



28 WOJSKOWY ODDZIAŁ GOSPODARCZY  
08-110 Siedlce, ul. Witolda Pileckiego 5



Siedlce, dnia 13.11.2024 r.

## **WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

*Dotyczy: postępowania numer: U/132/2024 na usługę zbiorowego żywienia w m. Biała Podlaska.*

Na podstawie art. 135 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, Zamawiający – 28 Wojskowy Oddział Gospodarczy zawiadamia, że w postępowaniu nr U/132/2024 na usługę zbiorowego żywienia w m. Biała Podlaska wpłynęły wnioski o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia. Zamawiający na podstawie art. 135 ust. 2 udzielił następujących wyjaśnień:

### **WNIOSEK NR 1**

#### **Pytanie nr 1**

Dzień dobry,

Czy wymagacie odnośnie zatrudnienia dietetyka wiąże się z tym, że przystępująca do przetargu firma musi na pełen etat mieć zatrudnioną osobę na wyżej wymienionym stanowisku?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wymaga zatrudnienia osób wykonujących czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków zatrudnionych na umowę o pracę, ale nie wymaga zatrudnienia w pełnym wymiarze godzinowym.

## WNIOSEK NR 2:

### Pytanie nr 1

Dzień dobry. Bardzo proszę o informację co oznacza punkt 3 w zamówienia: etat dietetyka. Wymagana jest umowa o pracę, czy umowa zlecenie wystarczy?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż zgodnie z OPZ wymaga zatrudnienia osoby z uprawnieniami dietetyka, ale nie wymaga zatrudnienia w pełnym wymiarze godzinowym.

## WNIOSEK NR 3:

### Pytanie nr 1

Zgodnie z 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. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium ocen ofert z:

#### Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na: 1.

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Odległość pomiędzy kuchnią podstawową wykonawcy a miejscem dostawy – 40%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

1) Kryterium cena – 60%: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

Oferta o najniższej cenie brutto

$$C = \left( \frac{\text{Cena brutto oferty badanej}}{\text{Cena brutto oferty o najniższej cenie brutto}} \right) \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium tj. } 60 \%$$

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

- 2) algorytm oceny kryterium „odległość pomiędzy kuchnią podstawową wykonawcy a miejscem dostawy”

ilość punktów oferty badanej

$Wp(O) = \frac{\text{ilość punktów oferty badanej}}{\text{ilość punktów maksymalna}} \times 100 \times 40\%$ , gdzie:

ilość punktów maksymalna

ilość punktów maksymalna – maksymalna liczba punktów spośród wszystkich ocenianych ofert .

Opis sposobu punktacji kryterium „odległość pomiędzy kuchnią podstawową wykonawcy a miejscem dostawy”

- 0 – 100 km – 40 pkt.

- powyżej 100 km – 0 pkt.

Ocena na podstawie dołączonych do oferty dokumentu potwierdzającego dysponowanie kuchnią podstawową oraz decyzje państwowego inspektora sanitarnego potwierdzające, iż Wykonawca może produkować i dostarczać posiłki dla odbiorców zewnętrznych w odległości pozwalającej na zapewnienie ciągłości dostawy ciepłych posiłków.

Uwaga:

Zamawiający wymaga, aby lokal, w którym będą przygotowywane posiłki, położony był w odległości dojazdu do 100 km do miejsca realizacji usługi. Odległość dojazdu będzie mierzona za pomocą „Google Maps” - <https://maps.google.pl/>. Jeżeli odległość dojazdu będzie większa niż 100 km Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt.

