



INSTYTUT RYBACTWA ŚRÓDLĄDOWEGO
im. STANISŁAWA SAKOWICZA

The STANISŁAW SAKOWICZ
INLAND FISHERIES INSTITUTE
POLAND

Nr sprawy: **DYR.Zam.Publ.-2/2017**

Olsztyn, dn. 07-02-2017 r.

**Do
wszystkich uczestników
postępowania**

PYTANIA I ODPOWIEDZI DO POSTĘPOWANIA NA ŚWIADCZENIE USŁUG SPOŁECZNYCH
Zapytanie nr 1 z dnia 06.02.2017r.

postępowania na: „Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej i wynajem sali konferencyjnej podczas XXII Krajowej Konferencji Rybackich Użytkowników Jezior, Rzek i Zbiorników Zaporowych”

Szanowni Państwo!

Zamawiający - Instytut Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza w Olsztynie przedstawia odpowiedź na otrzymane zapytania:

Pytanie nr 1:

Zgodnie z uzasadnieniem Uchwały Sądu Najwyższego z dn. 20.11.2011 (Sygn. akt III CZP 52/11) Zamawiający ma obowiązek zweryfikować zastosowanie przez Wykonawców prawidłowej stawki VAT, która jest jednym z elementów cenotwórczych. Wynika to z konieczności zachowania zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania Wykonawców. W związku z powyższym, proszę o wyjaśnienie, jaka stawka VAT według Zamawiającego zostanie uznana za prawidłową?

Odpowiedź na pytanie nr 1

Zamawiający traktuje zamówienie kompleksowo dlatego też oczekuje też jednolitej stawki VAT dla całości zamówienia. Prawidłowe określenie stawki VAT spoczywa na Wykonawcy.

Pytanie nr 2:

Co Zamawiający rozumie przez sformułowanie "obiekt położony nad morzem"? Czy hotel zlokalizowany w miejscowości nadmorskiej spełnia ten wymóg? Czy też może hotel powinien się znajdować w konkretnej odległości od morza?

Odpowiedź na pytanie nr 2:

Przez sformułowanie "obiekt położony nad morzem" Zamawiający miał namyślić odległość obiektu od morza nie przekraczającą 1 km traktem pieszym, bez potrzeby użycia środków transportu.

Pytanie nr 3:

Czy Zamawiający określa maksymalną ilość punktów, jaką może przyznać w kryterium "usługa gastronomiczna"? Czy oferując np. 10 zestawów obiadów Wykonawca jest zobowiązany dać taki sam wybór każdemu uczestnikowi konferencji, czy też przed konferencją Zamawiający dokona wyboru jednego zestawu dla całej grupy?

Odpowiedź na pytanie nr 3

Zamawiający określa 1 punkt za dodatkowe danie gorące (uroczysta kolacja) i dodatkowy zestaw obiadowy. Zamawiający nie narzuca Wykonawcy ilość dań i zestawów, jednakże Wykonawca musi pamiętać, że będzie musiał się z tego wywiązać przy realizacji zamówienia. Liczba zdobytych pojedynczych pkt będzie z sumowana i podstawiona do wzoru. Wykonawca w tym kryterium może zdobyć 40 pkt w przypadku największej liczbie zaproponowanych wg tabeli dań gorących i obiadów wśród wszystkich ofert.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zestaw obiadowy oraz gorące dania (uroczysta kolacja), takie samo dla każdego uczestnika konferencji w postaci tzw. „szwedzkiego stołu”.

Pytanie nr 4:

Czy oferta zostanie rozpatrzona przez komisję w sytuacji jeśli wykonawca prześle oświadczenie, że pomimo braku kategoryzacji obiekt spełnia standardy trzygwiazdkowe? Czy w sytuacji jeśli obiekt jest nieskategoryzowany, natomiast spełnia bądź przewyższa standardem obiekty trzygwiazdkowe - będzie dopuszczony do przetargu?

Odpowiedź na pytanie nr 4

Wykonawca musi wykazać, że obiekt spełnia standardy obiektów trzygwiazdkowych według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 roku Nr 22, poz. 169 z późn. zm, oraz Rozporządzenie Ministra Sportu i Turystyki zmieniające rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2011 r. Nr 259 poz. 1553) zapewniające nocleg i wyżywienie dla 120 uczestników konferencji jednocześnie."

W przypadku kiedy obiekt będzie nieskategoryzowany oferta będzie odrzucona przez brak spełnienia warunku zawartego w ogłoszeniu o zamówieniu na usługi społeczne.

DYREKTOR INSTYTUTU


Prof. dr hab. Arkadiusz Wołos

(podpis kierownika Zamawiającego)