

## **Odpowiedzi Zamawiającego na pytania Wykonawców**

**Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2022, poz. 1710 z późn. zm.) pod nazwą: Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku**

Na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 ustawy Pzp oraz na podstawie rozdz. XII. ust. 12 i 16 SWZ Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania Wykonawców.

1. 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 wyraża zgodę na wyjątkowe 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, urlopu na żądanie), lub w przypadku zastępstwa wynikającego z planowanego urlopu wypoczynkowego. Przy czym o każdej w/w sytuacji Wykonawca niezwłocznie poinformuje Zamawiającego.**

2. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% 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.

**Odpowiedź: Przepis art. 436 pkt 3 Pzp nie zabrania Zamawiającemu ustanowienia limitu kar umownych w wysokości 30% wynagrodzenia brutto, pozostawiając Zamawiającemu swobodę w tym zakresie.**

3. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach. Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zapisu zawartego w pytaniu nr 3.**

4. Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie maj 2022 - kwiecień 2023 z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.

**Odpowiedź:**

	05.2022	06.2022	07.2022	08.2022	09.2022	10.2022	11.2022	12.2022	01.2023	02.2023	03.2023	04.2023
Mieszkańcy DPS	1684	1591	1662	1719	1649	1706	1632	1674	1669	1551	1716	1633
Uczestnicy w DDP	804	771	755	815	837	780	780	744	776	759	874	702

5. Prosimy Zamawiającego o udostępnienie aktualnie stosowanych jadłospisów.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że aktualnie świadczona usługa gastronomiczna dla Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” nie jest tożsama z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym pn. „Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku”, znak sprawy: ZAG.341.1.2023.**

6. 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 skorzystania 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 we wzorze umowy 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%.

**Odpowiedź: Zamawiający zawarł już postanowienia o waloryzacji w § 16 ust. 5 pkt 2 wzoru umowy na świadczenie usług gastronomicznych.**

7. Zamawiający nie wskazał konkretnego sposobu obliczenia ceny. Prosimy o podanie wzoru do obliczenia łącznej ceny ofertowej brutto, którą należy podać w formularzu ofertowym.

**Odpowiedź : Wzór obliczenia ceny**

**A. 60 mieszkańców DPS x 366 dni x cena netto jednego osobodnia żywienia mieszkańca DPS = suma**

**B. 50 mieszkańców Dziennego Domu x 251 dni x cena netto jednego osobodnia żywienia uczestnika Dziennego Domu = suma**

**C. Łączna cena A+B = suma + ... %VAT**

8. Zgodnie z informacją z SWZ (pkt IV.6), zamawiający zastrzega sobie prawo do przerwy w przygotowywaniu posiłków dla uczestników Dziennego Domu trwającej 1 miesiąc (lipiec lub sierpień). Czy na czas przerwy Zamawiający od naliczania kosztów czynszu wynajmu pomieszczeń objętych umową najmu?

**Odpowiedź: Zamawiający zrozumiał, że pytanie dotyczy odstąpienia od naliczania kosztów czynszu wynajmu pomieszczeń objętych umową najmu. Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody na odstąpienie od naliczania kosztów czynszu wynajmu pomieszczeń objętych umową najmu w przypadku przerwy w przygotowywaniu posiłków dla uczestników Dziennego Domu trwającej 1 miesiąc (lipiec lub sierpień).**

9. Proszę o podanie zużycia i kosztu mediów w ostatnich 6 miesiącach?

L.p	Media	opłaty za gaz	stawki jednostkowe netto	X/2022	XI/2022	XII/2022	I/2023	II/2023	III/2023	IV/2023
1.	Energia - sprzedaż		Ilość J.m. (kWh)	1089,00	1133,00	1239,00	1158,00	1142,00	1141,00	1151,00



