

Zamawiający:

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 5
ul. Rzeckiego 10, 20-637 Lublin

ODPOWIEDZI NA PYTANIA

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków dla uczniów w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 5 w Lublinie, ul. Ignacego Rzeckiego 10 (znak sprawy: KG 261.1.2021)

Działając zgodnie z art. 284 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r., poz.1129), w związku z wnioskami Wykonawców o wyjaśnienie treści SWZ, Zamawiający przekazuje treść pytań nadesłanych do w/w postępowania wraz z wyjaśnieniami:

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by jadłospis był planowany zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ, które zostały opisane m.in w „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r. poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

2. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że codziennie w skład śniadania ma wchodzić wędlina oraz ser żółty?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

3. Wykonawca prosi o wyjaśnienie zapisu: „Potrawy powinny być lekkostrawne (...)” Zamawiający w wymaganiach dotyczących poszczególnych posiłków wymienił potrawy/ produkty, które nie są lekkostrawne – ser żółty, fasolka po bretońsku bądź łazanki z kapustą.

Jak Wykonawca ma rozumieć te dwa sprzeczne zapisy?

Odpowiedź: Zamawiający preferuje podawanie posiłków lekkostrawnych, ale dopuszcza sporadycznie posiłki takie jak fasolka po bretońsku czy łazanki.

4. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaić planowanie jadłospisów zwłaszcza w sezonie zimowy.

Odpowiedź: Tak.

5. Wykonawca prosi o wykreślenie zapisu określającego wartość energetyczną poszczególnych potraw: “1) zupa: gramatura ok. 350 ml i kaloryczność ok. 250 kcal, 2) drugie danie: gramatura ok. 400 gram i kaloryczność ok. 600 kcal. “ Wartości energetyczne potraw będą różne co wynika z różnych receptur (zupa grochowa z ziemniakami będzie różna pod względem wartości energetycznej w porównaniu z np. zupą koperkową z ryżem). Ponadto zgodnie z założeniami żywienia zbiorowego, wartość energetyczna diet powinna być bilansowana okresowo, a nie dziennie. Średnia wartość energetyczna z danego okresu powinna mieścić się w wymaganej granicy tzn. w jeden dzień może być niższa, a w drugi wyższa niż założenie.

W związku z tym, że będzie żywiona niejednorodna grupa pod względem wielu i płci Wykonawca prosi o określeniu średnioważonej normy żywienia która umożliwi określenie wartości energetycznej.

Odpowiedź: Zamawiający zmienia SWZ w zakresie przedstawionego zapisu w zał. nr 6:

Było:

„Obiad dla **uczniów** musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- 1) zupa: gramatura ok. 350 ml i kaloryczność ok. 250 kcal,
- 2) drugie danie: gramatura ok. 400 gram i kaloryczność ok. 600 kcal,
- 3) deser: np. kompot, owoc, napoje owocowe lub warzywne o pojemności do 200 ml.”

Zamawiający zmienia na zapis:

„Obiad dla **uczniów** musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- 1) zupa: gramatura min. 350 ml i kaloryczność min. 250 kcal,
- 2) drugie danie: gramatura min. 400 gram i kaloryczność min. 600 kcal,
- 3) deser: np. kompot, owoc, napoje owocowe lub warzywne o pojemności do 200 ml.”

6. Wykonawca prosi określenie grup wiekowych żywionych oraz ich zapotrzebowania energetycznego – średnioważona norma żywienia.

Odpowiedź: Zamawiający poniżej podaje grupy wiekowe:

Oddział przedszkolny – 5-6 lat

Uczniowie ZSO nr 5 w Lublinie – 7-20 lat

Zamawiający w odpowiedzi na pytanie 5 określił minimalne wartości kaloryczne poszczególnych posiłków.

7. W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni".

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

8. 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, objęcie kwarantanną) Uzasadnienie: 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 czy objętych kwarantanną. 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 nie wyraża zgody.

9. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycją poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa art. 455 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odpowiedź: Zamawiający nie wprowadza wnioskowanych zmian do SWZ.

10. W jakim przedziale czasowym konieczni są pracownicy terenie Zamawiającego do wydania posiłków i ile osób wydaje posiłki w każdym zadaniu?

Odpowiedź: Posiłki wydawane są w godzinach określonych w SWZ. Zadaniem Wykonawcy jest skalkulowanie ilości osób niezbędnych do prawidłowego świadczenia usługi.

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

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza odchylenie temperatury zgodnie z systemem HACCP.

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

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę.

13. Prosimy o podanie średnich stanów żywionych zrealizowanych z rozbiciem na poszczególne miesiące. Dane proszę umieścić w poniższej tabeli.

