

Kraków, dnia 11.01.2023 r.

29.ZP.HOSP.2022

WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

Dotyczy: Postępowania prowadzonego pod nazwą „**Wykonanie usług cateringowych na terenie Wioski Zawodniczej w Krakowie organizowanej w ramach Igrzysk Europejskich Kraków Małopolska 2023**”.

Na podstawie art. 135 ust. 2 Ustawy PZP, Zamawiający przedstawia poniżej wyjaśnienia treści SWZ:

Pytanie nr 1

Dotyczy załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia oraz załącznika nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy

Prosimy o doprecyzowanie przez Zamawiającego postanowień SWZ, dotyczącej kwestii gramatury posiłków oraz asortymentu.

Zgodnie z treścią § 8 ust. 2 Załącznika nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy (dalej: „Umowa”) Zamawiający przewidział karę umowną *za braki asortymentowe na bufetach w godzinach serwisowych poszczególnych posiłków i brak uzupełnienia asortymentu Zamawiającego w ciągu minut od zwrócenia uwagi przez przedstawiciela Zamawiającego - 500 zł za każdy stwierdzony brak. Nadto, w § 8 ust. 8 Umowy* Zamawiający w ramach wyliczanych uchybień, związanych z nienależytym wykonywaniem Umowy wskazał, m.in. uchybienia ilościowe, dotyczące posiłków, za które również została przewidziana kara umowna za każdy przypadek naruszenia

Równocześnie, w stałej dokumentacji zamówieniowej nie została doprecyzowana kwestia gramatury posiłków oraz asortymentu przypadająca na osobę, stąd uprzejmie prosimy o wyjaśnienie, czy w takiej sytuacji powinniśmy przyjąć wykorzystanie każdej potrawy przez uczestnika w jej pełnym zakresie tj. na poziomie 100%? Już sama pobieżna analiza dokumentacji zamówieniowej zdaje się sugerować, iż pozycje z ilością powinny zostać w zakresie gramatury posiłków i asortymentu szczegółowo wskazane, np. w pkt. 3 Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (dalej: „OPZ”) Zamawiający podkreśla, iż grupa docelowa ma różnego rodzaju zapotrzebowanie energetyczne, jak i zróżnicowany profil żywieniowy lub w pkt 5.4 OPZ Zamawiający wskazują, iż w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności wykonawca zobowiązany jest do dokładania produktów w bufecie w mniejszych porcjach. Z punktu widzenia celowościowej wykładni poszczególnych postanowień OPZ, Umowy oraz w kontekście polityki przeciwdziałania marnotrawstwu jedzenia w naszej ocenie Zamawiający powinien doprecyzować poszczególne pozycje, związane z gramaturą posiłków oraz asortymentu. Pozwoliłoby to nam na usunięcie niektórych wątpliwości logistycznych np. związanych z faktem, iż kuchnia produkcyjna jest oddalona od miejsca wykonywania przedmiotowej umowy.

Mając na względzie przedmiotową argumentację Spółka zwraca się z uprzejmą prośbą o udzielenie wyjaśnień na zadane powyżej pytanie do SWZ.

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



Odpowiedź:

Jak słusznie wskazuje Wykonawca, Zamawiający w dokumentacji zamówieniowej nie precyzował gramatury posiłków ani asortymentu przypadającego na osobę, gdyż grupa docelowa ma różnego rodzaju zapotrzebowanie energetyczne, jak i zróżnicowany profil żywieniowy. Podobnie w pkt 5.4 OPZ wskazano, iż w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności wykonawca zobowiązany jest do dokładania produktów w bufecie w mniejszych porcjach.

Zamawiający z drugiej strony wyjaśnia, że opisał charakterystykę grupy docelowej, aby Wykonawca mógł ją wziąć pod uwagę przy planowaniu kompleksowej organizacji i serwisu posiłków dla wskazanych w dokumentacji ilości osób każdego dnia, oraz wskazał jednocześnie precyzyjnie jaki rodzaj asortymentu ma być dostępny w jakich godzinach.

Zamawiający nie określi precyzyjnie gramatur, ponieważ w trakcie masowej obsługi kontrola przez Zamawiającego, czy Wykonawca przygotował i dostarczył zamówioną ilość danych potraw w gramach lub kilogramach praktycznie zaburzyłaby płynność wydawania posiłków. Zamawiający oczekuje, że wykonawca znając docelową grupę żywieniową, na podstawie swojej wiedzy i doświadczenia zaplanuje odpowiednią ilość posiłków, z uwzględnieniem odpowiedniego zaplecza magazynowego i kuchennego. W związku z powyższym weryfikacja realizacji usługi będzie polegała przede wszystkim na sprawdzeniu czy w godzinach podanych w OPZ dostępny jest pełen wachlarz asortymentowy zgodny z założeniami dla MENU opisanymi w OPZ.

Natomiast, ponieważ OPZ stanowi nieodłączną część umowy, postanowienia umowy nie można interpretować w sposób oderwany od jej treści. W związku z tym Zamawiający informuje, że postanowienia projektu umowy w § 8 ust. 2 nie dotyczą gramatury posiłków. Zamawiający zwraca uwagę, że z brzmienia zapisu wynika wprost, że możliwość naliczenia kary umownej związana jest z nie uzupełnieniem asortymentu w godzinach serwisowych, a nie z brakami gramatury posiłku przypadającymi na osobę. Zatem w przypadku gdy Zamawiający wymaga, by w trakcie godzin serwisowych dostępny był określonego rodzaju asortyment, to znaczy, że Zamawiający wymaga także uzupełniania przedmiotowego asortymentu na bieżąco, przez cały czas godzin serwisowych. W związku z powyższym, w celu doprecyzowania, Zamawiający zmienia treść Załącznika nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy i § 8 ust. 2 i ust. 8 Załącznika nr 2 do SWZ otrzymuje brzmienie:

2. Za braki asortymentowe na bufetach w godzinach serwisowych poszczególnych posiłków i brak uzupełnienia asortymentu przez Wykonawcę w ciągu 10 minut od zwrócenia uwagi przez przedstawiciela Zamawiającego - 500 zł za każdy stwierdzony brak.

Podobnie kara umowna zastrzeżona w § 8 ust. 8 projektu umowy nie dotyczy stricte uchybień gramatury posiłków, lecz dotyczy przede wszystkim sytuacji gdy Wykonawca co prawda uzupełnia serwowany asortyment na bieżąco w trakcie godzin serwisowych, ale w ramach godzin serwisowych nie zapewnił wszystkich zastrzeżonych ilości [rodzajów] wymaganego asortymentu.

W tym miejscu Zamawiający jednocześnie wyjaśnia, że braki gramatury mogą stanowić podstawę naliczenia kary umownej zgodnie z § 8 ust. 8 projektu umowy, ale brak taki będzie musiał mieć charakter jednoznaczny, poparty np. skargami konsumentów co do serwowanej gramatury, stwierdzeniem jednoznacznego odstępstwa od ogólnych norm żywienia osób dorosłych z uwzględnieniem charakteru zamówienia [czyli każdy przypadek mieszczący się w nie zastrzeżonych przez Zamawiającego w OPZ normach branżowych będzie wyłączał możliwość naliczenia kary umownej odnośnie gramatury] – a to właśnie w związku z brakiem określenia gramatury poszczególnych posiłków przez Zamawiającego.

Tym samym wszelkie niejasności w tej kwestii [gramatury], będą musiały być interpretowane na korzyść Wykonawcy, z czym Zamawiający się liczy.

Z poważaniem
Zamawiający