



Katowice dn. 02.02.2017r.

**DO
WSZYSTKICH WYKONAWCÓW**

Dot. ogłoszenia pn: *Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14.*

Pytanie 1

Czy zamawiający potwierdza że w terminie składania ofert wykonawca zobowiązany jest złożyć jedynie dokumenty wymienione w rozdz. V pkt 7 ogłoszenia o zamówieniu?

Pytanie 2

Prosimy o potwierdzenie, iż dokumenty wymienione przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu na usługi społeczne, rozdział V, pkt. 10, ppkt. 1-5, tj.:

- dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP wg normy ISO 22000,
- planowane do stosowania jadłospisy wzorcowe na okres 7 dni dla diety podstawowej i lekkostrawnej,
- Oświadczenie o spełnieniu wymagań obowiązujących przepisów prawnych- załącznik nr 1 do Księgi Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności Zamawiającego - zał. nr 9,
- podpisany załącznik nr 4 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
- licencje gotowego posiłku dla diet szpitalnych

Wykonawca ma przedstawić Zamawiającemu na wezwanie, tak jak dokumenty wymienione w tym samym punkcie w ppkt. a-c.

ODPOWIEDŹ na pytania 1,2

Zamawiający dokonuje zmiany w Ogłoszeniu w następujący sposób:

Pkt V.7. Ogłoszenia otrzymuje brzmienie:

7) Wykaz żądanych z ofertą przez Zamawiającego dokumentów aktualnych na dzień składania ofert

- Formularz ofertowy - zał. nr 1
- Oświadczenie Wykonawcy – zał. nr 2
- Pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)
- Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji
- Planowane do stosowania jadłospisy wzorcowe na okres 7 dni dla diety podstawowej, lekkostrawnej; które zamierza realizować przy cenie osobodnia zadeklarowanej w ofercie przetargowej przez cały okres trwania umowy. Do jadłospisów Wykonawca dołączy „gramówkę” poszczególnych produktów wchodzących w skład potraw i posiłków (gramatura na 1 osobę), obliczoną wartość energetyczną i odżywczą całodziennego wyżywienia, koszt surowca



- zużytego do produkcji posiłków oraz wykaz alergenów zawartych w potrawach.
Jadłospisy mają być zaplanowane zgodnie z wymaganiami zawartymi w
szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
- Podpisany Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zał. nr 4

W związku z powyższym Zamawiający w pkt V.10 Ogłoszenia wykreśla ppkt 2,4,5

Pytanie 3

Mając na względzie bezpieczeństwo Zamawiającego w czasie prowadzenia procedury udzielenia zamówienia na wypadek wystąpienia nieoczekiwanej kontroli ze strony Urzędu Zamówień Publicznych prosimy zmianę kryterium oceny ofert w zakresie kryterium „JAKOŚĆ”.

Zwracamy uwagę na fakt, że operatorzy gastronomiczni w Polsce nie są zobowiązani do posiadania zaświadczenia - licencji gotowego posiłku dla wybranej diety szpitalnej. Podmioty świadczące usługi zbiorowego żywienia dla szpitali muszą spełnić wszystkie wymagania określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności żywienia. Przytoczona ustawa nie nakłada obowiązku posiadania licencji, o której mowa w ogłoszeniu o zamówieniu. Licencja to produkt luksusowy, na który nie stać wszystkich wykonawców mogących z powodzeniem zrealizować zamówienie. Określony w ogłoszeniu sposób oceny ofert staje się warunkiem udziału, który uniemożliwia ubieganie się o zamówienie mniejszym podmiotom lub sprawia, że ich ewentualna oferta zostanie nisko oceniona z dużym podmiotem, który dysponuje kilkudziesięcioma takimi licencjami.

Zwracamy uwagę na fakt, że w orzeczeniu ETS z dnia 4 grudnia 2003 r. w sprawie C – 448/01 EVN AG I Wienstrom GmbH stwierdzono natomiast, że postawienie zbyt wygórowanego warunku udziału w postępowaniu może faworyzować duże przedsiębiorstwa, dyskryminując mniejszych dostawców, którzy mogliby z powodzeniem wykonać zamówienie. Takie ograniczenie kręgu wykonawców dopuszczonych do wzięcia udziału w postępowaniu może natomiast skutkować udaremnieniem realizacji celu dyrektyw wspólnotowych w dziedzinie zamówień publicznych, jakim jest otwarcie rynku zamówień na konkurencję. (...) Informujemy, że na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych (link do strony: <https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/interpretacja-przepisow/opinie-dotyczace-ustawy-pzp/inne/kryteria-oceny-ofert-a-warunki-udzialu-w-postepowaniu-w-kontekście-wymagania-przez-zamawiającego-od-wykonawców-określonego-doświadczenia>) opublikowano obszerny materiał, w którym określono w związku z art. 91 ust. 2 ustawy PZP, że niedopuszczalne jest stosowanie przy wyborze oferty najkorzystniejszej takich kryteriów oceny ofert jak doświadczenie wykonawcy.