5) jako niezgodną z warunkami zamówienia

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż nie wyraża zgody na propozycję potencjalnego Wykonawcy i tym samym pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

## **Pytanie nr 2**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w przypadku wykonania przedmiotu zamówienia przez podwykonawców, Wykonawca ma obowiązek najpóźniej 3 dni przed terminem podpisaniem umowy przedłożyć Zamawiającemu aktualne dokumenty podwykonawców w zakresie:

- a) aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących przedmiot zamówienia, o której mowa w art. 61 i 62 ustawy z dnia 25

sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 t.j.) – jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień,

lub

aktualną decyzję państwowego powiatowego inspektora weterynaryjnego o zatwierdzeniu zakładu w zakresie części zamówienia lub rodzaju żywności (grupy produktów) obejmujących przedmiot zamówienia, o której mowa w art. 20 ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023r. poz. 872 t.j.) – jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień,

lub

zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów wydane przez organa urzędowej kontroli na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 t.j.) – jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień;

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż potwierdza, że Wykonawca ma obowiązek najpóźniej 3 dni przed terminem podpisania umowy przedłożyć Zamawiającemu dokumenty podwykonawców zgodnie z Rozdziałem XVI SWZ – Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy pkt 4 lit. a.

### **Pytanie nr 3**

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w przypadku wykonania przedmiotu zamówienia przez podwykonawców, Wykonawca ma obowiązek najpóźniej 3 dni przed terminem podpisaniem umowy przedłożyć Zamawiającemu *oświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP - Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP – podstawa prawna art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień?*

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż potwierdza, że Wykonawca ma obowiązek najpóźniej 3 dni przed terminem podpisania umowy przedłożyć Zamawiającemu dokumenty podwykonawców zgodnie z Rozdziałem XVI SWZ – Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy pkt 4 lit. b. tj.

- b) *zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem składania ofert lub dokument równoważny. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP – podstawa prawna art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - ze wskazaniem dokładnego adresu miejsca przygotowania posiłków.*

#### **Pytanie nr 4**

Prosimy o potwierdzenie, że w przypadku wykonania przedmiotu zamówienia przez podwykonawców, Wykonawca ma obowiązek najpóźniej 3 dni przed terminem podpisaniem umowy przedłożyć Zamawiającemu *oświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP lub dokument równoważny* typu certyfikat Systemu HACCP na żywnie zbiorowe wystawione przez zewnętrzną, niezależną jednostkę certyfikującą.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż potwierdza, że Wykonawca ma obowiązek najpóźniej 3 dni przed terminem podpisania umowy przedłożyć Zamawiającemu dokumenty podwykonawców zgodnie z Rozdziałem XVI SWZ – Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy pkt 4 lit. b. tj.

*b)zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP wystawione nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem składania ofert lub dokument równoważny. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP – podstawa prawna art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - ze wskazaniem dokładnego adresu miejsca przygotowania posiłków.*

#### **Pytanie nr 5**

Zamawiający na warunek udziału w postępowaniu dot. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów wymaga aby: „Wykonawca posiadał zgłoszoną działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania,

konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi, do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych - Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz.1980 t.j.)." W myśl art. 12 ust. 1 Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. 2001 nr 5 poz. 44 ze zm.) przywołanej w warunku przez Zamawiającego "1. Podjęcie działalności w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi podlega zgłoszeniu wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych właściwemu ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, z zastrzeżeniem ust. 2."

Natomiast z OPZ wynika, że Wykonawca świadczył będzie usługi żywieniowe wyłącznie w formie gotowanych posiłków, suchego prowiantu lub sposobem mieszanym, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego. Przedmiot zamówienia nie obejmuje produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi. Wykonawca będzie przetwarzał produkty rolno-spożywcze nie będąc ich producentem lub dostarczał produkty nabyte bezpośrednio od takiego producenta. Wykonawca usługi zbiorowego żywienia objętego postępowaniem nie podlega takiemu wpisowi. Wobec powyższego wnosimy o wykreślenie tego warunku udziału w SWZ.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż zgodnie z Rozdziałem VII Wykaz podmiotowych środków dowodowych pkt. 2.1.4, Zamawiający wymaga:

**potwierdzenia o zgłoszeniu działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi wydane przez wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, właściwego ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę Wykonawcy – na podstawie art. 12 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023r. poz. 1980 t.j.)– jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień.**

Zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023r. poz. 1980 t.j.) art. 12 ust. 1, tj. *Podjęcie działalności w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi podlega zgłoszeniu wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych właściwemu ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę zgłaszającego, z zastrzeżeniem ust. 2.* Art. 12 ust. 2 pkt. 2, tj. *Przepis ust. 1 nie dotyczy: 2) podjęcia działalności gospodarczej w zakresie obrotu detalicznego artykułami rolno-spożywczymi.*

W związku z powyższym, Zamawiający stawiając powyższy warunek, powołał się na zapis art. 12 ust. 2 pkt. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023r. poz. 1980 t.j.) i tym samym dodał zapis, tj. *jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień.*

Analizując powyższe, Wykonawca nie jest zobowiązany do posiadania i przedłożenia w/w dokumentu. W związku z powyższym, Zamawiający nie wymagał **obligatoryjnie posiadania w/w dokumentu w przedmiotowym postępowaniu.**

**Ponadto, Zamawiający informuje iż, w zakresie w/w wymaganego dokumentu prowadzone jest postępowanie odwoławcze w KIO.**

### **Pytanie nr 6**

Na podstawie art. 436 ust. 3 wnosimy o zmianę zapisu do projektu umowy § 6 ust. 7 i ust 8 „ Łączna wysokość kar umownych nie może w ramach zamówienia podstawowego przekroczyć 30% na „ Łączna wysokość kar umownych nie może w ramach zamówienia podstawowego przekroczyć 10%, o którym mowa w § 4 ust. 1 lit. a umowy.”

Określenie łącznej wartości kar na poziomie 30% wynagrodzenia brutto wykonawcy. Jest to wartość wielokrotnie przewyższająca marżę wykonawcy z tytułu wykonanej usługi. Kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców' stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować może bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c. Należy mieć również na względzie stanowisko Sądu Najwyższego wyrażone w wyroku z 29 listopada 2013 roku Sygn. akt I CSK 124/13, dotyczącego przesłanek miarkowania kar umownych jako rażąco wygórowanych. W uzasadnieniu wyroku Sąd wskazał, iż „kara umowna nie może być instrumentem służącym wzbogaceniu wierzyciela, a zatem przyznającym mu korzyść majątkową w istotny sposób przekraczającą wysokość poniesionej przez wierzyciela szkody. Celem miarkowania kary umownej jest natomiast ochrona równowagi interesów stron i zapobieżenie nadmiernemu obciążeniu dłużnika oraz niesłusznemu wzbogaceniu wierzyciela”.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż nie dopuszcza zmiany § 6 ust. 7 i ust. 8 projektu umowy poprzez obniżenie maksymalnej łącznej wysokości kar umownych dla zamówienia podstawowego oraz dla zamówienia opcjonalnego. Kary umowne naliczane są za poszczególne naruszenia umowy. W przepisach Pzp nie określono górnego limitu kar umownych, których może dochodzić Zamawiający. Projektowana maksymalna wysokość kar umownych nie jest rażąco wygórowana w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody. Zgodnie z orzeczeniem KIO 2327/23 z dnia 22 sierpnia 2023 r. „Maksymalna wysokość kar umownych nie może być określona na poziomie, który może być traktowany jako rażąco wygórowany w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody. Ponoszone kary umowne powinny być odczuwalne, ale nie w stopniu który może powodować uznanie niecelowości umowy”. Odnosząc się do powyższego oraz do zapisów w projekcie umowy dotyczących wysokości kar umownych nie można uznać że pułapy są rażąco wygórowane. Usługa cateringu jest usługą priorytetową, która musi być świadczona codziennie, z należytą starannością. Wprowadzenie kar umownych ma na celu zmotywowanie Wykonawcy do spełnienia świadczenia.

