do zawartości posiłków wybranych diet, Wykonawca słusznie interpretuje, że w diecie bogatoresztkowej każdy posiłek osobno śniadanie, obiad i kolacja musi zawierać minimum 200g owoców i warzyw? Czy do śniadania i kolacji może być to jeden dodatek warzyw lub owoców o gramaturze 200g? Czy dwa różne dodatki (warzywo-warzywo, owoc-warzywo, owoc-owoc) stanowiące łącznie 200g?

Odpowiedź: W każdym posiłku (śniadanie, obiad, kolacja) musi być dodatek warzyw lub owoców o gramaturze min. 200g (np. na śniadanie 200g jabłka, na obiad 200g surówki, na kolację 200g sałatki z pomidora).

Pytanie nr 18:

W podpunkcie 6. punktu IV. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów, Wykonawca dobrze rozumie, że jest zobowiązany planować każdego dnia przynajmniej raz dziennie owoc?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 19:

W podpunkcie 12. punktu IV. Wymagania Zamawiającego odnośnie planowania jadłospisów, Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć jadłospis dzienny z kalorycznością każdego posiłku osobno czy łączną, dobową kaloryczność diety?

Odpowiedź: Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć jadłospis dzienny z kalorycznością każdego posiłku (śniadania, obiadu, kolacji i II śniadania, podwieczorku, II kolacji)

Pytanie nr 20:

W podpunkcie 9. punktu III. Wymagania Zamawiającego, co do zawartości posiłków wybranych diet, Zamawiający połączył dietę cukrzycową z ubogoenergetyczną, prosimy o utworzenie dwóch osobnych diet. O ile dieta ubogoenergetyczna może posiadać wartość energetyczną oscylującą na poziomie 1 500 kcal, tak już względem diety cukrzycowej jest to wbrew zasadom wynikającym z IŻŻ, która powinna wynosić około 1 800 kcal. Prosimy o zapis zgodny z założeniami IŻŻ.

Odpowiedź: Zamawiający rozdziela dietę cukrzycową od diety ubogoenergetycznej zgodnie z propozycją.

Pytanie nr 21:

Prosimy o wykreślenie z umowy par. 1 / pkt 3 B - w zakresie odbioru zestawów i resztek z oddziałów Zakaźnych. Takie odpady wg przepisów są traktowane jako odpad medyczny i powinny być utylizowane przez Zamawiającego wraz z innymi odpadami pochodzącymi z oddziałów zakaźnych.

Odpowiedź: Zamawiający wykreśla z umowy ten pkt w paragrafie 1, ust. 3 ppkt b) tire trzecie/

Pytanie nr 22:

Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?

Odpowiedź: Aktualna stawka za posiłki: śniadanie 7,50 zł netto (8,10 zł brutto), obiad 11,80 zł netto (12,75 zł brutto), kolacja 6,91 zł netto (7,46 zł brutto), II śniadanie 1,12 zł netto (1,21 zł brutto), podwieczorek 1,60 zł netto (1,73 zł brutto), II kolacja 1,90 zł netto (2,05 zł brutto). Usługę realizuje F.H.U Dymarczyk i Górczyński s.c. ul. Częstochowska 61, Kalisz.

Pytanie nr 23:

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadanie obiady, podwieczorek, kolacje, w przedziale na poszczególne oddziały, za okres Luty 2020 – Styczeń 2021 z rozbiciem na poszczególne oddziały dla Pacjentów hospitalizowanych w budynku przy ulicy Poznańskiej 97

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	II 2020	III 2020	IV 2020	V 2020	VI 2020	VII 2020	VIII 2020	IX 2020	X 2020	XI 2020	XII 2020	I 2021	razem

Śniadanie													0
II Śniadanie													0
Obiad													0
Podwieczorek													0
Kolacja													0

Odpowiedź: Liczba wydanych posiłków ul. Poznańska 79 – tabela w programie Excel w załączeniu do niniejszych wyjaśnień.

