



Gdańsk, dnia 29.05.2024 r.

DAZ-Z.272.36.2024

PYTANIA I ODPOWIEDZI

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego z zastosowaniem procedury właściwej dla zamówienia o wartości mniejszej niż progi unijne, o jakich stanowi art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych [zwanej dalej także „ustawą Pzp”], postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Pzp, p.n. **Wybór operatora odpowiedzialnego za realizację konkursu startup dla uczniów szkół zawodowych pobierających naukę na terenie województwa pomorskiego.**

Na podstawie art. 284 ust. 3 ustawy Pzp Zamawiający udziela odpowiedzi na pytanie Wykonawcy. **Niniejsze odpowiedzi na pytania stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia i stają się wiążące dla Wykonawców przy opracowaniu ofert.**

Pytanie nr 1:

Dzień dobry, Z tego co widzę to OPZ i SWZ nie precyzują kwestii ponoszenia kosztów i formy organizacji warsztatów i gali końcowej. Te kwestie mają kluczowy charakter w celu poprawnej wyceny naszej oferty.

1. Czy w ramach przeprowadzania warsztatów stacjonarnych Wykonawca jest zobowiązany do znalezienia miejsca w wyznaczonych miastach i ich opłacenia czy zapewni je Zamawiający? Organizacja warsztatów ma przewidywać zapewnienie bufetu kawowego z ciastkami, bądź inne wyżywienie w trakcie 8 godzinnej sesji?

Czy raczej Wykonawca odpowiada TYLKO za samą "sferę" merytoryczną organizacji wydarzeń?

Odpowiedź na pytanie nr 1:

Wykonawca odpowiada za kompleksową realizację zamówienia.

Wykonawca zapewnia pomieszczenia, w których przeprowadzone będą warsztaty merytoryczne, we wskazanych przez Zamawiającego w Rozdz. II, pkt 2, ppkt 1), lit e) iii opisu przedmiotu zamówienia, trzech lokalizacjach.

Ponadto, Zamawiający informuje, że koszty wynajmu pomieszczeń, w których odbędą się warsztaty, ponosi Wykonawca.



Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia cateringu podczas trwania warsztatów merytorycznych, w tym bufetu kawowego oraz jednodaniowego ciepłego posiłku dla Uczestników warsztatów.

W związku z powyższym, na podstawie art. 286 ustawy Pzp, zmianie ulega treść Specyfikacji Warunków Zamówienia w następującym zakresie:

1. Do opisu przedmiotu zamówienia Rozdz. II pkt 2., ppkt 1) lit. e) iii. Zamawiający dodaje zapis o treści: *Wykonawca zapewnia catering dla około 100 Uczestników podczas warsztatów merytorycznych, zawierający:*
 - *bufet kawowy (stały dostęp bez limitu do kawy, herbaty, mleczka do kawy, cukru),*
 - *słone przekąski typu finger foods (co najmniej 3 sztuki na osobę),*
 - *wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (co najmniej 500 ml na uczestnika),*
 - *kruche ciastka – różne smaki (4 sztuki ciastek na jednego uczestnika),*
 - *jednodaniowy ciepły posiłek dla każdego Uczestnika składający się z:*
 - ziemniaki z wody/pieczone/frytki/ryż/makaron – min. 150g/porcja,*
 - sztuka mięsa lub ryb – min. 150 g/porcja,*
 - dodatki warzywne – min. 150 g/porcja,*
 - wariant wegetariański – min. 400 g/porcja.*
2. Do opisu przedmiotu zamówienia Rozdz. II, pkt. 3, ppkt 3 Zamawiający dodaje zapis o treści: *Wykonawca zapewnia miejsca przeprowadzenia warsztatów merytorycznych we wskazanych przez Zamawiającego w Rozdz. II, pkt 2, ppkt 1), lit e) iii opisu przedmiotu zamówienia, trzech lokalizacjach oraz ponosi koszty związane z wynajmem pomieszczeń, w których odbędą się warsztaty merytoryczne.* Pomieszczenia, w których odbędą się warsztaty merytoryczne, muszą posiadać następujący standard:
 - a) spełniać wszystkie wymagania BHP, sanitarne i przeciwpożarowe określone przepisami prawa,
 - b) być dostępne dla uczestników warsztatów na minimum 15 minut przed i po zajęciach,
 - c) posiadać:
 - i. zaplecze sanitarne, w tym dostęp do WC;
 - ii. oświetlenie naturalne i sztuczne;
 - iii. odpowiednią temperaturę w zależności od pory roku;
 - iv. wymianę powietrza;
 - v. zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami cieplnym



i następcznieniem.

