



# WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY WE WROCŁAWIU

51-124 Wrocław, ul. H. Kamińskiego 73a  
telefony: centrala 71 32 70 100, fax 71 32 54 101  
[www.wssk.wroc.pl](http://www.wssk.wroc.pl)

Wrocław, dn. 07.08.2015r.

Szp/FZ - 72/14/549/2015

## INFORMACJA NR 2 DLA WYKONAWCÓW

Dotyczy postępowania przetargowego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.: „usługa kompleksowego żywienia pacjentów” – nr sprawy Szp/FZ- 72/14/2015

Zgodnie z art. 38 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r., poz. 907 ze zm.), Zamawiający udziela odpowiedzi na poniższe zapytanie:

### **Pytanie nr 1**

*Czy Zamawiający potwierdza, że obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie samochodu, którym będą transportowane posiłki z kuchni przy ul. Kamińskiego do budynku Zamawiającego zlokalizowanego przy ul. Poświęckiej?*

### **Odpowiedź**

**Zamawiający potwierdza, że obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie samochodu, którym będą transportowane posiłki z kuchni przy ul. Kamińskiego do budynku Zamawiającego zlokalizowanego przy ul. Poświęckiej.**

### **Pytanie nr 2**

*Czy Zamawiający potwierdza, że Wykonawca musi zatrudniać w czasie usługi kierowców, których zadaniem jest przewóz posiłków z ul. Kamińskiego na ul. Poświęcką?*

### **Odpowiedź**

**Zamawiający potwierdza, że Wykonawca musi zatrudniać w czasie usługi kierowców, których zadaniem jest przewóz posiłków z ul. Kamińskiego na ul. Poświęcką.**

### **Pytanie nr 3.**

*Czy Zamawiający potwierdza, że nie dopuszcza w czasie wykonywania zamówienia, aby pracownicy Wykonawcy zatrudnieni w kuchni mlecznej wykonywali jakiegokolwiek czynności pomocnicze w kuchni ogólnej?*

### **Odpowiedź**

**Zamawiający potwierdza, że nie dopuszcza w czasie wykonywania zamówienia, aby pracownicy Wykonawcy zatrudnieni w kuchni mlecznej wykonywali jakiegokolwiek czynności pomocnicze w kuchni ogólnej?**

### **Pytanie nr 4.**

*W zakresie rozdziału XVI SIWZ (kryterium oceny ofert), prosimy o ujednoczenie zapisu dotyczącego sposobu oceny wiedzy i doświadczenia Wykonawcy w zakresie przygotowania i dostarczania mieszanek mlecznych. Zauważamy, że w kryterium oznaczonym przez Zamawiającego WD2 zapisano wprost: WD2 wiedza i doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania mieszanek mlecznych - 10%. Natomiast w szczegółowym opisie tego kryterium zawarto zapis, że chodzi o przygotowanie i dostarczanie mieszanek mlecznych do łóżka pacjenta. Prosimy wobec powyższego o ujednoczenie*

zapisu poprzez wykreślenie słów **do łóżka pacjenta**. Jest to niezwykle ważne z punktu widzenia oceny oferty na etapie ich badania. Zauważamy ponadto, że w przypadku świadczenia usług w zakresie przygotowania i dostarczania mieszanek mlecznych zazwyczaj są one przygotowywane przez Wykonawcę imiennie dla każdego dziecka, a potem dostarczane na oddziały do specjalnej lodówki, skąd zazwyczaj są wydawane przez mamy opiekujące się dziećmi lub personel pielęgniarstwa. W przypadku braku wyrażenia zgody na powyższą propozycję prosimy o wyjaśnienie, czy za usługę przygotowania i dostarczania mieszanek mlecznych do łóżek pacjenta Zamawiający uzna usługę, w której Wykonawca przygotowuje i dostarcza danemu Zamawiającemu mieszankę przypisaną z imienia i nazwiska dla danego pacjenta?

**Odpowiedź**

Zamawiający ze szczegółowego opisu kryterium WD2 wie i doświadczenie wykreśla słowa „do łóżka pacjenta”

**Pytanie nr 5.**

Czy Zamawiający potwierdza, że nie wyraża zgody na to, aby osoby zatrudnione na stanowisku kucharza lub pomocy kuchennej zajmowały się transportem posiłków z ul. Kamińskiego na ul. Poświęcką?