#### **Pytanie nr 7**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 222 ust. 4 Pzp najpóźniej przed otwarciem ofert udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

#### **Pytanie nr 8**

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze 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:** Zamawiający informuje, iż w przepisach Pzp nie określono górnego limitu kar umownych, których może dochodzić Zamawiający. Projektowana wysokość kar umownych nie jest rażąco wygórowana w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody. Zgodnie z orzeczeniem KIO 2327/23 z dnia 22 sierpnia 2023 r. „Maksymalna wysokość kar umownych nie może być określona na poziomie, który może być traktowany jako rażąco wygórowany w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody. Ponożone kary umowne powinny być odczuwalne, ale nie w stopniu który może powodować uznanie niecelowości umowy”. Odnosząc się do powyższego oraz do zapisów w projekcie umowy dotyczących wysokości kar umownych nie można uznać że kary umowne są rażąco wygórowane. Usługa cateringu jest usługą priorytetową, która musi być świadczona codziennie, z należytą starannością. Wprowadzenie kar umownych ma na celu zmotywowanie Wykonawcy do spełnienia świadczenia.

Mając na uwadze powyższe Zamawiający nie dopuszcza obniżenia wysokości o 50 % poszczególnych kar umownych określonych w § 6 ust. 2 pkt. 1) lit. a) – p) projektu umowy przewidzianych dla zamówienia podstawowego. Przewidziane tam kary umowne nie są rażąco wygórowane w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody.

Jednakże, mając na uwadze stanowisko KIO, Zamawiający wyraża zgodę na propozycję potencjalnego Wykonawcy na dokonanie obniżenia o 50 % wysokości poszczególnych kar umownych przewidzianych w projekcie umowy w § 6 ust. 2 pkt. 2) lit. a) – p) dla zamówienia opcjonalnego. W związku z powyższym, Zamawiający dokona stosownych zmian w treści SWZ.

### **Pytanie nr 9**

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 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.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wymaga aby osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków (np. kucharz) były zatrudnione na umowę o pracę. Każda osoba wykonująca w/w czynności, podczas ich faktycznego wykonywania w okresie obowiązywania umowy, musi być zatrudniona w oparciu o stosunek pracy.

Warunkiem natomiast jest, że jeżeli dana czynność została wskazana przez Zamawiającego, to niezależnie od rozwiązań organizacyjnych Wykonawcy, każda osoba wykonująca tę czynność w ramach realizacji zamówienia musi być zatrudniona zgodnie z art. 22 § 1 k.p.

Przepis ten stanowi implementację art. 18 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE i art. 36 ust. 2 dyrektywy 2014/25/UE, w myśl zasady, że wykonawca lub podwykonawca ubiegający się o środki publiczne, powinien realizować zamówienie z poszanowaniem obowiązków w dziedzinie prawa ochrony środowiska, prawa socjalnego i prawa pracy, ustanowionych w przepisach unijnych, krajowych, układach zbiorowych bądź w przepisach międzynarodowego prawa ochrony środowiska, prawa socjalnego i prawa pracy.

Zamawiający daje możliwość Wykonawcy zmiany czy też bieżącej aktualizacji osób realizujących przedmiot zamówienia. Mając powyższe na uwadze nie ma możliwości, żeby osoby nie będące zatrudnione na umowę o pracę wykonywały czynności związane z przygotowaniem posiłków.

### **Pytanie nr 10**

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 informuje, że nie wyraża zgody na propozycję potencjalnego Wykonawcy, aby zatrudnił w ramach przedmiotu umowy wykonanie umowy w oparciu o inną umowę o pracę osób wykonujących czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków. Wykonawca powinien podjąć takie rozwiązanie organizacyjne, które zapewni wykonanie umowy zgodnie z jej treścią, tj. § 9 umowy – Regulacje w zakresie obowiązku zatrudnienia na umowę o pracę. Pozostałe osoby mogą być zatrudnione w oparciu o inną umowę o pracę, np. kierowca.

### **Pytanie nr 11**

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż pytanie dotyczy innego postępowania. Zamawiający w SWZ nie określił trwania remontów, a tym bardziej nie wyszczególnił pacjentów.