		szkło	cena netto (zł)	5,09	5,09	5,09	5,09	5,09	5,09	15,13
		resztkowe	cena netto (zł)	102,27	102,27	102,27	102,27	102,27	102,27	242,15
			wartość netto (zł)	<b>372,55</b>	<b>372,55</b>	<b>372,55</b>	<b>372,55</b>	<b>372,55</b>	<b>372,55</b>	<b>1044,13</b>
6.	gaz	opłata dystr.stała	Ilość J.m. (m-c)	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	0,00
			cena netto (zł)	34,80	0,00	34,80	0,00	34,80	0,00	0,00
			wartość netto (zł)	<b>69,60</b>	<b>0,00</b>	<b>69,60</b>	<b>0,00</b>	<b>69,60</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
		opłata dystr.zmienna	Ilość J.m. (kWh)	4062,00	0,00	2292,00	0,00	4224,00	0,00	0,00
			cena netto (zł)	0,0364	0,0000	0,0364	0,0000	0,0364	0,0000	0,0000
			wartość netto (zł)	<b>147,86</b>	<b>0,00</b>	<b>83,43</b>	<b>0,00</b>	<b>153,75</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
		paliwo gazowe	Ilość J.m. (kWh)	4062,00	0,00	2292,00	0,00	4224,00	0,00	0,00
			cena netto (zł)	0,2040	0,0000	0,2040	0,0000	0,2040	0,0000	0,0000
			wartość netto (zł)	<b>828,65</b>	<b>0,00</b>	<b>467,57</b>	<b>0,00</b>	<b>861,70</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
		opłata abonamentowa	Ilość J.m. (m-c)	2,00	0,00	2,00	0,00	2,00	0,00	0,00
			cena netto (zł)	6,30	0,00	6,30	0,00	6,30	0,00	0,00
			wartość netto (zł)	<b>12,60</b>	<b>0,00</b>	<b>12,60</b>	<b>0,00</b>	<b>12,60</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

10. Jaki jest stan techniczny składników majątku w pomieszczeniach kuchni i zaplecza (wymienionych w załączniku nr 2 do umowy najmu)?

**Odpowiedź: Stan techniczny składników majątku Zamawiający ocenia jako dobry.**

11. Jaka jest pojemność separatora tłuszczu będącego na wyposażeniu kuchni?

**Odpowiedź: Pojemność magazynowa tłuszczu 150 dm<sup>3</sup> a całkowita 530 dm<sup>3</sup>**

12. Jaki jest stan techniczny separatora tłuszczu będącego na wyposażeniu kuchni?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że stan separatora tłuszczu jest dobry.**

13. Czy Zamawiający wymaga montażu nowych podliczników energii elektrycznej, wody zimnej i zrzutu ścieków, podgrzania wody?

**Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga montażu nowych podliczników energii elektrycznej, wody zimnej i zrzutu ścieków, podgrzania wody.**

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

**Odpowiedź: Zamawiający rozumie, że w pytaniu chodzi o karę z § 14 ust. 1 pkt. 3 załącznika nr 1 do SWZ i o uchybienie polegające na: „ Wykonawca zmieni jadłospis bez akceptacji zmiany jadłospisu przez Zamawiającego wymaganej na podstawie § 5 ust. 15 - w wysokości 100 zł za każdy przypadek takiej zmiany”. Zakładając powyższe, odpowiedź na zadane pytanie jest twierdząca. Jednocześnie Zamawiający informuje, że nie świadczy usług na rzecz osób będących pacjentami.**

15. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}$

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury  $\pm 5^{\circ}$  .**

16. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.**

17. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

**Odpowiedź: Zamawiający nie przewiduje konieczności poniesienia przez Wykonawcę kosztów innych niż zdefiniowane w SWZ – z wyłączeniem kosztów Wykonawcy nieznanymi Zamawiającemu.**

18. 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.

**Odpowiedź: Wykonawca, używając liczby pojedynczej, wskazał w zapytaniu na jedną karę umowną określoną we wzorze umowy. We wzorze umowy określono kilka kar umownych. W związku z tym Zamawiający nie wie, co do której z kar umownych ma rozważyć „zmiianę o 50% kary umownej”. Zakładając jednak, że chodzi o wszystkie kary umowne, to Zamawiający informuje, że nie przewiduje zmiany o 50% kar umownych wskazanych we wzorze umowy.**

20. 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?

**Odpowiedź: Zamawiający nie ma prawa ingerować w treść oferty składanej przez Wykonawcę. Jednocześnie Zamawiający wskazuje, że zgodnie z postanowieniami wzoru umowy waloryzacja wynagrodzenia wykonawcy jest możliwa.**

21. Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

**Odpowiedź: Zamawiający rozumie, że w pytaniu chodzi o karę z § 14 ust. 1 pkt. 3 załącznika nr 1 do SWZ i o uchybienie polegające na: „ Wykonawca zmieni jadłospis bez akceptacji zmiany jadłospisu przez Zamawiającego wymaganej na podstawie § 5 ust. 15 - w wysokości 100 zł za każdy przypadek takiej zmiany”. Zakładając powyższe, odpowiedź na zadane pytanie jest twierdząca. Jednocześnie Zamawiający informuje, że nie świadczy usług na rzecz osób będących pacjentami**

