

G.271.B.9.2022

Żyrzyn, dnia 8 lipca 2022 r.

- Wykonawcy biorący udział w postępowaniu -

WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129), zwanej dalej ustawą Pzp na zadanie pn.: „**Usługa dostarczania posiłków w trakcie realizacji projektu pn. „Rozwój zintegrowanych usług społecznych w gminach wiejskich powiatu puławskiego – Gmina Żyrzyn”**”.

W odpowiedzi na pytania, przekazane przez uczestników postępowania, działając na podstawie art. 284 ust. 2 i 6 ustawy Pzp, Zamawiający **wyjaśnia treść Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ)**.

W związku z zapytaniem Wykonawcy o treść na podstawie art. 284 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129) niniejszym wyjaśniamy co następuje:

Pytanie nr 1

Czy Zamawiający uzna za spełniony warunek i przyzna punkty za kryterium "aspekt społeczny", jeżeli Wykonawca będzie zatrudniać na co najmniej 0,5 etatu dwie osoby o których mowa w Rozdziale XVIII ust. 4 SWZ?

Odpowiedź nr 1

Zamawiający uzna za spełniony warunek i przyzna punkty za kryterium "aspekt społeczny", jeżeli Wykonawca będzie zatrudniać na co najmniej 0,5 etatu dwie osoby o których mowa w Rozdziale XVIII ust. 4 SWZ.

Pytanie nr 2

Czy Zamawiający może udzielić informacji kto dotychczas świadczył usługę dostarczania posiłków w trakcie realizacji projektu pn. "Rozwój zintegrowanych usług społecznych w gminach wiejskich powiatu puławskiego - Gmina Żyrzyn"?

Odpowiedź nr 2

Zgodnie z ogólnodostępną informacją zamieszczoną w BIP usługę świadczyli dotychczas wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie:

Catermed S.A, ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź

oraz

JOL-MARK Sp. z o.o., ul. Portowa 16 G, 44-100 Gliwice

oraz

Naprzód Service Sp. z o.o., ul. Traktorowa 126, 91-204 Łódź

Pytanie nr 3

Czy Zamawiający może udzielić informacji jaka była dotychczasowa, jednostkowa kwota brutto świadczonej usługi cateringowej w ramach realizacji w/w projektu?

Odpowiedź nr 3

Zgodnie z ogólnodostępną informacją zamieszczoną w BIP jednostkowa kwota brutto świadczonej usługi cateringowej w ramach realizacji projektu "Rozwój zintegrowanych usług społecznych w gminach wiejskich powiatu puławskiego - Gmina Żyrzyn" wynosiła - 19,47 zł.

Pytanie nr 4

Zgodnie z art. 433 ust. 4 ustawy Pzp projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Zamawiający nie określił tej wartości, co pozwala mu na kształtowanie zakresu zamówienia w sposób dowolny, bez gwarancji udzielenia wykonawcy zamówienia w jakkolwiek określonej skali.

Narzucenie tak skrajnie niekorzystnych warunków zamówienia przez Zamawiającego i ograniczenia, w ten sposób, roszczeń Wykonawcy wobec Zamawiającego jest przejawem nadużycia przez niego pozycji gospodarza postępowania. Ogranicza to krąg wykonawców, którzy mogą wziąć udział w postępowaniu. Jedynie bowiem podmiot gospodarczy o dużych zasobach finansowych może sobie pozwolić na realizację zamówienia ze stratą, byle tylko wykonać zamówienie i uzyskać z tego tytułu referencyjność, przydatną przy wykazywaniu doświadczenia w wykonaniu tego rodzaju zamówień przy ubieganiu się o kolejne zamówienia publiczne w tym sektorze. Jest to sprzeczne także z celami dyrektywy 2014/24/UE, która promuje udział małych i średnich przedsiębiorstw („MŚP”) w zamówieniach publicznych w ramach celów socjalnych dyrektywy.