W informacji na w/w stronie Urzędu Zamówień Publicznych podano, iż:

Zastosowanie procedury udzielenia zamówienia publicznego określonej w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych - zwanej dalej „ustawą PZP” - ma na celu wyłonienie spośród wszystkich ofert złożonych w danym postępowaniu, oferty najkorzystniejszej dla zamawiającego (arg. z art. 91 ust. 1 ustawy PZP). Definicję najkorzystniejszej oferty zawiera art. 2 pkt 5 ustawy PZP. W myśl tego przepisu ofertą najkorzystniejszą jest oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego, albo ofertę z najniższą ceną.

Zgodnie z art. 91 ust. 1 ustawy PZP zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (art. 36 ust. 1 ustawy PZP). W myśl ust. 2 tego przepisu kryteriami oceny ofert są cena albo cena i inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia, w szczególności jakość, funkcjonalność, parametry techniczne, aspekty środowiskowe,



społeczne, innowacyjne, serwis, termin wykonania zamówienia oraz koszty eksploatacji. W świetle powyższego należy stwierdzić, iż cena jest obligatoryjnym, lecz nie jedynym kryterium oceny ofert, którym może posłużyć się zamawiający przy wyborze oferty najkorzystniejszej. Obok ceny zamawiający powinien co do zasady zastosować także inne kryteria odnoszące się do przedmiotu zamówienia (arg. z art. 91 ust. 2a ustawy PZP). Podkreślić przy tym należy, iż wyliczenie innych niż cena kryteriów oceny ofert zawarte w art. 91 ust. 2 ustawy PZP ma charakter przykładowy i nie jest wyczerpujące. Wynika to z użycia przez ustawodawcę w tym przepisie sformułowania „w szczególności”. W konsekwencji oznacza to, iż zamawiający może stosować także kryteria oceny ofert inne, niż wprost wymienione w art. 91 ust. 2 ustawy PZP. Określenie tych kryteriów wraz z przypisaniem im określonej wagi należy do zamawiającego. To sam zamawiający decyduje o zastosowaniu określonych kryteriów oceny ofert kierując się specyfiką przedmiotu zamówienia oraz potrzebą uzyskania zamówienia na najkorzystniejszych warunkach.

W tym miejscu podkreślenia wymaga, iż zgodnie z art. 91 ust. 2 ustawy PZP określone przez zamawiającego kryteria oceny ofert winny odnosić się do przedmiotu zamówienia. Oznacza to, iż zamawiający nie może stosować dowolnych kryteriów oceny ofert, lecz tylko takie, które dotyczą oferowanej usługi, dostawy lub roboty budowlanej. Z powyższym koresponduje treść art. 91 ust. 3 ustawy PZP, zgodnie z którym kryteria oceny ofert nie mogą dotyczyć właściwości wykonawcy, a w szczególności jego wiarygodności ekonomicznej, technicznej lub finansowej (wyj. art. 5 ust. 1 ustawy PZP). W tym zakresie mamy zatem do czynienia z ograniczeniem swobody zamawiającego co do możliwości dowolnego określania kryteriów oceny ofert.

Z powołanego art. 91 ust. 3 ustawy PZP wynika zakaz stosowania przy ocenie ofert kryteriów o charakterze podmiotowym. Oznacza to, iż właściwości wykonawcy ubiegającego się o zamówienie publiczne nie mogą być brane pod uwagę przy ocenie oferty najkorzystniejszej. Wskazać jednocześnie należy, iż zawarte w art. 91 ust. 3 ustawy PZP wyliczenie niedopuszczalnych kryteriów ocen ma charakter przykładowy. Oznacza to, iż poza wiarygodnością ekonomiczną, techniczną lub finansową wykonawcy ubiegającego się o zamówienie, przy wyborze najkorzystniejszej oferty nie mogą być brane pod uwagę także inne kryteria odnoszące się do właściwości wykonawcy. Z tych względów należy uznać za niedopuszczalne w świetle art. 91 ust. 3 ustawy PZP stosowanie przy wyborze najkorzystniejszej oferty takich kryteriów oceny ofert jak doświadczenie wykonawcy, czy też posiadanie przez wykonawcę znajomości określonej branży (tak też. P. Granecki: Prawo zamówień publicznych. Komentarz, Warszawa 2007, s. 266).

Za dopuszczalne w świetle art. 91 ust. 3 ustawy PZP należy uznać natomiast zastosowanie kryterium oceny ofert odnoszącego się do terminu wykonania zamówienia. Istotne z punktu widzenia interesu zamawiającego jest bowiem ustalenie terminu, w którym zostanie wykonane całe zamówienie, czy też poszczególne jego części. Tym samym oferowany przez wykonawcę termin wykonania poszczególnych zadań składających się na zamówienie (harmonogram) może być przedmiotem oceny dokonywanej przez pryzmat oferty najkorzystniejszej. Dotyczyć to będzie w szczególności zamówienia o złożonym charakterze, w ramach którego wykonawca zobowiązany jest do wykonania różnych zadań.