**Odpowiedź**

Zamawiający potwierdza, że nie wyraża zgody na to, aby osoby zatrudnione na stanowisku kucharza lub pomocy kuchennej zajmowały się transportem posiłków z ul. Kamińskiego na ul. Poświęcką

**Pytanie nr 6.**

Czy Zamawiający potwierdza, że z jego ramienia 3 dietetyków sprawuje stałą kontrolę nad Wykonawcą świadczącym usługę żywienia i wnikliwie sprawdza zgodność działań Wykonawcy z zapisami dokumentacji przetargowej?

**Odpowiedź**

Zamawiający potwierdza, że z jego ramienia 3 dietetyków sprawuje stałą kontrolę nad Wykonawcą świadczącym usługę żywienia i wnikliwie sprawdza zgodność działań Wykonawcy z zapisami dokumentacji przetargowej?

**Pytanie nr 7.**

Czy Zamawiający potwierdza, że w czasie wykonywania usługi w kuchni mlecznej musi być zatrudnionych 2 dietetyków oraz w kuchni ogólnej także 2 dietetyków?

**Odpowiedź**

Zamawiający potwierdza, że w czasie wykonywania usługi w kuchni mlecznej musi być zatrudnionych 2 dietetyków oraz w kuchni ogólnej także 2 dietetyków?

**Pytanie nr 8.**

W zakresie rozdziału XVI SIWZ (kryterium oceny ofert) prosimy o sprawdzenie poprawności wzoru oceny ofert w zakresie kryterium czynszu najmu za 1m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni. Za prawidłowy wzór należy bowiem uznać na przykład taki wzór:

$$WD1 = \frac{\text{Czynsz najmu za 1m}^2 \text{ w ofercie badanej}}{\text{Maksymalny czynsz za 1m}^2 \text{ wśród złożonych ofert}} \times 10\% \times 100$$

**Odpowiedź**

Zamawiający prawidłowy wzór do obliczenia kryterium czynszu najmu jest powyższy wzór

$$CZ = \frac{\text{Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ wynajmowanej powierzchni w ofercie badanej}}{\text{Maksymalny czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ wynajmowanej powierzchni w złożonych ofertach}} \times 10\% \times 100$$

**Pytanie nr 9.**

*Prosimy o podanie wzoru według, którego należy obliczyć cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia, a następnie wpiąć ją do punktu III formularza ofertowego.*

**Odpowiedź**

**Wzór według którego należy obliczyć cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia:**

$$CO = C1 + C2$$

**C1 = średnia cena jednostkowa brutto całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na dietę x 572 320 (ilość osobodni za 48 miesięcy**

**C2 = cena brutto wg tabeli mieszanek za 12 miesięcy zgodnie z formularzem asortymentowo cenowym stanowiącym załącznik nr 1.1 do oferty pomnożona przez 4 lata.**

**Powyższy wzór został zamieszczony w zmodyfikowanym formularzu ofertowym który stanowi załącznik do niniejszej informacji**

**Pytanie nr 10.**

*Prosimy o dostosowanie SIWZ w zakresie formularza ofertowego do przepisów ustawy prawo zamówień publicznych. Obecny zapis w temacie podwykonawstwa (punkt VI formularza ofertowego) nakazuje oferentowi podać nazwy (firm) podwykonawców, jeżeli planuje ich udział na etapie wykonywania zamówienia. Zauważyć należy, że zgodnie z art. 36 b. 1 Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy ubiegającego się o zamówienie podania nazw (firm) podwykonawców, ale jedynie w przypadku kiedy dany Wykonawca składając ofertę powołuje się na podwykonawców w ramach zasad określonych w art. 26 ust. 2 b ustawy PZP. W związku z powyższym prosimy o wyraźne zaznaczenie, że Wykonawcy, którzy samodzielnie spełniają warunki udziału w postępowaniu i nie polegają na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych zgodnie z art. 26 ust. 2b innych firm, ale przewidują korzystać z podwykonawców na zasadach ogólnych wynikających z ustawy PZP, nie musieli podawać ich nazw. Warto przy tym zaznaczyć, że Wykonawca, który sam spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zna nazw podwykonawców, z którymi zawrze umowę w przypadku wyboru jego oferty najkorzystniejszej na wykonywanie określonych czynności w siedzibie Zamawiającego.*

