

Kraków, dnia 13.03.2023r.

Ogłoszenie o wyborze najkorzystniejszej oferty

Dotyczy: postępowania nr **29.ZP.HOSP.2022** pn. „**Wykonanie usług cateringowych na terenie Wioski Zawodniczej w Krakowie organizowanej w ramach Igrzysk Europejskich Kraków Małopolska 2023**”

Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę złożoną przez Wykonawcę:

Konsorcjum:

Meta Sp. z o.o.

ul. Stanisława Lema 7, 31-571 Kraków

LaStrada Catering Sp. z o.o.

ul. Piastowska 47, 30-067 Kraków

cena brutto oferty **15 761 531,21 PLN**

Punktacja przyznana ofertom

nr oferty	Wykonawca	Punkty przyznane w kryterium „Cena”	Łączna punktacja
1.	Masters Catering Sp. z o.o. ul. L. Petrażyckiego 12C/1 30-399 Kraków	Oferta odrzucona	
2.	Freetime Poland Sp. z o.o. ul. Szkolna 12 95-054 Ksawerów	Oferta odrzucona	
3.	<u>Konsorcjum:</u> Meta Sp. z o.o. ul. Stanisława Lema 7 31-571 Kraków LaStrada Catering Sp. z o.o. ul. Piastowska 47 30-067 Kraków	60,00	100,00

Punkty przyznane w pozacenowych kryteriach dla Konsorcjum Meta Sp. z o.o., LaStrada Catering Sp. z o.o.:

1. „Użycie zastaw stołowych jednorazowych lub wielorazowych” – **10 pkt**
2. „Użycie do produkcji dań tylko certyfikowanych ryb i owoców morza (np. certyfikat MSC lub równoważne np. ASC, GLOBALG.A.P.”) – **10 pkt**
3. „Użycie do produkcji dań tylko certyfikowanego mięsa wieprzowego oraz drobiowego (np. certyfikat QAFP lub równoważne np. dla mięsa wieprzowego PQS”) – **10 pkt**
4. „Użycie do produkcji dań jaj tylko z chowu ekologicznego lub ściółkowego (klasa „0” lub „1”) – **10 pkt**

Igrzyska Europejskie 2023 sp. z o.o.
ul. Życzkowskiego 20
31-864 Kraków

Sąd Rejonowy dla Krakowa - Śródmieścia w Krakowie,
XI Wydział Gospodarczy pod numerem KRS: 0000947256,
REGON: 521030271, NIP: 676 261 02 20,
Kapitał zakładowy: 23.000.000,00 PLN

office@ie2023.pl



Uzasadnienie odrzucenia oferty Masters Catering Sp. z o.o.

Zamawiający na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c) ustawy Pzp odrzuca ofertę Wykonawcy Masters Catering Sp. z o.o. ul. L. Petrażyckiego 12C/1, 30-399 Kraków, gdyż Wykonawca w ofercie, jak również na wezwanie Zamawiającego nie dołączył podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym pełnomocnictwa do samodzielnej reprezentacji Masters Catering Sp. z o.o. do zaciągania zobowiązań w kwocie złożonej oferty w niniejszym postępowaniu dla osoby podpisującej ofertę tj. dla Pana Marcina Cieślukowskiego - Prezesa Zarządu. Przedstawione pełnomocnictwo oraz uchwała Zarządu Spółki nie została opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Uzasadnienie odrzucenia oferty Wykonawcy Freetime Poland Sp. z o.o. ul. Szkolna 12, 95-054 Ksawerów

Zamawiający, Igrzyska Europejskie 2023 sp. z o.o. z siedzibą w Krakowie, działając na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 8 w zw. z art. 224 ust. 6, oraz na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp ustawy z 11.9.2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm. – dalej **Pzp**), odrzuca Państwa ofertę, tj. ofertę złożoną przez Freetime Poland Sp. z o.o. ul. Szkolna 12, 95-054 Ksawerów, ponieważ zawiera ona rażąco niską cenę, oraz jej treść niezgodna jest z warunkami zamówienia.

Uzasadnienie faktyczne:

Zgodnie z art. 224 ust. 3 Pzp wyjaśnienia mogą dotyczyć w szczególności:

- 1) zarządzania procesem produkcji, świadczonych usług lub metody budowy;
- 2) wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo korzystnych warunków dostaw, usług albo związanych z realizacją robót budowlanych;
- 3) oryginalności dostaw, usług lub robót budowlanych oferowanych przez wykonawcę;
- 4) zgodności z przepisami dotyczącymi kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2020 r. poz. 2207) lub przepisów odrębnych właściwych dla spraw, z którymi związane jest realizowane zamówienie;
- 5) zgodności z prawem w rozumieniu przepisów o postępowaniu w sprawach dotyczących pomocy publicznej;
- 6) zgodności z przepisami z zakresu prawa pracy i zabezpieczenia społecznego, obowiązującymi w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
- 7) zgodności z przepisami z zakresu ochrony środowiska;
- 8) wypełniania obowiązków związanych z powierzeniem wykonania części zamówienia podwykonawcy.

Zamawiający poniżej prezentuje szczegółowe powody, dla których uznał, że Państwa oferta zwiera rażąco niską cenę prezentując swoją argumentację w konfrontacji z przedstawionymi przez Państwa wyjaśnieniami udzielanymi na poszczególne punkty wezwania Zamawiającego.

1. Wykonawca wskaże ogólny opis jak szacował ofertę, w zakresie zgodnym z przywołanym powyżej art. 224 ust. 3 Pzp, podając w szczególności:

- a) informację, gdzie planowana jest produkcja i jak będzie wyglądał łańcuch dostaw, który został uwzględniony w podanej ofercie;

Wykonawca wskazał jako miejsca gros produkcji 2 lokalizacji w Łodzi: Pałac Ksawerów będący w dyspozycji firmy FreeTime oraz zaplecze kuchenne firmy „Bankiet” w centrum konferencyjno-wystawienniczym „Expo” w Łodzi. Obie lokalizacje oddalone są od terenu wioski AGH odpowiednio o ok 270 km, co dla transportu oznacza min. 4-4,5h transportu do właściwej lokalizacji. Produkcja dań obiadowych i kolacyjnych zaplanowana została przez Wykonawcę już od połowy kwietnia z założeniem mrożenia tych dań.

Na terenie zaplecza kuchennego na terenie wioski Wykonawca przewiduje produkcję potraw płynnych, oraz rozkładanie produktów suchych i dań zimnych.

Wykonawca zaplanował rozwiązania technologiczne niezgodne z OPZ, gdzie Zamawiający jasno wskazuje:

- sposób przygotowywania dań: Rekomenduje się wykorzystywanie naturalnych przypraw i ziół. Należy stosować zróżnicowane metody kulinarne, z naciskiem na duszenie, grillowanie, pieczenie, gotowanie na parze czy blanszowanie

oraz

- Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić spełnienie jak najwyższych standardów dla następujących determinantów dotyczących planowania menu oraz jego serwisu:

Determinanty Jakościowe m.in.

- Smak;
- Temperatura;
- Dostępność;
- Sposób podania (atrakcyjność wizualna);
- Świeżość;

Technologia produkcji zaplanowana przez Zamawiającego w OPZ punkt 5.4 przewidywała produkcję na terenie Dining Hall w wiosce zawodniczej – zaplanowane rozwiązanie Wykonawcy jest w związku z tym niezgodne z OPZ.

