

## ODPOWIEDZI NA PYTANIA

Zgodnie z pkt.7 Działu VI Ogłoszenia udzielam odpowiedzi na zadane przez Oferentów pytania.

1. Zamawiający w ogłoszeniu informuje, że w okresie ostatnich 12 miesięcy średniomiesięczna opłata za media, wywóz nieczystości i podatek od nieruchomości wynosiła 6 045,10 zł. Czy w/w wartość wyrażono kwotą netto czy brutto?

Odp. Brutto.

2. Zamawiający w ogłoszeniu informuje, że wartościowy udział posiłków w cenie za osobodzień powinien być następujący:

śniadanie 20% ceny osobodnia

drugie śniadanie 5 % ceny osobodnia

obiad 55% ceny osobodnia ceny osobodnia

kolacja 20% ceny osobodnia.

Czy w/w wymieniony udział procentowy w poszczególnych posiłkach dotyczy ich wartości netto czy brutto?

Odp. Brutto.

3. Do kiedy obowiązuje umowa z obecnym Wykonawcą usługi objętej przedmiotem zamówienia?

Odp. Do 31.08.2017r.

4. W związku z jawnością finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej ceny netto za jeden osobodzień żywienia u Zamawiającego.

Odp. 10,20zł

5. Zamawiający w ogłoszeniu informuje, że Wykonawca będzie ponosił opłatę za wywóz nieczystości za 4400l. Czy podana kwota 449 zł za m-c jest wyrażona wartością netto czy brutto?

Odp. Brutto

6. Czy wśród środków trwałych, które są związane z usługą gastronomiczną i zostały opublikowane w załączniku *Stan składników majątku* występują urządzenia niesprawne lub wyeksploatowane? Jeżeli są takie prosimy o ich podanie wraz z opisem ewentualnej usterki.

Odp. Wszystkie urządzenia są sprawne. Nie ma urządzeń wyeksploatowanych.

7. 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. Tak, realizacja płatności jest terminowa.

1. **W zakresie osób realizujących przedmiot niniejszej umowy:**

- 1) Ile osób wykonuje aktualnie przedmiot niniejszego zamówienia? Na jakiej podstawie? Prosimy o podanie rodzaju umów oraz na jaki okres zostały one zawarte, np. umowa o pracę na czas określony, umowa o pracę na czas nieokreślony, umowa zlecenia, umowa o dzieło itp. Czy osoby te zostały przekazane od Zamawiającego/poprzedniego Wykonawcy do firmy obecnie wykonującej usługę żywienia w trybie art. 23' Kodeksu pracy? Jeżeli tak to prosimy o szczegółowe wyjaśnienie, które są to osoby
- 2) Czy pracownicy wykonujący przedmiot niniejszego zamówienia są lub będą w okresie wykonywania zamówienia objęci ochroną w rozumieniu art. 39 Kodeksu pracy (ochrona pracowników w wieku przedemerytalnym)?
- 3) Prosimy o podanie wynagrodzeń w/w pracowników wraz ze wszystkimi dodatkami z rozbiciem na:
  - a) poszczególne składniki wynagrodzeń (np. zasadnicza, dodatek stażowy, dodatek funkcyjny itp.)
  - b) poszczególne stanowiska,
  - c) wraz ze wskazaniem okresu, za jaki podano te dane – wnioskujemy aby były to ostatnie dwa miesiące.
- 4) Czy pracowników w/w obowiązuje Układ Zbiorowy Pracy. Prosimy o przesłanie aktów wewnętrznych dot. w/w pracowników np. Regulaminu Pracy, Regulaminu Wynagrodzenia, Regulamin Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych, Regulaminu Premiowania oraz innych.
- 5) Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami, pakietami socjalnymi w zakresie ich zatrudnienia lub wynagrodzenia, które to gwarancje mogą uniemożliwić modyfikację ich stosunków pracy? Czy pracownikom wypowiedziano warunki umowy w części dotyczącej wynagrodzeń? Jeżeli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione do dnia ich przejścia usługi przez nowego Wykonawcę usługi?
- 6) Czy są jakiegokolwiek zaległości wobec tych pracowników? Jeżeli tak, to prosimy o podanie:
  - a) z jakiego tytułu,
  - b) w stosunku do których pracowników (wymienić stanowiskowo)
  - c) w jakiej wysokości (z rozbiciem na poszczególne stanowiska)
  - d) za jaki okres
  - e) (w szczególności: niewypłacone nagrody jubileuszowe, opóźnienia z wypłatą wynagrodzeń, zaległości w opłacaniu składek na ZUS, należności z tytułu nadgodzin, pracy w dni wolne, dyżurów, itp.)?

