

**UCZESTNICZY POSTĘPOWANIA**

**NR DZP.381.3.2016.UG**

**WYJAŚNIENIA DO TREŚCI SIWZ**

---

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia poniżej równowartości kwoty 209.000,00 € p.n. **Usługa cateringu** (nr postępowania **DZP.381.3.2016.UG**).

---

Do Zamawiającego wpłynęły zapytania dotyczące ww. postępowania. Zgodnie z art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.), zwaną dalej także „ustawą Pzp”, Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na dwa (2) dni przed upływem terminu składania ofert. Zgodnie z ust. 2 przedmiotowego artykułu treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia bez ujawniania źródła zapytania, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie.

Wobec powyższego Zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

**Pytanie 1:**

W związku z faktem, iż Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia wymaga, aby usługa cateringowa była realizowana w konkretnej lokalizacji do tego celu jest potrzebny odpowiedni środek transportu. Jest to bardzo ważne, by przewożone potrawy były przewożone w warunkach odpowiednich i wymaganych przez przepisy prawa. Ponadto daje to gwarancję wysokiej jakości świadczonych usług przez firmę cateringową. Czy zamawiający wymaga, aby wykonawca posiadał min 1 samochód, który ma pozwolenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej na przewóz środków spożywczych?

**Odpowiedź:**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. W tym celu Wykonawca winien złożyć Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (zgodnie z wzorem w załączniku 1B do SIWZ).

Zamawiający **nie konkretyzuje** powyższego warunku poprzez stworzenie opisu sposobu dokonywania oceny jego spełnienia, w tym wymogu, aby Wykonawca posiadał min. 1 samochód, który ma pozwolenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej na przewóz środków spożywczych.

**Pytanie 2:**

Zamawiający wymaga, aby wykonawca posiadał aktualne pozwolenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej na realizację usług cateringowych, jednakże nie sprecyzował czy to ma być pozwolenie na realizację usług cateringowych w naczyniach jednorazowego użytku czy wielorazowego użytku. W załączniku nr 2 do SIWZ zamawiający wymaga by wykonawca zapewnił zastawę stołową szklaną i porcelanową oraz sztucce podkreślając fakt, że nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców. W związku z powyższym, czy Zamawiający wymaga, aby wykonawca posiadał aktualne zezwolenie Państwowej Inspekcji Sanitarnej na realizację usług cateringowych w naczyniach wielorazowego użytku?

Odpowiedź:

Zgodnie z warunkiem udziału w postępowaniu, określonym w rozdz. III ust. 1 pkt 1) lit. a) SIWZ, Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przedstawił aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, wydane przez właściwy organ inspekcji sanitarnej. Jednocześnie Zamawiający **nie wskazuje**, czy ma to być pozwolenie na realizację usług cateringowych w naczyniach jednorazowego użytku czy wielorazowego użytku.

**Pytanie 3:**

Zamawiający wymaga, by zapewnić dostęp do napoi zimnych i ciepłych w kilku, tj. co najmniej 3 punktach podczas każdej z przerw. Z doświadczenia wiemy, że pod względem możliwości prądowych większości z lokalizacji rozłożenie cateringu na tyle punktów będzie skutkowało nagminnym tzw. wybijaniem prądu. Czy w takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość rozłożenia napoi zimnych i ciepłych na mniej niż 3 punkty?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza, by w przypadku, gdy rozłożenie napojów ciepłych w trzech miejscach będzie skutkowało tzw. wybijaniem prądu, gorące napoje zostały rozłożone w mniej niż trzech punktach lub dopuszcza możliwość podania gorących napojów w termosach podtrzymujących ciepło. Przy czym napoje zimne i serwowany poczęstunek (ciasteczka, kanapki) winny być rozłożone w co najmniej trzech punktach.

**Pytanie 4:**

W rozdziale II, pkt 1., ppkt 3) SIWZ jest napisane, iż „W celu realizacji usługi Wykonawca zapewni stoliki”, w Załączniku nr 2 do SIWZ w Zakresie zamówienia jest napisane, że należy „zapewnić oraz ustawić 10 okrągłych stołów dla gości w dniu 14 kwietnia podczas przerwy kawowo-kanapkowej dla 150 osób”. Proszę o wyjaśnienie, czy 10 okrągłych stołów w dniu 14 kwietnia wraz z dekoracjami dla gości to jedyne wymagane przez Zamawiającego stoły, czy np. wymagane są również stoły na wszystkie pozostałe części usługi na których będzie ustawiany tzw. szwedzki stół?

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia iż zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SIWZ nr DZP.381.3.2016.UG – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, Wykonawca winien zapewnić oraz ustawić 10 okrągłych stołów dla gości (tzw. „koktajlowki”) **w dniu 14 kwietnia**, podczas przerwy kawowo-kanapkowej dla max 150 osób.

Ponadto przedmiot zamówienia winien zostać zrealizowany przy użyciu stołów Wykonawcy – zapis odnosi się do stołów, na których będą serwowane potrawy podczas wszystkich przerw, tzw. szwedzki stół.

**POWYŻSZE WYJAŚNIENIA SĄ WIAŻĄCE DLA WYKONAWCÓW I NALEŻY JE UWZGLĘDNIĆ PRZY SPORZĄDZANIU OFERTY.**

*Członek Komisji Przetargowej:*

*mgr inż. Artur Baran*

*Zastępca Przewodniczącego Komisji Przetargowej:*

*mgr Ewa Słowik*