Ponadto, wykonawca zobowiązany jest ponieść określone koszty stałe, takie jak zatrudnienie odpowiedniej ilości pracowników, nabycie i utrzymanie określonej ilości sprzętu do wykonania usługi na podstawie długoterminowych umów z dostawcami, do tego koszty kredytu, leasingu itp., zaś nagle ograniczenia wykonywania usługi powodują niekiedy konieczność zwolnień pracowników, i to w trybie ekonomicznym, za co, zgodnie z ustawą o zwolnieniach ekonomicznych, należne im są odprawy (art. 8 ustawy o szczególnych zasadach rozwiązywania z pracownikami stosunków pracy z przyczyn niedotyczących pracowników). Dzieje się tak, gdyż zgodnie z teorią ekonomii, w krótkim okresie co najmniej jeden czynnik produkcji jest niezmienny, stąd pojawiają się koszty stałe, których w krótkim okresie wykonawca nie jest w stanie wyeliminować w wypadku ograniczenia wielkości przedmiotu zamówienia przez zamawiającego. Ponadto, istnieje prawidłowość ekonomiczna, zgodnie z którą im większy przedmiot zamówienia, tym niższe koszty ponosi wykonawca (tzw. ekonomiczny efekt skali – koszty nie rosną wprost proporcjonalnie do wielkości produkcji, lecz maleją), na skutek czego w takim wypadku wykonawca jest w stanie zaoferować niższą cenę. Jeśli jednak już po zawarciu umowy przedmiot zamówienia zmaleje w stopniu znacznym, okaże się, że wykonawca nie jest w stanie osiągnąć efektu skali i otrzymuje wynagrodzenie po cenach niższych od takich, jakie zaoferowałby, gdyby jeszcze przed złożeniem ofert zamawiający zmniejszył przedmiot zamówienia. W dodatku, wykonawca ponosi tzw. koszty alternatywne, czyli koszty „utraconych szans”, gdyż poprzez fluktuacje wielkości przedmiotu zamówienia zobowiązany jest utrzymać w gotowości – w rezerwie – określoną ilość personelu, sprzętu i asortymentu na wypadek nagłego przywrócenia wyłączonej części zamówienia do realizacji, które to zasoby mogłyby wykorzystać do świadczenia usług w innym miejscu, pozostawione zaś w gotowości generują tylko koszty, zaś sprzęt dodatkowo ulega utracie wartości. Wykonawca nie ma zatem możliwości dostosowywania kosztów produkcji do wielkości zamówienia w krótkim okresie, gdyż koszty stałe mogą ulec zmianie jedynie w długim okresie, w którym do zmian wielkości przedmiotu zamówienia może dochodzić nawet co miesiąc.

Wobec braku określenia precyzyjnych podstaw zmiany zakresu świadczenia wykonawcy (uzależnionych jedynie od ilości posiłków zamówionych przez zamawiającego), nieokreślenie minimalnego progu wykonania umowy (tj. wartości lub wielkości świadczeń stron przez przewidzenie możliwości ograniczenia ilości zamawianych posiłków do jakiejś wartości),

stanowi nadużycie pozycji dominującej organizatora przetargu przez Zamawiającego przez skonstruowanie skrajnie niekorzystnego postanowienia umownego.

Zamawiający tym samym narusza przepis ustawy art. 433 ust. 4 ustawy Pzp. W związku z powyższym wnosimy o dopisanie do projektu umowy do §2 ust. 10 o treści: „Zamawiający gwarantuje 90% realizacji przedmiotu umowy określonej w §2 ust 1.”

Odpowiedź nr 4

W pierwszym rzędzie należy wskazać, że przepis stanowiący podstawę sformułowanego zastrzeżenia/uwagi ujęty jest w art. 433 pkt 4 Pzp, a nie jak wskazuje Wykonawca w ust. 4 tego artykułu. Jest to w ocenie Zamawiającego uwaga o tyle istotna, że wymagała sprecyzowania.

Bezspornym jest, że Zamawiający nie określił w sposób precyzyjny minimalnego zakresu zamówienia. Tym samym w celu usunięcia tego stanu Zamawiający precyzuje:

- minimalna wielkość dziennego zamówienia wynosi 50% wielkości posiłków określonej SWZ. Powyższy wskaźnik obejmują postępowanie podstawowe jak również dotyczy przypadku skorzystania z prawa opcji.

Mając na uwadze zmianę SWZ i wynikającą stad zmianę umowę należy stwierdzić, że Wykonawca w sposób nieuprawniony dokonuje oceny działań Zamawiającego. Istota wydatkowania środków sprowadza się do szczególnej dbałości o prawidłowość ich wydatkowania, oszczędność i zgodność z prawem. Szereg zasad obowiązujących na gruncie finansów publicznych wyklucza możliwość ustalania warunków udziału w postępowaniu w sposób mogący stanowić jakiegokolwiek nadużycie prawa.