### **Pytanie nr 12**

Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż projekt umowy przewiduje, że wynagrodzenie dla Wykonawcy nie może przekroczyć kwot maksymalnych wpisanych w umowie, a wysokość cen jednostkowych żywienia jednego żołnierza oraz narzutu dla posiłków zostały określone w § 4 ust 2 oraz w formularzu ofertowym. Wartość określona w § 4 ust. 2: w pkt 1) lit. a, b, c, w pkt 2) lit. a, w pkt 3) lit. a, b, jest wartością maksymalną, a jej niezrealizowanie nie może stanowić podstawy dla Wykonawcy dochodzenia jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu. Projekt umowy przewiduje, że (§ 4 ust. 5 i ust. 6): Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby posiłków będących przedmiotem zamówienia z przyczyn, których nie można było przewidzieć przy zawieraniu umowy, mimo dochowania należytej staranności przy ustalaniu

potrzeb. Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego. Wynagrodzenie z § 4 ust. 1 będzie wówczas odpowiednio pomniejszone do wartości faktycznie zamówionego i wykonanego zakresu umowy. Wynagrodzenie Wykonawcy za zrealizowaną usługę ustalane będzie w oparciu o iloczyn rzeczywistych ilości wydanych racji żywnościowych przez Wykonawcę oraz ceny jednostkowej.

W związku z powyższym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości negocjacji cen w przypadku zmniejszenia liczby żywionych. Zamawiający gwarantuje natomiast wykonanie zamówienia podstawowego do wartości minimum 50 % tego zamówienia.

### **Pytanie nr 13**

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

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż pytanie o wydawanie posiłków pacjentom nie dotyczy niniejszego postępowania, gdyż prowadzone postępowanie dotyczy żywienia żołnierzy.

### **Pytanie nr 14**

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:

1. 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.

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

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

4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wyraża zgodę na propozycję potencjalnego Wykonawcy o wprowadzeniu zmiany dotyczącej waloryzacji wynagrodzenia w oparciu o art. 439 Pzp. W związku z powyższym dokona stosownych zmian w treści SWZ.

#### **Pytanie nr 15**

W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami diety i obowiązującymi wytycznymi.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż w przypadku stwierdzenia uwag przez Zamawiającego dotyczących zaplanowanego jadłospisu na etapie jego weryfikacji, Zamawiający odeśle jadłospis do przedstawiciela Wykonawcy odpowiedzialnego za realizację umowy w celu jego poprawy. Jeśli posiłki dostarczone będą niezgodne z jadłospisem (ilość, rodzaj) wówczas naliczone zostaną kary umowne zgodnie z umową – par. 6, ust. 2 pkt 1 lit. e, f, g, i).

### **Pytanie nr 16**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w jednostce. 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 informuje, iż nie wyraża zgody na propozycję potencjalnego Wykonawcy i tym samym pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

### **Pytanie nr 17**

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w Załączniku nr 1 do SWZ zapisu określającego dni świąteczne państwowe i wojskowe.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wszystkie dni państwowe i świąteczne określa kalendarz.

### **Pytanie nr 18**

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że całodzienne wyżywienie powinno składać się z trzech posiłków (śniadanie, obiad i kolacja). W Załączniku nr 1 do SWZ Zamawiający umieścił grupy potraw zalecanych w drugim śniadaniu, który sugeruje, że powinno znaleźć się również w całodziennym wyżywieniu szkolnym 020.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż całodzienne wyżywienie żołnierza zostało szczegółowo określone w Opisie Przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.

### **Pytanie nr 19**

Czy Zamawiający potwierdza, że w Załączniku nr 3 do SWZ zawiera przykładową gramaturę potraw i produktów na jednego żywionego?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż potwierdza, że w załączniku nr 3 do SWZ zawiera przykładową gramaturę potraw i produktów na jednego żywionego.