24. Prosimy Zamawiającego o zmianę treści paragrafu 16 ust. 5 pkt. 2) wzoru umowy z „maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia, wynosi 10% kwoty, o której stanowi § 8 ust. 2” na „maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia, wynosi 25% kwoty, o której stanowi § 8 ust. 2”. Należy zauważyć, że przyjęta przez Zamawiającego wartość waloryzacji wynosząca 10% skutkuje w praktyce brakiem możliwości

waloryzowania przez Wykonawcę cen o wartość adekwatną do zmian rynkowych podczas trwania zamówienia oraz dostosowania wynagrodzenia do warunków rynkowych. Wprowadzona klauzula waloryzacyjna jest zatem niekorzystna dla obu stron i prowadzi do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy i Zamawiającego, gdyż Wykonawca w cenie oferty będzie musiał z góry uwzględnić nie do końca znany poziom wzrostu cen na etapie składania ofert.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę treści paragrafu 16 ust. 5 pkt. 2) wzoru umowy.**

25. Zamawiający zgodnie ze wzorem umowy

§ 11.

1. *Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń organów sanitarno-epidemiologicznych jak również wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.*

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga Certyfikatu wystawionego przez jednostkę akredytowaną, potwierdzającego wdrożenie systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points (w skrócie HACCP) w zakresie żywienia szpitalnego na wszystkich etapach produkcji, czyli w zakresie produkcji, dystrybucji, dietetyki oraz cateringu. Certyfikat ten ma potwierdzać zgodność z normami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Certyfikat ten Wykonawca powinien dołączyć do oferty, gdyż posiadanie certyfikatu potwierdza zgodność działania Wykonawcy z normami i wymaganiami Zamawiającego. Wnosimy zatem, aby był wymagany jako przedmiotowy środek dowodowy.

**Odpowiedź: Zamawiający nie żąda przedstawienia certyfikatu jako podmiotowego środka dowodowego.**

26. Ze względu na konieczność zapewnienia ciągłości usług żywienia pacjentów, wnosimy o konieczne posiadania kuchni zastępczej na cały okres realizacji zamówienia do 50 km od siedziby Zamawiającego, mierzoną za pomocą „google maps” po drogach publicznych. Obecna sytuacja wymaga od zamawiających zabezpieczenia się na możliwość utraty możliwości produkcji z jednego z zakładów. Zasadnym wydaje się, żeby Zamawiający był zabezpieczony pod względem ciągłości wydawania posiłków. W innym wypadku dostawa posiłków zostanie wstrzymana przez stację sanitarno epidemiologiczną. Czy wykonawca powinien załączyć do oferty dokumenty potwierdzające dysponowanie kuchnią zastępczą oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych? Czy wykonawca powinien posiadać certyfikat ISO 22000 wystawiony na ww. kuchnię zastępczą

**Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga przedstawienia certyfikatu ISO 22000 wystawionego na ww. kuchnię zastępczą.**

28. Zamawiający ograniczył Wykonawcy ustawowe Prawo do waloryzacji wynagrodzenia poprzez określenie poziom zmiany cen materiałów lub kosztów, uprawniający do żądania zmiany wynagrodzenia Strony ustalając na poziomie 30% (zmiana ceny/kosztu o 30% w stosunku do ceny/kosztu z dnia zawarcia Umowy).



Wykonawca nie ma wpływu na wahania cen na rynku a organicznie w tak dużym stopniu umowy z odroczonym terminem realizacji obciąża wykonawcę ryzykiem błędnego skalkulowania wysokości zakupu surowcowego. W przypadku postępowania przetargowego na usługi mówimy tutaj o codziennym koszcie ponoszonym przez wykonawcę na rzecz Zamawiającego restrykcyjne zakresy i ograniczenia stosowania art. 439 ust. 2 ustawy Pzp są kolejny elementem współdziałania w realizacji zamówienia i naruszają art. 431 ustawy Pzp . Ponadto zgodnie z art. 433 ust. 3 wykonawca nie może ponosić odpowiedzialności za okoliczności, za które ponosi Zamawiający np. przesunięcie terminu rozpoczęcia usługi. Ustawodawca dał jasny sygnał, że niedopuszczalne jest obarczanie wykonawców wszystkimi ryzykami realizacji danego zamówienia i zostali wyraźnie zobowiązani do przestrzegania zasady proporcjonalności. W ramach prac legislacyjnych wyraźnie wskazano, że wprowadzone ograniczenia nie mają na celu „uniemożliwienia zamawiającym ukształtowania treści umowy w sposób uzasadniony specyfiką, rodzajem, wartością, sprawną realizacją zamówienia, a jedynie eliminację postanowień umowy rażąco naruszających interesy wykonawców”. Wnosimy zatem o zmianę poziomu cen materiałów lub kosztów, uprawniających

do żądania zmiany wynagrodzenia do poziomu 5% oraz o wprowadzenie zapisów:

