

Wszyscy, którzy pobrali SWZ

Dotyczy: **postępowania o zamówienie publiczne na: *Najem kuchni i stołówki szkolnej oraz przygotowanie, dostawa i wydawanie obiadów dla uczniów Zespołu Szkół w Michałowie.***

W związku z prośbą o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu na *Najem kuchni i stołówki szkolnej oraz przygotowanie, dostawa i wydawanie obiadów dla uczniów Zespołu Szkół w Michałowie*, opublikowanego w BZP nr 2022/BZP 00235157/01 z dnia 01.07.2022r., działając w trybie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021r. poz.1129), wyjaśniam co następuje:

Zapytanie nr 1

Pyt.1.

Zamawiający określił szacunkową ilość obiadów na 260 dziennie. Z uwagi na fakt, iż jest to wartość kluczowa z punktu widzenia kalkulacji cenowej, bardzo prosimy o podanie średniej ilości uczniów korzystających z obiadów w roku szkolnym 2021/2022.

Odp.: Średnia ilość uczniów korzystających z obiadów to 260 dziennie.

Pyt.2.

Prosimy informację, czy wykonawca będzie zobowiązany z mocy prawa do przejęcia jakichkolwiek pracowników w trybie art. 23 1 Kodeksu. Jeżeli tak, to prosimy o dodatkowe informacje:

A./ Ilu dokładnie pracowników będzie zobowiązany przejąć Wykonawca w ramach realizacji zamówienia?

B./ Kto jest aktualnym pracodawcą w/w pracowników?

C./ Prosimy o podanie listy stanowisk osób przeznaczonych do przejęcia wraz z pełną informacją dotyczącą wszystkich składników wynagrodzenia

D./ Prosimy o podanie zestawienia zaległych i bieżących urlopów na dzień: 31.06.2022 roku.

E./ Jaka jest forma, rodzaj i termin zatrudnienia osób przeznaczonych do przejęcia?

Odp.: Wykonawca nie będzie przejmował pracowników.

Pyt.3.

Prosimy o informację, ile osób i na jakich stanowiskach jest aktualnie zatrudnionych w kuchni szkolnej.

Odp.: Szkoła nie zatrudnia pracowników do kuchni.

Pyt.4.

Czy uczniowie klas „0” korzystają z posiłków szkolnych w formie: „śniadanie + obiad” lub „obiad + podwieczorek”? Ilu takich uczniów było w roku szkolnym 2021/2022?

Odp.: Nie posiadamy klas „0”.

Pyt.5.

Prosimy o informację w jaki sposób są aktualnie dowożone posiłki z budynku Szkoły Podstawowej do budynku Liceum.

Odp.: Dowóz oraz sposób podania posiłku należy do wykonawcy. Uczniowie posiłki dostają w naczyniach jednorazowych, posiłek dowożony jest transportem wykonawcy.

Pyt.6.

W Rozdziale III, pkt. 18 SWZ zamieszczono zapis mówiący o tym, że warzywa i owoce mrożone można stosować tylko wtedy, gdy „na rynku nie występuje nie występuje produkt świeży.”

Czy to oznacza, że Zamawiający wymaga od wykonawcy zakupu nowalijek wtedy, gdy się one pojawią na rynku? Nowalijki nie są najzdrowszymi produktami w żywieniu dzieci. Są natomiast bardzo drogie. Prosimy o wykreślenie tego zapisu.

Odp.: Zapis nie zostanie wykreślony.

Pyt.7.

Prosimy o informację, ile wynosił wsad do kotła w końcówce roku szkolnego 2021/2022.

Odp.: Wsad do kotła to kwota 4zł.

Pyt.8.

Prosimy o informację, ile dzieci było finansowanych z funduszu MGOPS?

Odp.: 28 uczniów korzystało z funduszu MGOPS.

Pyt.9.