#### **Pytanie nr 20**

Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie w Załączniku nr 1 do SWZ zapisu określającego rodzaje typowych dań żołnierskich.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż typowe dania wojskowe to m.in.: grochówka, gulasz, pieczeń, bigos, żurek, zrazy, itp.

#### **Pytanie nr 21**

Wykonawca prosi o sprecyzowanie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „dania podstawowe wchodzące w skład wszystkich posiłków,, odnośnie powtarzalności w ciągu 10 dni jadłospisu.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż te same rodzaje zup, drugich dań, posiłków śniadaniowych i kolacyjnych nie mogą występować częściej niż raz na 10 dni.

#### **Pytanie nr 22**

Wykonawca wnosi o dodanie zapisu dotyczącego określenia czasu na ewentualne uwagi i sugestie Zamawiającego. Proponujemy, aby czas na zgłaszanie uwag wynosił do 3 dni roboczych przed realizacją jadłospisu.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż nie wyraża zgody na propozycję potencjalnego Wykonawcy i tym samym pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

#### **Pytanie nr 23**

Czy Zamawiający dopuszcza planowania produktów typu: dżem, powidła, masło, margaryna w opakowaniach jednostkowych wyporcjowanych w zamian za sztukowane w opakowaniach jednostkowych pakowanych fabrycznie? Pod względem jakości serwowanych potraw nie ma to znaczenia natomiast niewątpliwie wpłynie na zmniejszenie ilości odpadów.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż dopuszcza planowanie produktów tj. dżem, powidła, masło itp. w opakowaniach jednorazowych.

#### **Pytanie nr 24**

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwi lepsze zbilansowanie diet oraz zapewni większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wyraża zgodę na propozycję potencjalnego Wykonawcy, gdyż Zamawiający w wytycznych nie ma określonej częstotliwości układania jadłospisów.

#### **WNIOSEK NR 4**

##### **Pytanie nr 1**

Zamawiający w Załączniku nr 6 do SWZ – Istotne postanowienia umowy -§ 1 Przedmiot umowy ust. 6- zawarł następującą regulację:

6. Wykonawca zapewni, by w czasie realizacji usługi żywienia nie następowała powtarzalność dań podstawowych, wchodzących w skład wszystkich posiłków.

Natomiast w OPZ Zamawiający przyjął następujące zapisy:

W dekadzie (10 dni) nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.

Wnosimy o ujednoczenie zapisów zgodnie z zapisami OPZ, gdyż zaproponowany zapis projektu umowy może sugerować, że w ciągu całego okresu trwania umowy nie może nastąpić powtarzalność dań podstawowych.

W związku z powyższym proponujemy zmianę zapisu na następujący:

6. Wykonawca zapewni, by w jadłospisie dekadowym (10 dni) nie następowała powtarzalność dań podstawowych, wchodzących w skład wszystkich posiłków.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje iż, wyraża zgodę na propozycję potencjalnego Wykonawcy. W związku z tym, dokona stosownych zmian w treści SWZ.



## **Pytanie nr 2**

Prosimy o informację, czy Zamawiający dopuszcza możliwość by w dni w których w jadłospisie zaplanowano śniadanie lub kolację na ciepło, Wykonawca po zabezpieczeniu na rzecz Zamawiającego odpowiednich rozwiązań technicznych zapewniających dostarczoną potrawom utrzymanie odpowiedniej temperatury – np. poprzez dostarczenie białych grzewczych oraz naczyń jednorazowych- dostarczał śniadania lub kolacje w naczyniach zbiorczych GN do indywidualnego wydania porcji na terenie stołówki Zamawiającego. Zaproponowane rozwiązanie w znaczący sposób pozwala na urozmaicenie jadłospisów w zakresie śniadań i kolacji, przy jednoczesnym zachowaniu odpowiednich temperatur przygotowywanych posiłków.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że wydawanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu kuchennego zapewnionego przez Wykonawcę. Zamawiający informuje, że nie wyraża zgody na propozycję potencjalnego Wykonawcy na dostarczanie posiłków w naczyniach zbiorczych GN do indywidualnego wydania porcji na terenie stołówki Zamawiającego. Zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia posiłki będą przygotowywane w kuchni macierzystej Wykonawcy i wydawane w miejscu dyslokacji żołnierzy, tzn. wydawane przedstawicielom Zamawiającego w formie posiłków poporcjowanych **W HERMETYCZNIEM ZAMKNIĘTYCH OPAKOWANIACH JEDNORAZOWYCH** w ilości odpowiedniej do ilości żywnych oraz rodzaju wydawanych posiłków.