- d) być oznakowane zgodnie z „Wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Krajowego Planu Odbudowy”

Pytanie nr 2:

2. Pytania tożsame, tyle że do organizacji Gali finałowej.

Czy po stronie Wykonawcy jest zapewnienie miejsca oraz ewentualnego wyżywienia?

Czy gala przewiduje, jakieś konkretne wymagania techniczne?

Odpowiedź na pytanie nr 2:

Zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia Zamawiający wymaga kompleksowej realizacji zamówienia, tj. w szczególności zorganizowania gali finałowej Konkursu Startup (po jednej na edycję).

Zgodnie z Rozdz. II, pkt 2, ppkt 1) lit. e) v. opisu przedmiotu zamówienia Wykonawca odpowiada za zorganizowanie gali finałowej, a w szczególności za wynajem sali oraz zapewnienie cateringu.

Ponadto, Wykonawca zapewni pomieszczenia z miejscami siedzącymi dla około 200 osób w budynku pozbawionym barier architektonicznych i zlokalizowanym w miejscu łatwo dostępnym dla osób korzystających z komunikacji publicznej, tj. w odległości nie większej niż 1 kilometr od przystanku komunikacji publicznej.

W związku z powyższym, na podstawie art. 286 ustawy Pzp, zmianie ulega treść Specyfikacji Warunków Zamówienia w następującym zakresie:

- 1. Do opisu przedmiotu zamówienia Rozdz. II, pkt 3. Miejsce przeprowadzenia zamówienia, Zamawiający dodaje ppkt 4) o treści: *W przypadku organizacji gali finałowej Wykonawca zapewni pomieszczenia z miejscami siedzącymi dla około 200 osób w budynku pozbawionym barier architektonicznych i zlokalizowanym w miejscu łatwo dostępnym dla osób korzystających ze środków komunikacji publicznej, tj. w odległości nie większej niż 1 kilometr od przystanku komunikacji publicznej. Wykonawca ponosi koszty wynajmu pomieszczenia, w którym odbędzie się gala finałowa.***

Pomieszczenie, w którym odbędzie się gala finałowa, musi posiadać co najmniej następujący standard:

- e) spełniać wszystkie wymogi BHP, sanitarne i przeciwpożarowe określone przepisami prawa,
- f) być dostępne dla uczestników gali na minimum 15 minut przed i po zajęciach,





- g) być wyposażone w system nagłośnieniowy oraz rzutnik multimedialny/ekran.
- h) posiadać:
 - i. zaplecze sanitarne, w tym dostęp do WC;
 - ii. oświetlenie naturalne i sztuczne;
 - iii. odpowiednią temperaturę w zależności od pory roku;
 - iv. wymianę powietrza;
 - v. zabezpieczenie przed wilgocią, niekorzystnymi warunkami cieplnym i nasłonecznieniem.
- i) być oznakowane zgodnie z „Wytycznymi w zakresie informacji i promocji projektów dofinansowanych w ramach Krajowego Planu Odbudowy”

2. Do opisu przedmiotu zamówienia Rozdz. II, pkt 2, ppkt 1), lit. e) v. Zamawiający dodaje zapis: Wykonawca zapewnia catering podczas gali finałowej dla około 200 osób, zawierający:

- *bufet kawowy (stały dostęp bez limitu do kawy, herbaty, mleczka do kawy, cukru),*
- *słone przekąski typu finger foods (co najmniej 4 sztuki na osobę),*
- *wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (co najmniej 500 ml na uczestnika),*
- *kruche ciastka – różne smaki (4 sztuki ciastek na jednego uczestnika gali).*

Jednocześnie Zamawiający informuje, że na podstawie art. 286 ustawy Pzp zmianie ulega termin składania i otwarcia ofert:

Termin składania ofert – 06.06.2024 r. godzina 09:00

Termin otwarcia ofert – 06.06.2024 r. godzina 09:30.

1. Rozdział XV ust. 1 SWZ otrzymuje brzmienie:

„Termin związania ofertą wynosi 30 dni, licząc od dnia upływu terminu składania ofert, tj. do dnia 05.07.2024 r.”





2. Rozdział XVII ust. 8 SWZ otrzymuje brzmienie:

„Termin składania ofert upływa w dniu 06.06.2024 r., o godz. 09:00. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównego Urzędu Miar.”

3. Rozdział XVIII ust. 1 SWZ otrzymuje brzmienie:

„Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. w dniu 06.06.2024 r. godz. 09:30.”

Pozostałe zapisy w dokumentacji pozostają bez zmian.

Przewodniczący Komisji Przetargowej

DYREKTOR
Departamentu Edukacji i Sportu
Adam Krawiec