Jednocześnie podkreślenia wymaga, iż kryteria oceny ofert powinny być opisane przez zamawiającego w sposób precyzyjny i jednoznaczny, tak aby możliwe było dokonanie wyboru najkorzystniejszej oferty (zob. wyrok KIO z dnia 12 sierpnia 2008 r., sygn. akt KIO/UZP 784/08). Tak więc zamawiający winien zamieścić w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i odpowiednio w ogłoszeniu o zamówieniu jednoznaczny i wyczerpujący opis kryteriów oceny ofert, wraz z



podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert (art. 36 ust. 1 pkt 13 oraz art. 41 pkt 9 ustawy PZP).

Wskazując na niedopuszczalność zastosowania jako kryteriów oceny ofert (art. 91 ust. 2 i 3 ustawy PZP) takich aspektów jak doświadczenie wykonawcy, czy też posiadanie przez niego znajomości określonej branży, zdobytej w trakcie wykonywania podobnych zamówień dla podmiotów działających w określonej branży, należy jednocześnie zaznaczyć, iż mogą one stanowić warunki udziału w postępowaniu (art. 22 ust. 1 ustawy PZP). Tym samym posiadanie przez wykonawcę doświadczenia w realizowaniu określonych zamówień nie pozostaje bez znaczenia dla oceny możliwości udzielenia zamówienia publicznego temu wykonawcy. Zamawiający ma możliwość określenia warunków udziału w postępowaniu tak, aby zapewnić udzielenie zamówienia publicznego wykonawcy gwarantującemu należyte wykonanie zamówienia (zob. wyrok KIO z dnia 23 czerwca 2008 r., sygn. akt KIO/UZP 561/08). W tym celu zamawiający może posłużyć się warunkami wskazanymi w art. 22 ust. 1 ustawy PZP. Jednocześnie należy zwrócić uwagę, iż zgodnie z postanowieniem art. 22 ust. 2 ustawy PZP zamawiający nie może określać warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia w sposób, który mógłby utrudniać uczciwą konkurencję (zob. wyrok KIO z dnia 23 czerwca 2008 r., sygn. akt KIO/UZP 561/08, wyrok KIO z dnia 16 maja 2008 r., sygn. akt KIO/UZP 423/08).

Rekapitulując należy stwierdzić, iż zamawiający może ustanowić określone wymagania wobec wykonawców w zakresie dotyczącym posiadania odpowiedniego doświadczenia wymaganego do należytego wykonania zamówienia, jedynie poprzez określenie odpowiednich warunków udziału w postępowaniu (art. 22 ust. 1 ustawy PZP), a nie poprzez zastosowanie odpowiadających im kryteriów oceny ofert (art. 91 ust. 2 i 3 ustawy PZP). *Nie jest bowiem dopuszczalne stosowanie podmiotowych kryteriów oceny ofert odnoszących się do właściwości wykonawcy (art. 91 ust. 3 ustawy PZP).*

Powołujemy się przy tym m. in. na wyrok Europejskiego Trybunału Sprawiedliwości z 17 września 2002 r. (C-513/99), z którego jednoznacznie wynika, że kryteria mają być związane z przedmiotem zamówienia i nie mogą prowadzić do dyskryminacji wykonawców.

W powszechnej ocenie także KIO kryterium posiadania przez wykonawcę certyfikatów, zaświadczeń nie tylko, że odnosi się do właściwości wykonawcy, ale jednocześnie dotyczy certyfikatów, których pozyskanie jest dobrowolne. W związku z powyższym nie jest możliwe na podstawie aktualnego stanu prawnego ustalenie jako kryterium oceny ofert posiadania przez wykonawcę certyfikatu, zaświadczenia.

W świetle powyższego zastosowanie okoliczności posiadania przez wykonawcę licencji (zaświadczenia, certyfikatu) jako kryterium oceny ofert stanowiłoby *de facto* przyznawanie punktów za wiarygodność wykonawcy. Certyfikat, zaświadczenie, licencja potwierdza nic innego jak wdrożenie w danej organizacji np. skutecznego sposobu zarządzania jakością pracy, zwiększając tym samym gwarancję należytego świadczenia usług lub produkcji towarów. Mając powyższe na uwadze należy, że posiadanie certyfikatów, zaświadczeń, licencji odnosi się nie tyle do samego przedmiotu zamówienia, co do właściwości wykonawcy. Celem certyfikatu, zaświadczenia - licencji jest bowiem zwiększenie wiarygodności wykonawcy na rynku.

Wobec powyższych argumentów zwracamy się z prośbą o zmianę kryterium oceny ofert.

Odp. Zamawiający zmienia kryteria oceny ofert w następujący sposób:

Kryterium oceny ofert:

1. Cena – 60% (C) - zgodnie z dotychczasowymi zapisami w Ogłoszeniu



2. Czas reakcji na reklamacje posiłku – 20% (R)

Punkty za kryterium „czas reakcji na reklamacje posiłku” zostaną obliczone wg wzoru:

$$R = \frac{R_{\min}}{R_{\max}} \times 100 \times 20\%$$

R min - Najkrótszy czas reakcji na usunięcie niezgodności liczony w pełnych minutach, spośród wszystkich ofert

R of – Czas reakcji na usunięcie niezgodności oferty badanej

Czas reakcji na reklamacje posiłku - usunięcie niezgodności nie może być dłuższy niż 30 min. Zamawiający odrzuci oferty z czasem reakcji dłuższym niż 30 min. jako niezgodne z treścią Ogłoszenia o zamówieniu.