Prosimy o informację czy dzieci finansowe z funduszu MGOPS zostały ilościowo ujęte w ogólnej szacunkowej licznie ok. 260 żywionych dziennie?

Odp.: Uczniowie korzystający z funduszu MGOPS są wliczeni w ogólną szacunkową dzienną liczbę wydawanych obiadów.

Pyt.10.

Prosimy o informację, ilu pracowników szkoły korzysta z obiadów produkowanych w kuchni szkolnej?

Odp.: Z posiłków korzysta 8 pracowników szkoły.

Pyt.11.

Prosimy o dodatkowe informacje nt. realizacji programu „szklana mleka”:

A./ kto zakupuje mleko?

B./ jaka jest rola wykonawcy przy realizacji tego programu?

Odp.: Przyjęcie mleka, przechowanie i wydanie uczniom.

Pyt.12.

W Rozdziale III, pkt. 37 SWZ zamieszczono zapis mówiący o niezmienności ceny w okresie realizacji zamówienia. Zważywszy na obecny poziom inflacji (w czerwcu: 15,6%) oraz planowany w roku przyszłym dwukrotny wzrost minimalnego wynagrodzenia, zawarcie w/w zapisu w SWZ jest niezgodne z ogólnie przyjętymi zasadami współżycia społecznego oraz celem gospodarczym dla którego zostanie zawarta umowa o zamówienia publiczne. Prosimy o uwzględnienie obu w/w parametrów kosztotwórczych w zapisach umowy umożliwiających

zmianę ceny w trakcie realizacji zamówienia. W przeciwnym wypadku wykonawca będzie zmuszony uwzględnić te dodatkowe koszty, opierając się wyłącznie na własnych szacunkach, co bez wątpienia zawyży cenę za usługę.

Odp.: Brak zgody na zmianę ceny w trakcie realizacji zamówienia.

Pyt.13.

Prosimy o potwierdzenie, że gaz w kuchni jest opomiarowany. Jeżeli nie, to w jaki sposób jest rozliczany?

Odp.: Kuchnia posiada samodzielny zbiornik na gaz.

Pyt.14.

Prosimy o informacje, jakie były koszty miesięczne przez okres: stycznia – maja br. z tytułu:

A./ zużycia energii elektrycznej

B./ zużycia gazu

C./ wywozu odpadów z kuchni

Odp.: Zużycie prądu – ok. 700 PLN/ m-c , zużycie gazu wg pomiaru zbiornika, wywóz odpadów z kuchni - ok. 200 PLN

Pyt.15.

Prosimy o informację, kiedy miała miejsce ostanía podwyżka cen energii elektrycznej.

Odp.: Ostatnia podwyżka cen energii elektrycznej była w 2021.

Pyt.16.

Prosimy o potwierdzenie, że sprzęt wymieniony w Wykazie Sprzętu załączonym do SWZ jest w pełni sprawny i nie wymaga napraw. Jeżeli powyższa teza jest błędna, prosimy o przedstawienie szczegółowej specyfikacji sprzętu niesprawnego wraz z podaniem przyczyn owej niesprawności oraz szacunkowymi kosztami naprawy.

Odp.: Sprzęt jest sprawny, nie wymaga napraw.

Pyt.17.

W Rozdziale III, pkt. 35 SWZ zamieszczono zapis mówiący o „*stałym ryczałcie płatnym za gotowość świadczenia usług liczonym wg liczby wydanych obiadów, a w przypadku przestoju spowodowanego wprowadzenie nauki zdalnej [...]* W Umowie Par. 5, ust.3, gdzie opisano te same zasady pominięto słowa: „*liczonym wg liczby wydanych obiadów.*” Prosimy o zmianę tego zapisu Umowy, zgodnie z zapisem Rozdziału III, pkt. 35 SWZ.

Odp.: Pominięte słowa „*liczonym według liczby wydanych obiadów*” zostaną dopisane w umowie.

Pyt.18.