- 7) Prosimy o podanie informacji dotyczących stażu pracy poszczególnych pracowników i ich ewentualnych dodatkowych uprawnień?
- 8) Prosimy o podanie wykazu urlopów poszczególnych pracowników, tj. zaległych i bieżących.
- 9) Czy wszyscy pracownicy wykonują aktualnie pracę, czy korzystają z urlopów wypoczynkowych, przebywają na zwolnieniu lekarskim, urlopie macierzyńskim, urlopie wychowawczym lub bezpłatnym? Czy wśród nich występują osoby przebywające na długotrwałych zwolnieniach lekarskich? Prosimy o podanie ich liczby.
- 10) Czy wśród tych pracowników są osoby niepełnosprawne? Jeżeli tak, to prosimy o podanie liczby osób niepełnosprawnych oraz stopnia niepełnosprawności.
- 11) Czy w grupie tych pracowników znajdują się pracownicy szczególnie chronieni? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich liczby oraz jakiego rodzaju przysługuje im ochrona.
- 12) czy osoby wykonujące przedmiot umowy są członkami związków zawodowych, w tym członkami zarządów tych związków? Ile związków zawodowych funkcjonuje na terenie Szpitala? Prosimy o podanie ich nazw.
- 13) Czy w przypadku ograniczenia przedmiotu zamówienia lub wcześniejszego wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z umowy na świadczenie usług stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia, Zamawiający pokryje koszty związane z rozwiązaniem stosunków pracy z w/w pracownikami?
- 14) Czy osoby wykonujące przedmiot niniejszej umowy posiadają aktualne badania lekarskie (zaświadczenie lekarskie z badania przeprowadzonego do celów sanitarno – epidemiologicznych) oraz inne wymagane w obowiązujących przepisach oraz przez Zamawiającego? Jeżeli nie spełniają, prosimy o wyliczenie jakich wymagań nie spełniają oraz którzy są to pracownicy? Czy dwie osoby posiadają przeszkolenie w zakresie obsługi dźwigu towarowego potwierdzone zaświadczeniem Urzędu Dozoru Technicznego?
- 15) czy przez byłych pracowników bądź aktualnie realizujących przedmiot niniejszego zamówienia zostały wszczęte pracownicze procesy sądowe? Jeżeli tak, to w jakim stadium się znajdują, w ilu procesach zapadły prawomocne wyroki, na jaką opiewają kwotę, ile pozostaje w trakcie rozpoznania? Czy toczą się postępowania sądowe odnośnie istnienia stosunku pracy, lub o jakiegokolwiek inne odszkodowania ze stosunku pracy bądź inne postępowania związane ze stosunkiem pracy?

Odp. Od 12 lat DPS zleca usługę żywienia mieszkańców podmiotom zewnętrznym wobec powyższego pytania dotyczące personelu zatrudnianego przez firmę zewnętrzną nie mogą być skierowane do DPS.

2. **Załącznik nr 2 do SIWZ – projekt umowy na świadczenie usług gastronomicznych**

- 1) W § 2 proponujemy dodać zapis:  
Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia bez żadnych konsekwencji i roszczeń ze strony Zamawiającego, w szczególności w przypadku:
- znacznego ograniczenia przedmiotu niniejszego zamówienia (zmniejszenia ilości zamawianych posiłków),
  - gdy nastąpi wzrost cen mediów niewspółmierny do cen posiłków oferowanych przez Wykonawcę,
  - gdy nastąpi znaczny wzrost kosztów wytworzonych posiłków.
  - nie zaakceptowania podwyżki opłat zaproponowanych przez Zamawiającego;
  - gdy nastąpi wzrost kosztów świadczonych przez Wykonawcę na rzecz Wynajmującego usług żywieniowych, co powodować będzie działalność Wykonawcy ze stratą na tym zleceniu.