**Odpowiedź**

**W załączeniu do niniejszej odpowiedzi Zamawiający przekazuje zmodyfikowany wzór formularza ofertowego**

**Pytanie nr 11.**

*Prosimy o wykreślenie z SIWZ konieczności załączenia certyfikatu HACCP z uwagi na fakt, że już sam certyfikat ISO 22000:2005 jest rozszerzeniem tego systemu.*

**Odpowiedź**

**Zamawiający podtrzymuje zapisy siwz .**

**Pytanie nr 12.**

*Czy Wykonawca musi załączyć do oferty dokumenty potwierdzające, że jeden z dietetyków pracujący w kuchni mlecznej należy co najmniej 3 lata do Polskiego Towarzystwa Fenylketonurii, jak również posiada dyplom lub certyfikat potwierdzający uczestnictwo w roku 2014 w minimum jednym szkoleniu/kursie/warsztacie dotyczącym żywienia w fenylketonurii organizowanym przez Polskie Towarzystwo Feneloketonurii.*

**Odpowiedź**

**Zamawiający udzieli odpowiedzi na powyższe pytanie po rozpatrzeniu odwołania Wykonawcy wniesionego w dniu 31.07.2015 r. do przedmiotowego postępowania.**

**Pytanie nr 13.**

*Czy Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu dotyczący certyfikatu HACCP, jeżeli przedstawi w ofercie certyfikat, w treści którego niezależny audytor HACCP potwierdza, że wykonawca w danym obiekcie wdrożył i stosuje system HACCP?*

**Odpowiedź**

Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu dotyczący certyfikatu HACCP, jeżeli przedstawi w ofercie certyfikat, w treści którego niezależny audytor HACCP potwierdza, że wykonawca w danym obiekcie wdrożył i stosuje system HACCP

**Pytanie nr 14.**

*Czy Zamawiający potwierdza, że Wykonawca musi samodzielnie przygotować wykaz usług, który będzie podlegał ocenie w kryterium wiedzy i doświadczenia?*

**Odpowiedź**

**Zamawiający potwierdza, że Wykonawca musi samodzielnie przygotować wykaz usług, który będzie podlegał ocenie w kryterium wiedzy i doświadczenia**

**Pytanie nr 15.**

*Czy Zamawiający potwierdza, że w kryterium oceny ofert w zakresie wiedzy i doświadczenia będzie oceniane wyłącznie doświadczenie Wykonawcy, a nie innych podmiotów, na zasoby których Wykonawca ewentualnie polega w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, na zasadach określonych w art. 26 ust 2b ustawy PZP.*

**Odpowiedź**

**Zamawiający potwierdza, że w kryterium oceny ofert w zakresie wiedzy i doświadczenia będzie oceniane wyłącznie doświadczenie Wykonawcy, a nie innych podmiotów, na zasoby których Wykonawca ewentualnie polega w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, na zasadach określonych w art. 26 ust 2b ustawy PZP.**

**Pytanie nr 16.**

*Czy Zamawiający potwierdza, że podana w SIWZ ilość 28 pracowników liniowych – kuchenkowych, którymi musi dysponować wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, jest jednocześnie minimalną obsługą personalną wymaganą przez Zamawiającego do należytego wykonywania usługi w zakresie dystrybucji posiłków?*

**Odpowiedź**

**Zamawiający potwierdza, że podana w SIWZ ilość 28 pracowników liniowych – kuchenkowych, którymi musi dysponować wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, jest jednocześnie minimalną obsługą personalną wymaganą przez Zamawiającego do należytego wykonywania usługi w zakresie dystrybucji posiłków**

**Pytanie nr 17.**

*Czy Zamawiający potwierdza, że kierownik kuchni oraz 4 dietetyków muszą wykonywać swoje obowiązki w siedzibie Zamawiającego i nie mogą stanowić osób, które zdalnie z odległości wykonują określone czynności?*

**Odpowiedź**

**Zamawiający potwierdza, że kierownik kuchni oraz 4 dietetyków muszą wykonywać swoje obowiązki w siedzibie Zamawiającego i nie mogą stanowić osób, które zdalnie z odległości wykonują określone czynności**

