

Nasz znak: CUW.PK.343.5.2024

Dot.: postępowania o udzielenie zamówienia na usługę społeczną w trybie podstawowym bez negocjacji pt.: „Usługa przygotowania, dostarczania i podawania posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego.

Odpowiedzi na zapytania wykonawców dotyczące treści SWZ – nr 1

Centrum Usług Wspólnych Powiatu Kętrzyńskiego, działając w imieniu Zamawiającego w oparciu o pełnomocnictwo udzielone w trybie art. 37 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023r. poz. 1605 z późn. zm.) w postępowaniu pt.: „**Usługa przygotowania, dostarczania i podawania posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego**”, na podstawie art. 284 ust. 2 Pzp udziela wyjaśnień treści SWZ w następującym zakresie:

Pytanie/wniosek 1:

W związku z ogłoszeniem CUW.PK.343.5.2024 zwracam się z prośbą o wyjaśnienia sposobu uzupełnienia załącznika nr 5 do oferty dot. organizacji kuchni.

W SWZ wskazuje się możliwość korzystania z kuchni w miejscu wydawania posiłków, a w formularzu będącym załącznikiem nr 5 nie ma możliwości wskazania takiego rozwiązania. Proszę zatem o wyjaśnienie jak uzupełnić formularz biorąc pod uwagę zapisy w SWZ.

Odpowiedź 1:

Zamawiający informuje, że **załącznik nr 5 do SWZ – formularz w/s organizacji kuchni** służy do opisanie w przypadku składania oferty na **ZADANIE II** lub **ZADANIE III** kuchni którą Wykonawca w formularzu oferty wskaże w ust. 3 „**Organizacja przygotowywania posiłków...**”. W przypadku ZADANIA I to zagadnienie nie jest badane bo Wykonawca jest zobowiązany do dzierżawy pomieszczeń od Odbiorcy usług – ZS im. M. Rataja w Reszlu, więc jej lokalizacja i inne podstawowe cechy są Zamawiającemu znane.

Wyjaśnienie do zał. nr 5:

Lp.	Zagadnienie	Wyjaśnienie
1a.	Czy Wykonawca na potrzeby wykonania przedmiotowego zamówienia będzie korzystał z kuchni ¹ istniejącej i przez niego obecnie wykorzystywanej?	Wykonawca składając ofertę dysonuje kuchnię do prowadzenia działalności w zakresie wytwarzania posiłków i będzie nią dysponował w całym okresie na który zamawiana jest usługa , posiadając odpowiednie zezwolenia, <u>pod warunkiem, że będzie się ona znajdowała w odległości dalszej niż 25 km od siedziby Odbiorcy usług liczonej po istniejących utwardzonych drogach publicznych</u> MOŻE ją wskazać jako tą w której będzie realizował zamówienie. Wówczas w tym wierszu wpisuje „TAK”.
1b.	Czy Wykonawca na potrzeby wykonania przedmiotowego zamówienia będzie organizował kuchnię w nowej lokalizacji spełniającej warunki zamówienia?	Wykonawca składając ofertę MOŻE wskazać lokalizację kuchni, którą dopiero zamierza organizować na potrzeby realizacji niniejszego zamówienia i będzie nią dysponował w całym okresie na który zamawiana jest usługa oraz do czasu rozpoczęcia świadczenia usługi uzyska odpowiednie zezwolenia - <u>pod warunkiem, że będzie się ona znajdowała w odległości dalszej niż 25 km od siedziby Odbiorcy usług liczonej po istniejących utwardzonych drogach publicznych.</u> Wówczas w tym wierszu wpisuje „TAK”.
2a.	<u>W przypadku odpowiedzi twierdzącej na pytanie 1a:</u> 1) Czy w/w kuchnia posiada wyposażenie, spełnia wymogi przepisów i posiada	Opisać, dołączyć do oferty kopię decyzji PIS.

¹ należy rozumieć jako zakład produkujący lub wprowadzający do obrotu żywność – jeden Wykonawca może prowadzić działalność gastronomiczną w kilku zakładach

	pozwolenia, dopuszczenia i in. dokumenty wynikające z obowiązujących przepisów (posiada prawomocną decyzję o zatwierdzeniu zakładu wydaną przez Państwową Inspekcję Sanitarną)? 2) Dołączyć do oferty decyzję o zatwierdzeniu zakładu.	
2b.	W przypadku odpowiedzi twierdzącej na pytanie 1b: Czy do czasu w którym Wykonawca byłby zobowiązany rozpocząć świadczenie usługi będzie w stanie ją wyposażyć oraz sformalizować jej użytkowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami?	Opisać.
3.	Jaki jest status prawny lokalu w którym mieści się lub będzie się mieścić kuchnia o której mowa wyżej (własność, najem, dzierżawa itp.)?	Podać.
4.	Jeśli lokal w którym mieści się lub mieścić się będzie kuchnia nie jest własnością Wykonawcy to do kiedy Wykonawca ma prawo nim dysponować (podać datę)?	Podać.
5.	Czy prowadząc kuchnię Wykonawca wdrożył lub planuje wdrożyć system HACCP ² lub inny związany z bezpieczeństwem zdrowotnym żywności?	Podać.
6a.	Prowadząc kuchnię w obecnej lokalizacji: a) kiedy ostatni raz PPIS kontrolował działalność zakładu?	Opisać.
6b.	b) co było przedmiotem kontroli?	Opisać.
6c.	c) jaki był efekt kontroli (np. czy były wystawione mandaty, jakie wydano zalecenia pokontrolne – czy je wykonano, czy w ostatnich 12 miesiącach doszło do czasowego wstrzymania pracy zakładu itp.)?	Opisać.
7.	Inne informacje w/s kuchni, które Wykonawca uzna za istotne by przedstawić je Zamawiającemu.	Opisać – wg uznania

Wykonawcy zobowiązani są uwzględnić wyjaśnienia podczas sporządzania ofert.

Odpowiedzi udzielono w terminie ustawowym - nie zachodzą przesłanki art. 284 ust. 3 Pzp³ dot.

przedłużenia terminu składania ofert.

Przygotował: ID
Sekretarz zespołu

Przekazano / Udostępniono za pośrednictwem
<https://platformazakupowa.pl/transakcja/...>

² System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli - postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Podstawy prawne wdrażania systemu HACCP:

Art. 5 Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 PEIR z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 str. 1 z późn. zm.)
Art. 59. Ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021) - podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004. Art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r., poz. 2021) – Kto: nie wdraża w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP wbrew obowiązkom określonym w art. 5 rozporządzenia nr 852/2004 lub nie przestrzega wymagań higienicznych, wbrew obowiązkom określonym w art. 59 ust. 1 podlega karze grzywny.

³ Art. 284 Pzp

ust. 2 „Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiedzi ofert albo ofert podlegających negocjacji, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści odpowiedzi SWZ albo opisu potrzeb i wymagań wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania odpowiedzi ofert albo ofert podlegających negocjacji.”

ust. 3 „Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 2, przedłuża termin składania odpowiedzi ofert albo ofert podlegających negocjacji o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia odpowiedzi ofert albo ofert podlegających negocjacji.”