Odp. Nie wyrażamy zgody na proponowane zmiany

- 2) W § 10 ust. 1
- pkt. 1) proponujemy zmienić postawę naliczenia kary umownej do 1 miesięcznego wynagrodzenia umownego netto.
  - pkt. 3), pkt. 7) i pkt. 9) obniżyć wysokość kary umownej do 100zł.
  - pkt. 4) proponujemy zmienić podstawę naliczenia kary do wartości netto niewykonanych posiłków, jeżeli niewykonanie nastąpiło z winy Wykonawcy a nie np. z powodu przerw w dostawach mediów,
  - pkt. 5) obniżyć do 0,5%.
  - Pkt. 6) obniżyć do 5%.
  - pkt. 8) proponujemy zmienić postawę naliczenia kary umownej do 1 miesięcznego wynagrodzenia umownego netto

Przypominamy, iż kara umowna ma charakter odszkodowawczy (rekompensacyjny), a jej podstawową funkcją jest pokrycie strat poniesionych przez podmiot uprawniony-w związku z niewłaściwym wykonywaniem umowy przez zobowiązanego.

Wykonawca ponosi wysokie koszty stałe, na które składają się w szczególności koszty osobowe (obowiązek przejęcia pracowników) i koszty związane z najmowanymi pomieszczeniami.

Wysokie kary umowne podwyższają cenę ofertową (a więc prowadzą do nieoszczędnego dokonywania wydatków przez Zamawiającego).

Odp. Nie wyrażamy zgody na proponowane zmiany.

- 3) W § 10 ust. 4 zapisać, iż nie wyrażamy zgody na potrącanie kar umowny z wynagrodzenia Wykonawcy. Proponujemy aby kary umowne były płatne na podstawie noty obciążeniowej w ciągu 30 dni po bezspornym ich zatwierdzeniu przez obie Strony – gdyż każda taka nota musi zostać poprzedzona postępowaniem wyjaśniającym

Odp. Nie wyrażamy zgody na proponowane zmiany.

- 4) W § 14 prosimy o szczegółowe wyjaśnienie treści ust. 1 tj. wyliczenie czynności składających się na dostosowanie kuchni do wymogów przepisów sanitarno – epidemiologicznych, zaleceń PPIS oraz standardów HACCP, GHP, GMP? Jakich wymogów kuchnia nie spełnia?

Odp. Aktualnie kuchnia spełnia wszystkie wymogi w tym względzie. Żadnych zaleceń ze strony PPIP nie ma.

- 5) Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie treści § 15 tj. wyliczenie wliczenie urządzeń i naczyń do zapewnienia przez Wykonawcę?

Odp. Obecny Wykonawca nie zapewniał żadnych dodatkowych naczyń i urządzeń jedynie uzupełniał braki zniszczonych naczyń i sztuców.

### 3. wzór umowy najmu – zał. nr 3 do SIWZ

- 1) Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.,?

Odp. Tak

- 2) Czy pomieszczenia te wymagają przeprowadzenia remontu?

Odp. Nie

- 3) Czy pomieszczenia i urządzenia, które będą wynajęte Wykonawcy spełniają wymagania przepisów prawa? Prosimy o odpowiedź w jakim stanie technicznych są urządzenia, które będą wynajęte Wykonawcy. Czy wymagają remontów? Jeżeli tak to w jakim zakresie? Co obejmuje czynsz za ich najem? Wykonawca nie powinien

Odp. Spełniają wymagania przepisów prawa, są w dobrym stanie technicznym, nie wymagają remontów. Czynsz za najem sprzętu jest za amortyzację sprzętu.

- 4) Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?

