

Gdynia Oksywie, dn. 07.05.2025 r.

JW 4026

Gdynia Rondo Bitwy pod Oliwą 1

Gdynia Oksywie 81-103

Numer postępowania: 008/PTP/2025

Przedmiot zamówienia: Usługa żywienia w systemie zleconym

ODPOWIEDŹ NA PYTANIA

W związku z wpłynięciem w dniu 05.05.2025 r. oraz w dniu 07.05.2025 r. do Zamawiającego zapytań dotyczących wyjaśnień dotyczących treści SWZ, Zamawiający udziela poniżej odpowiedzi (*Zachowano treść oraz numerację oryginalną*)

Pytania z dnia 05.05.2025 r.

1. Zamawiający w rozdziale XXI SWZ wprowadził jako jedyne kryterium cenę 100%

Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. certyfikaty.

W związku z faktem, iż System HACCP jest obowiązkowy oraz jest przeznaczony do stosowania we wszystkich segmentach przemysłu spożywczego: od uprawy, zbioru, przez przetwarzanie, produkcję, dystrybucję i dostarczenie żywności konsumentowi finalnemu., zatem każdy wykonawca musi posiadać wdrożony system w swojej firmie. Dokumenty potwierdzające wdrożenie systemu HACCP dają Zamawiającemu potwierdzenie, że usługa będzie wykonywana przez firmę na wysokim poziomie przez wykwalifikowany personel.

Zmiana z :

1) Cena ofertowa brutto – C – 100 pkt

Zmiana na:

1) Cena ofertowa brutto – C – 60 pkt

2) Posiadanie certyfikatu systemu HACCP – 20 pkt

3) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20 pkt

Ad. 2) Kryterium posiadanie certyfikatu systemu HACCP – 20 pkt

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Posiadanie certyfikatu systemu HACCP w zakresie żywienia zbiorowego – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny: W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa aktualny certyfikat do oferty.

Ad. 3) Kryterium posiadanie certyfikatu ISO 22000 – 20 pkt

Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Posiadanie certyfikatu ISO 22000 wystawionego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny: W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatu Wykonawca składa aktualny certyfikat do oferty.

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę kryteriów.

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

Zadanie nr 1

Bez prawa opcji: 83 896,80 zł netto

Z prawem opcji: 146 819,40 zł netto

Zadanie nr 2

Bez prawa opcji: 83 896,80 zł netto

Z prawem opcji: 136 332,30 zł netto

Zadanie nr 3

Bez prawa opcji: 31 461,30 zł netto

Z prawem opcji: 52 435,50 zł netto

Zadanie nr 4

Bez prawa opcji: 31 461,30 zł netto

Z prawem opcji: 57 679,05 zł netto

Zadanie nr 5

Bez prawa opcji: 13 633,23 zł netto

Z prawem opcji: 24 120,33 zł netto

Zadanie nr 6

Bez prawa opcji: 36 704,85 zł netto

Z prawem opcji: 62 922,60 zł netto

3. Zwracamy się z wnioskiem o uzupełnienie projektowanych postanowień umowy (Załącznik nr 4 a do SWZ) o zapis umożliwiający rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron.

W aktualnym brzmieniu projektowanej umowy przewidziano możliwość odstąpienia od umowy jednak nie ujęto możliwości **ugodowego rozwiązania umowy na podstawie zgodnej woli obu stron.**

Tymczasem zgodnie z **art. 16 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych**, zamawiający przygotowując i prowadząc postępowanie o udzielenie zamówienia, jest obowiązany stosować zasadę **proporcjonalności**:

Art. 16 pkt 1 ustawy Pzp: „Zamawiający przygotowując i prowadząc postępowanie o udzielenie zamówienia, jest obowiązany zapewnić: [...] 1) zachowanie zasad uczciwej konkurencji oraz równego traktowania wykonawców; 2) działanie w sposób proporcjonalny.”

Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za porozumieniem stron odpowiada tej zasadzie, ponieważ: umożliwia **elastyczne reagowanie** na sytuacje niezawinione przez żadną ze stron, **nie narusza równowagi kontraktowej** i nie wpływa negatywnie

na realizację celu zamówienia, w praktyce może **zmniejszyć ryzyko sporów i kosztów** wynikających z jednostronnych trybów wypowiedzenia lub odstąpienia, zapewnia przejrzystość i zgodność z zasadami współpracy instytucji publicznych z wykonawcami.

Proponujemy wprowadzenia zapisu:

„Strony dopuszczają możliwość rozwiązania umowy w każdym czasie za zgodą stron, w drodze pisemnego porozumienia.”

