

Łubie, dnia 08.11.2022 r.

Pytania do SWZ dotyczącego zamówienia na usługi: „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, gotowania i dostarczenia całodziennego wyżywienia dla mieszkańców domu pomocy społecznej w Łubiu w 2023 roku”:

1. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odp. Nie

2. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w projekcie umowy. 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 wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych 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.

Odp. Zamawiający nie wprowadzi w/w zapisów.

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

Odp. Tak

4. Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek.

Odp. Zamawiający nie przewiduje zwiększenia, ani zmniejszenia ilości łóżek w DPS.

5. Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

Odp. Rozpoczęcie usługi od dnia 01.01.2023 r.

6. Rada Ministrów przyjęła rozporządzenie w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r., przedłożone przez ministra rodziny i polityki społecznej.

W 2023 r. minimalne wynagrodzenie za pracę wzrośnie w dwóch etapach. Od 1 stycznia najniższa pensja będzie wynosiła 3490 zł, a od 1 lipca – 3600 zł. Oznacza to, że przeciętna wysokość minimalnego wynagrodzenia w 2023 r. wyniesie 3545 zł. W przyszłym roku wzrośnie także minimalna stawka godzinowa dla określonych umów cywilnoprawnych – od 1 stycznia będzie wynosić 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł.

Czy w związku z powyższym Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji minimalne wynagrodzenie za pracę, obowiązujące Od 1 stycznia 2023 roku tj. 3490 zł oraz wynagrodzenie obowiązujące od 1 lipca – 3600 zł dla umów o pracę oraz minimalną stawkę godzinową od 1 stycznia równą 22,80 zł, a od 1 lipca – 23,50 zł. ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od stycznia 2023r?

Odp. Zamawiający nie ingeruje w sposób obliczania oferty.

7. Prosimy o podanie średniej ilości osób żywionych z podziałem na m-ce za okres listopad 2021- październik 2022

Odp.: średnia ilość osób żywionych w poszczególnych miesiącach od stycznia do października 2022 r.:

Styczeń 2022 r. – 66 osób

Luty 2022 r. – 66 osób

Marzec 2022 r. – 64 osób

Kwiecień 2022 r. – 64 osób

Maj 2022 r. – 64 osób

Czerwiec 2022 r. – 65 osób

Lipiec 2022 r. – 65 osób

Sierpień 2022 r. – 63 osób

Wrzesień 2022 r. – 65 osób

Październik 2022 r. – 64 osób

8. Prosimy o udzielenie informacji, kto obecnie prowadzi usługę żywienia i ile wynosi stawka za osobodzień?

Odp. Obecnie usługę żywienia prowadzi firma "NIRO" Spółka z o.o, stawka żywieniowa 20,13 zł

9. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone w umowie podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.

Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Odp. Zamawiający nie wprowadzi w/w zapisów do umowy.

10. Zgodnie z art. 433 ust. 4 ustawy Pzp projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Zamawiający nie określił tej wartości, co pozwala mu na kształtowanie zakresu zamówienia w sposób dowolny, bez gwarancji udzielenia wykonawcy zamówienia w jakkolwiek określonej skali.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp., zaś nagle ograniczenia wykonywania usługi powodują niekiedy konieczność zwolnień pracowników, i to w trybie ekonomicznym, za co, zgodnie z ustawą o zwolnieniach ekonomicznych, należne im są odprawy (art. 8 ustawy o szczególnych zasadach rozwiązywania z pracownikami stosunków pracy z przyczyn niedotyczących pracowników). 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 części zamówienia 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. Wykonawca nie ma zatem możliwości dostosowywania kosztów produkcji do wielkości zamówienia w krótkim okresie, gdyż koszty stałe mogą ulec zmianie jedynie w długim okresie, w którym do zmian wielkości przedmiotu zamówienia może dochodzić nawet co miesiąc.

Wobec braku określenia precyzyjnych podstaw zmiany zakresu świadczenia wykonawcy (uzależnionych jedynie od ilości posiłków zamówionych przez zamawiającego), nieokreślenie minimalnego progu wykonania umowy (tj. wartości lub wielkości świadczeń stron przez przewidzenie możliwości ograniczenia ilości zamawianych posiłków do jakiejś wartości), stanowi nadużycie pozycji dominującej organizatora przetargu przez Zamawiającego przez skonstruowanie skrajnie niekorzystnego postanowienia umownego.