Pytanie nr 24:

Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadanie obiady, podwieczorek, kolacje, w przedziale na poszczególne oddziały, za okres Luty 2020 – Styczeń 2021 z rozbiem na poszczególne oddziały dla Pacjentów hospitalizowanych w budynku przy ulicy Toruńskiej 7

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	II 2020	III 2020	IV 2020	V 2020	VI 2020	VII 2020	VIII 2020	IX 2020	X 2020	XI 2020	XII 2020	I 2021	razem
Śniadanie													0
II Śniadanie													0
Obiad													0
Podwieczorek													0
Kolacja													0

Odpowiedź: Liczba wydanych posiłków ul. Toruńska 7 – tabela w programie Excel w załączeniu do niniejszych wyjaśnień.

Pytanie nr 25:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający pokryje koszty badań posiłków, a wykonawca ponosi koszt próbki?

Odpowiedź: Jak w SIWZ.

Pytanie nr 26:

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach?

Odpowiedź: Wykonawca odpowiada za odbiór i utylizację pojemników jednorazowych i resztek po posiłkach – jak w SIWZ.

Pytanie nr 27:

Prosimy o wskazanie w jaki sposób mają być podawane surówki w zestawie obiadowym spakowanym razem w jednym opakowaniu z gorącym posiłkiem?

Odpowiedź: Surówki w zestawie obiadowym mają być podawane w oddzielnym pojemniku lub w oddzielnej przegrodce, jeśli utrzymana będzie odpowiednia temperatura posiłku gorącego.

Pytanie nr 28:

Prosimy o wyrażenie zgody na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków. Ilości posiłków oraz korekty, reklamacje, zamówienia diet specjalistycznych, uwagi, zgłaszane są przez uprawnione osoby, na udostępnionej przez Wykonawcę stronie internetowej lub bezpośrednio w aplikacji mobilnej

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie elektronicznego systemu zamawiania posiłków.

Pytanie nr 29:

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 30:

Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 31:

Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$

Odpowiedź: Uwzględniamy odchył od wymaganej temperatury $+5^{\circ}\text{C}$.

Pytanie nr 32:

Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 33:

Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał?

Odpowiedź: Tak.

Pytanie nr 34:

Kto pokryje wzrost kosztu opakowań jednorazowych na biodegradowalne jeśli wejdzie ustawodawstwo unijne w połowie 2021 r. Prosimy o możliwość przeprowadzenia negocjacji w tym zakresie na poziomie realizacji umowy, gdyż sytuacja w zakresie przepisów jest bardzo dynamiczna.

Odpowiedź: Zgodnie z zapisami SWZ.

Pytanie nr 35:

Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie w WSZ Kalisz.

Odpowiedź: Jadłospis dekadowy w załączeniu do niniejszych wyjaśnień.

Pytanie nr 36:

Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?

Odpowiedź: Zestawienia z poszczególnych oddziałów będą przygotowywane przez Pielęgniarkę/Położną Oddziałową lub osobę przez nią wskazaną.

Pytanie nr 37:

W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?

Odpowiedź: Zgodnie z zapisem w punkcie 5 podpunkt 2. Wykonawca będzie uwzględniał telefoniczne korekty, co do liczby wszystkich posiłków, tj. śniadań, drugich śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów:

- korekty śniadań oraz drugich śniadań do godz. 6.⁴⁵,
- korekty obiadów i podwieczorków do godz. 11⁰⁰,
- korekty kolacji i drugiej kolacji do godz. 16⁰⁰.

Korekty mogą być uwzględniane elektronicznie poprzez udostępniony program.

Pytanie nr 38:

W związku z ponownym postępowaniem przetargowym wskazujemy na problem odpadów. Przede wszystkim odpady w przedmiotowym zamówieniu wytwarzane są na terenach nieruchomości Zamawiającego, a co za tym idzie to on powinien wyposażyć nieruchomość w pojemniki służące do odbioru odpadów komunalnych, których ilość i pojemność jest dostosowana do ilości wszystkich odpadów wytworzonych na terenie nieruchomości oraz powinien przekazać firmą wyłonioną w postępowaniach zgodnie z Prawem, gdyż on jest twórcą odpadu. Zaznacza to ewidentnie pismo MPO w załączeniu. Podajemy również przykład: w przypadku zamówienia posiłków na telefon np. pizzeria, posiłek dostarczany jest w formie cateringu, ale za utylizację opakowania odpowiada wytwórca odpadu czyli konsument/klient utylizując samodzielnie opakowanie z odpadem, firma cateringowa nie wraca po zużyte opakowanie. Ponownie zaznaczamy, iż 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 2012r. o odpadach Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm. odpady komunalne w tym 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.

