**Centrum Usług Wspólnych** Poznań, dnia 26 września 2024r.

 **w Poznaniu**

 **Al. Niepodległości 27**

 **61-714 Poznań**

CUW-SAZ.4440.42.2024

**Modyfikacja specyfikacji**

**odpowiedzi na pytania do specyfikacji**

*dotyczy postępowania na przygotowanie i dostawę wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ul. Ugory 18/20*

Działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. prawo zamówień publicznych informuję, o modyfikacji treści specyfikacji warunków zamówienia w następujący sposób:

* pkt XVII SWZ Wymagania dotyczące wadium punkt pierwszy otrzymuje brzmienie: *Wymagane jest wniesienia wadium w kwocie 20 000 PLN.*
* załącznik nr 1 do SWZ Wzór umowy - paragraf 10 ust. 8 wzoru umowy otrzymuje brzmienie :

*,,Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający od Wykonawcy, nie może przekroczyć 30% wartości umowy określonej w § 5 ust. 1 umowy.’’*

Pozostałe zapisy SIWZ pozostają bez zmian.

Jednocześnie informuję, że do postępowania, wpłynęły pytania których treść wraz z odpowiedziami zamieszczam;

**Pytanie:**

Powołując się na jawność zamówień publicznych prosimy o podanie ceny jaką płaci obecnie Zamawiający za całodzienne żywienie osoby.

**Odpowiedź:**

Cena za aktualne całodzienne wyżywienie jednej osoby wynosi 25,68 zł

**Pytanie:**

Prosimy o roczne zestawienie posiłków z rozbiciem na dania.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dysponuje raportem z rocznym zestawieniem posiłków z rozbiciem na dania.

**Pytanie:**

Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

**Odpowiedź:**

Wartość szacunkowa nie zostanie podana.

**Pytanie:**

Czy na obecnego Wykonawcę zostały nałożone kary umowne podczas wykonywania usługi?

**Odpowiedź:**

Nie, na obecnego Wykonawcę nie zostały nałożone kary umowne.

**Pytanie:**

Przez ile dni w roku (tygodniu) jest świadczona usługa przez Wykonawcę?

**Odpowiedź:**

Usługa świadczona jest prze Wykonawcę 365 dni w roku / 7 dni w tygodniu.

**Pytanie:**

Jaka firma obecnie u Państwa świadczy usługę?

**Odpowiedź:**

W roku 2024 r usługi cateringowe dla Zamawiającego świadczy firma ELOWAY Sp. z o.o., z siedzibą w Lesznie przy ul. Ludwika Zamenhoffa 18.

**Pytanie:**

Kiedy Zamawiający przewiduje rozpoczęcie usługi?

**Odpowiedź:**

Zgodnie z zapisami specyfikacji warunków zamówienia planowane jest zawarcie umowy z terminem realizacji od 1 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.

**Pytanie:**

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.

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

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

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

**Odpowiedź:**

Wzór umowy uwzględnia zapisy art. 439 ustawy z dnia 11 września 2019 r prawo zamówień publicznych związane z waloryzacją wynagrodzenia Wykonawcy. Zapisy nie zostaną zmienione.

**Pytanie:**

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, kwarantanna, 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.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga zatrudnienia osób wyłącznie na umowę o pracę. W specyfikacji wskazano wyłącznie zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę na pełen etat, **odpowiednią ilość osób** wykonujących czynności objęte przedmiotem zamówienia, jeśli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks Pracy, w szczególności obejmujących:

- czynności w zakresie przygotowania i gotowania posiłków (kucharz),

- czynności pomocnicze (wykonywane na stanowisku pomocy kuchennej),

**Pytanie:**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320) .

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody.

**Pytanie:**

Zwracamy się z uprzejmą prośbą o rozważenie zmniejszenia maksymalnej wysokości kar umownych, które mogą być nałożone na Wykonawcę w przypadku niepełnego lub nieterminowego wykonania zobowiązań.

Obecne zapisy przewidują kary na poziomie 50% co stanowi istotne ryzyko finansowe, nieadekwatne do skali potencjalnych naruszeń i ich rzeczywistych skutków. Proponujemy zatem ograniczenie maksymalnej wysokości kar 10%, co naszym zdaniem lepiej odzwierciedli zasady proporcjonalności oraz zrównoważenia interesów obu stron umowy.

Zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych pozwoli nam na bardziej elastyczne podejście do realizacji zamówienia, przy jednoczesnym zachowaniu najwyższych standardów jakości i zgodności z warunkami określonymi w umowie.

**Odpowiedź:**

Przychylając się częściowo do prośby Wykonawcy zmodyfikowano zapis wzoru umowy tj. paragrafu 10 ust 8 wzoru umowy w następujący sposób:

,,Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający od Wykonawcy, nie może przekroczyć 30% wartości umowy określonej w § 5 ust. 1 umowy.’’

**Pytanie:**

Zgodnie ze wzorem umowy §1 ust. 2

*Przedmiot umowy wykonywany będzie przez Wykonawcę zgodnie z systemem HACCP. Wykonawca oświadcza, iż posiada kwalifikacje, doświadczenie i uprawnienia niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu umowy.*

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że Wykonawca powinien posiadać certyfikat ISO 22000 wystawiony na kuchnie z której świadczona będzie usługa?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga posiadania certyfikatu ISO 22000. Przedmiot umowy ma być wykonywany zgodnie z systemem HACCP.

**Pytanie:**

W związku z § 5 wzoru umowy i rozliczeniem usługi na poszczególne posiłki, prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu ofertowym w celu zachowania proporcjonalności ceny poszczególnych posiłków, powinien zastosować podział % ceny osobodnia na śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację w stosunku: 25%- 40%-10%- 25%.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wskazuje procentowego podziału kalkulacji ceny usługi.

**Pytanie:**

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 osoby zamawiającej posiłki. 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.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online.

**Pytanie:**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że odpowiedzialność za kontrole zewnętrzne w obszarze jadłospisowym leży po stronie Zamawiającego oraz że Zamawiający ponosi ewentualne konsekwencje pokontrolne w sytuacji gdy ocena była by negatywna ?

**Odpowiedź:**

Pytanie jest niezrozumiałe. Zgodnie z zapisami umowy realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie wyłącznie na podstawie jadłospisów tygodniowych, jadłospisów sezonowych i świątecznych oraz tabeli zamienników sezonowych i tabeli zamiany podwieczorków w dni okolicznościowe i są to dokumenty opracowane przez Zamawiającego.

**Pytanie:**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na realizowanie innego jadłospisu, niż ten dołączony do oferty, z zastrzeżeniem że będzie on spełniał wymagania diety podstawowej, łatwostrawnej, cukrzycowej oraz bezmlecznej a także inne kwestie ustalone w OPZ?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę jadłospisów poza zasadami wskazanymi w opisie przedmiotu zamówienia, gdyż zostały uzgodnienie z mieszkańcami Domu Pomocy Społecznej.

**Pytanie:**

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę jadłospisów na 14 dniowe, gdyż zostały uzgodnione z mieszkańcami Domu Pomocy Społecznej.

**Pytanie:**

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie dopuszcza w wyżywieniu margaryny miękkiej.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Monika Suchorzewska**  DyrektorCentrum Usług Wspólnych w Poznaniu */dokument podpisany elektronicznie/* |
|  |  |