Nie jest rolą Zamawiającego w tym trybie komunikowania się jakim jest udzielanie wyjaśnień na zapytania Wykonawców biorących udział w postępowaniu o udzielenie zamówienie publiczne odnoszenie się do wszelkich obaw i wątpliwości jakie posiada Wykonawca. Znajomość realiów prowadzenia działalności gospodarczej pozwala jedynie na stwierdzenie, że Zamawiający jako podmiot prawa publicznego jest podmiotem szczególnego zaufania w zakresie stosowania obowiązujących przepisów. Wykluczyć zatem należy sytuacji udzielenia zamówienia publicznego, a następnie jego nierealizowanie.

Pytanie nr 5

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego? Dopuszczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, zwiększy możliwość urozmaicenia jadłospisów.

Odpowiedź nr 5

Zamawiający nie dopuszcza stosowania konserw, w tym warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia posiłki mają być przygotowywane ze świeżych produktów.

Pytanie nr 6

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaicić planowane jadłospisy. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobiega przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. pałeczek duru, Salmonelli, gronkowców).

Odpowiedź nr 6

Zamawiający nie dopuszcza stosowania warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia posiłki mają być przygotowywane ze świeżych produktów.

„Usługa dostarczania posiłków w trakcie realizacji projektu

pn. Rozwój zintegrowanych usług społecznych w gminach wiejskich powiatu puławskiego – Gmina Żyrzyn”

Pytanie nr 7

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie, pyzy?

Odpowiedź nr 7

Zamawiający nie dopuszcza stosowania produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie, pyzy. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia posiłki mają być przygotowywane ze świeżych produktów.

Pytanie nr 8

Czy do dań typu pierogi z różnymi nadzieniami Zamawiający wymaga osobnego dodatku warzywnego?

Odpowiedź nr 8

Zamawiający nie wymaga osobnego dodatku warzywnego do dań typu pierogi z różnymi nadzieniami.

Pytanie nr 9

Czy Zamawiający wymaga do dań półmiesnych typu gołąbki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo surówki/porcji warzyw?

Odpowiedź nr 9

Zamawiający nie wymaga do dań półmiesnych typu gołąbki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo surówki/porcji warzyw.

Pytanie nr 10

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że planowanie herbaty do śniadania jest zabronione?

Odpowiedź nr 10

Zamawiający nie zabrania planowania herbaty do śniadania.

Pytanie nr 11

Czy zupa mleczna do śniadania ma być planowana codziennie czy zamiennie z kawą zbożową z mlekiem/kakao?

Odpowiedź nr 11

Zupa mleczna do śniadania może być planowana zamiennie z kawą zbożową z mlekiem/kakao.

Pytanie nr 12

Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź nr 12

Jeżeli posiłek w postaci zupy mlecznej będzie odpowiadał kryteriom opisanym w załączniku nr 9 do SWZ pkt 3 Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa) Zamawiający dopuszcza oferowany posiłek.

Pytanie nr 13

Czy Zamawiający dopuszcza jako dodatek warzywny do śniadania wyłącznie pomidora?

Odpowiedź nr 13

Zamawiający dopuszcza jako dodatek warzywny do śniadania oprócz pomidora inne warzywa.

Pytanie nr 14

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielu, budyniów, galaretek?

Odpowiedź nr 14

Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielu, budyniów, galaretek.

Pytanie nr 15

Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

Odpowiedź nr 15

Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie mleka w proszku.

Pytanie nr 16

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że uczestnicy projektu sami będą przygotowywać podwieczorki z dostarczonych przez Wykonawcę artykułów spożywczych? W związku z tym proszę doprecyzować co należy planować na podwieczorki. Czy planowanie gotowych do spożycia produktów typu owoce, jogurt, kefir, maślanka, herbatniki, biszkopty itp. jest dozwolone? Czy posiłki typu kisiel, budyń, galaretka, koktajl owocowy, ciasto itp. mogą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy i dostarczane w gotowej postaci Zamawiającemu?

Odpowiedź nr 16

Uczestnicy projektu mogą przygotowywać podwieczorki z dostarczonych przez Wykonawcę artykułów spożywczych np. budyń, kisiel, koktajle i musy warzywno-owocowe, pieczone jabłka. Planowanie gotowych do spożycia produktów typu owoce, jogurt, kefir, maślanka, herbatniki, biszkopty itp. jest dozwolone. Posiłki typu kisiel, budyń, galaretka, koktajl owocowy, ciasto itp. mogą być przygotowywane w kuchni Wykonawcy i dostarczane w gotowej postaci Zamawiającemu.

Powyższe pismo stanowi integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Z-ca WÓJTA

mgr inż. Marcin Sulej

Do wiadomości:

1. Wszyscy uczestnicy postępowania
2. strona internetowa <https://ugzyrzyn.bip.lubelskie.pl/index.php?id=714>