Odp. Nie podlegaj Dozorowi Technicznemu.

- a) Czy sprzęt/urządzeni/wyposażenie, które zostaną przekazane dla Wykonawcy są sprawne, obecnie użytkowane i wystarczające do wykonywania usługi żywienia, w szczególności czy zapewniają dostarczanie posiłków zgodnie z wymaganiami umowy (temperatura, termin dostawy itp.)? W przypadku gdy przekazany sprzęt okaże się awaryjny i wyeksploatowany prosimy o obniżenie opłaty za najem.

Odp. Sprzęty są sprawne.

- 5) Prosimy o podanie kiedy były wykonywane przeglądy techniczne oraz wydatków poniesionych na przeglądy: kominiarskie, pożarowe, instalacji elektrycznych, wentylacji, instalacji gazowych oraz innych urządzeń budynku kuchni, z podziałem na rodzaj instalacji i koszt przeglądu technicznego oraz za jaki okres podano dane?

Odp. Przeglądy wykonywane są co roku, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Wszelkie koszty jakie dotychczas ponosił Wykonawca podane są w pkt. 37 Dział II Ogłoszenia.

- 6) Czy są jakiegokolwiek zastrzeżenia organów kontroli (np. Inspekcji Sanitarnej)? Jeżeli tak to prosimy o wyliczenie jakie są to zastrzeżenia? Prosimy o przekazanie aktualnych protokołów PPIS w Gdańsku dotyczących najmowanych pomieszczeń.

Odp. Nie. Protokoły posiada obecny Wykonawca.

- 7) W SIWZ dodać, iż w przypadku, gdy którekolwiek z urządzeń stanowiących przedmiot najmu będzie niesprawne, a Wynajmujący w następnym dniu roboczym po dniu zgłoszenia Wynajmującemu tego faktu nie dostarczy urządzenia zastępczego, o takich samych parametrach i funkcjach, to czynsz najmu za najem ulegnie obniżeniu o 1/30 za każdy dzień, w którym Najemca nie mógł korzystać z urządzenia ani z urządzenia zastępczego.

Odp. Nie wyrażamy zgody na proponowane zmiany

- 8) Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż ponosi odpowiedzialność za braki, które powstały z winy Wykonawcy oraz w czasie wykonywania przedmiotu niniejszej umowy?

Odp. Tak

- 9) Zgodnie z treścią SIWZ Wykonawca uzupełnia na bieżąco braki w wynajmowanych zasobach, jeśli wystąpią? Czy to oznacza, że nie ma żadnych braków na dzień wejścia w życie umowy z nowym Wykonawcą? Jeżeli są to prosimy o podanie jakie i czy dotychczasowy Wykonawca ma obowiązek je uzupełnić? Prosimy o podanie terminu ich uzupełnienia oraz z jakich dokumentów wynika ten obowiązek?

Odp. Tak. Wynika to z §6 pkt. 6 oraz §14 umowy najmu.

- 10) Prosimy o podanie wszystkich kosztów korzystania z przedmiotu najmu, w szczególności wymienionych w § 4, § 6 umowy najmu, w rozbiciu na rodzaj, jednostkę miary, ilość, cenę jednostkową netto, wartość nett i wartość brutto oraz miesiąc rozliczeniowy. Prosimy o podanie kwot netto „w zł na m-c” z ostatnich 12 miesięcy rozliczeniowych. Prosimy również o podanie kosztów środków chemicznych do pracy pieca konwekcyjnego i zmywarko-wyparzarki.

Odp. Wszelkie koszty jakie dotychczas ponosił Wykonawca podane są w pkt. 37 Dział II Ogłoszenia.

- 11) Prosimy o podanie kosztów przeglądów wszystkich instalacji i urządzeń przedmiotu najmu, w zł netto?

- 12) Proponujemy, aby Wykonawca dokonywał napraw sprzętu kuchennego, jeżeli awarie te powstały z winy Wykonawcy oraz w czasie wykonywania przez niego przedmiotu umowy. Wykonawca nie powinien ponosić odpowiedzialność np. za urządzenia wyeksploatowane albo popsute przez poprzednich Wykonawców.