Przez czas reakcji rozumie się czas określony w pełnych minutach, liczony od chwili telefonicznego zgłoszenia o ujawnionych niezgodnościach przez Zamawiającego do chwili usunięcia niezgodności – dostarczenia z kuchni Wykonawcy brakujących porcji lub porcji odpowiadających wymaganym przez Zamawiającego normom (specyfikacja, jadłospis) do siedziby Zamawiającego. Wykonawca usługi zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych przez Zamawiającego niezgodności na własny koszt.

****Za niezgodność rozumie się każde odstępstwo od wymagań określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.**

3. Termin płatności- 20% (T)

- termin płatności 60 dni – 20 punktów

- termin płatności 30 dni – 0 punktów

Zamawiający będzie oceniać oferty z terminem płatności 30 lub 60 dni.

Zamawiający odrzuci oferty z innym terminem płatności jako niezgodne z treścią Ogłoszenia o zamówieniu.

Ocenę końcową oferty (O_k) stanowić będzie suma punktów poszczególnych kryteriów obliczona wg wzoru: $O_k = C + R + T$

Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, złożoną przez Wykonawcę, który uzyska najwyższą ilość punktów w/w kryteriach.

W związku ze zmianą kryterium oceny ofert zmianie ulega Załącznik nr 1

Formularz ofertowy (w załączeniu)

Zamawiający w pkt V.10 Ogłoszenia wykreśla ppkt 5

Pytanie 4

Na którym etapie postępowania Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamawiającemu deklarację zgodności od producenta naczyń jednorazowych o których mowa w rozdz. III pkt 1.2)lit. E?

Odp. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć deklarację zgodności naczyń wraz z pierwszą dostawą posiłków.

Pytanie 5 Czy dla zamawiającego wystarczające będzie jeśli wykonawca w zał. 6 – w wykazie osób przedstawi informacje w zakresie tylko jednego pracownika tj. dietetyka czy potwierdzi spełnienie wymogów zamawiającego określonych w pkt III. 2B?



Odp. Tak

Pytanie 6

Z uwagi na niezliczoną liczbę informacji jakie wykonawca musiałby podać w jadłospisach wzorcowych na 7 dni z uwagi na potrzebę podania wartości odżywczej osobodnia prosimy o zawężenie zakresu informacji których zamawiający oczekuje (np. białko, tłuszcze, witamin)

Odp. Zgodnie z wymaganiami Zamawiającego

Pytanie 7

Czy koszt surowca zużytego do produkcji posiłków w jadłospisach wzorcowych wykonawca zobowiązany jest podać w rozbiciu na poszczególne posiłki czy też ogólnie tylko na poszczególne osobodni?

Odp. Wykonawca zobowiązany jest do podania kosztu surowca ogólnie w przeliczeniu na osobodzień

Pytanie 8

Prosimy o podanie wzoru wg którego będzie możliwe wykonawcy obliczyć cenę netto oraz brutto wykonania przedmiotu zamówienia i wpisać w zał. Nr 1 – formularza ofertowy

Odp. $\text{Zryczałtowana cena netto dziennego wyżywienia za jednego pacjenta} \times \text{ilość osobodni} = \text{Cena bez podatku VAT} + \text{Podatek VAT} = \text{Cena z podatkiem VAT}$

Pytanie 9

Prosimy o potwierdzenie, że wózki bellarowe które w liczbie 14 szt wykonawca udostępni na czas trwania umowy myte będą przez zamawiającego i nie będzie zachodziła potrzeba transportowania ich każdego dnia do pomieszczeń wykonawcy?

Odp. Zamawiający potwierdza, że czynności mycia wózków bellarowych odbywać się będą przez zamawiającego

Pytanie 10

Prosimy o podanie zakresu oraz ilości sprzętów do serwowania posiłków które zobowiązany będzie zabezpieczyć wykonawca, o których pisze par. 2 pkt 6b wzoru umowy

Odp. Wykonawca zapewni :

- 14 sztuk wózków bellarowych jezdnych, dwukomorowych (zasilanie 230V), wykonanych ze stali nierdzewnej, które zapewnią utrzymanie potraw w odpowiedniej temperaturze. Bellowy powinny posiadać niezależne zbiorniki z indywidualnym ogrzewaniem, przekazując ciepło w sposób pośredni. Winny być również wyposażone w rozsuwany blat ułatwiający wydawanie posiłków oraz służący do umieszczania sztućców i naczyń.

- 12 sztuk kuchenek mikrofalowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, które służyć będą szybkiemu podgrzaniu potraw pacjentom przebywającym w czasie pory wydawania posiłku na badaniach diagnostycznych.