Dodatkowo należy wskazać, że Zamawiający zastrzegł w OPZ i zobowiązał wykonawcę do pobierania próbek żywnościowych, których ważność wynosi 72h. Przy produkcji posiłków w Łodzi, które będą mrożone od kwietnia nie ma możliwości spełnienia powyższego warunku czyli zaplanowane rozwiązanie technologiczne jest niezgodne z OPZ.

Produkując żywność na terenie Łodzi wykonawca podlega kontroli przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Łodzi, natomiast cała strefa wydawania posiłków pod Stacją w Krakowie. Takie rozwiązanie powoduje szereg implikacji i niemożliwość właściwej kontroli bezpieczeństwa żywności.

Zaproponowany przez Wykonawcę łańcuch dostaw polega na transporcie żywności co 2 dni chłodnią paletową do chłodni zapewnionych przez Zamawiającego na terenie wioski zawodniczej. Zaproponowane rozwiązanie obarczone jest bardzo dużymi ryzykami związanymi m.in. z:

- Najbardziej narażonym na przerwanie łańcucha chłodniczego momentem jest przeładunek, wyładunek lub załadunek towaru. Dlatego zaleca się aby czynności te trwały jak najkrócej (nie dłużej niż 30 minut) – przy planowaniu gotowych posiłków średnio ok 12 000 posiłków dziennie, czyli w przypadku dostawy posiłków na 2 dni jest to ok 24 000 posiłków wydaje się być mało prawdopodobne by załadunek a później przeładunek tych dań trwał tylko 30 min. By spełnić takie standardy stosując chłodnię paletową Wykonawca w celu zapewnienia sprawnego wyładunku powinien zapewnić wózek widłowy z operatorem, stosując standardowy wózek paletowy (który nie został wskazany w asortymencie wyposażenia Wykonawcy na terenie wioski AGH), jest on obsługiwany ręcznie przez 1 pracownika. Czas przeładunku 1 palety wynosi wówczas ok 10 min. Nie jest możliwe by 36 000 dań zostało zmagazynowane na 3 paletach.

- Wykonawca wskazał jako samochód służący do transportu mrożonej żywności samochód dostawczy z zabudową „jednotemperaturową”. Ryzyko niewłaściwej temperatury chłodzenia poszczególnych produktów żywnościowych.

Same wytyczne dotyczące różnych temperatur chłodzenia w zależności od rodzaju mięsa, inne dla warzyw stwarzają duże ryzyko, że standardowa chłodnia paletowa oraz czas transportu min. 4h mocno zaburzą jakość transportowanego jedzenia. Przerwanie łańcucha chłodniczego może mieć następujący wpływ na obsługiwane produkty:

- zepsucie się lub spadek jakości,
- utrata wartości odżywczych i organoleptycznych,
- rozwój mikroorganizmów, które mogą być szkodliwe dla człowieka.

Powyższe ryzyka są nie możliwe do podjęcia przez Zamawiającego zarówno ze względu na bezpieczeństwo żywienia, ryzyko zatrucia sportowców podczas prestiżowego i głównego wydarzenia.

- Dodatkowo dostawy posiłków realizowane co 2 dni obarczają Zamawiającego ryzykiem:

- awarii samochodu dostawczego, awarii chłodni w samochodzie dostawczym, wydłużenia czasu dostawy produktów ze względu na nieprzewidziane sytuacje drogowe: korki, kolizje etc. - takie sytuacje mogą spowodować całkowity brak dostawy wynikający z rozmrożenia i popsucia się produktów, braku realnej dostawy a co za tym idzie w wykazanych przez Wykonawcę rozwiązaniach braku możliwości realizacji posiłków przynajmniej na 1 dzień - konieczność przygotowania nowych dań w

zakładach produkcyjnych w Łodzi w procesie zarządzania kryzysowego, brak możliwości ich odpowiedniego zmrożenia i dostawy do Krakowa;

Wykonawca w celu uargumentowania swojego planu produkcji technologicznej wskazuje wydarzenie, które obsługiwał „Europejskie Igrzyska Akademickie” jednakże należy tu zwrócić uwagę na 2 zasadnicze determinanty różniące oba zlecenia: Europejskie Igrzyska Akademickie odbywały się w Łodzi, przy al. Politechniki 10 w związku z czym czasy dostaw żywności były drastycznie inne od dostaw do Krakowa. Biorąc pod uwagę fakt że Wykonawca ma do dyspozycji zaplecze kuchenne pod adresem Al. Politechniki 4 można domniemywać, że produkcja żywności odbywała się na miejscu i nie przechodziła ryzykowanego procesu mrożenia i transportu posiłków w takiej skali jak zaplanowana przez Wykonawcę w wyjaśnieniach. Ponadto, nawet gdyby część posiłków była mrożona i dowożona na miejsce, to zorganizowanie krótkiego transportu, de facto, na miejscu w trakcie trwających Igrzysk Akademickich – było obarczone znacznie mniejszym ryzykiem niż zaplanowane przez Wykonawcę wożenie posiłków z Łodzi do Krakowa.

Nie bez znaczenia dla powyższych rozważań jest również fakt, że globalnie podczas Igrzysk Akademickich planowane było wydanie 60 600 posiłków, a podczas Igrzysk Europejskich zaplanowanych do wydania jest 128 500. Państwo natomiast zamierzają realizować i dowozić posiłki jedną chłodnią o DMC poniżej 3,5 t, co budzi uzasadnione wątpliwości Zamawiającego w ogóle co do możliwości przewiezienia takiej ilości posiłków za pomocą jednego auta o stosunkowo małej ładowności.

Na podstawie powyższych informacji Zamawiający nie otrzymał podstaw merytorycznych by zaplanowane rozwiązania technologiczne i łańcuch dostaw były przez Wykonawcę zaplanowane w sposób właściwy, zgodny z OPZ.

W związku z tym, że zaproponowany model przygotowania posiłków, oraz sposób dystrybucji posiłków, tj. dowozu spod Łodzi jednym samochodem o DMC do 3,5 t, raz na dwa dni - jest z powyżej wskazanych przyczyn niedopuszczalny lub niemożliwy do wykonania, a inny sposób wykonania zamówienia generuje inne koszty - Zamawiający nie uznał przedmiotowych wyjaśnień Wykonawcy za prawidłowe i adekwatne.

b) szacowaną ilości naczyń i sztućców na dobę na poszczególne dni realizacji;

Wykonawca zakłada następujące ilości potrzebnych naczyń i sztućców w przeliczeniu na poszczególne posiłki, z których łatwo wyliczyć można średnie zapotrzebowanie dobowe zastawy na osobę:

- talerz zakąskowy – 4 szt.
- talerz obiadowy – 2 szt.
- kokilka na zupę – 2 szt.
- szklanka long – 3 szt.
- filiżanka – 3 szt.
- sztućce – 9 szt.

W kontekście wyjaśnień Wykonawcy, że Wykonawca nie będzie kompleksowo zmywał naczyń zaplanowane ilości naczyń są zdecydowanie nie wystarczające – każdy uczestnik ma prawo podejść do bufetu podczas 1 wejścia do Dinning Hall wielokrotnie, to oznacza, że może skorzystać z kilku talerzy jednorazowo.