**KWESTIE II:**

**W związku z treścią projektu umowy — Załącznik nr 2 do SIWZ prosimy o wyjaśnienie:**

**Pytanie nr 18**

*W związku z tym, że Zamawiający w SIWZ nie wskazał do kogo mają być przekazani pracownicy pracujący w Dziale Żywności oraz świadczący usługi tożsame z przedmiotem niniejszego zamówienia, prosimy o informację czy pracownicy mają zostać przekazani w trybie art. 23 Kodeksu do Zamawiającego pracy, czy do Wykonawcy wyłonionego w niniejszym postępowaniu przetargowym? Czy Zamawiający przewiduje zawarcie dodatkowych porozumień dotyczących warunków ponownego lub przekazania w/w pracowników, ich warunków pracy i płacy?*

*Prosimy o dodanie w projekcie umowy zapisu: „Wykonawca wyłoniony w niniejszym postępowaniu przetargowym zobowiązany jest do przejęcia w trybie art. 23 ‘Kodeksu pracy pracowników zatrudnionych w Dziale Żywnienia na dzień przejęcia tego Działu*

#### **Odpowiedź**

**Wykonawca nie jest zobowiązany do przejęcia w trybie art. 23’Kodeksu pracy pracowników zatrudnionych u obecnego Wykonawcy.**

#### **Pytanie nr 19**

*Prosimy o informację nt ilości rzeczy do zapewnienia w kuchenkach oddziałowych, z podziałem na poszczególne sprzęt:*

- a) kuchenki mikrofalowe,*
- b) lodówki,*
- c) zmywarko – wyważarki,*
- d) czajnik elektryczny,*
- e) pojemniki na odpady komunalne pokonsumpcyjne,*
- f) dozowniki na mydło, płyn dezynfekcyjny oraz ręczniki jednorazowe.*

#### **Odpowiedź**

**Zamawiający informuje, że w celu doposażenia kuchenek oddziałowych Wykonawca musi zapewnić minimum:**

- 1) kuchenki mikrofalowe – 15 szt.
- 2) lodówki – 12 szt.
- 3) zmywarko – wypażarki. – 9 szt.,
- 4) czajnik elektryczny,- 30 szt.
- 5) pojemniki na odpady komunalne pokonsumpcyjne – 15 szt.
- 6) dozowniki na mydło – 15 szt.
- 7) dozowniki na płyn dezynfekcyjny – 15 szt.
- 8) dozowniki na ręczniki jednorazowe.- 15 szt.

#### **Pytanie nr 20**

*W związku z treścią § 5 ust. 2 proponujemy, w przypadku gdy okres ubezpieczenia upływa wcześniej niż termin zakończenia umowy, Wykonawca przedkładał Zamawiającemu kopię dowodu przedłużenia polisy oc w terminie 14 dni od daty upływu terminu obowiązywania poprzedniej polisy oc. Z polisy będzie wynikało, że zachowana jest ciągłość ubezpieczenia oc.*

#### **Odpowiedź**

**Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ.**

#### **Pytanie nr 21**

*W § 7 ust. 7 proponujemy dookreślić, iż podstawą wystawienia faktury będzie stanowić iloczyn wydanych posiłków dla pacjentów zamawiającego i ceny całodobowego wyżywienia jednego pacjenta oraz iloczyn ilości mieszanek sporządzanych przez kuchnię mleczną oraz cen wynikających z formularza asortymentowo – cenowego stanowiącego formularz ofertowy.*

#### **Odpowiedź**

**§ 7 ust. 7 projektu umowy otrzymuje brzmienie**

**Podstawą wystawienia faktury stanowić będzie iloczyn wydanych posiłków dla pacjentów Zamawiającego i średnia cena całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę oraz iloczyn ilości mieszanek sporządzanych przez kuchnię mleczną oraz cen wynikających z formularza asortymentowo – cenowego stanowiącego formularz ofertowy.**

#### **Pytanie nr 22**

*W § 7 ust. 11 słowa: „...obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego...” zastąpić słowami: „...uznania rachunku bankowego Wykonawcy.”*