- 12 sztuk czajników elektrycznych bezprzewodowych wykonanych ze stali nierdzewnej, z obrotową podstawą o mocy 2000 W i pojemności 1,7 l.

- naczynia i sztućce jednorazowe do serwowania potraw , posiadające certyfikat dopuszczający do kontaktu z żywnością, wykonane ze stabilnego materiału, nieodkształcającego się pod wpływem ciężaru posiłku – w ilości wynikającej ze stanu hospitalizowanych pacjentów.

- worki foliowe typu Merida optimum WOC301 120 l. do zużytych naczyń jednorazowych w ilości 15 rolek miesięcznie



Pytanie 11

W odniesieniu do obowiązku wykazania przez Wykonawcę posiadania wiedzy i doświadczenia wykonanych usług cateringowych na rzecz szpitali wielospecjalistycznych, prosimy o informację, czy Wykonawca spełni warunek udziału w postępowaniu jeżeli wykaże się referencjami z Samodzielnego Publicznego Specjalistycznego Zakładu Opieki Zdrowotnej o liczbie łóżek ponad 400 oraz wartością usługi ponad 800 000,00zł oraz Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w którym znajdują się m.in. oddziały: pediatryczny, OIOM, angiologiczny, chemioterapii, chirurgii naczyniowej, chirurgii ogólnej, dermatologiczny, ginekologiczno-położniczy, kardiologiczny, nefrologiczny, okulistyczny, otolaryngologiczny, urologiczny, o liczbie łóżek ponad 400 oraz wartością usługi ponad 800 000,00zł. Wyżej wymienione usługi obejmują swym zakresem całodobowe, kompleksowe żywienie pacjentów.

Odp. Zamawiający uzna spełnienie warunku

Pytanie 12

Czy Zamawiający opisując warunek udziału w postępowaniu dotyczący posiadania wiedzy i doświadczenia w zakresie świadczenia usług cateringowych dla pacjentów szpitali rozumie przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala?

Odp. Tak

Pytanie 13

W jakich dniach i godzinach jest czynna kasa Zamawiającego?

Odp. Kasa Zamawiającego jest czynna: w lokalizacji Medyków 14 od pon. do piątku w godz. 7:00- 14:35, w lokalizacji Ceglana 35 od pon. do piątku w godz. 7:25- 15:00

Pytanie 14

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że będzie dostarczał Zamawiającemu sztućce i naczynia jednorazowego użytku, a pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się porcjowaniem posiłków z opakowań zbiorczych dla każdego pacjenta?

Odp. Zgodnie z ogłoszeniem, każdy pacjent na śniadanie i kolację otrzymuje indywidualny menu box z dodatkami przygotowany w kuchni Wykonawcy. Pracownicy Zamawiającego ze zbiorczych pojemników transportowych na talerzyki tekturowe wyporcjowują na śniadanie i kolację pieczywo. Obiad wyporcjowywany jest przez Zamawiającego (z wyłączeniem OIOM oraz Bloku Porodowego) na talerze styropianowe przez pracowników Zamawiającego. Sztućce jednorazowe do każdego posiłku zapewnia Wykonawca usługi.

Pytanie 15

Zwracamy się z prośbą o udzielenie informacji czy Zamawiający terminowo realizuje płatności wobec swoich wierzycieli a w szczególności wobec dotychczasowego Wykonawcy usług objętych niniejszym postępowaniem?

Odp. Pytanie nie dotyczy wyjaśnienia treści Ogłoszenia

Pytanie 16

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający ponosi koszty utylizacji wszelkich pojemników jednorazowych (w szczególności pojemników, kubków, kompletów sztućców jednorazowych, dostarczanych przez Wykonawcę).



Odp. Zamawiający posiada podpisaną umowę na unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych oraz naczyń i sztućców jednorazowych.

Pytanie 17

Zamawiający wymaga udostępnienia 14 wózków bemaowych, do rozważenia posiłków. Prosimy o podanie szczegółowych informacji:

Długość wózka

Szerokość wózka

Wysokość wózka

Pozostałe wymogi

Odp. Zamawiający dysponuje udostępnionymi przez obecnego wykonawcę wózkami typ: bema jezdny specjalny LOZAMET BJNS.2GN.D - bema jezdny z blatem rozsuwanym i z półką wzmocnioną z barierką (dotychczasowe oznaczenie fvd.20) (bez dodatkowych wsporników).

Pytanie 18

Prosimy o informację, czy Wykonawca dobrze rozumie zapisy SIWZ, że planowane do stosowania jadłospisy mają być dostarczone Zamawiającemu dopiero na wezwanie?

Odp. Nie. Jadłospisy do stosowania mają być dostarczone Zamawiającemu z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem (przed terminem obowiązywania jadłospisów), celem weryfikacji i zatwierdzenia do realizacji.- zgodnie z zapisem pkt IV.3 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.