W związku z powyższym, szacunek w tym zakresie Zamawiający uznaje za zaniżony, w stopniu zagrażającym prawidłowemu wykonaniu zamówienia.

- c) planowane miejsca zmywanie naczyń – zgodnie z OPZ w miejscu docelowym nie będzie możliwości kompleksowego zmywania a jedynie aranżacja podręcznej zmywalni;

Na podstawie § 4 ZARZĄDZENIA MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO z dnia 3 lipca 1953 r. w sprawie zmywania naczyń stołowych w zakładach żywienia zbiorowego Brudnych naczyń nie należy przetrzymywać i gromadzić w zmywalni. Co za tym idzie rozwiązanie przechowywania brudnych naczyń i transportu ich do firmy Gastro Magic w okresach co 2 dni jest niezgodne z Zarządzeniem.

Ponadto należy stwierdzić, że ilość brudnych naczyń do przechowania może generować w lecie nie tylko uciążliwy zapach, ale także zagrożenie związane z występowaniem i rozwojem insektów, oraz zagrożenie rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.

Abstrahując od wymogów sanitarnych, należy podnieść dodatkowo, że przechowywanie tak dużej ilości naczyń generuje problemy w zakresie aranżacji przestrzeni, którą dysponować będzie Wykonawca w trakcie wykonania zamówienia. W szczególności Wykonawca wskazał, że dostarczony zostanie zapas czystych naczyń, na de facto 4 dni [zapas naczyń na 3 dni od wykonawcy zewnętrznego, oraz własny zapas naczyń Wykonawcy na 1 dzień – odbiór naczyń brudnych ma być wykonywany co dwa dni przez podwykonawcę, który będzie przywoził równocześnie dwudniowy zapas czystych naczyń]. Taki sposób organizacji wykonania zamówienia wymagałby odrębnej przestrzeni na naczynia czyste [zapas na 4 dni] i odrębnego pomieszczenia na naczynia brudne z 2 dni, odpowiednio odizolowanego, szczelnego, dezynfekowanego, bez mieszania się strefy brudnej z czystą [zatem z zapewnieniem stosownego obiegu i ciągów komunikacyjnych] - abstrahując w ogóle od możliwości prawnych i sanitarnych takiej aranżacji. Zatem nawet gdyby było to możliwe z punktu widzenia prawnego i sanitarnego, to w opinii Zamawiającego, brak jest fizycznych możliwości na zorganizowanie gospodarki w zakresie czystych i brudnych naczyń, w sposób wskazany przez Wykonawcę. Wyjaśnienia i analogie wskazane przez Wykonawcę w odniesieniu do Igrzysk Akademickich nie są adekwatne. Niedaleka odległość Warszawy od Łodzi pozwala domniemywać, iż naczynia podczas Igrzysk Akademickich wymieniano na bieżąco jeżeli zastosowano model proponowany dla III Igrzysk Europejskich, a z uwagi na znacznie mniejszy zakres zamówienia - nie generowało tylu komplikacji natury logistycznej [globalnie podczas Igrzysk Akademickich planowane było wydanie 60 600 posiłków, a podczas Igrzysk Europejskich zaplanowanych jest ich 128 500].

W związku z tym, że zaproponowany model gospodarowania naczyniami jest z powyżej wskazanych przyczyn niedopuszczalny lub niemożliwy do wykonania, a inny sposób

wykonania zamówienia generuje inne koszty - Zamawiający nie uznał przedmiotowych wyjaśnień Wykonawcy za prawidłowe i adekwatne.

- d) sposób aranżacji zaplecza technologicznego - opis dotyczący stref planowanych do zaaranżowania, poszczególne strefy, wykaz sprzętu;

Zaplanowane zaplecze technologicznie nie zapewnia możliwości produkcji dań na miejscu wioski zawodniczej. Zaplecze nie posiada właściwych urządzeń do bieżącego zmywania naczyń, co jest niezgodne z Zarządzeniem zg. z podpunktem c).

Zaplanowana przez Wykonawcę przestrzeń na strefę Dystrybucji zajmuje 1 500m² (z 3300 m² jakie zaplanowane były przez Zamawiającego na salę wydawczo-konsumpcyjną OPZ 5.9). Takie rozplanowanie dystrybucji posiłków mocno ogranicza liczbę osób mogących jednorazowo zjeść w Sali konsumpcyjnej a zgodnie z OPZ powinna być zapewniona możliwość konsumpcji dla 1800 osób w jednym momencie. O ile dostęp do samych bufetów powinien być szybki o tyle drogi i przepływy ludzkie zaplanowane przy tym rozwiązaniu uniemożliwią płynną i sprawną obsługę gości. Zaplanowane rozwiązania wydawczo-konsumpcyjne nie są zgodne z OPZ.

W związku z powyższym, zarówno w kontekście określonym pod lit. c) jak i niniejszą lit. d) sposób zaplanowania zmywania naczyń – tj. inny niż na bieżąco, poprzez zorganizowanie dowozu czystych naczyń na bieżąco – jest niemożliwy z punktu widzenia prawidłowego wykonania zamówienia, gdyż:

- brak jest fizycznego miejsca na przechowywanie zapasu czystych naczyń [na dzień naprzód];
- brak jest fizycznie miejsca na przechowywanie brudnych naczyń z dwóch dni;
- przechowywanie brudnych naczyń w lecie generuje zagrożenie insektami oraz uciążliwy zapach, oraz zagrożenie epidemiologiczne;
- jeżeli nawet wydzielić takie miejsca zgodnie z zasadami prawa, z zastosowaniem dodatkowych rozwiązań, to ilość niezbędnego miejsca na przechowywanie, w porównaniu z miejscem, które udostępnia Zamawiający, uniemożliwia zorganizowanie pozostałych stref umożliwiających sprawną obsługę zgodnie z OPZ;

W związku z powyższym, w celu prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, Wykonawca musiałby zorganizować odbiór i dowóz odpowiedniej ilości naczyń na bieżąco – a taki sposób generuje znacznie większe koszty niż wskazane przez samego Wykonawcę w kalkulacji cenowej, chociażby z uwagi na większą ilość transportów i czasu pracy kierowców z Krakowa do miejscowości pod Warszawą.

- e) planowany rodzaj i ilości lodówek na napoje na sali konsumpcyjnej, planowaną ilość ekspresów do kawy na sali konsumpcyjnej [wraz z planowaną wydajnością ekspresów];

Wykonawca nie wskazał w wyjaśnieniach ilości i rodzaju lodówek na napoje, mimo jednoznacznego wezwania w wyjaśnieniach. Nie wskazanie istotnego składnika cenowego w procesie wyjaśniania rażąco niskiej ceny oferty skutkuje nie wykazaniem przez Wykonawcę, że jego oferta w przedmiotowym zakresie nie została zaniżona.

Podobnie Wykonawca nie wskazał planowanej ilości i wydajności ekspresów do kawy na sali konsumpcyjnej.

Powyższe zaniechanie jest tym bardziej rażące w kontekście zakresu pkt 6 wezwania – gdzie Zamawiający wezwał Wykonawcę do wskazania zarówno ilości jak i kosztów dysponowania najważniejszymi urządzeniami niezbędnymi dla wykonania niniejszego zamówienia, a w szczególności do przedstawienia kalkulacji dotyczącej urządzeń chłodniczych / grzewczych / ekspresów do kawy.