## Odpowiedź

### Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ

#### Pytanie nr 23

W związku z treścią § 11 proponujemy obniżyć wysokość kary umownej wskazanej w:

- a) § 11 ust. 1 pkt. 1) i zapisać iż podstawą naliczenia kary umownej będzie wartość jednomiesięcznego wynagrodzenia umownego Wykonawcy netto.
- b) W § 11 ust. 1 pkt. 2) obniżyć wysokość kary umownej do 0,02% wartości jednomiesięcznego wynagrodzenia umownego Wykonawcy netto oraz proponujemy zapisać, iż Zamawiający będzie miał prawo naliczyć karę jeżeli zwłoka z dostarczeniem przez Wykonawcę posiłków będzie wynosiła powyżej 0,5 godziny oraz jeżeli wystąpiła z winy Wykonawcy.
- c) W § 11 ust. 1 pkt. 3) obniżyć wysokość kary umownej do 0,5% wartości jednomiesięcznego wynagrodzenia umownego Wykonawcy netto oraz dodać: „jeżeli zastrzeżenia (niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy) powstało wyłącznie z winy Wykonawcy”.
- d) W § 11 ust. 1 pkt. 4) obniżyć wysokość kary umownej do 0,02% wartości jednomiesięcznego wynagrodzenia umownego Wykonawcy netto oraz dodać: „po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do przekazania Zamawiającemu Planu higieny i bezskutecznym upływie czasu wyznaczonego Wykonawcy na jego przekazanie, jednakże nie krótszego niż 7 dni roboczych.
- e) W § 11 ust. 1 pkt. 5) obniżyć wysokość kary umownej do 0,02% wartości jednomiesięcznego wynagrodzenia umownego Wykonawcy netto, gdyż jej wysokość jest nieadekwatna do winy Wykonawcy,
- f) W § 11 ust. 1 pkt. 6) proponujemy obniżyć wysokość kary umownej do 0,02% wartości jednomiesięcznego wynagrodzenia umownego Wykonawcy netto oraz dodać iż kara nie będzie naliczona, jeżeli niezabezpieczenie obsady pracowników liniowych tzw. kuchenkowych (nieobecność pracownika Wykonawcy) będzie wynikać z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.”

#### Odpowiedź ad a-f

Zamawiający nie wyraża zgody na proponowanie zmiany. Zamawiający podtrzymuje zapisy siwz

- g) W § 11 ust. 1 pkt. 7) proponujemy obniżyć wysokość kary umownej do 1% wartości jednomiesięcznego wynagrodzenia umownego Wykonawcy netto oraz dodać iż zatrucie pokarmowe musi wynikać z winy Wykonawcy

#### Odpowiedź

##### §11 ust 1 pkt 7) otrzymuje brzmienie

„w wysokości 50% miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego u pacjentów, zatrucie pokarmowe musi wynikać z winy Wykonawcy,”.

- h) W § 11 ust. 2 proponujemy aby ewentualne kary umowne płatne były na podstawie noty obciążeniowej w ciągu 30 dni po bezspornym ich zatwierdzeniu przez obie Strony – gdyż każda taka nota musi zostać poprzedzona postępowaniem wyjaśniającym.

#### Odpowiedź

##### § 11 ust 2 otrzymuje brzmienie

„Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 14 dni od dnia doręczenia noty obciążeniowej przez Zamawiającego „

- i) W związku z treścią § 11 ust. 3 proponujemy zmienić, gdyż nie wyrażamy zgody na potrącanie kwot z tytułu kar umownych umowy z faktur wystawionych przez Wykonawcę za wykonanie usługi.

#### Odpowiedź

##### § 11 ust. 3 otrzymuje brzmienie

„W przypadku nie zapłacenia kary umownej przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu, Zamawiający może potrącić karę umowną z wynagrodzenia Wykonawcy po uprzednim wystawieniu noty księgowej”

- j) W § 11 ust. 4 wnosimy, aby możliwość dochodzenia odszkodowania przysługiwała również Wykonawcy.

