



GMINA BARTOSZYCE
ul. Plac Zwycięstwa 2
11 – 200 Bartoszyce

Tel. +48 89 300 03 69,
Tel. +48 89 307 01 50,
fax. +48 89 762 12 93,
b.rybak@gmina-bartoszyce.pl

Bartoszyce, 2022-07-18

WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ Nr 1

Numer sprawy: **ZP.271.21.2022.**

Nazwa zadania: **Sporządzanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do jednostek podległych na terenie Gminy Bartoszyce z podziałem na zadania.**

W odpowiedzi na skierowane zapytania dotyczące treści Specyfikacji Warunków Zamówienia Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) wyjaśnia poniżej treść zapytań:

1. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 50% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

Zamawiający podtrzymuje zapisy w SWZ. Zgodnie z komentarzem Urzędu Zamówień Publicznych do Ustawy Prawo zamówień publicznych pod redakcją Huberta Nowaka, Mateusza Winoarza: „ Pzp wprowadza obowiązek wskazania w umowie łącznej maksymalnej wysokości kar umownych, których mogą dochodzić strony (art. 436 pkt 3 Pzp). Przepisy Pzp ani przepisy Kc nie zawierają postanowień co do konkretnych wysokości kar umownych czy konkretnych ich limitów... Zamawiający każdorazowo zobowiązany jest do określenia limitu kar umownych, których mogą dochodzić strony. Dotyczy to zarówno kar nakładanych na wykonawcę, jak i zamawiającego. Oznacza to, że łączna maksymalna wysokość kar umownych, które przewiduje w umowie zamawiający, musi zostać już określona w projektowanych postanowieniach umowy, tak aby przystępujący do postępowania wykonawcy mogli ocenić zakres, skalę i podstawę do wyliczenia ryzyk. Ustawodawca nie precyzuje górnej granicy wysokości kar umownych, przekazując tym samym uprawnienie do jej zindywidualizowania zamawiającemu jako gospodarzowi postępowania. Określając górny limit kar umownych, zamawiający powinien jednak wziąć pod uwagę zakres i rodzaj naruszenia obowiązków umowy, wielkość i specyfikę przedmiotu zamówienia oraz zasadę proporcjonalności i uczciwej konkurencji.

2. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie, objęcie kwarantanną) Uzasadnienie:
Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim czy objętych kwarantanną. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem 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.

Zamawiający nie wyraża zgody. Jednocześnie Zamawiający informuje, że wymienione wyżej przyczyny zdarzeń losowych nie powodują rozwiązania stosunku pracy a zatem nie mają żadnego wpływu na spełnienie wymogów postawionych w ramach art. 95 ustawy Pzp.

3. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §8 wzoru 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. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny

Zamawiający podtrzymuje zapisy w SWZ.

4. Czy stan techniczny przekazanych pomieszczeń spełnia wymogi PSSE?

Stan techniczny przekazanych pomieszczeń przeznaczonych do wydawania gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do jednostek podległych na terenie Gminy Bartoszyce jest zgodny z wymogami stawianymi przez instytucje kontrolne.

5. Zamawiający w zadaniu nr 3 określa

Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem remontów pomieszczeń oraz przekazanych mu urządzeń, a ponadto do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego, stosownie do wymagań Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Pracy, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na w/w roboty.

Samo sformułowanie „remont” może być rozumiane w bardzo szerokim zakresie

W związku z powyższym wnosimy o modyfikację zapisu na:

Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem bieżących remontów i napraw pomieszczeń oraz przekazanych mu urządzeń, a ponadto do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego, stosownie do wymagań Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Pracy, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na w/w roboty.

Przez bieżące naprawy rozumie się naprawy, których koszt nie przekracza 500zł. Jeśli koszt bieżącej naprawy przekroczy 500zł Wynajmujący może wyrazić zgodę na partycypację w kosztach naprawy przekraczających 500zł

Zamawiający podtrzymuje zapisy w SWZ.

6. Zamawiający wymaga z zatrudnienia 3 osób, każda na minimum 1/2 etatu. Czy Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie 1 osoby na cały etat + 1 osoby na 1/2 etatu łącznie w zakresie wszystkich 3 zadań?

Zamawiający podtrzymuje zapisy w SWZ.

7. Czy Zamawiający dopuszcza zatrudnienie osób w terminie dłuższym niż 3 miesiące przed datą podpisania umowy? Pozwoli to na utrzymanie ciągłości zatrudnienia osób, spełniających wymóg.

Nie dopuszcza. Zamawiający podtrzymuje zapisy w SWZ.

ZADANIE NUMER 1

8. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jądłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SIWZ oraz zaleceniami IZZ ?