Zaznaczamy, również, iż Szpital posiada umowy na odbiór odpadów z firmami odpowiednio uprawnionymi do tego, gdzie koszt odbioru dodatkowego odpadu będzie niższy niż w przypadku zawierania umowy o odbiór odpadów przez Wykonawcę. Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami oraz ze względów ekonomiczno-gospodarczych - Obniży to koszt usługi żywienia

Odpowiedź: Jak w SWZ.

Pytanie nr 39:

Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakoś i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków?

Odpowiedź: Stwierdzenie niegodności posiłków z zamówieniem i sporządzenie protokołu musi się odbyć w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Ocenie będzie podlegać zrealizowanie dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, zamówioną dietą, zgodnością z jadłospisem oraz odpowiednia jakość posiłku (zła jakość posiłków to

np. nieswoisty zapach potrawy, powtarzająca się niska temperatura posiłków przez kilka kolejnych dni bez reagowania na uwagi Zamawiającego). Kary będą nakładane jedynie w przypadku powtarzających się nieprawidłowości zgodnie z zapisami w SIWZ.

Pytanie nr 40:

Co Zamawiający rozumie przez „system pojemników stabilnych podziałem dwu lub trzy przegrodowym” ?

Odpowiedź: Jak w SIWZ. Pojemniki powinny posiadać tyle przegródek, aby nie dochodziło do łączenia produktów (np. pieczywa z mokrymi dodatkami).

Pytanie nr 41:

Co Zamawiający rozumie przez „system pudełkowy dedykowany dla konkretnego pacjenta”

Odpowiedź: Jak w SIWZ. Każdy pacjent otrzymuje indywidualnie wyporcjowany posiłek oznaczony nazwą diety.

Pytanie nr 42:

Czy Zamawiający uzna jako spełnienie użycie do dystrybucji naczyń jednorazowych zamykanych lunchboxów ze spienionego PS?

Odpowiedź: Użyte naczynia jednorazowe muszą spełniać obowiązujące w tym zakresie przepisy zgodnie z zapisami w SIWZ.

Pytanie nr 43:

1. Prosimy o udzielenie informacji nt. pracowników przejmowanych w trybie art. 23 KP i przekazanie informacji, których nowy Wykonawca nie jest w stanie uzyskać w inny sposób:
 - a. wysokość wynagrodzeń brutto z ich pochodnymi (staż pracy, premie itp)
 - b. prosimy o podanie informacji nt. wysokości nagród jubileuszowych przysługujących pracownikom przejmowanym w okresie realizacji zamówienia
 - c. czy wśród osób do przejęcia są osoby po 50 roku życia?
 - d. czy są osoby, które w ciągu najbliższych 36 miesięcy nabędą prawo do świadczeń emerytalnych?
 - e. czy w okresie świadczonej usługi należy brać pod uwagę odprawy emerytalne? Jeśli tak to jakiej wielkości?
 - f. czy wśród pracowników, którzy mają być przejęci są pracownicy objęci ochroną przedemerytalną? Jeśli tak to ile osób?
 - g. czy przejęci pracownicy w trakcie realizacji umowy nabędą prawo do nagród jubileuszowych lub dodatków stażowych? Jeśli tak to, w jakiej wysokości?
 - h. zestawienie zaległych urlopów i bieżących urlopów na dzień 31.12.2020
 - i. kopie obowiązującego dzisiaj Regulaminu Pracy, wynagrodzenia oraz Funduszu Świadczeń socjalnych,
 - j. forma, rodzaj i termin zatrudniania przejmowanych pracowników?
 - k. Czy wśród pracowników występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich, urlopach macierzyńskich, wychowawczych? Prosimy o dokładne zestawienie osób,
 - l. informację czy wśród osób do przejęcia są osoby niepełnosprawne - jeśli tak w jaki stopniu niepełnosprawności
 - m. czy wszystkie osoby przejmowane mają ważne badania lekarskie i aktualne książeczki zdrowia?
 - n. prosimy o podanie dat granicznych dla każdej przejmowanej osoby, kiedy kończy się ważność badań lekarskich,