### **Odpowiedź**

**§ 11 ust. 4 otrzymuje brzmienie**

**„ Każda ze stron może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.”**

*Ponadto prosimy o określenie jakie to okoliczności mogą stanowić przyczynę naliczenia kar umownych przez Zamawiającego dla Wykonawcy?*

*Wysokość kar umownych oraz zasady im podlegania powinny wynikać z wysokości szkody poniesionej przez Zamawiającego. Kara umowna z założenia stanowi odpowiednik odszkodowania i służy naprawieniu szkody w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania wyłącznie niepieniężnego.*

***Podkreślamy, iż podatek VAT nie jest wynagrodzeniem Wykonawcy. Więc kara powinna odnosić się do kwoty netto.***

### **Odpowiedź**

**Przyczyną naliczenia kar umownych przez Zamawiającego dla Wykonawcy będzie nienależyte wykonanie usługi.**

**Zamawiający informuje że podatek VAT dla zamawiającego jest kosztem. Więc kary umowne będą naliczane w wartościach brutto.**

### **Pytanie nr 23**

*W § 14 ust. 2 wnioskujemy o dodanie pkt. 4) dającego możliwość podwyższenia wynagrodzenia umownego Wykonawcy w przypadku wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych (inflacji), jeden raz w roku, pierwsza podwyżka wynagrodzenia umownego nastąpiłaby po upływie pierwszego roku obowiązywania umowy o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez GUS za rok poprzedni. Każda kolejna waloryzacja ceny umownej obowiązywała od 1 stycznia roku, którego dotyczy podwyżka.*

### **Odpowiedź**

**Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ**

### **Pytanie nr 23**

*W załączniku nr 7 do SIWZ „OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (...)” w nawiązaniu do treści Rozdziału I ust.1 pkt. 2) oraz treści umowy najmu – załącznik nr 8 do SIWZ - prosimy o wyjaśnienie czy w przypadku wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z realizacji przedmiotu niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający zwróci Wykonawcy wyposażenie wskazane w tym pkt. 2) oraz proponujemy dodać słowa: „W przypadku rozwiązania niniejszej umowy, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający zwróci Wykonawcy, wg księgowej wartości netto na dzień rozwiązania umowy, wszelkie nakłady, inwestycje i inne wydatki poniesione przez niego w związku z wykonaniem przedmiotu niniejszej umowy, a w szczególności na wyposażenie przedmiotu niniejszego zamówienia oraz wydatki poniesione na adaptację wynajmowanych pomieszczeń wskazane w załączniku nr 7 do SIWZ „OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (...)” Rozdziału I ust.1 pkt. 2) oraz w załączniku nr 8 do SIWZ.”*

### **Odpowiedź**

**Zamawiający informuje że w przypadku wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z realizacji przedmiotu niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający zwróci Wykonawcy wyposażenie które wykonawca wyposaży pomieszczenia kuchni centralnej, kuchni mlecznej, zmywalni oraz kuchenek oddziałowych szpitala, kuchenek oddziałowych Zamiejscowych.**

**Zamawiający nie wyraża zgody na dopisanie w proponowanych słów do treści Rozdziału I ust.1 pkt. 2).**

**Pytanie nr 24**

W związku z treścią umowy najmu – projektu – Załącznik nr 8 do SIWZ proponujemy aby stan pomieszczeń będących przedmiotem niniejszej umowy zostanie opisany w protokole zdawczo – odbiorczym, w którym strony opiszą szczegółowo jego stan techniczny.

**Odpowiedź**

§ 4 projektu umowy najmu otrzymuje nowe brzmienie

Wynajmujący przekazuje Najemcy pomieszczenia o których mowa w §2 umowy na podstawie zdawczo odbiorczego w terminie 2 dni od daty podpisania umowy .

Równocześnie zamawiający koryguje w SIWZ omyłki pisarskie

W opisie przedmiaru zamówienia w Rozdziale I pkt 2 w tabeli nr diet VII tabela jest:

<b>VIII</b>	Dieta niskobiałkowa		365
<b>RAZEM za 48 m-cy</b>			<b>6 867 840</b>

a powinno być

<b>VIII</b>	Dieta niskobiałkowa	1	365
<b>RAZEM za 48 m-cy</b>			<b>572 320</b>

Rozdział VII tabela jest:

<b>7.</b>	<b>Ziemniaki</b>	<b>300</b>
	Dżemy	30

a powinno być

<b>7.</b>	<b>Ziemniaki</b>	<b>400</b>
	Dżemy	50

Powyższe stanowi integralną część specyfikacji istotnych warunków zamówienia i dotyczy wszystkich Wykonawców biorących udział w w/w postępowaniu. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę z uwzględnieniem powyższego.