Oddział szkolny

Posiłek:	Wrzesień 2020	Październik 2020	Listopad 2020	Grudzień 2020	Styczeń 2021	Luty 2021	Marzec 2021	Kwiecień 2021	Maj 2021	Czerwiec 2021
Obiad										

Oddział przedszkolny

Posiłek:	Wrzesień 2020	Październik 2020	Listopad 2020	Grudzień 2020	Styczeń 2021	Luty 2021	Marzec 2021	Kwiecień 2021	Maj 2021	Czerwiec 2021
Śniadanie										

Obiad										
Podwieczorek										

Odpowiedź:

Zamawiający poniżej przekazuje uzupełnioną tabelę. Jednocześnie informuje, że rok szkolny 2020/2021 był rokiem nietypowym ze względu na epidemię COVID-19.

Oddział szkolny

Posiłek:	Wrzesień 2020	Październik 2020	Listopad 2020	Grudzień 2020	Styczeń 2021	Luty 2021	Marzec 2021	Kwiecień 2021	Maj 2021	Czerwiec 2021
Obiad	4893	3623	294	0	1151	1773	1230	300	1833	2445

Oddział przedszkolny

Posiłek:	Wrzesień 2020	Październik 2020	Listopad 2020	Grudzień 2020	Styczeń 2021	Luty 2021	Marzec 2021	Kwiecień 2021	Maj 2021	Czerwiec 2021
Śniadanie	506	229	128	156	153	332	388	48	418	139
Obiad	506	229	128	156	153	332	388	48	418	139
Podwieczorek	506	229	128	156	153	332	388	48	418	139

14. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 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 pozostawia zapisy SWZ bez zmian.

15. Kto zapewnia środki czystości w miejscu wydania posiłków?

Odpowiedź: Wykonawca ma zapewnić środki czystości w miejscu wydania posiłków.

16. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne, odpady komunalne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlegających aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkują mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i odpadów komunalnych (w tym opakowania jednorazowe). W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że od dnia 01.01.2020 r. weszła w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów.

Prosimy o potwierdzenie, że to Zamawiający odpowiada za zmianę gospodarkę odpadami.

Odpowiedź: Wykonawca świadczący usługę jest wytwórcą i jednocześnie posiadaczem odpadów, w związku z tym to na Wykonawcy ciąży obowiązek realizacji zadań wynikających z ustawy o odpadach.

17. Czy w stosunku do pomieszczeń udostępnionych wykonawcy, które będą wydierżawione Wykonawcy są dopuszczenia sanepidu lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego?

Odpowiedź: Pomieszczenia są w stanie dobrym, pozwalającym na dalsze korzystanie (poprzedni wykonawca korzystał z tych pomieszczeń).

18. Czy w stosunku do pomieszczeń udostępnionych wykonawcy, które będą wdzierżawione Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?

Odpowiedź: Zamawiającemu nie zostały wydane żadne decyzje.

19. W jakim stanie technicznym są pomieszczenia do najmu?

Odpowiedź: Pomieszczenia są w stanie dobrym, pozwalającym na dalsze korzystanie (poprzedni wykonawca korzystał z tych pomieszczeń).

20. Czy zamawiający przewiduje przekazanie wykonawcy sprzętu niezbędnego do wykonania usługi ? Prosimy o szczegółowe podanie jaki dokładnie sprzęt będzie udostępniony

Odpowiedź: Wyposażenie, które jest na stanie kuchni zostało ujęte w załączniku nr 7.

21. Prosimy zamawiającego o informację jaka jest obecna cena poszczególnych posiłków i wsad do kotła?

Odpowiedź: Poniżej Zamawiający podaje aktualną cenę posiłków:

Oddział przedszkolny: 5,90 zł (cena za 1 osobę – śniadanie, obiad, podwieczorek) i 3,90 zł (wsad do kotła),

klasa I-III – 7,70 zł (cena 1 obiadu) i 4,00 zł (wsad do kotła),

klasa IV-VIII – 7,70 zł (cena 1 obiadu) i 4,20 zł (wsad do kotła),

klasy LO – 7,70 zł (cena 1 obiadu) i 4,50 zł (wsad do kotła)

22. Prosimy Zamawiającego o informację kto obecnie świadczy usługę żywienia uczniów?

Odpowiedź: Poprzedni wykonawca był związany umową do 30.06.2021r. Poprzedni Wykonawca to: Henryka Wójtowicz, Ul. Ignacego Rzeckiego 10, 20-637 Lublin

23. Prosimy zamawiającego o informację jaka jest obecna cena za osobodzień:

-Cena brutto obiadu dwudaniowego na 1 osobę dla ucznia szkoły podstawowej

-Cena brutto obiadu dwudaniowego na 1 osobę dla dziecka oddziału przedszkolnego

-Cena brutto zestawu (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) na 1 osobę dla dziecka oddziału przedszkolnego

Odpowiedź: Zamawiający podał aktualne ceny w odpowiedzi na pytanie 21.