Jadłospisy wzorcowe na okres 7 dni dla diety podstawowej i lekkostrawnej, Wykonawca dostarczy w terminie składania ofert - zgodnie ze zmienioną treścią Pkt V.7. Ogłoszenia – (patrz odpowiedź na pyt. 1,2)

Załącznik nr 10 do SIWZ – umowa – wzór:

Pytanie 19

-Czy obowiązek bezpłatnego udostępnienia sprzętu wymienionego w pkt. 6 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia oznacza, iż w przypadku wcześniejszego wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy, sprzęt zostanie zabrany przez Wykonawcę.

Odp. Tak

-W umowie proponujemy dodać zapis, iż wszelkie koszty napraw sprzętu wynikające z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, ponosi Zamawiający.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

Pytanie 20

W § 1 ust. 3 proponujemy dodać możliwość rozwiązania umowy przez Wykonawcę w przypadku znacznego ograniczenia przedmiotu zamówienia, np. o 15% w stosunku do ilości określonych w załączniku nr 2 do niniejszej umowy przez okres dwóch miesięcy oraz zapisać:

Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem w/w okresu wypowiedzenia, w szczególności w przypadku:

- gdy nastąpi podwyższenie kosztów wykonania przedmiotu niniejszej umowy niewspółmierny do cen posiłków oferowanych przez Wykonawcę,
- znacznego ograniczenia przedmiotu niniejszego zamówienia (zmniejszenia ilości zamawianych posiłków),
- w sytuacji, gdy kontynuowanie umowy nie leży już w interesie Wykonawcy,



- innych ważnych i uzasadnionych przyczyn.”

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

Pytanie 21

Proponujemy aby Zamawiający wyznaczył osoby, które przeliczą dostarczone przez Wykonawcę posiłki i potwierdzą (podpiszą) w protokole zdawczo – odbiorczym z dostawy. Wyznaczenie takich osób pozwoli na uniknięcie ewentualnych wątpliwości: czy dostarczono wszystkie posiłki, o odpowiednich parametrach oraz w jakich godzinach je dostarczono?

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

Pytanie 22

W § 2 ust. 7 proponujemy dodać iż kontrole będą przeprowadzone w obecności upoważnionego pracownika Wykonawcy.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

Pytanie 23

W § 2 ust. 13 prosimy o wyjaśnienie o jakich innych konsekwencjach określonych w umowie jest mowa?

Odp. Konsekwencje związane z nienależytym wykonywaniem umowy –kary, rozwiązanie umowy

Pytanie 24

W § 4

ust. 1 wnosimy o zmianę i zapisanie, iż kara umowna będzie równa kosztowi zastępczego wykonania umowy.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. a) zmienić podstawę naliczenia do 5 % wartości netto posiłków dostarczonych ze zwłoką bądź z wadą w tym dniu.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. b) zmienić podstawę naliczenia do 10 % wartości netto posiłków dostarczonych ze zwłoką bądź z wadą w tym dniu.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. c) zmienić podstawę naliczenia do 15 % wartości netto posiłków dostarczonych ze zwłoką bądź z wadą w tym dniu.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. d) zmienić podstawę naliczenia kary umownej do 1 % wartości netto posiłków przygotowanych niezgodnie z zasadami planowania zawartymi w dziale IV Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia - zał. nr 2 do umowy.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. e) zmienić podstawę naliczenia do 1 % wartości netto posiłków przygotowanych niezgodnie z zasadami zawartymi w dziale III Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia - zał. nr 2 do umowy.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody



ust. 2 lit. f) zmienić i zapisać, iż w przypadku dodatniego wyniku kontroli mikrobiologicznej z pobranych wymazów Wykonawca poniesie koszty tych badań.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. g) wykreślić karę umowną i zapisać, iż zastąpienie produktu przeterminowanego produktem pełnowartościowym zwalnia Wykonawcę od zapłaty kary umownej.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. h) zmienić podstawę naliczenia do 0,1 % wartości netto posiłków wadliwych.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. i) zmienić podstawę naliczenia do 1 % wartości netto sprzętu nie dostarczonego bądź niedostarczonych naczyń jednorazowych, przy czym wymiana zużytego w realizacji umowy wyposażenia zwalnia Wykonawcę od zapłaty kary umownej.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 2 lit. j) zmienić podstawę naliczenia do 1 % wartości netto posiłków, w stosunku do których przysługiwało Zamawiającemu uzasadnione roszczenie reklamacyjne.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 3 zapisać, iż kary umowne będą płatne na podstawie noty obciążeniowej w ciągu 30 dni po bezspornym ich zatwierdzeniu przez obie Strony..

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 4 ze stron wskutek okoliczności zawinionych przez drugą stronę, strona odstępująca może naliczyć drugiej stronie karę umowną w wysokości 5 % wynagrodzenia miesięcznego netto.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

ust. 5 wpisać możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego również przez Wykonawcę

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

Przypominamy, iż podatek VAT nie stanowi wynagrodzenie Wykonawcy stąd nasza propozycja naliczania kar umownych od wartości netto.