- 1) zmiany wynagrodzenia mogą polegać na jego podwyższeniu lub obniżeniu w wyniku waloryzacji, w oparciu o półroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany w komunikacie przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego;
- 2) zmiany mogą być wprowadzone na wniosek Strony nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia Umowy;

**Odpowiedź: Zamawiający zawarł w SWZ postanowienia o waloryzacji i nie przewiduje zmian zapisów SWZ w tym zakresie.**

33. Zamawiający określił w Rozdziale XX SWZ:

***Ponadto w celu uzyskania punktów osoba wskazana przez wykonawcę w formularzu ofertowym w części dot. kryterium „doświadczenie zawodowe Kucharza głównego” powinna być tożsama z osobą, która zostanie wskazana przez Wykonawcę w Wykazie osób (załącznik nr 6 do SWZ) na spełnienie warunku udziału w postępowaniu określonym rozdziale VIII ust. 2 pkt 2 lit. a) SWZ.***

*W przypadku, gdy Wykonawca w "Wykazie osób" (załącznik nr 6 do SWZ) wykaże (z uwzględnieniem ewentualnych uzupełnień), iż skieruje do realizacji zamówienia inną osobą do pełnienia funkcji Kucharza głównego niż wskazaną w formularzu ofertowym, doświadczenie zawodowe tej osoby nie będzie podlegać ocenie w przedmiotowym kryterium.*

Oraz

***Ponadto w celu uzyskania punktów osoba wskazana przez wykonawcę w formularzu ofertowym w części dot. kryterium „Doświadczenie zawodowe Dietetyka” powinna być tożsama z osobą, która zostanie wskazana przez Wykonawcę w Wykazie osób (załącznik nr 6 do SWZ) na spełnienie warunku udziału w postępowaniu określonym rozdziale VIII ust. 2 pkt 2 lit. c) SWZ.***

*Ocenie podlegać będzie jedynie doświadczenie osoby wskazanej przez Wykonawcę (z uwzględnieniem ewentualnych uzupełnień) w wykazie osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia (załącznik nr 6 do SWZ), które potwierdzają warunek dotyczący skierowania przez Wykonawcę osób zdolnych do realizacji zamówienia.*

Zgodnie z treścią art. 240 ust. 1 Pzp: "Zamawiający opisuje kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały."  
"Zasada przejrzystości wymaga, by kryteria zostały opisane w sposób jednoznaczny i zrozumiały. Opis kryterium to nie tylko zdefiniowanie, jakie cechy świadczenia będą w jego ramach oceniane, ale także ustalenie zasad oceny według tego kryterium i znaczenia kryterium. Jednoznaczny opis to taki, który nie pozostawia wątpliwości co do treści opisu kryterium i zasad jego stosowania, a także jego znaczenia. [...]" (tak w: Dzierżanowski Włodzimierz i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz LEX)

Wyroki Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20 oraz z dnia 23 czerwca 2021 r., sygn. XXIII Zs 35/21 – wprowadziły nową praktykę wykonawców i zamawiających. Sąd zwrócił uwagę na negatywny proceder, który się wykształcił: Deklaracje wykonawców nieweryfikowalne na moment oceny ofert pozwalały wykonawcom uzyskać punkty przesądzające o wyborze ich oferty, jako najkorzystniejszej. Weryfikowanie rzetelności deklaracji wykonawcy dopiero na etapie realizacji zamówienia, powodowało, że inni wykonawcy byli już pozbawieni możliwości jego realizowania. Powodowało to brak przejrzystości postępowań i naruszenie uczciwej konkurencji. Tym samym poglądy doktryny sprzed wydania ww. wyroków należy uznać za nieprawidłowe. Zatem tak opisane kryterium przez Zamawiającego jest nie jest zgodne z wyrokami SO w Warszawie. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert. Podobne stanowisko uwzględnia również wyrok KIO 2807/22.

