

Kraków, dnia 09.01.2023 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 7 do SWZ – Wykaz usług/dostaw

Zgodnie z przedmiotowym załącznikiem jednym z warunków Zamawiającego (pkt 1 i 2) jest wykazanie przez danego wykonawcę zdolności technicznej lub zawodowej – o udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy wykażą, że posiadają zdolność techniczną lub zawodową i wykonali w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie: zamówienia na przygotowanie projektów technologicznych strefy produkcji i serwisu żywności z odbiorem sanepidu, w szczególności w infrastrukturze tymczasowej.

Prosimy o doprecyzowanie lub potwierdzenie, czy użyte przez Zamawiającego sformułowanie „w szczególności”, w odniesieniu do zamówień projektów technologicznych jest jedynie przykładowym wyliczeniem oraz Zamawiający nie wyklucza z tego katalogu infrastruktury stałej (tj. Zamawiający dopuszcza również infrastrukturę stałą).

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż uzna warunek określony w SWZ jeśli Wykonawca wykaże przygotowanie projektów technologicznych strefy produkcji i serwisu żywności z odbiorem sanepidu w infrastrukturze stałej.

Pytanie nr 2

Dotyczy załącznika nr 7 do SWZ – Wykaz dostaw/usług

Prosimy o doprecyzowanie definicji infrastruktury tymczasowej oraz wyjaśnienie, czy w przypadku warunku zamawiającego z pkt 1 i 2, dotyczącego zamówień na przygotowanie projektów technologicznych wykonawca może przedstawić ich większą liczbę np. dwa projekty technologiczne w infrastrukturze tymczasowej oraz dwa w stałej? Ponadto prosimy o wyjaśnienie czy w zakresie tego pojęcia mieszczą się np. mobilne food trucki?

Odpowiedź:

Infrastruktura tymczasowa według Zamawiającego to kontenery, mobilne food trucki, hale namiotowe i inne obiekty nie będące budynkami stałymi. Wykonawca zgodnie z zapisami SWZ może przedstawić większą liczbę projektów technologicznych zarówno w infrastrukturze tymczasowej jak i stałej.

Pytanie nr 3

Dotyczy Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Prosimy o doprecyzowanie listy alergenów, gdyż w pkt 4.1. załącznika nr 1 do SWZ jest mowa o 14 podstawowych alergenach poniżej zaś zostało wymienione jedynie 13 podstawowych alergenów.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż w treści SWZ powołał się na LISTĘ ALERGENÓW wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w odniesieniu do składników obecnych w środkach Żywności. Przedstawiamy poniższą listę alergenów.

SUBSTANCJE ZAWIERAJĄCE ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hubrydowe) i produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jajka i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy tj. migdały (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), nerkowce (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis*/Wangenh/K.Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia exelsa*), pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamie lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) i produkty pochodne
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

Pytanie nr 4

Dotyczy Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Prosimy o doprecyzowanie akceptowalnych przez Zamawiającego wymogów technicznych odnoszących się do urządzeń chłodniczych, w szczególności dotyczy wskazania odpowiednich parametrów jakie mają spełniać urządzenia chłodnicze umieszczone w strefie wydawczej dla produktów wydawanych w niskich temperaturach np. bufet sałatkowy, ser, wędliny.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż zastosowanie urządzeń chłodniczych do realizacji zamówienia musi zapewnić bezpieczeństwo serwowanej żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami jak również praktyką stosowaną przez firmy zajmujące się świadczeniem usług cateringowych. Należy wziąć pod uwagę fakt, iż projekt technologiczny strefy produkcji i serwisu żywności będzie podlegał odbiorowi przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną. Parametry techniczne urządzeń powinny zapewniać schłodzenie serwowanych potraw, których skład zależy częściowo od Wykonawcy, do temperatur zapewniających bezpieczeństwo serwowanej żywności. Ponadto moc urządzeń musi umożliwiać zachowanie temperatury także w trakcie upałów, pod tymczasową zabudową namiotową, w warunkach masowej obsługi - co także może zwiększać zapotrzebowanie na odpowiednie schłodzenie. Tym samym Zamawiający nie podaje mocy lub parametrów technicznych urządzeń, gdyż ich odpowiedni dobór obciąża Wykonawcę jako profesjonalistę, który odpowiada za zaprojektowanie przestrzeni i odpowiednie przechowanie żywności [zgodnie z OPZ]. Zamawiający wskazując brzegowe parametry

techniczne mógłby ingerować w sposób wykonania zamówienia w sposób ograniczający konkurencję, a dodatkowo Zamawiający wskazuje, że Wykonawcy zobowiązany będzie do zaprojektowania strefy w celu osiągnięcia określonego rezultatu, jaki jest bezpieczne przechowywanie i wydawania żywności.