- f) jak został zaplanowany sposób i z wykorzystaniem jakich mebli zostanie zaaranżowana strefa wydawcza- wraz z przykładowym rysunkiem schematycznym lub zdjęciami z poprzednich realizacji;

Zaplanowana przez Wykonawcę przestrzeń na strefę Dystrybucji zajmuje 1 500m² (z 3300 m² jakie zaplanowane były przez Zamawiającego na salę wydawczo-konsumpcyjną OPZ 5.9). Takie rozplanowanie dystrybucji posiłków mocno ogranicza liczbę osób mogących jednorazowo zjeść w Sali konsumpcyjnej a zgodnie z OPZ powinna być zapewniona możliwość konsumpcji dla 1800 osób w jednym momencie. O ile dostęp do samych bufetów powinien być szybki o tyle drogi i przepływy ludzkie zaplanowane przy tym rozwiązaniu uniemożliwią płynną i sprawną obsługę gości. Zaplanowane rozwiązania wydawczo-konsumpcyjne nie są zgodne z OPZ.

- g) szacowana liczba obsługi kelnerskiej na zmianie w poszczególnych dniach [z podziałem na obsługę bufetów, sprzątanie sali oraz obsługę weryfikacji wejść do strefy] oraz analogicznie planowana ilość obsługi pracującej na zapleczu produkcyjnym i przy strefie „brudnej”;

Wykonawca wskazał tylko obsługę zaplanowaną na terenie wioski zawodniczej, w kosztorysach i zestawieniach nie jest ujęta produkcja i obsługa produkcji, która ma trwać w 2 lokalizacjach w Łodzi w okresie od kwietnia. Mimo deklarowanego przez Wykonawcę wykonywania poszczególnych zadań na w ramach bieżącej działalności, wątpliwym jest by taka ilość niezbędnych do przygotowania posiłków i półproduktów nie była związana ze znacznym nakładem pracy personelu Wykonawcy. Brak wskazania tych kosztów budzi poważne i uzasadnione wątpliwości Zamawiającego co do rzetelności udzielonych wyjaśnień.

Planowana liczba obsługi na Sali konsumpcyjnej jest niższa niż min. standardy wskazane w ofercie dołączonej do wyjaśnień Freetime firmy Platinum, gdzie wskazany jest 1 kelner

na każde 20 osób. Wykonawca natomiast zapewnia tylko 22 kelnerów na obsługę strefy dla 1800 osób. 8 osób sprzątających halę konsumpcyjną dla 1800 osób jest niewystarczającą liczbą pracowników

- h) zbiorcze, kwotowe zestawienie wszystkich kosztów, które Wykonawca szacował w celu określenia wysokości oferty [np. koszt personelu = zł; koszt wynajmu urządzeń = zł; koszty usług zewnętrznych / rodzaj usługi = zł, koszt produktów żywnościowych = zł itd.];

Po przeanalizowaniu Państwa wyceny zastrzeżenia Zamawiającego budzą następujące pozycje:

- foodcost przyjęty na podstawie cen produktów z połowy ubiegłego roku, wykonawca nie uwzględnił drastycznych podwyżek food cost jakie miały dodatkowo miejsce na początku tego roku (co było ogłaszane już w grudniu 2022)

- koszt wynajmu zastawy stołowej został oszacowany na kwotę 411 238,40 zł, Wykonawca natomiast jako dowód w wyjaśnieniach załączył umowę z Gastro Magic na dostawę zastawy stołowej podczas Europejskich Igrzysk Akademickich na łączną kwotę 735 000 zł netto. Biorąc pod uwagę fakt, że podczas ww wydarzenia wydano ok 60 600 posiłków, a podczas IE jest planowanych 128 500 posiłków, założone w ramach niniejszego postępowania koszty zastawy są drastycznie i rażąco zaniżone, a przyczyn rozbieżności Wykonawca nie wykazał,

- koszt personelu – w ofercie firmy Platinum, dołączonej do wyjaśnień Wynajmującego wskazana jest stawka godzinowa uwzględniająca koszty pracodawcy w wysokości 40,27 zł co zapewnia min. wynagrodzenie pracownika w wysokości 23 zł netto/1h, jednakże Wykonawca w kalkulacji założył wynagrodzenie Kelnerów, Sprzątaczy, pomocy kuchennych, zmywaka, osób weryfikujących dostęp na poziomie pomiędzy 30 a 35 zł netto co oznacza, że nie jest stosowane Rozporządzenie Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r. które na rok 2023 wynosi 22,80 zł netto. W związku z tym Zamawiający ma podstawę podejrzewać, że Wykonawca zaniżył koszty nie wykazując pełnych kosztów związanych z zatrudnieniem pracowników lub nie dopełnia Rozporządzenia RM w tym zakresie,

- w wyjaśnieniach Freetime powołuje się, na umowy z pracownikami współpracującymi z nimi okresowo na umowę zlecenie – wysokość stawki wg wyjaśnienia powinna być 30 zł brutto, jednak np. w umowie zleceniu nr 1/07/2022/KAB z 13.07.2022, umowa nr 1/07/2022/HAB. Z 13.07.2022 stawka wynagrodzenia wynosi 20 zł brutto. Ta stawka jest wpisana we wszystkich umowach zlecenie, jaki Wykonawca załączył do wyjaśnienia rażąco niskiej ceny przy czym inną stawkę wskazał w piśmie wyjaśniającym i inną w kosztorysie.

- w kosztorysie uwzględnionych jest tylko 19 próbek żywnościowych co przy tak szerokim asortymencie i liczbie dni serwisu zdecydowanie nie pokrywa się z wymogami Zamawiającego wskazanymi w OPZ 5.4

- przedstawiony kosztorys nie uwzględnia kosztów lodówek niezbędnych do serwowania napojów w strefie konsumpcyjnej, kosztów ekspresów do kawy.

2. Zamawiający wezwał o uzupełnienie załącznika nr 2 do OPZ w zakresie jednego dnia serwisu (śniadanie, lunch, kolacja).

Wykonawca jako składnik wskazał sok zagęszczony 100% - niezgodny z opisem OPZ. Sok zagęszczony służy do rozcieńczania, natomiast sok 100% zawiera sok wyłącznie wyciśnięty z owoców, naturalny, który jest relatywnie droższy.

3. Wykonawca winien w ramach wyjaśnień przedstawić szacowane koszty zakupu wszystkich produktów spożywczych o odpowiedniej i deklarowanej jakości (pieczywo, mięso, itp.) z rozbiciem na kategorie – Zamawiający zwraca się w tym zakresie w szczególności o wskazanie kosztów wraz z odniesieniem do szacunkowych ilości i rodzajów produktów oraz przewidywanych ilości osób do wyżywienia, z rozbiciem na poszczególne posiłki i dni [zamawiający dopuszcza odniesienie zbiorcze w zakresie ilości dni, jeżeli ilość osób przewidzianych do obsługi i jakość posiłków jest zbieżna] – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia;

Wykonawca nie przedstawił przedmiotowych kosztów. Koszty żywności został ujęty jedynie w ujęciu globalnym.