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę projektowych postanowień umowy.

4. Prosimy o wskazanie wartości, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia przed otwarciem ofert, zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Czy podana wartość będzie obejmować również wartość zamówienia objętego prawem opcji, o którym mowa w rozdziale IV ust. 2 SWZ?

Zadanie nr 1: 91 280,00 zł brutto

Zadanie nr 2: 91 280,00 zł brutto

Zadanie nr 3: 34 230,00 zł brutto

Zadanie nr 4: 34 230,00 zł brutto

Zadanie nr 5: 14 833,00 zł brutto

Zadanie nr 6: 39 935,00 zł brutto

W zakresie prawa opcji Zamawiający odsyła do paragrafu nr 2 – Prawo opcji w projektowych postanowieniach umowy do poszczególnych zadań.

5. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że zgodnie z SWZ rozdział VIII ust. 2. Pkt 2) Warunek udziału w postępowaniu w zakresie doświadczenia zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że: w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej jedną usługę żywienia zbiorowego całodobowego w systemie zleconym (catering)

Zamawiający nie ogranicza spełnienia warunku do wykonania usługi żywienia zbiorowego całodobowo.

6. W związku z koniecznością wypełnienia formularza ofertowego (Załącznik nr 1 do SWZ), w którym należy podać ceny jednostkowe dziennych racji żywieniowych dla poszczególnych norm w zadaniu nr 1 (oznaczenia: „020”, „160”, „80% 110”), uprzejmie prosimy o podanie, ile wynoszą te normy. Informacja ta jest niezbędna do prawidłowego obliczenia ceny jednostkowej.

Zamawiający w Załączniku nr 7 do projektowych postanowień umowy wskazał aktualne minimalne wartości pieniężne dla norm.

7. Proszę o udzielenie informacji ile wynosi obecna stawka żywieniowa przypadająca na jednego żywionego oraz jaki Wykonawca świadczy obecnie usługę

*Obecna stawka żywieniowa została wskazana w odpowiedzi na pytanie nr 6.
Na dzień udzielenia odpowiedzi żaden Wykonawca na rzecz Zamawiającego nie świadczy usługi żywienia we wskazanych w postępowaniu miejscach.*

8. Proszę o podanie ilości osobodni z podziałem na miesiące 01.04.2024-31.03.2025

Przedmiotowe pytanie nie dotyczy wyjaśnienia treści SWZ. Niemniej jednak Zamawiający informuje, że wnioskowane dane nie będą miały wpływu na przygotowanie oferty z uwagi na zmiany obsady etatowej, które nastąpiły u Zamawiającego oraz na zmianę przedsięwzięć realizowanych w ramach funkcjonowania Jednostki.

10. 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

Zamawiający nie wyraża zgody.

11. 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)

Zamawiający nie wyraża zgody.

12. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto za jeden posiłek całodzienny z wszystkich zadań.

Obecna stawka żywieniowa została wskazana w odpowiedzi na pytanie nr 6.

13. Poprosimy o roczne zestawienie posiłków z rozbiem na normy żywieniowe oraz miesiące w jakich zostały zamówione przez Zamawiającego

Odpowiedź na pytanie została udzielona w pkt. 8

14. Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?

Zamawiający nie dysponuje przedmiotowym miejscem.

15. Poprosimy o zestawienie ile razy w roku zostało wywołane przez Zamawiającego prawo opcji w ostatnim roku? Jak to się kształtowało w poszczególnych miesiącach?

W wymienionych w postępowaniu zadaniach nie było realizowane prawo opcji.

16. Poprosimy o roczne zestawienie faktur za wykonaną dla Państwa usługę przez obecnego Wykonawcę.

Na dzień udzielenia odpowiedzi żaden Wykonawca na rzecz Zamawiającego nie świadczy usługi żywienia we wskazanych w postępowaniu miejscach.

17. Ile osób wykonuje usługę dystrybucji posiłków u obecnego Wykonawcy?

Na dzień udzielenia odpowiedzi żaden Wykonawca na rzecz Zamawiającego nie świadczy usługi żywienia we wskazanych w postępowaniu miejscach.

18. Ile dni w tygodniu ma być realizowana usługa?

Wykonawca winien być gotowy do przygotowania posiłków 7 dni w tygodniu.

19. Czy Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania posiłków w jakichkolwiek opakowaniach jednorazowych?

Odpowiedź na pytanie znajduje się w Załączniku nr 1 do projektowych postanowieniach umownych w zależności od zadania.