W Umowie Par. 4, ust.3 mowa jest o konieczności posiadania „*atestów i innych dokumentów dopuszczających używany sprzęt do realizacji przedmiotu zamówienia.*”

Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający przekaże wykonawcy „*atesty i inne dokumenty dopuszczających sprzęt do realizacji przedmiotu zamówienia*” w odniesieniu do sprzętu i urządzeń przekazywanych wykonawcy.

Odp.: Szkoła posiada atesty na sprzęt w kuchni, który jest własnością szkoły. Szkoła przekaże atesty.

Pyt.19.

W Umowie Par. 9 Zamawiający zdefiniował zasady naliczania kar umownych, przy czym poziom tych kar wydaje się nieproporcjonalnie wysoki. 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 obciążone 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. 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 współzycia społecznego i skutkować winno 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”.

Mając na uwadze powyższe proponujemy dokonanie następującej zmian w zapisach Umowy :

A./ Par 9, ust.1 – proponujemy 1% miesięcznego wynagrodzenia brutto

B./ Par 9, ust.3 – proponujemy 1% miesięcznego wynagrodzenia brutto

Kara 10% wartości umowy za jednorazowe naruszenie jest całkowicie nieproporcjonalna.

Odp.: Zapis zostanie utrzymany, zmian nie będzie.

Pyt.20.

Wbrew zapisom art. 436, pkt.3 Pzp Zamawiający nie wprowadził do Umowy wartości łącznej maksymalnej wysokości kar umownych. Wnosimy o przyjęcie zasady, by łączna wartość kar umownych naliczonych w trakcie realizacji zamówienia nie przekraczała wartości: 15% wartości umowy netto.

Odp.: Wprowadza się zapis „łączna wartość kar umownych naliczonych w trakcie realizacji zamówienia nie przekroczy 20% wynagrodzenia brutto”.

Pyt.21.

Zamawiający w treści SWZ nie określił minimalnej wartości zamówienia, co może naruszać przepis art.433, pkt.4 Ustawy Pzp, zgodnie z którym projektowane postanowienia umowy nie

mogą przewidywać możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez Zamawiającego bez wskazania w sposób racjonalny minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron. Prosimy o potwierdzenie, że minimalna wartość zamówienia nie będzie mniejsza niż wynikająca z algorytmu:

cena jednostkowa brutto zestawu x 200 zestawów dziennie x 170 dni

Odp.: Przyjmuje się, że minimalną wartość zamówienia nie będzie mniejsza niż wynikająca z algorytmu : cena jednostkowa brutto zestawu x 70 zestawów dziennie x 170 dni.

Pyt.22.

Prosimy o dodatkowe informacje dot. podatku od nieruchomości:

A./ Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca płacąc Zamawiającemu czynsz nie będzie obciążony dodatkowo kosztem podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego.

B./ Jeżeli powyższe jest błędnym założeniem i Wykonawca dodatkowo zobowiązany będzie do opłaty podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego, to prosimy o podanie informacji ile wynosi roczny koszt podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego w roku 2016 w przeliczeniu na jeden metr kwadratowy.

Odp.: Wykonawca nie będzie obciążony kosztem podatku od gruntów i budynków.

Pyt.23.

Prosimy o udostępnienie na stronie internetowej Zamawiającego aktualnie stosowanych, przykładowych tygodniowych jadłospisów obiadowych.

Odp.: Zamawiający nie wyraża zgody.

Pyt. 24.

Prosimy o informacje czy kuchnia była zatwierdzana przez Sanepid oraz czy kiedykolwiek była wydana Decyzja Sanepidu zatwierdzającą zakład ?

Odp.: Kuchnia jest dopuszczona do pracy.

Pyt. 25.

Prosimy o informacje czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odp.: Kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom.

Pyt. 26.

Prosimy o informacje czy na terenie zaplecza jest pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne? Jeżeli go nie ma, to prosimy o informację, w jaki sposób były w przeszłości oraz mają być w przyszłości składowane te odpady.