Podkreślamy, że kara umowna służy naprawieniu szkody w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania niepieniężnego. O odszkodowawczym charakterze kary umownej świadczy jednoznacznie treść art. 483 § 1 k.c. Jak słusznie podkreśla się w doktrynie prawa cywilnego „w zasadniczym modelu kary umownej przyjętym w Kodeksie cywilnym prymat należy przyznać funkcji kompensacyjnej. Przejawia się ona w tym, iż kara umowna stanowi dla wierzyciela surogat odszkodowania z tytułu niewykonania bądź nienależytego wykonania zobowiązania niepieniężnego” (P. Drapała, System Prawa Prywatnego, Tom 5, str. 957).

Pytanie 25

W 4 proponujemy dodać treść **ust. 6** w brzmieniu:

„Zamawiający ma prawo do zgłoszenia reklamacji dotyczącej wykonania usługi w ciągu 15 minut od chwili dostarczenia kwestionowanego posiłku. Jeżeli



Zamawiający nie zgłosi reklamacji w tym terminie, nie będą przysługiwały mu żadne roszczenia związane z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem usługi. Każdorazowe stwierdzenie niewykonania lub nienależytego wykonania usługi przez Wykonawcę wymaga udokumentowania w protokole podpisanym przez obustronną Komisję, z wyznaczeniem terminu do dokonania poprawek. Usługę uważa się za wykonaną prawidłowo, gdy Wykonawca usunie uchybienia w wyznaczonym terminie. Wykonawca nie odpowiada za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi przygotowania i dostarczania posiłków spowodowane okolicznościami, za które Wykonawca nie ponosi

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

Pytanie 26

W § 5 ust. 3 rozwiązanie umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia zastąpić rozwiązaniem za dwutygodniowym okresem wypowiedzenia.

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody

Pytanie 27

W § 6 ust. 1 proponujemy dookreślić, iż szkoda musi wynikać z winy Wykonawcy.

Co Zamawiający rozumie przez „wszelkie inne czynności obciążające Wykonawcę z mocy niniejszej umowy lub przepisów szczególnych”? Wnosimy o wykreślenie tego zapisu z uwagi na jego nieprecyzyjną treść.

Odp. Zamawiający podtrzymuje zapis umowy. Zapis stwierdza, iż Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za szkody spowodowane zarówno pacjentom jak i osobom trzecim także w przypadku gdy dana czynność powodująca powstanie szkody nie będzie stanowiła bezpośrednio niewykonania lub nienależytego wykonania umowy ale będzie zgodnie z umową obciążać Wykonawcę lub obowiązek jej realizowania będzie wynikał z obowiązujących przepisów prawa. Np. transport posiłków obciąża Wykonawcę na podstawie umowy, jeżeli w trakcie transportu na skutek wypadku dojdzie do poparzenia osoby trzeciej, to nie jest naruszenie umowy ale właśnie przypadek określony w kwestionowanym zapisie umowy. Zamawiający nie jest w stanie tych wszystkich okoliczności literalnie wskazać dlatego użyto w/w sformułowania. Nie jest on nieprecyzyjny.

Pytanie 28

Prosimy o przygotowanie zestawienia wydanych śniadań obiadów i kolacji w okresie od stycznia 2016 do grudnia 2016 r. Prosimy o przygotowanie tabeli z uwzględnieniem poszczególnych oddziałów i diet. Informacja ta umożliwi Wykonawcy precyzyjne określenie ilości pojemników i naczyń transportowych, które są niezbędne w celu realizacji usługi.

Odp. Szacunkową ilość diet z poszczególnych oddziałów przedstawia załącznik nr 11 do Ogłoszenia

Pytanie 29

Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z 6-09-2001 r. (Dz. U. Nr 112, poz. 1198) prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnego kosztu netto za dzienną stawkę żywieniową dla 1 pacjenta w szpitalu, jak również prosimy podanie nazwy obecnego wykonawcy usługi żywienia.

Odp. Obecny wykonawca usługi – Impel Catering „Company” Sp. z o.o. S.K, Wrocław, ul. Ślężna 118, Cena netto: śniadania – 3,10zł, obiadu – 5,35 zł, kolacji – 2,24 zł



Pytanie 30

Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 4) rozdz. III pkt.11 wymaga „talerze do śniadania: tektura biała 18cm” oraz w rozdz. IV pkt.11 śniadanie „codziennie indywidualnie dla każdego pacjenta dodatki przygotowane w menu box”. Prosimy o doprecyzowanie, w jaki sposób przywożone będzie śniadanie oraz kolacja. Wyporejowane w menu box czy dostarczone w GN przy jednoczesnym dostarczeniu talerzy tekturowych 18cm?

Odp. Zgodnie z ogłoszeniem, każdy pacjent na śniadanie i kolację otrzymuje indywidualny menu box z dodatkami przygotowany w kuchni Wykonawcy. Pracownicy Zamawiającego ze zbiorczych pojemników transportowych na talerzyki tekturowe wyporejowują na śniadanie i kolację pieczywo.

Pytanie 31

Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż śniadanie pacjent otrzymuje na talerzu 18 cm, które wyporejują pracownicy Zamawiającego ze zbiorczych pojemników transport a dodatki do śniadania mają być dostarczone w menu box z kuchni Wykonawcy?