Z UPOWAŻNIENIA DZIEKREKTORA  
Z-ca DZIEKREKTORA  
ds. Finansów i Administracji  
mgr inż. Jędrzej Raziuk



....., dn. ....  
miejsowość

**Zamawiający:**  
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we  
Wrocławiu  
ul. H. Kamińskiego 73a  
51-124 Wrocław

### FORMULARZ OFERTOWY

#### I. DANE WYKONAWCY

1. Nazwa Wykonawcy: (Pełnomocnika w przypadku Konsorcjum)

.....

2. Siedziba Wykonawcy:

ul: ..... kod: ..... miejscowość: .....

3. Adres do korespondencji:

ul: ..... kod: ..... miejscowość: .....

4. NIP: ....., REGON: .....

5. TEL: - ....., FAX: - .....

MAIL: .....

6. OSOBA DO KONTAKTÓW: ..... TEL.: .....

7. Konsorcjum z (jeżeli dotyczy):

1) Nazwa Partnera: .....

2) Siedziba Partnera: ul: ....., kod: ..... miejscowość: .....

#### II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Oferta dotyczy zamówienia publicznego nr postępowania Szp/FZ – 72/14/2015 w trybie przetargu nieograniczonego pn.: „NA USŁUGĘ KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW ”

#### III. CENA ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia za 48 miesięcy wynosi:

cena netto ..... zł + .....% podatek VAT

słownie .....

cena brutto ..... zł

słownie: .....

Wzór według którego należy obliczyć cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia:

$$CO = C1 + C2$$

C1= średnia cena jednostkowa brutto całodobowego żywienia jednego pacjenta bez względu na dietę x 572 320 (ilość osobodni za 48 miesięcy

C2 = cena brutto wg tabeli mieszanek za 12 miesięcy zgodnie z formularzem asortymentowo cenowym stanowiącym załącznik nr 1.1 do oferty pomnożona przez 4 lata.

w tym:

- 1) wynagrodzenie za żywienie pacjentów za 48 m-cy bez względu na stosowaną dietę wynosi:

cena netto ..... zł +..... % podatek VAT  
słownie .....  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....

- 2) wynagrodzenie za przygotowanie mieszanek sporządzonych przez kuchnię mleczną zgodnie z formularzem asortymentowo cenowym stanowiącym załącznik nr 1.1 do formularza ofertowego

cena netto ..... zł +.....% podatek VAT  
słownie .....  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....

2. Średnia cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę wynosi .....zł brutto (słownie: .....) )

3. Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni w wysokości:

cena netto ..... zł +.....% podatek VAT  
słownie .....  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....

Uwaga

- Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni nie może być niższy niż 5 zł brutto.

#### IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zobowiązuję się w przypadku przyznania zamówienia do zawarcia umowy na warunkach określonych w projekcie umowy .
2. Oświadczam, że:
  - 1) zapoznałem się z warunkami zawartymi w SIWZ, ze wszystkimi załącznikami do SIWZ, akceptuję je bez zastrzeżeń oraz uzyskałem informacje konieczne do przygotowania oferty.
  - 2) wszystkie środki transportu przeznaczone do transportu posiłków posiadają ważne pozwolenia i atesty do transportu i przechowywania żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz dostarczę je do wglądu na każde żądanie Zamawiającego
  - 3) na wywóz odpadów i nieczystości posiadam\*/lub zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy z firmą .....w .....przy ul. .... (podać nazwę i adres firmy) posiadającą ważne zezwolenie na wywóz odpadów i nieczystości.
  - 4) przejmę pomieszczenia kuchni i kuchenek oddziałowych wraz z wyposażeniem w dniu podpisania umowy, a świadczenie usługi rozpocznę od następnego dnia po podpisaniu umowy.
3. Wszystkie wymagane w niniejszym postępowaniu przetargowym oświadczenia złożyłem ze świadomością odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń w celu uzyskania korzyści majątkowych.
4. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Wykonawcy będzie:  
.....tel. .... fax. ....