Odp. Nie ponosi takich kosztów.

- 13) Prosimy o odpowiedź, czy w przypadku gdy okaże się że dane urządzenie jest wyeksploatowane to strony podpiszą protokół likwidacji bez żadnych roszczeń Zamawiającego z tego tytułu w stosunku do Wykonawcy?

Odp. Tak

- 14) Która firma obecnie prowadzi monitoring i zabezpieczenie pomieszczeń kuchni zaplecza kuchennego przed gryzoniami i insektami?

Odp. Usługi Dezynsekcji i Deratyzacji Antoni Dunaj Sopot ul. Kraszewskiego 27/32

- 15) Jakie urządzenia i naczynia, poza wynajmowanymi, ma obowiązek zapewnić Wykonawca? Prosimy o szczegółowe ich wyliczenie.

Odp. Obecny Wykonawca nie zapewniał żadnych dodatkowych naczyń i urządzeń jedynie uzupełniał braki zniszczonych naczyń i sztućców.

- 16) Co Zamawiający rozumie przez obowiązek dokonywania odnowienia pomieszczeń kuchennych i zaplecza kuchennego, o którym mowa w § 6 ust. 3 umowy najmu? Prosimy o szczegółowe wyliczenie czynności wchodzących w zakres odnowienia?

Odp. Dotyczy to tylko zniszczeń dokonanych przez Wykonawcę np. pobite kafle, pochłapane ściany itp.

- 17) W § 8 ust. 2 dodać iż Najemca nie odpowiada za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi gastronomicznej (np. opóźnienia w dostawach posiłków) z powodu przerw w dostawach lub niedostatecznych parametrów czynników energetycznych spowodowanych winą ich dostawców. Przypadki takie będą uznawane za siłę wyższą i nie będą przedmiotem odpowiedzialności Najemcy (Wykonawcy usługi gastronomicznej).

Odp. . Nie wyrażamy zgody na proponowane zmiany.

- 18) Prosimy o wyjaśnienie treści § 15 ust. 4- czy zgodnie z nim Zamawiający zwróci Wykonawcy nakłady w przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy?

Odp. Nie

- 19) W umowie proponujemy dodać:

- a) wszelkie kontrole będą przeprowadzane w obecności upoważnionego przedstawiciela Najemcy. Ponadto dodać zapis, iż Wynajmujący zobowiązuje się wydać najemcy przedmiot najmu w stanie przydatnym do umówionego użytku i utrzymywać go w takim stanie przez czas trwania niniejszej umowy. Jeśli w czasie trwania umowy przedmiot najmu wymagać będzie napraw, bez których przedmiot udostępnienia nie będzie przydatny do umówionego użytku, Najemca wyznaczy Wynajmującemu termin do wykonania napraw. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Wykonawca dokona koniecznych napraw na koszt Wynajmującego.
- b) W przypadku rozwiązania niniejszej umowy, odstąpienia od umowy lub innego sposobu wygaśnięcia stosunku zobowiązaniowego wynikającego z niniejszej umowy bez względu na przyczynę, Wynajmujący zwróci Najemcy, wg księgowej wartości netto na dzień rozwiązania umowy, wszelkie nakłady, poniesione przez niego na przedmiot najmu.”
- c) Wynajmujący oświadcza, że media potrzebne do wykonania przedmiotu umowy będzie dostarczał do najmowanych pomieszczeń w sposób ciągły.
- d) Najemcy przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, w szczególności w przypadku:
  - nie zaakceptowania podwyżki czynszu najmu zaproponowanej przez Wynajmującego gdy nastąpi wzrost cen mediów niewspółmierny do cen posiłków oferowanych przez Najemcę,
  - gdy najmowane pomieszczenia będą stwarzały zagrożenie dla życia lub zdrowia,
  - gdy nastąpi wzrost kosztów wytworzonych posiłków, co powodować będzie działalność Najemcy ze stratą.”

