



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, 2022-08-03

WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ Nr 1

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Numer sprawy: **ZP.271.24.2022.**

Nazwa zadania: **Sporządzanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dla dzieci przedszkolnych i młodzieży szkolnej na terenie Gminy Bartoszyce**

W związku z nie opublikowania na stronie omyłkowo pełnej treści wyjaśnień do SWZ, Zamawiający zamieszcza pełną treść Wyjaśnień treści SWZ Nr 1 z jednoczesnym przedłużeniem terminu składania ofert.

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 Winarza: „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. Czy Zamawiający dopuszcza zatrudnienie osób w kryterium oceny ofert w terminie wcześniejszym niż 3 miesiące przed datą podpisania umowy? Pozwoli to na utrzymanie ciągłości zatrudnienia osób, spełniających wymóg.

Nie dopuszcza. Zamawiający podtrzymuje zapisy w SWZ.

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

Nie dopuści. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym.

8. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia opisanych 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.?

Zamawiający wymaga by diety były zbilansowane zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

9. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant np. kisiel, budyń, galaretki?

Nie dopuszcza.

10. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

Dopuszcza dania typu pierogi, knedle zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, nie w formie gotowych produktów typu mrożonki.

11. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Dopuszcza danie risotto, kaszotto, spaghetti zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

12. 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 wymaga.

13. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie przynajmniej raz w tygodniu obiadu jarskiego zawierającego pełnowartościowe białko zwierzęce w ramach zaleceń IŻŻ ograniczenia podaży mięsa do 0,5kg na tydzień?

Dopuszcza zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

14. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że posiłki dla wymienionych w Specyfikacji Warunków Zamówienia placówek oświatowych będą dostarczane tylko jednodaniowe obiady w tym dwa razy w tygodniu zupa z dodatkiem białka zwierzęcego?

Wykonawca słusznie interpretuje zapis.

15. Czy Zamawiający dopuszcza używania warzyw mrożonych ze względów produkcyjnych, a także faktu, że mrożone warzywa charakteryzują się zdecydowanie mniejszym odpadem pokonsumpcyjnym oraz na podstawie badań naukowych w porównaniu do warzyw świeżych warzywa mrożone nie różnią się w sposób istotny pod względem zawartości składników odżywczych?

Tylko sezonowo - w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonych warzyw i owoców

16. Biorąc pod uwagę fakt, że na podstawie IŻŻ obiad stanowi 35-40% całodniowego zapotrzebowania energetycznego Zamawiający potwierdza, że prawidłowe założenie kaloryczne dla dzieci w wieku przedszkolnych, zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej z 2020 roku, wynoszą 1400 kcal w związku z czym wartość energetyczna obiadu powinna mieścić się w granicach 980-1050 kcal?

Zalecane pokrycie dziennej normy na energię dla dziecka powinno wynosić 1400 kcal. ok. 70% na dzień.

17. Biorąc pod uwagę fakt, że na podstawie IŻŻ obiad stanowi 35-40% całodniowego zapotrzebowania energetycznego Zamawiający potwierdza, że prawidłowe założenie kaloryczne dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym (7-16 lat), zgodnie z Normami Żywienia dla Populacji Polski pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej z 2020 roku, wynoszą około 2340 kcal w związku z czym wartość energetyczna obiadu powinna mieścić się w granicach 820-940 kcal?

Zalecane pokrycie dziennej normy na energię dla dziecka powinno wynosić (ok 70 %) na dzień 2340 kcal.

18. Czy Zamawiający potwierdza, że zgodnie z aktualnymi wytycznymi dopuszcza odchylenia (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych, zwyczajowo przyjęte +/- 10%?

Tak dopuszcza.

19. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że przekazywany jadłospis ma zawierać kaloryczność posiłków, gramaturę dań oraz wykaz występujących wykaz substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji?

Wykonawca słusznie interpretuje zapis.

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

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

Oferty należy składać do dnia: ~~2022-08-05~~ **2022-08-08** do godz. **09:00**.

Oferty zostaną otwarte (odszyfrowane) dnia: ~~2022-08-05~~ **2022-08-08** o godz. **9:30**.

Z up. /-/ Jadwiga Bogdaniuk
Zastępca Wójta Gminy Bartoszyce

Kierownik Zamawiającego

Do wiadomości:
- wszyscy uczestnicy