Odp.: Kuchnia posiada pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne.

Pyt.27.

Prosimy o informację, czy w kuchni szpitalnej wdrożony jest aktualnie system HAACP .

Odp.: Szkoła nie posiada kuchni szpitalnej.

Pyt. 28.

Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

Odp.: Kanalizacja jest sprawna i drożna.

Pyt. 29.

Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

Odp.: Wentylacja grawitacyjna jest sprawna.

Pyt.30.

Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to :

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

Odp.: Wentylacja mechaniczna jest sprawna.

Pyt. 31.

Prosimy o informacje dot. przeglądu kominiarskiego :

A./ kiedy był wykonywany ostatni przegląd kominiarski?

B./ czy dostępny jest protokół z tego przeglądu?

C./ jeżeli taki przegląd nie był ostatnio wykonywany, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona go przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odp.: Ostatni przegląd kominiarski wykonano w maju 2022r. Zamawiający posiada aktualny protokół przeglądu wentylacji.

Pyt. 32.

Prosimy o informacje dot. aktualnych badań wody :

A./ czy Zamawiający posiada aktualne badania wody ?

C./ jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona takie badania przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odp.: W związku z wynajmem kuchni badanie wody wykonuje najemca.

Pyt. 33.

Czy Zamawiający posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony p.poż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych? Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający udostępni te pomiary wybranemu w przetargu wykonawcy.

Odp.: Posiadamy pomiary, zostaną udostępnione wykonawcy.

Pyt.34.

Czy kuchnia wyposażona jest w sprawny separator tłuszczu? Jeżeli separator jest niesprawny, to proszę określić na czym polega jego niesprawność.

Odp.: Szkoła nie posiada separatora tłuszczu. Wymagana oddzielna umowa wykonawcy na odbiór tłuszczu.

Pyt. 35.

Czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p.poż ?

Odp.: Pomieszczenia odpowiadają przepisom prawa.

Pyt. 36.

Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p.poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.

Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o udostępnienie kopii w/w nakazów, w tym protokołów Sanepidu wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

Odp.: Pomieszczenia nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych.

Pyt. 37.

Prosimy o informacje, kiedy była przeprowadzana ostatnia kontrola ze strony Sanepidu.

Odp.: Ostatnią kontrolę Sanepidu przeprowadzono 2021r.

Pyt. 38.

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

Odp.: Nie.

Pyt. 39.

Prosimy o udostępnienie informacji na temat aktualnej ceny brutto obiadu.

A./ Jeżeli usługi żywienia są świadczone przez wykonawcę zewnętrznego, prosimy o podanie cen z Umowy / Aneksów do Umowy z dotychczasowym Wykonawcą.

B./ Jeżeli usługi żywienia są świadczone przez służby Szkoły, prosimy o podanie wartości wsadu surowcowego, tzw. „wsadu do kotła” oraz pełnego kosztu obiadu wyliczonego przez Zamawiającego.

Odp.: Aktualna cena brutto to 4 zł „wsad do kotła”, 4 zł przygotowanie posiłku.

Pyt. 40.

Prosimy o informacje, kiedy było wykonane ostatnie malowanie zaplecza kuchennego.

Odp.: Ostatnie malowanie zaplecza kuchennego było w 2019r.

Pyt. 41.

Prosimy o przedstawienie protokołów z pomiarów elektrycznych w tym pomiarów elektrycznych pomieszczeń „mokrych” z ostatniego roku.

Odp.: W 2022 r. pomiarów elektrycznych pomieszczeń „mokrych” nie przeprowadzano.

Pyt. 42.

Prosimy o udostępnienie danych ostatniego Wykonawcy: nazwa i adres Wykonawcy.

Odp.: LIMPIAR, Elżbieta Leszczuk, Szymki 87 , 16-050 Michałowo.