Odp. Zgodnie z ogłoszeniem, każdy pacjent na śniadanie i kolację otrzymuje indywidualny menu box z dodatkami przygotowany w kuchni Wykonawcy. Pracownicy Zamawiającego ze zbiorczych pojemników transportowych na talerzyki tekturowe wyporejowują na śniadanie i kolację pieczywo

Pytanie 32

Prosimy o informację czy do obiadu na napoje zimne (kompot) mogą być dostarczone zwykłe białe kubki plastikowe?

Odp. Zamawiający wymaga jednorazowych kubków przeznaczonych na napoje gorące.

Pytanie 33

Zamawiający w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia w rozdz. III pkt. 5 Załącznika nr 4 do SIWZ wymaga:

„Podczas transportu termoporty (typ UPCS 180) oznaczone symbolem danej kuchni oddziałowej muszą być umieszczone na wózku (typ CD 160 lub CD 400 z hamulcem, kompatybilny z w/w termoportem) przeznaczonym do ich przewozu”

Prosimy o informację, czy Zamawiający dopuści do użytkowania zamiast w/w termoportów inne pojemniki do przewozu żywności zapewniające bardzo dobre właściwości termoizolacyjne, które są łatwiejsze w utrzymaniu czystości oraz lekkie, a co najważniejsze dla Zamawiającego są dużo tańsze niż termoporty podane w SIWZ.

Odp. Zamawiający dopuści do użytkowania inne termoporty przeznaczone tylko i wyłącznie do przewozu wyporejowanych boxów z dodatkami do śniadania i kolacji.

Zamawiający przedłuża termin składania ofert do dnia 10.02.2017r. do godz. 10:00

Zamawiający przedłuża termin złożenia wadium do dnia 10.02.2017r. do godz. 10:00

Otwarcie ofert nastąpi w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach przy ul. Ceglanej 35 w pokoju E 057 w dniu 10.02. 2017 r. o godz. 10.30.

Z upoważnienia Dyrektora
Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach
[Podpis]
mgr Anna W. P.

Kierownik Działu Zamówień i Wykonawców

.....
pieczęć firmowa wykonawcy**FORMULARZ OFERTOWY****DLA UNIWERSYTECKIEGO CENTRUM KLINICZNEGO IM. PROF.KORNELA GIBIŃSKIEGO ŚLĄSKIEGO
UNIWERSYTETU MEDYCZNEGO W KATOWICACH**

Nazwa wykonawcy

Siedziba:

REGON: NIP

Tel. fax

Internet e-mail

Osoba do kontaktu

Ubiegając się o zamówienie publiczne na usługę cateringu – przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji przy ul. Medyków 14 oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cenę bez podatku VATzł

Podatek VAT%zł

Cena z podatkiem VATzł

- Przy następującej zryczałtowanej cenie dziennego wyżywienia jednego pacjenta
/osobodnia/ bez podatku VATzł Podatek VAT%
Cena z podatkiem VATzł

Informujemy, że na cenę dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta składa się:

- a) średnia zryczałtowana cena śniadania z podatkiem VAT: zł
- b) średnia zryczałtowana cena obiadu z podatkiem VAT: zł
- c) średnia zryczałtowana cena kolacji z podatkiem VAT: zł

Forma wykonania: 12 miesięcy począwszy od dnia 1.03.2017 r.

Termin płatności: w ciągu (wpisać oferowany termin 30/60*) dni od dnia otrzymania faktury za każdą dostarczoną partię przedmiotu zamówienia.

- Zapoznaliśmy się ze Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty i zobowiązujemy się spełnić wszystkie wymagane przez Zamawiającego warunki

- Jesteśmy związani niniejszą ofertą 30 dni od daty zakończenia terminu składania ofert.

- Treść wzoru umowy została przez nas zaakceptowana i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

Czas reakcji na reklamacje posiłku wynosi (wpisać oferowany czas) minut od zgłoszenia przez Zamawiającego.

Oświadczam, że przygotowanie posiłków (produkcja) objętych przedmiotem niniejszego zamówienia będzie realizowane w: (należy wskazać lokalizację/e –adres/y)

- Oświadczam, że przedmiot i warunki realizacji niniejszego zamówienia są zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

- Oświadczam, że transport posiłków będzie się odbywał środkami transportu przeznaczonymi wyłącznie do tego celu, w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych posiłków i z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarnych.

- Oświadczam, że następującą część zamówienia.....zamierzam powierzyć podwykonawcom

- Wskazuję następujących podwykonawców nazwa (firma)

- Oświadczam, że przedmiot i warunki realizacji niniejszego zamówienia są zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r., poz. 594), z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także innymi obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów przebywających w Szpitalu oraz żywieniu zbiorowym.

-Znając treść art. 297 §1 Kodeksu Karnego oświadczamy, że dane zawarte w ofercie, dokumentach i oświadczeniach są zgodne ze stanem faktycznym

**) niepotrzebne skreślić*

.....
podpis i pieczęć osoby uprawnionej/osób uprawnionych
do reprezentowania wykonawcy