Pytanie nr 5

Dotyczy Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zgodnie z pkt 5.5 „Organizacja przestrzeni serwisowej” Wykonawca zapewni bufet z ciepłymi napojami wyposażony w odpowiednią ilość ekspresów ciśnieniowych o wysokiej przepustowości na kawę ziarnistą. W związku z powyższym prosimy o doprecyzowanie pojęcia wysokiej przepustowości oraz wskazanie co Zamawiający rozumie pod pojęciem wysokiej przepustowości.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż pod pojęciem wysokiej przepustowości rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości urządzeń, dzięki którym czas oczekiwania konsumenta w kolejce po napoje, w okresie pełnego obłożenia sali konsumpcyjnej nie będzie dłuższy niż 4 min., przy założeniu, że ok. 50% konsumentów przebywających w danym momencie w Sali konsumpcyjnej skorzysta z tej usługi w ramach danego posiłku.

Pytanie nr 6

Dotyczy Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia W załączniku nr 1 do SWZ Zamawiający wielokrotnie posługuje się pojęciem: „bemar”. Ponieważ słowo bemar ma szerokie znaczenie prosimy o jego doprecyzowanie oraz wskazanie czy na równi z bemar Zamawiający dopuści inne urządzenia np. urządzenia typu roll-top oraz cheffing uchylny z blokadą. Prosimy o konkretną listę urządzeń, które są dopuszczalne do serwisu.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż pod pojęciem „bemar” rozumie rodzaj podgrzewaczy (dopuszczalne jako element wspomagający w strefie żywienia zawodników, oraz jako podstawowy sposób serwisu w przypadku Staff Dining Area), które podgrzewane są indukcyjnie lub elektrycznie, niedopuszczalne są bemary podgrzewane z wykorzystaniem paliwa łatwopalnego. Wymagane jest by były one wyposażone w mechanizm samozamykania, niedopuszczalne są bemary i podgrzewacze nieuchylne. Zadaniem bemarków jest utrzymywanie ciepła na stałym poziomie, mogą także mieć funkcję podgrzewania dań. W przypadku gdy urządzenia o nazwie „cheffing” lub „roll top” spełniają powyższe wymogi Zamawiający wówczas dopuszcza ich stosowanie.

Pytanie nr 7

Dotyczy Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Prosimy o wyjaśnienie czy wymagana będzie przesłona/kurtyna izolująca możliwość styczności uczestników bezpośrednio z jedzeniem, tj. szyba lub pleksa pozwalająca zachować dystans higieniczny pomiędzy uczestnikiem/gościem a wydawanym jedzeniem.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż zastosowanie przez Wykonawcę wyżej wymienionych rozwiązań będzie wymagane i uzależnione od obowiązującego stanu epidemicznego i zaleceń rekomendowanych przez odpowiednie organy.

Pytanie nr 8

Dotyczy Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Prosimy o wyjaśnienie mechanizmu skanowania akredytacji w celu weryfikacji wykorzystanych posiłków, w kontekście faktycznego rozliczenia wynikającego z umowy (§ 5 ust. 3 umowy), tj. czy rozliczenie będzie następowało na podstawie zeskanowanych akredytacji za każdy posiłek czy też na podstawie estymacji zamawiającego. Ponadto prosimy o wyjaśnienie czy a jeśli tak to w jaki sposób Zamawiający dokona rozliczenia posiłków, gdy ilość zamówionych porcji posiłków będzie większa niż ilość wykorzystanych