- o. 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 opłaceniu składek na ZUS, należności z tytułu nadgodzin, pracy w dni wolne, dyżurów itp.).
- p. Jaki jest stan godzin świątecznych i nadgodzin w rozbiciu na poszczególnych pracowników?
- q. Prosimy o podanie dokładnych nazw i adresów związków zawodowych działających w Szpitalu.
- r. Czy Zamawiający będzie ponosił pełną odpowiedzialność za zobowiązania wobec pracowników przekazanych nowemu wykonawcy w trybie art.23' kp powstałe przed dniem przekazania?
- s. Czy przejmowani pracownicy są objęci układem zbiorowym pracy?
- t. 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?
- u. Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikacje ich stosunków pracy?
- v. Czy pracownicy są objęci Zakładowym Funduszem Świadczeń Socjalnych, jeśli tak to proszę o jego udostępnienie?
- w. Proszę o przekazanie danych dotyczących odpisów dokonywanych na ZFŚS oraz na obligatoryjne świadczenia socjalne.
- x. Prosimy podać, jaka jest wysokość wynagrodzeń przejmowanych pracowników z wyszczególnieniem kosztów, wynagrodzenia zasadniczego, premii, ZUS-u itp. na poszczególnego pracownika.

Odpowiedź: Zamawiający wyjaśnia, że 5 pracowników, o których mowa w zapytaniu obecnie zatrudnionych jest przez firmę, która aktualnie świadczy usługi dostarczania posiłków dla Szpitala. Z informacji uzyskanej od firmy świadczącej usługi dostarczania posiłków wynika, że:

1. Wynagrodzenia pracowników (średnia z 3-ch miesięcy):

Lp.	Pracownik	Wynagrodzenie brutto z 3-ch miesięcy	Koszty pracodawcy	Premia, dodatki
1.	Pracownik 1 - starszy dietetyk	3066,67 zł	597,39 zł	---
2.	Pracownik 2 - pomoc kuchenna	2666,67 zł	519,47 zł	---
3.	Pracownik 3 - pomoc kuchenna	2666,67 zł	519,47 zł	---
4.	Pracownik 4 - pomoc kuchenna	2666,67 zł	519,47 zł	---
5.	Pracownik 5 - pomoc kuchenna	2666,67 zł	451,47 zł	---
	Łącznie	2746,67 zł	521,45 zł	---

2. W 2021 r. jeden pracownik uzyska uprawnienia emerytalne i tym samym przy rozwiązaniu umowy o pracę będzie miał prawo do odprawy z tyt. przejścia na emeryturę.

3. Urlopy:

Lp.		Stan niewykorzystanego urlopu na 31.12.2020 r.	Wymiar urlopu w 2021 r.	Razem:
1.	Pracownik 1	18 dni	26 dni + 10 dni z tyt. orzeczenia o niepełnosprawności	54 dni
2.	Pracownik 2	12 dni	26 dni	38 dni
3.	Pracownik 3	3 dni	26 dni	29 dni
4.	Pracownik 4	7 dni	26 dni	33 dni
5.	Pracownik 5	16 dni	26 dni	42 dni

4. Osoby, które mają być przejęte mają zawarte umowy o pracę zawarte na czas nieokreślony.

Pozostałe informacje:

- Regulamin pracy Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu - w załączeniu.
- Regulamin wynagradzania Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu - w załączeniu.
- Regulamin zakładowego funduszu świadczeń socjalnych Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu - w załączeniu.
- Zamawiający - Szpital nie posiada jakichkolwiek zaległości z tyt. stosunku pracy wobec osób przewidzianych do przekazania, gdyż na dzień dzisiejszy nie są naszymi pracownikami.
- Dane zakładowych organizacji związkowych:
 - Ogólnopolski Związek Zawodowy Pielęgniarek i Położnych Zakładowa Organizacja Związkowa Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu,
 - Międzyzakładowa Organizacja Związkowa Ogólnopolskiego Związku Zawodowego Ratowników Medycznych przy SPZOZ w Turku,
 - Organizacja Terenowa Ogólnopolskiego Związku Zawodowego Pracowników Diagnostyki Medycznej i Fizjoterapii przy Szpitalu Zespołowym im. Ludwika Perzyny w Kaliszu,
 - Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Ratowników Medycznych Południowej Wielkopolski Koło Kalisz,
 - Ogólnopolski Związek Zawodowy Lekarzy Organizacja Terenowa przy Wojewódzkim Szpitalu Zespołowym w Kaliszu.
- W Szpitalu nie obowiązuje układ zbiorowy pracy.
- W stosunku do osób, które mają być przejęte przez nowego pracodawcę brak jest odrębnego porozumienia, umowy, pakietu socjalnego, gdyż na dzień dzisiejszy nie są naszymi pracownikami.