#### V. POTWIERDZAM WPLATĘ WADIUM

WPLATA WADIUM		
WYSOKOŚĆ WADIUM	DATA WNIESIENIA	FORMA WADIUM

ZWROT WADIUM, którego dokonuje Zamawiający

NAZWA BANKU I NUMER KONTA.....

**VI. PODWYKONAWCY (wypełnić, jeżeli dotyczy)**

\*) Usługi objęte przedmiotowym zamówieniem zamierzam wykonać samodzielnie / wykonać przy udziale podwykonawców.

\*\*) Przy realizacji przedmiotu zamówienia następujące czynności podzlecimy podwykonawcy

\*) wybrać odpowiednio

\*\*) wypełnić w przypadku powierzenia wykonania części zamówienia przy udziale podwykonawców

**Uwaga**

Wykonawcy, którzy samodzielnie spełniają warunki udziału w postępowaniu i nie polegają na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych zgodnie z art. 26 ust. 2b innych firm, ale przewidują korzystać z podwykonawców na zasadach ogólnych wynikających z ustawy PZP, nie muszą podawać ich nazw.

**VII. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA**

KORZYSTAJĄC z uprawnień nadanego treścią art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r. zastrzegam, że informacje:

(wymienić czego dotyczy)

zawarte są w następujących dokumentach:

.....,  
które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa zgodnie z definicją zawartą w treści art. 11 ust. 4 ustawy z 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, (Dz. U. z 2003 roku, nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) i nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.

Jednocześnie wykazuje, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa ponieważ:

**UZASADNIENIE:**

**Uwaga:**

Zastrzeżone informacje winny być odpowiednio oznaczone na właściwym dokumencie widocznym napisem „tajemnica przedsiębiorstwa” i złożone w odrębnej kopercie wewnętrznej, a na ich miejscu w dokumentacji zamieszczone stosowne odsyłacze.

.....  
(podpis i pieczęć imienna osoby  
uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Formularz asortymentowo cenowy DIET I MIESZANEK

ZESTAWIENIE MIESZANEK  
SPORZĄDZANYCH PRZEZ KUCHNIĘ MLECZNĄ ROCZNIE

NAZWA MIESZANKI	Ilość litrów	Cena jedn. netto 1 litra/szt.	Wartość netto	VAT %	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
B1-Bebiko 1	195,6					
B1/KR	44,35					
B2/KR	53,85					
BEBIKO 2R	8,7					
BEBIKO 2AR	281,1					
KK -KASZA KUKURYDZIANA	3					
KK/ W	1					
KR/W	182,9					
KR+ JABŁKO	11,3					
KISIEL	39,35					
HOMOGENAT	3,75					
BUDYŃ	26,55					
KISIEL+ JABŁKO	17,8					
MARCHWIANKA	3,7					
MARCH+ RYŻ	1					
KJ	40,4					
KJM	143,2					
HERBATA	1173,8					
BEBIKO 3R	37,1					
NAN 1	325,65					
NAN1/KR	29,9					
NAN2	1					
Nan3	1					
NAN HA / KR	22,15					
MCTII	144,8					
MCT/ KR	34,1					
KASZA MANNA	81,1					
NENATAL	69,6					
NUTRAMIGEN	323,5					
PRENAN	1					
ALPREM	11,25					
NURT/ KR	33,9					
BEBILON PEPTI	148					
BEBILON PEPTI MCT	62,1					

<b>BEBILON COMFORT</b>	1					
<b>BUTELKI STERYLNE NUK SZKLANE Z NAKRĘTKĄ lub równoważne</b>	46138 sztuk					
<b>SINLAC</b>	1					
<b>ENFAMIL1</b>	1					
<b>ENFAMIL 2</b>	1					
<b>GERBER1</b>	1					
<b>GERBER2</b>	1					
<b>FANTOMALT</b>	1					
<b>NUTRITON</b>	1					
<b>HUMANA PEPTI MCT</b>	20					
<b>WODA PRZEGOTOWANA</b>	10					
<b>BEBILON HA</b>	1					
<b>RAZEM za 12 miesięcy</b>						
<b>Razem za 48 miesięcy</b>						

Słownie wartość brutto za 48 miesięcy :.....

.....  
 (podpis i pieczęć imienna osoby  
 uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)