I tak, przedstawiona przez Państwa kalkulacja:

Foodcost:

Śniadanie	47763	x	17,00 zł	811 971,00 zł
Obiad	37470	x	29,00 zł	1 086 630,00 zł
Kolacja	43279	x	23,00 zł	995 417,00 zł

- daleko odbiega od kalkulacji wymaganej w wezwaniu Zamawiającego.

Jak widać natomiast, nawet z Państwa uproszczonej kalkulacji, koszt żywności jest znaczącą pozycją w wycenie oferty.

Dodatkowo, w świetle udzielonych przez Państwa wyjaśnień, a w szczególności w związku z przywołaniem w kontekście możliwości wykonania niniejszego zamówienia - podobnego zamówienia realizowanego przez Państwa, którym było świadczenie usług cateringowych w trakcie Europejskich Igrzysk Akademickich - Zamawiający dokonał kompleksowego porównania przedmiotowych zamówień.

W udzielonych przez Państwa wyjaśnieniach stwierdzają Państwo, że „z racji na fakt, że Freetime Poland Sp. z o.o. w niedalekiej odległości czasowej, realizowała podobne zadanie

podczas kompleksowej organizacji stref cateringowych w trakcie Europejskich Igrzysk Akademickich 2022 w Łodzi, wszyscy podwykonawcy współpracujący z nią przy tym wydarzeniu, jak również wszyscy dostawcy świadomi skali zamówienia i obrotu, jaki generuje, zadeklarowali realizację dostaw, zgodnie z tym samym cennikiem, jaki obowiązywał w trakcie wspomnianej realizacji (do wglądu wybrane faktury), biorąc koszty transportu na siebie.”

Już na wstępie udzielone wyjaśnienia budzą wątpliwości Zamawiającego, z uwagi na wskazanie przez Państwa, że nie dość, że podwykonawcy gwarantują ten sam poziom cen co w trakcie Igrzysk Akademicki to jeszcze biorą koszt transportu na siebie. W świetle odległości jaka dzieli Warszawę, Łódź – od Krakowa, oraz w świetle zwiększających się obciążeń pracodawców, przedmiotowe sformułowania budzą poważne wątpliwości Zamawiającego.

I tak, zważywszy na fakt, że w przypadku Europejskich Igrzysk Akademickich 2022, które odbywały się w Łodzi, w bezpośredniej bliskości stałego miejsca wykonywania przez Państwa działalności, tj. z ułatwionym dostępem do infrastruktury i zaplecza kuchennego, w bezpośredniej bliskości miejsca działalności Państwa podwykonawców i zważywszy na fakt, że liczba uczestników Igrzysk Akademickich każdego dnia wahała się od 120 do najwyżej 1 341 osób - Zamawiający wykazuje różnice zarówno w asortymencie poszczególnych świadczeń, liczbie osób i końcowej wartości zamówienia, które to różnice, w świetle powołania się przez Państwa na ceny podwykonawstwa z Igrzysk Akademickich, prowadzą do odrzucenia Państwa wyjaśnień.

	Europejskich Igrzysk Akademickich 2022	Igrzyska Europejskie 2023
Liczba posiłków	60 648	128 500
Zaplecze kuchenne i wydawanie dań - lokalizacja	Łódź	Kuchnia Łódź Wydawanie dań Kraków
Różnice asortymentowe		
śniadanie	1) Pieczywo min. 2 rodzaje 2) 2 rodzaje wędlin, 2 rodzaje sera, masło, tłuszcz roślinny	1) Pieczywo Min. 4 rodzaje 2) Selekcja min. 6 rodzajów produktów typu wędliny wysokiej jakości, sery żółte oraz białe; Selekcja min. 5 produktów typu pasty kanapkowe roślinne, masło orzechowe, dżem niskosłodzony lub konfitury, miód naturalny; masło porcjowane min. 82% tłuszczu.

	<p>3) jajecznica bądź inna forma jajka – minimum 1 sztuka na osobę (mogą być podane w różnej formie, na przykład: jajecznica, gotowane, sadzone)</p> <p>4) Jogurt lub (ciepłe i zimne) mleko na zmianę</p> <p>5) płatki owsiane - minimum 80 gram na osobę</p> <p>6) Owoc – 1 sztuka na osobę (owoc typu jabłko, gruszka, brzoskwinia, banan</p>	<p>3) Min. 3 propozycji dań ciepłych do wyboru typu: jajecznica, jajka gotowane, kiełbaski na ciepło, omlety, pancakes, naleśniki, owsianka, jaglanka, fasolka w sosie pomidorowym, makaron z sosem pomidorowym itp.</p> <p>4) Produkty mleczne: Jogurty (w tym naturalne oraz jogurty roślinne) w opakowaniach jednostkowych lub porcjowane do szklanych naczyń/słoiczków, serek wiejski, mleko 3,2%, mleko 0,5%- ciepłe oraz zimne, napój roślinny (sojowy, ryżowy, owsiany), mleko bez laktozy;</p> <p>5) Selekcja min. 4 śniadaniowych produktów zbożowych, w tym przynajmniej jeden produkt bezglutenowy (musli, płatki owsiane, granola, płatki kukurydziane, ekspandowane zboża itp.);</p> <p>6) Min. 3 rodzaje owoców świeżych (banany, jabłka, winogrona, mandarynki, truskawki, borówki, brzoskwinie itp.) – podawane w całości Min 3 rodzaje owoców porcjowanych innych niż te w całości (ananas, melon, arbuz, grejpfrut, pomarańcze itp.); Selekcja słodkich wyrobów śniadaniowych- rogaliki, muffinki, ciasteczka francuskie w małych porcjach, bez dodatku oleju palmowego, syropu glukozowo-fruktozowego, w tym min. jedna propozycja bezglutenowa;</p>
Obiad	1) Danie II: dwa rodzaje mięsa do wyboru, jeden	1) min. 4 propozycje dań mięsnych do wyboru (duszone, pieczone,