Tak.

9. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Tak.

10. Zamawiający w Specyfikacji Warunków Zamówienia w rozdziale V punkcie 2.1 podpunkt i) wymaga by całodzienna wartość energetyczna dla dzieci 3-5 lat wynosiła 1400kcal-1700kcal. Zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją **Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej z 2020 roku całodzienna wartość energetyczna dla dzieci w wieku 4-6 lat powinna wynosi 1400kcal. Wykonawca wnosi o zmianę tego zapisu na prawidłowy.**

Zamawiający zmienia zapis na „zalecane pokrycie dziennej normy na energię dla dziecka powinno wynosić 1400 kcal (ok. 70 % na dzień).

11. **Prawidłowe założenie kaloryczności dla dzieci w wieku 4-6 lat zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej z 2020 roku powinno wynosi 1400kcal, zatem 70% całodniowego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci powinna stanowić 980kcal. Prosimy o potwierdzenie, że kaloryczność posiłków dostarczanych przez wykonawcę powinna wynosić 980kcal.**

Tak.

12. Czy Zamawiający wymaga podawania codziennie do śniadania zupy mlecznej dla dzieci w wieku przedszkolnym oraz dla dzieci w wieku żłobkowym?

Nie.

13. Prosimy o wskazanie produktów wchodzących w skład przykładowego suchego prowiantu na wycieczki dla dzieci przedszkolnych.

Wafle ryżowe, owoce, soki chrupki kukurydziane ciastka krakersy paluszki bułeczki (maślane, drożdżowe).

14. Czy Zamawiający dopuszcza podwieczorek w formie owocu?

Tak.

ZADANIE NUMER 2

15. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadalospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ ?

Tak.

16. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Tak.

17. Zamawiający w Specyfikacji Warunków Zamówienia w zadaniu numer 2 punkt 2 podpunkt 2.9 wymaga by całodzienna wartość energetyczna dla dzieci 3-5 lat wynosiła 1400kcal-1700kcal. Zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją **Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej z 2020 roku całodzienna wartość energetyczna dla dzieci w wieku 4-6 lat powinna wynosi 1400kcal. Wykonawca wnosi o zmianę tego zapisu na prawidłowy.**

Zamawiający zmienia zapis na „zalecane pokrycie dziennej normy na energię dla dziecka powinno wynosić 1400 kcal (ok. 70 % na dzień).

18. **Prawidłowe założenie kaloryczności dla dzieci w wieku 4-6 lat zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi**

Charzewskiej z 2020 roku powinno wynosi 1400kcal, zatem 70% całodniowego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci powinna stanowić 980kcal. Prosimy o potwierdzenie, że kaloryczność posiłków dostarczanych przez wykonawcę powinna wynosić 980kcal

Tak, potwierdza.

19. Prosimy o wskazanie produktów wchodzących w skład przykładowego suchego prowiantu na wycieczki dla dzieci przedszkolnych.

Wafle ryżowe, owoce, soki chrupki kukurydziane ciastka krakersy paluszki bułeczki (maślane, drożdżowe).

20. Czy Zamawiający wymaga podawania codziennie do śniadania zupy mleczne?

Nie.

21. Czy Zamawiający dopuszcza podwieczorek w formie owocu?

Tak.

ZADANIE NUMER 3

22. Czy Zamawiający dopuści planowanie zup na wywarach warzywnych? Takie zupy charakteryzują się większym bezpieczeństwem mikrobiologicznym.

Zamawiający wymaga gotowania zup na warzywach z dodatkiem białka zwierzęcego w celu zwiększenia wartości energetycznej, zgodnie z normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

23. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ ?

Tak.

Zamawiający informuje, że pytania oraz odpowiedzi na nie stają się integralną częścią specyfikacji warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert.

W związku z powyższym Zamawiający informuje jednocześnie o przedłużeniu terminu składania ofert.

Nowy termin to: **21 lipiec 2022 r.** do godz. **09:00**. Otwarcie ofert nastąpi tego samego dnia o godz. **09:30**. Pozostałe ustalenia dotyczące miejsca składania ofert pozostają bez zmian.

Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu po upływie, którego zamawiający może pozostawić ewentualny kolejny wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji, bez rozpoznania.

Powyższe wyjaśnienia i zmiana Specyfikacji Warunków Zamówienia wiążą Wykonawców z chwilą ich zamieszczenia na stronie prowadzonego postępowania.

/-/ Andrzej Dycha
Wójt Gminy Bartoszyce

Kierownik Zamawiającego

Do wiadomości:
- wszyscy uczestnicy