Zamawiający określił rząd wielkości przedmiotowego zamówienia w Formularzu oferty Załącznik nr 1, na szacunkową ilość w okresie obowiązywania umowy na 67 200 śniadań, obiadów i kolacji. Nie jest jednak to wskazanie niebudzące wątpliwości, w kontekście powyższego, zarzut ewentualny naruszenia art. 99 ust. 1 P.z.p., zgodnie z którym Przedmiot zamówienia opisuje się w sposób jednoznaczny i wyczerpujący, za pomocą dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń, uwzględniając wymagania i okoliczności mogące mieć wpływ na sporządzenie oferty. Przy tak nieprecyzyjnych postanowieniach Umowy wykonawca nie ma bowiem możliwości racjonalnie skalkulować oferty, gdyż nie jest w stanie stwierdzić, jak dużej skali przedmiotu zamówienia może się spodziewać i jak w związku z tym dobrać parametry cenowe. Jeśli uznać wskazanie zawarte w Formularzu oferty Załącznik nr 1 za niewystarczające, to okazuje się, że w postępowaniu w ogóle nie określono skali przedmiotu zamówienia, co powoduje, że opis przedmiotu zamówienia jest niekompletny.

Odp. Brak precyzyjnego zadania pytania.

11. 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).

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. 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.

Odp. Zatrudnienie pracowników powinno się odbyć się zgodnie z art. 95 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.).

12. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w skład formularza ofertowego wchodzi załączniki na 1, 1a i 1b. Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku nie załączenia któregoś z ww. załączników oferta będzie podlegała odrzuceniu, jak niezgodną w zapisami SWZ.

Odp. Zgodnie z zapisami SWZ.

13. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania umowy remonty lub zamykanie oddziałów co będzie skutkowało zmniejszeniem liczby żywionych?

Odp. Nie

14. W związku z koniecznością zapewnienia kuchni na wypadek awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, aby zachować ciągłość usługi. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że Wykonawca musi dysponować kuchnią rezerwową – w odległości maksymalnie 100 km od siedziby Zamawiającego- zewnętrzną produkującą posiłki, co potwierdzi posiadaniem aktualnej decyzji właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną do produkcji dań od surowca do gotowej potrawy wraz z wywozem posiłków na zewnątrz w formie cateringu załączonej do oferty.

Odp. Tak

15. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w kryterium oceny ofert odległość kuchni, do formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 należy dołączyć stosowny druk z google maps oraz aktualną decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą kuchnię zewnętrzną do produkcji dań od surowca do gotowej potrawy wraz z wywozem posiłków na zewnątrz w formie cateringu, w celu potwierdzenia, że Wykonawca dysponuje tą kuchnią oraz kuchnia ta spełnia odpowiednie wymagania.

Odp. Tak

16. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywnienia w Domu Pomocy Społecznej oraz osób pracujących w placówce. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odp. Tak.

17. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odp. Zamawiający dopuszcza opracowanie jadłospisu 14-dniowego.

18. Wykonawca wnosi o wykreślenie zapisu z umowy, paragraf 1, pkt. 6.5. dotyczącego stosowania wędlin bez dodatków skrobi i soi. Dostępność takich wędlin na rynku żywnościowym jest znikoma.

Odp. Wykonawca nie wykreśli zapisów z umowy.

19. Wykonawca wnosi o wykreślenie zapisu z umowy, paragraf 1, pkt. 6.6. dotyczącego stosowania produktów bez dodatku barwników, konserwantów i zagęszczaczy. Na rynku spożywczym dodatki do żywności są powszechnie stosowane. Wprowadzenie ich do produktu

oznacza, że nie są szkodliwe dla zdrowia człowieka. W związku z powyższym prosimy o wykreślenie zapisu.

Odp. Zamawiający nie wykreśli zapisu z umowy.

20. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odp. Diety mają być zbilansowane do aktualnie obowiązujących norm żywienia i wyżywienia oraz aktualnych zaleceń IŻŻ oraz z aktualną wiedzą.

21. Wykonawca prosi o doprecyzowanie ile posiłków powinna mieć dieta cukrzycowa.

Odp. 4 posiłki.

22. Wykonawca prosi o doprecyzowanie czy zupa mleczna powinna być zaplanowana także na śniadanie dla diety cukrzycowej.

Odp. Posiłek powinien być zgodny z zaleceniami dietetycznymi.