20. Czy miejsce do wydawania posiłków jest wyposażone w wszelkie niezbędne narzędzia/urządzenia/przedmioty/akcesoria potrzebne do zrealizowania takiej czynności. Jeżeli nie, prosimy o podanie w co Wykonawca jest zobowiązany się wyposażyć w własnym zakresie?

Odpowiedź znajduje się w Załączniku nr 1 do projektowych postanowień umowy w zależności od zadania.

21. Wykonawca wnosi o doprecyzowanie, które dni świąteczne wchodzi w zakres świadczenia usługi, tj. w które dni świąteczne usługa ma być realizowana zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

Zamawiający nie przewiduje realizacji żywienia w dni świąteczne, jednakże zastrzega że nie wyłącza takiej możliwości, w zależności od wystąpienia takiej potrzeby.

22. Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 1, podpunktu 11 dotyczącego wyceny dziennego zestawu. Zgodnie z obowiązującymi zaleceniami, generowany z systemu jadłospis powinien zawierać wyłącznie informacje żywieniowe

Zamawiający nie wyraża zgody na wykreślenie z Załącznika nr 1, podpunktu 11 dotyczącego wyceny dziennego zestawu.

23. Wykonawca wnosi o doprecyzowanie, czy zestaw asortymentowo-ilościowy produktów stanowiący załącznik do dokumentacji przetargowej ma charakter wyłącznie przykładowy, czy też należy go traktować jako obligatoryjny do realizacji w podanej formie i ilości.

Wskazany zestaw ma charakter przykładowy.

24. Wykonawca wnosi o modyfikację Załącznika nr 2 do SWIZ, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowały się informacje o zawartości: białek oraz tłuszczu roślinnych i zwierzęcych, wapnia, fosforu, magnezu, żelaza oraz 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 energetyczna, 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.

Zamawiający informuje, że Załącznik nr 2 do projektowych postanowień umowy wskazuje na parametry energetyczne i odżywcze norm żywienia, a nie obliuguje do ujęcia wskazanych w pytaniu pozycji w jadłospisie.

Wskazany przez pytającego Załącznik nr 2 „SIWZ” nie dotyczy omawianej w pytaniu kwestii.

25. Wykonawca wnosi o doprecyzowanie, ile śniadań w tygodniu powinno być serwowanych w formie posiłku na ciepło.

Zamawiający nie jest w stanie przewidzieć ilości śniadań serwowanych na ciepło. Ilość śniadań serwowanych na ciepło jest zależna od ilości uczestników danego przedsięwzięcia.

26. Wykonawca wnosi o podanie przykładowych napojów, które powinny być dostarczane w ramach realizacji zamówienia, celem właściwego przygotowania oferty.

Między innymi napoje i soki owocowe, kompoty, herbata, kawa, woda.

27. Zamawiający w załączniku nr 2 „Opis przedmiotu zamówienia” do SWZ przy każdym z zadań pisze: „Wykonawca musi posiadać aktualną dokumentację potwierdzającą wdrożenie oraz stosowanie systemu HACCP. Przedmiotowy dokument należy złożyć wraz z ofertą.”

Prosimy o potwierdzenie, iż ww. certyfikat HACCP musi być wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia zbiorowego?

Warunki udziału w postępowaniu są opisane szczegółowo w Rozdziale VIII SWZ.

Pytania z dnia 07.05.2025 r.

1. Czy Zamawiający może podać przykładowe ramy czasowe dla wydawania posiłków dla poszczególnych lokalizacji w Wędrzynie oraz w okolicach Jeziora Rakowego?

Godziny posiłków są uzależnione od przedsięwzięcia. Przykładowo śniadanie około godziny 07.00, obiad około godziny 13.00, kolacja o godzinie 18.00. W związku z dynamiką przedsięwzięć nie przewiduje się ram czasowych lecz konkretną godzinę dostarczenia posiłków. Szczegóły zawarte są w projektowych postanowienia umowy.

2. Czy Zamawiający może określić, czy w miejscach dostaw posiłków (szczególnie w Ośrodku Szkolenia Poligonowego) są dostępne jakieś udogodnienia dla Wykonawcy, np. miejsce do rozładunku, przechowywania posiłków (jeśli jest taka potrzeba)?

Posiłki są spożywane po dostarczeniu, nie przewiduje się miejsca do ich przechowywania. Miejsce do rozładunku jest zapewnione.

3. W dokumentacji postępowania określono ilości racji żywieniowych na dzień. W związku z tym, uprzejmie prosimy o doprecyzowanie, ile razy dziennie Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania posiłków

Odpowiedź na to pytanie znajduje się w Załączniku nr 1 projektowych postanowień umowy.

Z poważaniem

kmdr por. Jacek Swajda