24. Jakie są średnie koszty mediów za: energię, ciepło, wodę, ścieki, gaz?;

Odpowiedź: Średnie koszty mediów wynoszą:

- Energia elektryczna od 420,00 do 800,00 zł. miesięcznie
- Ciepło i ogrzewanie w zależności od pory roku od 400,00 zł. do 1300,00 zł.
- Woda i ścieki 280,00-300,00 zł.
- Gaz od 180,00 do 400,00 zł
- Winda 61,50 zł

25. Jakie są średnie koszty wywozu odpadów (komunalnych, pokonsumpcyjnych)?

Odpowiedź: Zamawiający nie prowadzi stołówki szkolnej (usługa przygotowywania i podawania posiłków) od 2004r., jest to usługa zewnętrzna. W związku z powyższym Zamawiający nie posiada takich informacji.

26. Jakie są średnie koszty DDD (deratyzacja, dezynfekcja, dezynsekcja)?

Odpowiedź: Zamawiający nie prowadzi stołówki szkolnej (usługa przygotowywania i podawania posiłków) od 2004r., jest to usługa zewnętrzna. W związku z powyższym Zamawiający nie posiada takich informacji.

27. Czy Pracownicy w chwili obecnej pracujący w obrębie kuchni będą przekazani Wykonawcy na mocy par.23' Kodeksu Pracy?

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że nie prowadzi stołówki szkolnej (usługa przygotowywania i podawania posiłków) od 2004r. W związku z powyższym Zamawiający informuje, iż nie przewiduje obowiązku przejścia przez Wykonawcę dotychczasowych pracowników.

28. Jaka jest obecnie obsada osobowa w obrębie kuchni?

Odpowiedź: Zamawiający nie prowadzi stołówki szkolnej (usługa przygotowywania i podawania posiłków) od 2004r., jest to usługa zewnętrzna. W związku z powyższym Zamawiający nie posiada takich informacji.

29. Jakie są koszty zatrudnienia Personelu w obrębie kuchni?

Odpowiedź: Zamawiający nie prowadzi stołówki szkolnej (usługa przygotowywania i podawania posiłków) od 2004r., jest to usługa zewnętrzna. W związku z powyższym Zamawiający nie posiada takich informacji.

30. Czy Zamawiający dysponuje termoportami i Gn'ami, w których przewożone będą posiłki z kuchni do stołówki

szkolnej? Jeżeli tak to czy ich ilość jest wystarczająca czy Wykonawca będzie musiał dokupić ww. asortyment?

Odpowiedź: Wyposażenie, które jest na stanie kuchni zostało ujęte w załączniku nr 7. Zamawiający nie posiada innego sprzętu czy wyposażenia, niż to ujęte w załączniku nr 7.

31. Czy w obrębie kuchni znajduje się zmywarka, zmywarko-wyparzarka czy wyparzarka? Jeżeli tak to jaka? Jakie środki są podłączane do mycia, nabłyszczania?

Odpowiedź: Wyposażenie, które jest na stanie kuchni zostało ujęte w załączniku nr 7. Zamawiający nie posiada innego sprzętu czy wyposażenia, niż to ujęte w załączniku nr 7.

32. Czy Wykonawca będzie zobowiązany dokupić sprzęt drobny czy jest on na wyposażeniu kuchni?

Odpowiedź: Wyposażenie, które jest na stanie kuchni zostało ujęte w załączniku nr 7. Zamawiający nie posiada innego sprzętu czy wyposażenia, niż to ujęte w załączniku nr 7.

33. Czy Zamawiający posiada środek transportu do przewożenia posiłków z kuchni do stołówki szkolnej czy leży to w gestii Wykonawcy?

Odpowiedź: Zamawiający nie posiada środka transportu. To Wykonawca ma za zadanie dostarczyć i zapewnić posiłki uczniom.

34. Czy w okresie ferii zimowych, wakacji i jakichkolwiek przerw świątecznych dzieci w przedszkolu i szkole są obecne? Jeżeli tak to w jakiej ilości?

Odpowiedź: Zamawiający przewiduje, że jedynie w okresie ferii zimowych będą obecne dzieci z oddziału przedszkolnego w ilości podanej w SWZ. W pozostałe przerwy Zamawiający nie przewiduje wydawania posiłków.

35. Czy jeżeli w okresie wakacji i dłuższych przerw w nauczaniu i funkcjonowaniu przedszkola kuchnia jest zamknięta, Wykonawca będzie ponosił koszty dzierżawy?

Odpowiedź: Umowa będzie zawarta na okres 10 miesięcy. Zamawiający nie przewiduje trwania umowy podczas wakacji. Wykonawca będzie ponosił koszty dzierżawy przez cały okres trwania umowy, np. przypadku przerw świątecznych.