## **Pytanie nr 3**

Prosimy o potwierdzenie, że to pracownicy Zamawiającego będą odpowiedzialni za utrzymanie czystości w miejscu wydawania posiłków- tj. zebranie resztek pokonsumpcyjnych ze stołów oraz naczyń jednorazowych po spożytych posiłkach do worków lub pojemników na odpady.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje iż, sprzątnięciem będą zajmowały się pracownicy Zamawiającego, którzy odpowiedzialni są za porządek na stołówce. Obowiązkiem Wykonawcy jest odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

## **Pytanie nr 4**

Prosimy o wskazanie miejsca odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż miejscem odbioru odpadów pokonsumpcyjnych jest adres dostawy cateringu, tj. m. Biała Podlaska ul. Łomaska 92, 21-500 Biała Podlaska.

### **Pytanie nr 5**

Prosimy o informacje, czy Zamawiający wymaga od Wykonawcy dostarczania sztućców jednorazowych i jednorazowych kubków do napojów?

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wymaga od Wykonawcy dostarczenia sztućców jednorazowych oraz jednorazowych kubków do napojów zgodnie z zapisem w OPZ, tj. *Wykonawca zapewni naczynia jednorazowego użytku do zabezpieczenia w/w posiłków w ilości odpowiedniej do ilości żywnionych oraz rodzaju wydawanych posiłków.*

### **Pytanie nr 6**

Prosimy o informacje, czy Zamawiający wymaga obecności pracowników Wykonawcy przy wydawaniu posiłków żołnierzom, czy za czynności wydawania posiłków żołnierzom odpowiedzialny będą pracownicy Zamawiającego.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, że przy wydawaniu posiłków żołnierzom odpowiedzialni będą pracownicy Zamawiającego, tj. żołnierze oddelegowani do tego zadania.

### **Pytanie nr 7**

W par. 5 ust. 14 projektu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków będących przedmiotem zamówienia z przyczyn, których nie można było przewidzieć przy zawieraniu umowy, mimo dochowania należytej staranności ustalaniu potrzeb. Prosimy o potwierdzenie że Zamawiający gwarantuje minimalną realizację zamówienia na poziomie minimum 50% wartości zamówienia zgodnie z zapisami par. 4 ust 12. Projektu umowy - Minimalna wartość umowy jaką Zamawiający gwarantuje wykonać nie może być mniejsza niż 50% wartości określonej w ust. 1 lit. a.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wyraża zgodę na propozycję potencjalnego Wykonawcy. W związku z tym, dokona stosownych zmian w treści SWZ.

### **Pytanie nr 8**

W par. 7 ust. 6 projektu umowy Zamawiający zastrzega że przysługuje prawo odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca nie podpisze aneksu do umowy.

Prosimy o wyjaśnienie czego dotyczy aneks do umowy o którym pisze zamawiający oraz jakich sytuacji powyższa regulacja będzie dotyczyć.

**Odpowiedź:** Zamawiający informuje, iż wyraża zgodę na propozycję potencjalnego Wykonawcy. W związku z tym, dokona stosownych zmian w treści SWZ.

*W wyniku złożonych wyjaśnień treści SWZ, Zamawiający dokonał zmian treści SWZ.*

**KOMENDANT**

**/-/ wz. ppłk Krystian KWIATKOWSKI**