8. Osoby, które mają być przejęte mają zagwarantowaną w umowie zawartej przez Szpital z dotychczasowym ich pracodawcą trwałość stosunku pracy i niezmiennosć na niekorzyść warunków pracy i płacy. Tożsame zapisy znajdują się w projekcie umowy do aktualnego postępowania przetargowego.
9. Osoby, które mają być przejęte nie są objęte zakładowym funduszem świadczeń socjalnych, gdyż nie są naszymi pracownikami i nie są od nich dokonywane odpisy na fundusz socjalny.

W zakresie pozostałych pytań Zamawiający nie posiada informacji od aktualnego pracodawcy.

Zamawiający zmienia zapisy §19 ust 6 Projektu umowy, który otrzymuje poniższą treść:

„6. łączna wartość kar umownych nałożonych na Wykonawcę nie może przekraczać 50% szacunkowej wartości brutto przedmiotu umowy określonej w paragrafie 2 umowy. Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

6a. łączna wartość kar umownych nałożonych na Zamawiającego nie może przekroczyć 10 % szacunkowej wartości przedmiotu umowy”.

Jednocześnie zamawiający koryguje omyłkę pisarską w wyjaśnieniach z dnia 11 lutego 2021r, dotyczącą zmiany zapisów w części F SWZ - Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty i sposób jej oceny otrzymuje poniższą treść:

1. Kryteria oceny ofert:

- **Kryterium I: Cena brutto** - ocenie podlegać będzie cena brutto oferty - **waga 60%**,
- **Kryterium II: Posiadanie licencji gotowego posiłku** – **waga 40%** – ocenie podlegać będzie posiadanie przez wykonawcę zaświadczenia wydanego co najmniej w 2019 roku przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta = 1 zaświadczenie).

2. Sposób oceny ofert – wyliczenia punktacji w/g wzorów

a) Kryterium I:
cena brutto najtańszej oferty

----- X waga kryterium X 100.

cena brutto badanej oferty

b) Kryterium II:

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń zgodnie z poniższą zasadą:

- 15 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 40 pkt,
- 10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt,
- 5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 10 pkt,
- mniej niż 5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 0 pkt.

W związku z powyższym zamawiający zmienia Formularz Ofertowy. Aktualny załącza do niniejszych wyjaśnień. **Oferty należy składać na formularzu aktualnym ! Dotychczasowy FO traci ważność.**

Zamawiający informuje, że treść powyższych wyjaśnień stanowi zgodnie z art. 286 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r., poz. 2019 z późn. zm.) zmianę treści SIWZ i jest wiążąca dla wszystkich wykonawców biorących udział w przedmiotowym postępowaniu.

*Małgorzata Paulacyk
Kierownik Biura Zamówień
Publianych*

15

Zamawiający:

Wojewódzki Szpital Zespolony im. L. Perzyny w Kaliszu
ul. Poznańska 79, 62-800 Kalisz

FORMULARZ OFERTOWY**Wykonawca:**

.....

.....
 (pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Adres skrzynki ePUAP wykonawcy:

I. KRYTERIA OCENY OFERT:**➤ Kryterium – Cena brutto**

Przedmiot zamówienia	KRYTERIUM Cena			
	Wartość netto w PLN	Stawka VAT	Kwota VAT	Wartość brutto w PLN*
Wartość wynikająca z pozycji „Razem” Formularza Cenowego				

* Cena obejmuje wszelkie koszty i obciążenia związane z realizacją przedmiotu zamówienia. Wartość ta będzie przedmiotem oceny w kryterium „Cena brutto zamówienia”.