Odp. . Nie wyrażamy zgody na proponowane zmiany

1.Powołując się na jawność finansów publicznych proszę o podanie aktualnej stawki brutto za jeden osobodzień żywienia jaką Zamawiający płaci Wykonawcy który obecnie świadczy przedmiotową usługę .

Odp. 11,02zł

2.Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych dla świadczenia usług cateringowych lub innych podobnych dla odbiorców zewnętrznych Wykonawcy ?

Odp. Tak , ale tylko za zgodą Wynajmującego, nie musi wyrazić zgody. Możliwe to będzie jeżeli Wykonawca będzie wywiązywał się z realizacji zamówienia w sposób należyty bez zastrzeżeń.

3.Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą dwóch jadłospisów dekadowych z różnych pór roku (lato, zima) dla diety normalnej w których zawarte będą następujące dane :nazwa posiłku , gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe . Proszę o potwierdzenie , iż Wykonawca dobrze rozumie zapis "części składowe" i ma wymienić jakie poszczególne składniki wchodzi np. w skład "zupy koperkowej"- czyli np. koper, śmietana itd. z podaniem gramatury ogólnej gotowej potrawy i wchodzących w jej skład składników , czyli inaczej rzecz ujmując tzw. receptury ?

Odp. Nie. Jako części składowe rozumiane są potrawy wchodzące w skład posiłku śniadania, II śniadania, obiadu , kolacji , nie receptury.

4.Zamawiający wymaga max na dekadę łącznie do obiadu 4x potrawa mięsna , 2x ryba ,3x potrawa jarska co daje dziewięć posiłków obiadowych w dekadzie . Proszę o informację czy , jeżeli w dziesiątym dniu dekady Wykonawca zaproponuje np. kotleta schabowego co będzie już 5 potrawą mięsna czyli powyżej łącznie wymaganych "max 4 potraw mięsnych na dekadę" to , czy zamawiający potraktuje to jako błąd ? Jeżeli tak proszę o informację jaką potrawę Wykonawca może zaproponować w tym dniu ?

Odp. Podane max. ilości posiłków danego rodzaju informuje jedynie o ilości max. p-któw., które można otrzymać i tak np. jeżeli w jadłospisie dekadowym będzie 5 posiłków z porcją mięsa to i tak max. można otrzymać za to tylko 1 pkt., jeżeli w jadłospisie dekadowym będzie 5x ryba dotyczy to zarówno obiadu jak i kolacji to i tak można otrzymać za to max. 2 pkt. itp. Żadna propozycja jadłospisu, która zawiera podane minima nie będzie traktowana jako błąd.

5.Proszę o informację jaką gramaturę zupy mlecznej podawanej do śniadania wymaga Zamawiający ?

Odp. Min. 250ml

6.W rozdziale II pkt 19 Zamawiający wymaga podania do obiadu 200g tej samej surówki lub 2x po 100g w przypadku dwóch surówek . W rozdziale XIII pkt 1 ppkt 3 Wykonawca otrzyma 1 pkt za dodatkową , ponad wymagane minimum , surówkę do obiadu (dodatkowa surówka max 4 do obiadu ). Czy Wykonawca dobrze rozumie, że aby otrzymać dodatkowe punkty ma dodać do 4 posiłków obiadowych w dekadzie w których już występują surówki wymagane , kolejną porcję surówki o gramaturze 200 co da łącznie z wymaganymi w jednym zestawie obiadowym 400g surówki ?

Odp. Nie łączna gramatura obu surówek ma wynosić min. 200g.

7.Proszę o informację czy Wykonawca dobrze rozumie , iż Zamawiający wymaga podania do śniadania lub kolacji składnika warzywnego np. pomidor, ogórek ,sałata, papryka ,rzodkiewka o gramaturze nie mniej niż 100 ?

Odp. 100g jest to gramatura dzienna, dotyczy łącznie śniadania i kolacji.



8. Jeżeli Wykonawca zaproponuje do kolacji pastę z makreli to czy Zamawiający potraktuje to jako wymaganą potrawę z ryby czy jako zwykłą pastę ?