posiłków? (np. przygotowanych zostanie 3 000 porcji posiłków, a wykorzystanych zostanie 2 000 porcji posiłków). Czy dobrze rozumiemy, że zamawiający rozliczy się z wykonawcą z zamówionej wcześniej ilości posiłków, a nie z ilości posiłków wynikających ze skanowania, bowiem w przypadkach losowych uczestnicy podlegający wyżywieniu w większej części mogą nie dotrzeć na dany posiłek, choćby z uwagi na sytuację korków na drodze lub innych nie przewidzianych sytuacji, za które nie może odpowiadać wykonawca.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż dokona rozliczenia posiłków z Wykonawcą na podstawie zamówionej wcześniej ilości zgodnie z harmonogramem. Jednocześnie Zamawiający potwierdza, że skanowanie akredytacji nie jest podstawą do rozliczenia usług. Weryfikacja wykorzystanych posiłków służy Zamawiającemu do ograniczania ewentualnego marnotrawstwa żywności, a także uniknięcia sytuacji, w których mogłoby zabraknąć jedzenia.

Pytanie nr 9

Dotyczy Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz Załącznika nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy

Prosimy o precyzyjne określenie w jakim najpóźniejszym terminie Zamawiający może dokonać zmiany ilości posiłków. Z przyczyn techniczno-organizacyjnych wnosimy, aby nie był to termin krótszy niż 14 dni.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż zgodnie z zapisami SWZ (pkt 3 Załącznika nr 1 do SWZ) Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji liczby posiłków najpóźniej na 10 dni przed rozpoczęciem świadczeń i podtrzymuje zapis SWZ. Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, iż w związku z tym nie ma konieczności wprowadzenia zmian do projektowanych postanowień umowy, gdyż Załączniki do SWZ stanowią integralną część umowy.

Pytanie nr 10

Dotyczy Załącznika nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający w pkt 5.5 „Organizacja przestrzeni serwisowej” wskazał, że maksymalny czas oczekiwania w kolejce do bufetu w każdym momencie serwisu nie powinien przekraczać 4 minut. Wykonawca nie może wziąć odpowiedzialności za czas poświęcony przez konsumenta nad wyborem pozycji z menu. Prosimy zatem o doprecyzowanie przez Zamawiającego sposobu pomiaru czasu obsługi serwisowej lub potwierdzenie, że jest to czas rzeczywistej obsługi kelnerskiej od momentu wskazania przez konsumenta pozycji z menu do jego bezpośredniego wydania.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż wymóg określony w SWZ ma na celu zapewnienie sprawnej obsługi konsumentów dlatego Wykonawca sporządzając ofertę winien skalkulować w oparciu o własne doświadczenie średni czas korzystania z bufetu przez konsumenta i zaplanować serwis wydawczy w taki sposób, aby kolejka tj. czas od wejścia do strefy serwisowej do pierwszego kontaktu bezpośredniego z serwisem wydawczym nie przekroczył 4 min. Zamawiający wyjaśnia, że nie będzie dokonywał pomiaru czasu dla indywidualnych, odosobnionych przypadków dłuższego wyboru asortymentu w bufecie przez konsumenta.

Pytanie nr 11

Dotyczy Załącznika nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy Zamawiający w § 8 [Kary Umowne] ust. 8 wskazuje, że „W przypadku nienależytego wykonywania obowiązków wynikających z Umowy, w szczególności w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego jakichkolwiek uchybień w utworzeniu stref, uchybień ilościowych lub jakościowych dotyczących wymaganego standardu posiłków, podania potraw, obsługi kelnerskiej lub innych tego typu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek naruszenia.”

W związku z powyższym prosimy o doprecyzowanie co Zamawiający rozumie pod pojęciem „wymaganego standardu obsługi kelnerskiej” oraz wymienienie konkretnych uchybień, za które naliczona będzie mogła być kara umowna w doniesieniu do stwierdzonych uchybień w obsłudze kelnerskiej.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, iż pod pojęciem „wymaganego standardu obsługi kelnerskiej” rozumie pracę kelnerów zgodnie z podstawowymi zasadami savoir-vivre zgodnymi z tzw. potocznie „sztuką kelnerską”.