23. Czy Wykonawca dobrze rozumie zapis w § 1 Pkt 7.a w Załączniku nr 5 do SWZ : „Wykonawca w ramach przedmiotu umowy dostarcza: śniadanie – napoje na bazie mleka (kawa, kakao, herbata)” . Zamawiający wymaga planowania na śniadanie herbaty na bazie mleka?

Odp. Nie, dotyczy to kawy oraz kakao.

24. Wykonawca zwraca się z prośbą o określenie gramatury ciast i ciastek wymaganych w planowaniu na podwieczorek.

Odp. Zgodnie z zaleceniami żywieniowymi.

25. Czy Zamawiający wyraża zgodę aby propozycja jadłospisów w dniach świątecznych mogła być modyfikowana ?

Odp. Jadłospis w dni świąteczne ma być zgodny z zapisami w SWZ.

26. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wszystkie diety mają być 4 posiłkowe ?

Odp. Tak

27. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu.

Odp. Rodzaje diet są sprecyzowane w rozdziale VI pkt 1 ppkt. 1.8 SWZ.

28. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż serek homogenizowany powinien być planowany w opakowaniach jednostkowych?

Odp. Tak

29. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wymaganie nie powtarzania się składników posiłków częściej niż 1 raz na 10 dni dotyczy tylko diety podstawowej? W przypadku innych diet, ograniczenia produktów są tak duże, że nie ma możliwości spełnienia tego wymagania.

Odp. Pomimo ograniczenia produktów w dietach, posiłki należy urozmaicać w jadłospisach.

30. Jakie rodzaje pieczywa wymaga Zamawiający na poszczególne diety ?

Odp. Odpowiednio dobrane do diety.

31. Czy zamawiający dopuszcza zmniejszenie gramatury pieczywa i/lub dodatku skrobiowego do obiadu (ziemniaki, kasza, makaron) w sytuacji, gdy jadłospis będzie dostarczał wymaganej kaloryczności?

Odp. Nie

32. Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

Odp. Nie.

33. Czy Wykonawca dobrze rozumie iż do II dania mogą być planowane jedynie: ziemniaki, kasza (raz na dekadę) oraz kluski\kopytka (niedziela)? Czy Wykonawca wyraża zgodę na planowanie makaronu i ryżu jako dodatek węglowodanowy do II dania?

Odp. Do II dania obiadowego mogą być planowane inne dodatki węglowodanowe niż wymienione w SWZ jak makaron, ryż itp.

34. Czy zamawiający wyraża zgodę na planowanie zupy mlecznej z dodatkiem węglowodanowym: kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza kukurydziana, płatki jęczmienna, płatki pszenne, zacierka, makaron?

Odp. Do zupy mlecznej mogą być stosowane innego dodatki węglowodanowe niż wymienione w SWZ.

35. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie do śniadania i kolacji papryki konserwowej, rzodkwi białej, sałaty? Zamawiający wyszczególnił ilość dodatku warzywnego na 80g/porcję. Wykonawca prosi o obniżenie minimalnej podaży dodatku warzywnego w formie sałaty na 10g.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na planowanie do śniadania i kolacji papryki świeżej, konserwowej, rzodkwi białej, sałaty itp. nie mniej niż 80 g. Jest możliwość obniżenia dodatku warzywnego w formie sałaty na 10 g w obecności jeszcze jednego dodatku warzywnego o obniżonej proporcjonalnie ilości.

36. Wykonawca prosi o modyfikację zapisu w SIWZ w punkcie V podpunkt 5. na aktualny i zgodny z zaleceniami IŻŻ. Według zaleceń IŻŻ składniki odżywcze powinny stanowić odpowiednia: białko 10-20% wymaganej wartości energetycznej, tłuszcze do 35% oraz węglowodany będące dopełnieniem całości.

Odp. Składniki odżywcze powinny być zgodne z aktualnymi zaleceniami.

37. Czy Zamawiający wyraża zgodę na inne formy podwieczorków oprócz tych wymienionych W SIWZ w punkcie VI podpunkt 4.. np. kefir, maślanka, surówki, warzywa gotowane?

Odp. Nie

38. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

Odp. Nie

39. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaić planowanie jadłospisów. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobieganie przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. pałeczek duru, Salmonelli, gronkowców).

Odp. Tak, tylko w przypadku gdy nie ma sezonu na odpowiednie warzywa.