Odp. Będzie to traktowana jako potrawa z ryby.

9. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający dopuszcza możliwość podwyższenia ceny jednego osobodnia żywienia o koszty wzrostu minimalnego wynagrodzenia za pracę od 1 stycznia 2018 r. oraz w przypadku zmiany minimalnej stawki godzinowej, zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne oraz zmiany stawki podatku od towarów i usług ?

Odp. Tak w przypadku kiedy te zmiany będą zmianami ustawowymi, będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia udowodnione przez Wykonawcę. Nie dotyczy to nieustawowych podwyżek płac dla personelu Wykonawcy.

10. Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby do filii w Cieplesie kolacja była dostarczana z obiadem w jednym transporcie?

Odp. Tak

11. Prosimy o ujednoczenie dokumentacji postępowania w zakresie terminu wykonania zamówienia. W ogłoszeniu w rozdziale III ust. 2 podano, że umowa w sprawie realizacji zamówienia zostanie zawarta na okres 25 miesięcy, a na pierwszej stronie formularza ofertowego zobowiązuje się Wykonawcę podpisania następującego oświadczenia: Ponadto oświadczam, że przyjmujemy bez zastrzeżeń termin wykonania zamówienia tj. 24 miesiące od dnia zawarcia umowy.

Odp. Usługa będzie świadczona przez okres 25 m-cy. W załączeniu poprawiony formularz oferty.

.....  
*Pieczętka Wykonawcy*

..... dnia .....2017 r

**Dom Pomocy Społecznej Orunia**

ul. Starogardzka 20, 80-058 Gdańsk

Nr sprawy ZP 02/17

**FORMULARZ OFERTOWY**

W związku z postępowaniem prowadzonym na podstawie art. 138o ust.2-4 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (t. j. Dz. U. z 2015r. poz. 2164 ze zm.) składamy ofertę na świadczeniu usług gastronomicznych dla DPS Orunia w Gdańsku:

Cena netto jednego osobodnia żywienia wynosi .....

(słownie.....)

Cena brutto jednego osobodnia żywienia wynosi .....

(słownie.....)

Maksymalna cena oferty brutto:

1) 760 dni x 110 osób x cena brutto osobodnia żywienia = ..... (słownie: .....

.....)

2) 512 dni x 15 osób x 55%ceny osobodnia żywienia (obiady)=..... (słownie: .....

.....)

**Całkowita cena brutto oferty (pkt 1+pkt 2) = ..... (słownie: .....**

.....)

## O Ś W I A D C Z E N I A

O ś w i a d c z a m, że oferowana cena uwzględnia wszelkie konieczne do poniesienia koszty wynikające z opisu przedmiotu zamówienia, w tym koszty i opłaty wskazane w Rozdziale II ust. 1 pkt 32-35 Ogłoszenia

O ś w i a d c z a m, że zapoznałem się z warunkami postępowania określonymi w Ogłoszeniu i przyjmuję je bez zastrzeżeń

O ś w i a d c z a m, że pozostaję związany ofertą przez 30 dni, licząc od upływu terminu składania ofert

O ś w i a d c z a m, że zobowiązuję się w razie wygrania postępowania podpisać umowę w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i terminie w brzmieniu stanowiącym Załącznik nr 2 i nr 3 do Ogłoszenia

Ponadto oświadczamy, że przyjmujemy bez zastrzeżeń termin wykonania zamówienia tj. 25 miesiące od dnia zawarcia umowy.

**Nie zastrzegamy / zastrzegamy \*)** ujawnienia informacji stanowiących tajemnicę w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, wymienionych poniżej:

1. ....
  2. ....etc.
- (wymienić tylko w przypadku zastrzeżenia i*

### **Wraz z ofertą przedkładamy:**

- 1) dwa dekadowe jadłospisy dla diety normalnej z różnych pór roku (zima i lato), w których zawarte są następujące dane: nazwa posiłku, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe;

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

\*) *Niepotrzebne skreślić*

.....  
*Podpis osoby uprawnionej  
do reprezentacji Wykonawcy*