	<p>rodzaj nie może być wieprzowiną, ryba lub inny zamiennik wegetariański - minimum 180 gram na osobę</p> <p>2) Minimum trzy dodatki gorące do wyboru, typu: ziemniaki, frytki, ryż, kasza, kluski, makaron (zawsze jeden dodatek musi być skrobiowy w ilości minimum 80 gram na osobę), łączna ilość dodatków - minimum 180 gram na osobę</p> <p>3) Minimum dwa dodatki warzywne do wyboru: surówka, pieczone warzywa, gotowane warzywa - minimum 160 gram na osobę</p>	<p>grillowane, w formie soute, z dodatkiem ziół, przypraw, naturalnych dodatków smakowych, w lekkich sosach – rekomendowane jest mięso z kurczaka, indyka, wołowina czy cielęcina.</p> <p>W przypadku serwowania wieprzowiny należy zapewnić dodatkowo dwie inne opcje do wyboru oraz min. 2 propozycje dania rybnego (duszone, pieczone, grillowane); min. 2 propozycja dania wegańskiego bogatego w białko (gulasz na bazie nasion roślin strączkowych, zapiekanka warzywna z dodatkiem nasion roślin strączkowych, lasagne warzywna z dodatkiem tofu, kotlety roślinne itp., danie na bazie tofu itp.);</p> <p>2) min. 5 propozycji produktów węglowodanowych, w tym min. 1 opcja bezglutenowa (makaron i oddzielnie podany sos do makaronu, różne rodzaje kasz, ryż, ziemniaki, komosa ryżowa itp.);</p> <p>3) min. 5 propozycje ciepłych dodatków warzywnych (warzywa gotowane, grillowane, duszone, pieczone. bufet sałatkowy – warzywa surowe min. 6 rodzajów. Oprócz</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>5) Deser: minimum 1 sztuka na osobę (np. ciasto drożdżowe z owocami, sałatka owocowa z herbatnikami, jabłecznik, smoothie) lub świeży owoc - minimum 150 gram na osobę</p> <p>6) napoje zimne – minimum 1 butelka 0,5l wody mineralnej niegazowanej na osobę</p>	<p>tego min. 2 rodzaje sałat oraz podane osobno dodatki takie, jak: grzanki, pestki słonecznika, dyni, dressingi, oliwa czy ocet balsamiczny);</p> <p>4) owoce świeże- w całości lub porcjowane min. 3 rodzaje;</p> <p>5) min. 3 rodzaje deserów (ciasta bez kremów, bez maku), w tym min. jedno bezglutenowe oraz smoothie owocowe porcjowane;</p> <p>6) woda niegazowana i gazowana; soki owocowe 100% min. dwa rodzaje.</p>
kolacja	<p>1) Sałatka - min. 200gram na osobę – dwa rodzaje do wyboru, jedna musi być wegetariańska, np. grecka, warzywna, tortellini, caprese, makaronowa</p> <p>3) Różne rodzaje pieczywa, co najmniej dwa rodzaje do wyboru, w tym: bułki, rogale, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty -</p>	<p>1) bufet sałatkowy – warzywa surowe min. 6 rodzajów oraz min. 2 rodzaje sałat, a także podane osobno dodatki takie, jak grzanki, pestki słonecznika, dyni, dressingi, oliwa z oliwek czy ocet balsamiczny;</p> <p>2) dwie propozycje zupy, w tym min. jedna wersja wegetariańska – zupy warzywne, na bulionie, bez dodatku mąki czy śmietany – rekomendowane zupy kremy, typu minestrone lub bulion warzywny z sezonowych warzyw.</p> <p>3) pieczywo jasne i pełnoziarniste min. 3 rodzaje, w tym opcja bezglutenowa;</p>

	<p>łącznie minimum 200 gram na osobę</p> <p>4) Ciepłe danie mięsne i wegetariańskie do wyboru, typu gulasz, lasagne, spaghetti, leczo, zapiekanki makaronowe czy ziemniaczane - minimum 400 gram na osobę (w daniu mięsnym musi znaleźć się minimum 100 gram mięsa na osobę).</p> <p>10) napoje zimne – minimum 1 butelka 0,5l wody mineralnej niegazowanej na osobę</p>	<p>4) min. 4 propozycje dań mięsnych do wyboru. min. 2 propozycje dania rybnego (duszone, pieczone, grillowane); min. 2 propozycje dania wegańskiego bogatego w białko</p> <p>5) min. 5 propozycji produktów węglowodanowych, w tym min. 1 opcja bezglutenowa</p> <p>6) min. 5 propozycji ciepłych dodatków warzywnych</p> <p>7) min. 5 propozycji dań typu casual dining z kuchni świata- pizza, burgery, tortille, sushi, mających walory posiłków „pleasure food”;</p> <p>8) owoce świeże- w całości lub porcjowane min. 3 rodzaje;</p> <p>9) min. 3 rodzaje deserów (ciasta bez kremów oraz bez maku) w tym min. jedno bezglutenowe, a także smoothie owocowe porcjowane;</p> <p>10) woda niegazowana i gazowana;</p> <p>11) soki owocowe 100% min. dwa rodzaje</p>
Termin świadczenia usług	13.07-31.07.2022	18.06 – 4.07.2023
Wartość usługi	7 311 747,30 zł	7 552 303,87 zł

Przy tak zasadniczo różnej strukturze realizacji zamówienia i ponad dwukrotnie większej liczbie posiłków do wydania zaoferowana przez Państwa cena dla realizacji cateringu w czerwcu -lipcu 2023 roku jest prawie taka sama jak w lipcu 2022 roku dla ponad dwukrotnie większej liczby uczestników. W związku z powyższym, porównując zakresy obydwu zamówień, w konfrontacji ze wskazanymi fakturami i deklarowanym przez Państwa utrzymaniem kosztów podwykonawstwa na tym samym poziomie co rok temu w trakcie wykonywania zamówienia na Igrzyskach Akademickich, Państwa wyjaśnienia budzą poważne wątpliwości i nie mogą zostać uznane za miarodajne.

4. Kosztów wynagrodzenia [koszt pracodawcy] wszystkich pracowników biorących udział w realizacji zamówienia (kucharze, kelnerzy, kierowcy itd.) wraz z podaniem szacowanej ilości poszczególnych pracowników w trakcie realizacji zamówienia oraz planowanego czasu pracy poszczególnego personelu [np. kelnerzy / ilość personelu / wymiar etatu / wynagrodzenie / ilość dni / ilość dni winna wynikać, lub uwzględniać regulacje dotyczące czasu pracy, prawa do nieprzerwanego odpoczynku – zgodnie z wymogami OPZ]. Przedstawione zestawienie winno być sporządzone w ten sposób, by Zamawiający mógł wywnioskować ilu ludzi i jakiego rodzaju personel zostanie oddelegowany do obsługi w ramach poszczególnych zadań w trakcie całej realizacji usługi.

W celu udowodnienia wysokości szacowanych kosztów Wykonawca winien wskazać kopie umów o pracę / zlecenia [zasłaniając wszystkie dane personalne, miejsce zamieszkania, nr pesel itp.] – w której oznaczony będzie jako pracodawca Wykonawca lub podmiot udostępniający zasoby [jeżeli dotyczy] oraz opis zajmowanego stanowiska pracy i kwota wynagrodzenia, lub ewentualnie aneks zmieniający, tak by kwota był aktualna.

W wyjaśnieniach Wykonawca powołuje się, na umowy z pracownikami współpracującymi z nimi okresowo na umowę zlecenie – wysokość stawki wg wyjaśnienia powinna być 30 zł brutto, jednak np. w umowie zleceniu nr 1/07/2022/KAB z 13.07.2022, umowa nr 1/07/2022/HAB. Z 13.07.2022 stawka wynagrodzenia wynosi 20 zł brutto. Ta stawka jest wpisana we wszystkich umowach zlecenie, jakie Wykonawca załączył do wyjaśnienia rażąco niskiej ceny przy czym inną stawkę wskazano w piśmie wyjaśniającym a i inną w kosztorysie.

Ponadto w świetle wyjaśnień Wykonawczy zgodnie, z którymi "pozostałe osoby delegowane do realizacji zamówienia w roli kelnerów, obsługi sprzątającej, obsługi systemu kontroli dostępu, obsługi zmywającej, pomocy kuchni czy kucharzy zostaną zatrudnieni na czas realizacji na podstawie umów zlecenie lub wynajęci z agencji kelnerskich na podstawie faktury. Umowa zlecenie jest umową cywilnoprawną, którą reguluje Kodeks Cywilny, więc przepisy Kodeksu Pracy jeśli chodzi o czas pracy i odpoczynku nie mają w tym przypadku

zastosowania. Oznacza to, że wymiar czasu pracy pracowników, nie jest tu w żaden sposób ograniczony. To od obustronnych ustaleń między Zleceniobiorcą, a Zleceniodawcą zależy dzienny czas wykonywania zlecenia.”