W związku z tym, że Zamawiający najpierw dokonuje oceny ofert, a potem wzywa do uzupełnienia podmiotowych środków dowodowych, prosimy o potwierdzenie, **że w celu uzyskania punktów w kryteriach „Doświadczenie zawodowe Kucharza głównego” oraz „Doświadczenie zawodowe Dietetyka” Wykonawcy są zobowiązani dołączyć do oferty Wykaz osób wskazujący osoby tożsame z osobami wskazanymi w formularzu ofertowym.**

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że zgodnie z treścią SWZ Wykonawca składa ofertę na formularzu ofertowym ( załącznik nr 3 do SWZ ). Zamawiający dokona oceny ofert i wezwie Wykonawcę z najwyższej ocenioną ofertą do złożenia podmiotowych środków dowodowych (rozdział X SWZ).**

**Wykonawca w celu uzyskania punktów w kryteriach „Doświadczenie zawodowe Kucharza głównego” oraz „Doświadczenie zawodowe Dietetyka” składa ofertę zgodnie z treścią SWZ na załączniku nr 3 do SWZ.**

34.Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były układane 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.?

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga aby diety były układane zgodnie z zapisami SWZ oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej.**

35. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyleń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie odchyleń od wymaganej wartości energetycznej. Zgodnie z § 3 ust. 3 „ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 1800-2400 kcal”.**

36. Wykonawca prosi o modyfikacje Załącznika nr 1 do SWZ, §5, pkt. 1, w którym Zamawiający wymaga, by w jadłospisie znajdowała się informacja o składnikach mineralnych i witamin.

Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczną, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli "Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

a) wartość energetyczna; oraz

b) ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli."

Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty.

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że zgodnie z § 5 ust. 14 jadłospis powinien zawierać:**

**„14. Jadłospis powinien zawierać następujące dane:**

- 1) data,
- 2) wskazanie diety,
- 3) podział na posiłki,
- 4) skład posiłku,
- 5) gramaturę,
- 6) kaloryczność. „

37. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek?

**Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w przypadku kisielei, budyniów i galaretek.**

38. Czy Zamawiający wymaga ciast i deserów w dietach cukrzycowych? Ze względu na ich wysoki indeks glikemiczny nie zaleca się uwzględnienia tego typu propozycji w dietach z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga podania ciast i deserów w dietach cukrzycowych.**

39. 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?

**Odpowiedź: Zamawiający w przypadku podania dań zawierających w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa nie wymaga podania dodatkowo dodatku warzywnego.**

40. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie sałaty zielonej do śniadania lub kolacji w ilości 20g ze względu na swoją objętość, zamiennie z wymaganym dodatkiem warzyw do śniadania i kolacji w ilości 75g, na podstawie załącznika nr 1 do SWZ?

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza planowania sałaty zielonej do śniadania lub kolacji w ilości 20 g.**

41. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym. Dzięki odparowaniu wody z mleka produkt jest bezpieczniejszy mikrobiologicznie, spada ryzyko rozwoju bakterii, drożdży i pleśni. Ponadto mleko w proszku jest produktem stabilnym w warunkach podwyższonej temperatury oraz zawiera wyższą zawartość białka, dzięki czemu polecane jest dla diet, wymagających dodatkowej jego podaży i skoncentrowanej zawartości składników odżywczych.

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania mleka w proszku.**

42. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi 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 pochodzenia zwierzęcego, 2x ryba, 2x obiad półmiesny, 3x sztuka mięsa (mięso w kawałku), 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz/potrąwka, 2x mięso w formie mielonej. 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. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza planowania jadłospisów 14 - dniowych.**

43. Wykonawca prosi o sprecyzowanie wymaganych przez Zamawiającego ilości posiłków dla każdej diety.

**Odpowiedź: Stan na 02.06.2023 r.**

**DPS**

- dieta podstawowa – 21 osoby/ 3 posiłki dziennie
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego – 23 osoby/ 3 posiłki dziennie
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych -12 osoby / 5 posiłków dziennie

## DDP

- dieta podstawowa – 42 osoby/ 1 posiłek dziennie (obiad) w dni robocze
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego – 3 osoby / 1 posiłek dziennie (obiad) w dni robocze
- dieta lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych -2 osoby / 1 posiłek dziennie (obiad) w dni robocze.

44. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

**Odpowiedź: W jadłospisach powinny być zawarte diety: podstawowa, lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (z uwzględnieniem produktów zastępczych w przypadku diety bezmlecznej), lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych.**

45. Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania potraw z ryby na kolację, tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na duże zagrożenie mikrobiologiczne.