Uchybienia w obsłudze kelnerskiej za które mogą być naliczone kary to między innymi:

1. Brak obsługi kelnerskiej na stanowisku pracy.
2. Nieumiejętność udzielenia podstawowych informacji dotyczących składu proponowanych dań, lokalizacji toalet, wyjść itp. zarówno w języku polskim jak i angielskim
3. Brudny, niewłaściwy lub niechlujny strój kelnerski (obuwie powinno być czarne i pełne bez elementów typu łańcuszki, cekiny itp. – dopuszczalne jest obuwie sportowe koloru czarnego, kelner powinien zdjąć biżuterię na czas pracy).
4. Brak zachowania ogólnych zasad higieny przez kelnera
5. Palenie artykułów tytoniowych w miejscu widocznym dla osób przychodzących zjeść posiłek.
6. Używanie telefonu komórkowego na swoim stanowisku pracy.
7. Spożywanie posiłków oraz napojów w miejscu niedozwolonym.
8. Spoufalanie się z osobami, które przychodzą zjeść posiłek.
9. Spożywanie alkoholu, środków odurzających w miejscu pracy lub bycie pod wpływem takich substancji w miejscu pracy.

Pytanie nr 12

Jednocześnie Spółka pragnie wskazać, że jakkolwiek w rozdziale XII ust. 1 pkt 7 SWZ wskazano, że Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 14 dni przed upływem terminu składania ofert to w rzeczywistość stosownie do postanowień ustawy Pzp Zamawiający powinien udzielić wyjaśnień treści SWZ niezwłocznie, jednak nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 7 dni przed upływem terminu składania ofert.

W Rozdz. II pkt 2 Zamawiający wskazał, iż przedmiotem postępowania są usługi społeczne w rozumieniu art. 359 ustawy Pzp oraz z tego tytułu stosuje szereg ułatwień, dotyczących terminów oraz dokumentów wymaganych od wykonawców.

W sytuacjach postępowań na usługi społeczne, gdy zamawiający decyduje się wyznaczyć na podstawie art. 360 pkt 3 ustawy Pzp krótszy termin składania ofert niż terminy minimalne określone w ustawie Pzp (a tak jest w przypadku przedmiotowego postępowania, które zostało opublikowane 27 grudnia 2022 r. z terminem składania ofert przypadającym w dniu 11 stycznia 2023 r.) do wyjaśnień treści SWZ zastosowanie będą miały terminy właściwe dla krótszego, minimalnego terminu na składanie ofert, określone w art. 135 ust. 2 ustawy Pzp, tj. zamawiający będzie miał obowiązek udzielić wyjaśnień treści SWZ niezwłocznie, jednak nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 7 dni przed upływem terminu składania ofert.

Powyższe wynika z treści art. 135 ust. 2 Pzp, zgodnie z którym: Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert albo nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert w przypadku, o którym mowa w art. 138 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp [tj. gdy zachodzi pilna potrzeba udzielenia zamówienia i skrócenie terminu składania ofert jest uzasadnione], pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do

zamawiającego nie później niż na odpowiednio 14 albo 7 dni przed upływem terminu składania ofert.

Przyjmuje się, że za przyjęciem takiej wykładni przemawia okoliczność, że art. 135 ust. 2 ustawy Pzp, ustanawiając powyższe terminy, odwołuje się do art. 138 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp, tj. do przepisu, który dotyczy 15-dniowego, a więc krótszego minimalnego terminu składania ofert. Zatem, jeżeli zamawiający wyznacza termin składania ofert krótszy, niż ustawowy termin minimalny, będąc jednocześnie zobowiązanym do stosowania art. 135 ust. 2 ustawy Pzp, powinien w takiej sytuacji stosować terminy dotyczące wyjaśnień treści SWZ z art. 135 ust. 2 ustawy Pzp, jak dla krótszego minimalnego terminu składania ofert, tj. powinien udzielić odpowiedzi na pytania do SWZ zadane nie później jednak niż na 7 dni przed upływem terminu składania ofert.

Powyższa interpretacja została potwierdzona w stanowisku Urzędu Zamówień Publicznych (<https://www.uzp.gov.pl/nowe-pzp/interpretacje/nowe-pzp-w-pytaniach-i-odpowiedziach> - odpowiedź na pytanie nr 3 od góry).

Mając na względzie przedmiotową argumentację Spółka zwraca się z uprzejmą prośbą o udzielenie wyjaśnień na zadane powyżej pytania do SWZ. Niezależnie od powyższego odpowiedź na powyższe pytania do SWZ powinna się przyczynić do jego prawidłowego przeprowadzenia i tym samym również z tego względu jest zasadna.

Odpowiedź:

Zamawiający przedłużył termin składania i otwarcia ofert.

Z poważaniem
Zamawiający