Powyżej wskazany sposób zatrudnienia, przeczy zasadom zatrudniania na umowę o pracę części personelu wymaganego do takiego zatrudnienia w projektowanych postanowieniach umowy [przygotowanie posiłków i dowożenie posiłków]. Jak wynika bowiem z Państwa wyjaśnień planują Państwo zatrudniać w szczególności kucharzy, pomoc kuchni na zasadach kontraktów cywilnoprawnych, bez konieczności stosowania norm wynikających z prawa pracy i w takim zakresie odpowiednio nie udzieliliście Państwo stosownych wyjaśnień.

5. Koszty personelu zatrudnionego na innej podstawie niż umowa o pracę / zlecenie wraz ze wskazaniem funkcji tych osób – wykazane analogicznie do kosztów wynagrodzenia pracowników, zgodnie z powyższymi wymaganiami Zamawiającego, wraz z analogicznymi dowodami [zanonimizowane kopie umów].

Koszt personelu budzi zastrzeżenia Zamawiającego – w ofercie firmy Platinum, dołączonej do wyjaśnień Wynajmującego wskazana jest stawka godzinowa uwzględniająca koszty pracodawcy w wysokości 40,27 zł co zapewnia min. wynagrodzenie pracownika w wysokości 23 zł netto/1h, jednakże Wykonawca w kalkulacji założył wynagrodzenie Kelnerów, Sprzątaczy, pomocy kuchennych, zmywaka, osób weryfikujących dostęp na poziomie pomiędzy 30 a 35 zł netto co oznacza, że nie jest stosowane Rozporządzenie Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r. które na rok 2023 wynosi 22,80 zł netto i 23,50 zł od lipca 2023 r. W związku z tym Zamawiający ma podstawę podejrzewać, że Wykonawca zaniżył koszty nie wykazując pełnych kosztów związanych z zatrudnieniem pracowników lub nie dopełnia Rozporządzenia RM w tym zakresie.

Ponadto, stawka minimalnego wynagrodzenia za pracę, która będzie obowiązywać od 1 lipca 2023 r., była znana wykonawcom w dniu składania ofert - rozporządzenie Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2023 r. zostało opublikowane w dniu 15 września 2022 r.

Ponadto, Wykonawca wskazuje, że kalkulacje Wykonawcy oparte są w znacznej mierze o minimalne stawki wynagrodzenia. Sytuacja na rynku pracy, tj. małe bezrobocie, w szczególności w tzw. sezonie, rosnąca presja płacowa związana z wysoką inflacją, budzą istotne wątpliwości co do prawidłowości kalkulacji ceny kosztów pracy.

6. Szacowane koszty [w tym także jeżeli dotyczy usług zewnętrznych] wraz z podaniem rodzajów tych usług, **w tym w szczególności koszty:**
 - a) utylizacji odpadów – w tym szacowane ilości odpadów;

Wykonawca nie przedstawił kosztów utylizacji odpadów produkowanych stricte w strefie wydawania jedzenia w Krakowie

- b) wszystkich produktów do zapewnienia prawidłowej realizacji obsługi cateringowej [talerze, sztucce, obrusy, środki czystości, pojemniki na odpady – szacowane ilości do zakupu, wynajmu];

Wykonawca wskazał jako koszt wynajmu zastawy stołowej został oszacowany na kwotę 411 238,40 zł, Wykonawca natomiast jako dowód w wyjaśnieniach załączył umowę z Gastro Magic na dostawę zastawy stołowej podczas Europejskich Igrzysk Akademickich na łączną kwotę 735 000 zł netto. Biorąc pod uwagę fakt, że podczas ww. wydarzenia wydano ok 60 600 posiłków, a podczas IE jest planowanych 128 500 posiłków, założone koszty zastawy budzą poważne i uzasadnione wątpliwości Zamawiającego jako niedoszacowane.

Uzasadnienie prawne

Zamawiający pouczył Wykonawcę, iż obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy, oraz poinformował, że odrzuceniu podlega oferta Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami potwierdzają rażąco niską cenę lub koszt oferty.

W odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego Wykonawca złożył wyjaśnienia, jednak po ich analizie Zamawiający uznał, iż są one ogólnikowe, nie odpowiadają one treści wezwania, lub też zwierają oparcie o ceny i zaniżone kalkulacje w zakresie kosztów, ponadto Wykonawca nie wykazał obiektywnych czynników wpływających na wysokość ceny. W związku z powyższym Zamawiający uznał, że Freetime Poland sp. z o.o. nie przedstawiła rzeczowych argumentów, pozwalających stwierdzić, że oceniana oferta zawiera cenę realną. Zgodnie z wyrokiem SO w Warszawie z 5.1.2007 r. (V Ca 2214/06, orzeczenia.ms.gov.pl) dla zakwalifikowania oferty do dalszego postępowania nie jest wystarczające złożenie jakichkolwiek wyjaśnień, lecz wyjaśnień odpowiednio umotywowanych, przekonujących, że zaproponowana oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny. Natomiast ogólne i uniwersalnej natury wyjaśnienia potwierdzają, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, co obliguje Zamawiającego do odrzucenia oferty. Wykonawca został pouczony w wezwaniu iż obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy, oraz o tym, że odrzuceniu podlega oferta Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami potwierdzają rażąco niską cenę lub koszt oferty. Ponadto wskazany przez Wykonawcę sposób realizacji zamówienia odbiega od wymogów Zamawiającego, określonych w OPZ. Przyjęcie zgodnego z OPZ sposobu realizacji

zamówienia wymagałoby innego sposobu obliczenia cen i kosztów – co skutkowało odrzuceniem oferty jako nie spełniającej warunków zamówienia.

Odrzucenie oferty ze względu na wystąpienie ceny potencjalnie rażąco niskiej zostało ujęte w dwóch przepisach: art. 226 ust. 1 pkt 8 Pzp, oraz w art. 224 ust. 6 Pzp.

Pierwszy z tych przepisów odnosi się do sytuacji, gdy Zamawiający istnienie takiej ceny stwierdzi: Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

Zgodnie z drugim przepisem [art. 224 ust. 6 Pzp] odrzuceniu, jako oferta z rażąco niską ceną lub kosztem, podlega oferta wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny lub kosztu. W przedmiotowym przepisie jest mowa o sytuacji, w której taką rażąco niską cenę niekoniecznie stwierdzono, czy też Zamawiający niekoniecznie jest w stanie wykazać (udowodnić), że jest ona rażąco niska, ale zaistniały inne okoliczności w postaci tego, że Wykonawca nie złożył wyjaśnień w zakresie ceny (potencjalnie rażąco niskiej).

Przesłanka ta obejmuje również sytuacje, w których wykonawca co prawda przesłał do zamawiającego stosowne pismo, lecz nie będzie ono w swojej treści zawierało rzeczywistych wyjaśnień – chodzi tu bowiem o realność działania wykonawcy (złożenie wyjaśnień), a nie jedynie dopełnienie formalności poprzez przedstawienie w odpowiedzi „wyjaśnień” nie zawierającego konkretnych, żądanych treści.