➤ Kryterium – Posiadanie licencji gotowego posiłku

Liczba zaświadczeń dotyczących różnych diet	W odpowiednim wierszu Wykonawca wpisuje znak „X”
15 zaświadczeń dotyczących różnych diet /40 pkt/	
10 zaświadczeń dotyczących różnych diet /20 pkt/	
5 zaświadczeń dotyczących różnych diet /10 pkt/	
mniej niż 5 zaświadczeń dotyczących różnych diet /0 pkt/	

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

.....
 /miejscowość, data/ nazwa wykonawcy/

ciąg dalszy formularza na następnej stronie

FORMULARZ OFERTOWY- c.d.

II. Lokalizacja obiektu, w którym przygotowywane będą posiłki dla pacjentów:

.....
/adres/

III. Wskazuję w przypadku awarii dotyczącej przygotowywania posiłków dla pacjentów firmę:

.....
/nazwa i adres/

oraz w przypadku awarii dotyczącej transportu posiłków firmę:

.....
/nazwa i adres/

IV. Oświadczenia dotyczące warunków/postanowień zawartych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. zapoznałem się z treścią SWZ dot. przetargu nieograniczonego na „**Świadczenie usługi w zakresie dostarczania posiłków do Wojewódzkiego Szpitala Zespołonego im. Ludwika Perzyny w Kaliszu**” oraz z załączonymi do niej projektami umowy i akceptuję określone w nich warunki bez zastrzeżeń;
2. zapoznałem się z zakresem, sposobem realizacji prac objętym przedmiotem zamówienia, nie wnoszę do niego zastrzeżeń i w razie wyboru mojej oferty zobowiązuję się wykonać je zgodnie z opisem zawartym w SWZ oraz za cenę podaną w Formularzu Ofertowym;
3. ponoszę odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonywanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego;
4. ponoszę pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów;
5. uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty,
6. posiadam odpowiednie zdolności i potencjał do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnego z oczekiwaniami Zamawiającego;
7. posiadam wdrożone procedury systemu HACCP;
8. wartość lub procentowa część zamówienia jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:
.....
9. szczegółowe ceny przedmiotu zamówienia (ceny poszczególnych posiłków) zostały uwzględnione w załączonym do oferty Formularzu Cenowym;
10. w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia;
11. zobowiązuję się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia pacjentów w razie braku możliwości wywiązania się przeze mnie z obowiązku przygotowania i dystrybucji posiłków dla pacjentów zgodnie z warunkami zawartej umowy w sprawie zamówienia publicznego, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego (w przypadku awarii dotyczącej przygotowywania posiłków dla pacjentów oraz dot. transportu posiłków przez Wykonawcę);

.....
/miejscowość, data/ nazwa wykonawcy/

ciąg dalszy formularza na następnej stronie

FORMULARZ OFERTOWY- c.d.

12. zgodnie art. 225 ustawy Prawo zamówień publicznych oświadczamy, iż wybór naszej oferty **będzie/nie będzie*** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług. *(niewłaściwe skreślić)*.

Wybór oferty Wykonawcy prowadzi do „powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego”, kiedy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług to nabywca (Zamawiający) będzie zobowiązany do rozliczenia (odprowadzenia) podatku VAT).

W przypadku, gdy wybór oferty Wykonawcy będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego Wykonawca zobowiązany jest wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usług, wartość tego towaru lub usług bez kwoty podatku VAT. Nazwa towaru lub usług prowadzących do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego oraz wartość tych towarów i usług bez podatku od towarów i usług: PLN.

13. Wykonawca jest: *(niepotrzebne skreślić)*

- mikroprzedsiębiorstwem,
- małym przedsiębiorstwem,
- średnim przedsiębiorstwem,
- jednoosobową działalnością gospodarczą,
- osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej,
- innym rodzajem

14. wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO* wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

15. wszystkie dane zawarte w mojej ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.

16. Składamy ofertę na ____ stronach.

17. Wraz z ofertą składamy następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1.....
- 2.....
- 3.....

.....
/ miejscowość, data/ Nazwa wykonawcy/

* rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

** W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)