**Odpowiedź: Wykonawca nie wyraża zgody na dodanie powyższego zapisu.**

46. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej u Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatora ds. Żywności. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi 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 wprowadzenie systemu zamawiania posiłków w formie online.**

47. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca udostępnił wykaz składu potraw w systemie zamawiania posiłków?

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na udostępnienie wykazu potraw w systemie zamawiania posiłków.**

48. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga wydawania owoców sztukowo?

**Odpowiedź: Zamawiający doprecyzowuje zapis w SWZ i wymaga podawania owoców o wadze w przedziale 100 g – 200 g (np. 1 banan, 1 jabłko, 150 g truskawek itp.).**

49. Czy Zamawiający ze względu na znaczne ograniczenia dietetyczne wyraża zgodę na planowanie dla diet lekkostrawnych sporadycznie 1 rodzaju dodatku warzywnego do obiadu w zwiększonej gramaturze 150g?

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie dla diet lekkostrawnych sporadycznie 1 rodzaju dodatku warzywnego do obiadu w zwiększonej gramaturze 150g.**

50. Czy Zamawiający wymaga planowanie zup mlecznych w dietach cukrzycowych? Ze względu na ich wysoki indeks glikemiczny nie zaleca się uwzględnienia tego typu propozycji w dietach z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga planowania zup mlecznych w dietach cukrzycowych.**

51. Jeżeli Zamawiający nie wymaga planowania zupy mlecznej dla diety lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych, czy konieczne jest planowanie codziennie kakao lub kawy mlecznej dla wymienionej diety?

**Odpowiedź: Nie dotyczy, ponieważ w poprzednim pytaniu Zamawiający zaznaczył, że wymaga planowania zup mlecznych.**

52. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w załączniku nr 1 do SWZ, gramatura masła dotyczy całodziennego wyżywienia tj. 10g do śniadania i 10g do kolacji ?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że w załączniku nr 1 do SWZ gramatura masła dotyczy pojedynczego posiłku. Wykonawca winien zapewnić 20 g masła na śniadanie, oraz 20 g masła na kolację.**

53. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania produktów takich jak mrożone pierogi, kopytka, knedle i in. w celu urozmaicenia jadłospisów.

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania powyżej wymienionych produktów.**

54. Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że dietetyk szpitalny będzie wносił zmiany do jadłospisu dekadowego w sytuacjach gdy nie będzie on zgodny z SIWZ oraz aktualnymi zaleceniami IŻŻ?

**Odpowiedź: Ewentualne zmiany do jadłospisu zostaną naniesione przez Zamawiającego niezwłocznie po przedłożeniu przez Wykonawcę jadłospisu do akceptacji.**

55. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku nie występuje dieta lekkostrawna tylko lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego, lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i inne modyfikacje diety lekkostrawnej?

**Odpowiedź: Wykonawca dobrze rozumie, że w Domu Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku nie występuje dieta lekkostrawna tylko lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego, lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i inne modyfikacje diety lekkostrawnej.**

56. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny, parówki, kiełbasy, pasztety mięsne o których mowa?

**Odpowiedź: Zamawiający informuje, że powyższe produkty powinny zawierać minimum 80 % mięsa.**

57. Czy Wykonawca dopuszcza stosowania miękkich margaryn kubkowych celem ograniczenia podaży cholesterolu i profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza stosowania miękkich margaryn kubkowych.**

58. Wykonawca prosi o sprecyzowanie zapisu w załączniku nr 1 do SWZ, pkt 7 „mleko nie mniej niż 250 ml”. Czy Zamawiający wymaga planowania w jadłospisach 250 ml mleka, jeżeli tak to z jaką częstotliwością?

**Odpowiedź: Zamawiający wymaga planowania w jadłospisach 250 ml mleka, codziennie.**

59. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu w załączniku nr 1 do SWZ, pkt 23 „odstęp od podania tej samej surówki lub warzyw winien wynosić przynajmniej 4 dni”. Biorąc pod uwagę wymagane planowanie dwóch surówek/warzyw gotowanych do obiadu oraz znaczne ograniczenia dietetyczne w dietach lekkostrawnych ilość możliwych do zaproponowania warzyw jest ograniczona.

**Odpowiedź: Zamawiający nie zgadza się na wykreślenie powyższego zapisu.**

60. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie 1 jajka w śniadaniu lub kolacji, jeżeli będzie zaplanowany drugi dodatek białkowy?

**Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza planowania 1 jajka na śniadanie lub kolację.**