Wskazane powyżej w uzasadnieniu faktycznym wątpliwości Zamawiającego i braku wyjaśnień Wykonawcy w szczególności w zakresie:

- sposobu lub możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnego z OPZ [Zamawiający podniósł, iż gromadzenie brudnych naczyń z dwóch dni sprzeczne jest z normami sanitarnymi, powszechnymi zasadami bezpieczeństwa, zasadami branżowymi; zatrudnianie na umowy cywilnoprawne personelu zaangażowanego w przygotowanie posiłków jest niezgodne co najmniej z projektowanymi postanowieniami umowy; przedstawiony sposób aranżacji przestrzeni nie spełnia wymogów OPZ; sposób produkcji praktycznie uniemożliwia zabezpieczenie i badanie wymaganych próbek; zastosowanie w większości produktów mrożonych, przewóz ich jednym samochodem typu chłodnia jest niezgodny z OPZ jako nie spełniający norm itd.],
- ogólnych kalkulacji cenowych w zakresie kosztów produktów, kosztów podwykonawstwa przedstawionych w sposób ogólny – w szczególności w kontekście powoływania się na ceny zastosowane podczas Igrzysk Akademickich, którego to zakres zamówienia był prawie dwukrotnie mniejszy zarówno co do ilości posiłków jak i w zakresie rodzaju asortymentu,
- kalkulacji cenowych opartych wprost na poziomie cen z lipca 2022 r. przez podwykonawców, w sytuacji wzrastających kosztów pracy, jak i utrzymującej się presji płacowej związanej z niskim bezrobociem i drastycznie wzrastającymi kosztami życia, kosztami energii, jak i w kontekście większych kosztów transportu z uwagi na oddalone miejsce produkcji, miejsca działalności podwykonawców,

- braku kalkulacji cenowych dotyczących kosztów pracy w zakresie braku wyceny pracy przygotowania produktów do mrożenia – tj. w sposób wskazany przez Wykonawcę, deklarowane przygotowanie, z uwagi na zakres zamówienia, od początku kwietnia,
- brak złożenia wyjaśnień na wezwanie w zakresie wskazanym wprost w wezwaniu – por. powyżej uzasadnienie faktyczne [w szczególności co do ilości i rodzaju sprzętów we wskazanym zakresie; zestawień szczegółowych kosztów rodzajów i ilości żywności – wbrew wezwaniu, Wykonawca przedstawił jedynie zbiorczą kalkulację, a przedmiotowy koszt stanowi jeden z kluczowych kosztów przy kalkulacji ceny oferty; brak kosztów pracy na podstawie stosunku pracy, tj. z zachowaniem przerw wynikających z prawa pracy, kosztów pracy nocnej - z uwagi na powołanie się przez Wykonawcę na stosowanie umów cywilnoprawnych i to w zakresie personelu zajmującego się przygotowaniem posiłków i dystrybucją posiłków, którego zatrudnienia na podstawie stosunku pracy wymagał Zamawiający],

Spowodowały, że Zamawiający uznał, iż Wykonawca:

- wskazał na sposób realizacji zamówienia niezgodny z OPZ – co uzasadnia odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 Pzp,
- nie złożył w ogóle, lub nie złożył adekwatnych wyjaśnień wskazanych w wezwaniu, a zakres braków nie pozwala na ich uzupełnienie - co uzasadnia odrzucenie oferty na podstawie art. art. 224 ust. 6 Pzp,
- nie wykazał że zaproponowana oferta nie nosi znamion rażąco niskiej – co uzasadnia odrzucenie oferty zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 8 Pzp.

Wskazane powyżej, a w szczególności w uzasadnieniu faktycznym rozbieżności, wątpliwości i braki pozwalają w pierwszej kolejności na stwierdzenie, że Wykonawca nie obalił domniemania złożenia oferty zawierającej rażąco niską cenę. Bowiem, zgodnie z ustawą Pzp, wystosowanie przez zamawiającego uzasadnionego wezwania do wyjaśnień ceny oferty wykonawcy skutkuje powstaniem domniemania istnienia w tej ofercie rażąco niskiej ceny, którego obalenie obciąża wykonawcę, co wynika z art. 224 ust. 5 Prawa zamówień publicznych.

W art. 224 ust. 5 Prawa zamówień publicznych, ustawodawca wskazał jednoznacznie, że obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy, który złożył ofertę z ceną budzącą wątpliwości. W przepisie mowa jest o „wykazaniu”, czyli udowodnieniu, że cena nie jest rażąco niska. Tym samym wyjaśnienia wykonawcy nie mogą stanowić jedynie formalnej odpowiedzi na wezwanie zamawiającego, zawierającej ogólne informacje o działalności wykonawcy lub deklaracje co do realizacji zamówienia za zaoferowaną cenę, niepoparte stosownymi dowodami. Wyjaśnienia wykonawcy muszą być na tyle konkretne i szczegółowe, aby na ich podstawie zamawiający był w stanie dowiedzieć się, jakie okoliczności właściwe wzywaniem do wyjaśnień wykonawcy, spowodowały obniżenie ceny jego oferty, w jaki sposób okoliczności te spowodowały obniżenie ceny i jakich oszczędności wykonawca mógł dzięki nim dokonać.

Przy czym zamawiający nie może zastępować wykonawcy w wykazywaniu, że cena jego oferty jest realna. To wykonawca ma udowodnić realność tej ceny, a nie zamawiający ma poszukiwać, czy domniemywać informacji w tym zakresie [por. Wyrok Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 28 października 2022 r., KIO 2747/22]. W powyższym kontekście, powyżej wykazane braki lub rozbieżności, a wręcz same przyznane wprost przez Wykonawcę okoliczności wskazują, że Wykonawca w części nie podołał obowiązkowi złożenia wyjaśnień w zakresie rażąco niskiej ceny [nie złożył wyjaśnień], w części złożone wyjaśnienia są nierzetelne, lub nieprzekonywujące, a sposób realizacji zamówienia, albo sprzeczny jest z OPZ, albo obiektywnie uniemożliwia wykonanie zamówienia zgodnie z OPZ, albo wręcz generuje dodatkowe koszty [choćby z zakresu obsługi logistycznej, koszt transportu naczyń do zmywania].

Zakres wskazanych w uzasadnieniu faktycznym braków i wątpliwości uniemożliwia powtórne wezwanie Wykonawcy i uzupełnienie przedmiotowych braków w ramach składanych wyjaśnień. Ponowne wezwanie do złożenia wyjaśnień może być kierowane do wykonawcy, który już za pierwszym razem udzielił konkretnych, spójnych wyjaśnień, które jedynie w niektórych kwestiach wymagają doprecyzowania czy uzupełnienia. Jeżeli wyjaśnienia nie zawierają żadnych konkretów i żadnych dowodów, to tym samym powtórne wezwanie do ich złożenia stanowiłoby niezgodne z art. 16 pkt 1 i 2 Prawa zamówień publicznych dawanie wykonawcy „drugiej szansy” [por. wyrok Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 23 stycznia 2023 r., KIO 81/23].

W związku z powyższym odrzucenie oferty Wykonawcy należy uznać za uzasadnione.

Pouczenie

Ponadto, Zamawiający informuje, iż od powyższej decyzji przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej, o których mowa w Dziale IX PrZamPubl pt. „Środki ochrony prawnej”.

Z poważaniem
Zamawiający