



Znak sprawy: WOIRZL-II.272.1.2013.EK

Szczecin, dnia 08 lutego 2013 r.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 200.000 euro na „Obsługę gastronomiczno – hotelową spotkań i konferencji realizowanych w ramach projektu systemowego Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej pn. „Profesjonalne kadry - lepsze jutro II”.

### Odpowiedź na pytanie Wykonawcy

Zgodnie z art. 38 ust. 1 oraz 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 200.000 euro na „Obsługę gastronomiczno – hotelową spotkań i konferencji realizowanych w ramach projektu systemowego Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej pn. „Profesjonalne kadry - lepsze jutro II” Zamawiający odpowiada na pytanie Wykonawcy:

#### Pytanie nr 1:

„W związku z realizowanymi przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego postępowaniami prowadzonymi w trybie przetargów nieograniczonych kierujemy prośbę o wyjaśnienie kilku kwestii. Przez kilka lat pilnie śledzimy wszystkie postępowania prowadzone przez Urząd. Od zeszłego roku zauważyliśmy pewną martwiącą nas prawidłowość. Postępowania w ramach jednego z projektów tj. „Profesjonalne Kadry - Lepsze Jutro” wykluczają udział naszego obiektu, jak i wielu podobnych z realizowania usług dla jego Beneficjentów. Zapisy, które mówią, iż szkolenia lub spotkania w ramach projektu realizowanego przez ROPS w Szczecinie muszą odbywać się w Hotelach o minimalnym standardzie trzygwiazdkowym niezmiernie dziwią nas, jak i kolegów prowadzących podobne obiekty do naszego. Tym bardziej, iż do pewnego czasu wiele firma szkoleniowych kierowało do nas zapytania o możliwość realizowania szkoleń dla Urzędu Marszałkowskiego ponieważ podobnych zapisów nie było. Co więcej w naszym obiekcie odbyło się wiele szkoleń realizowanych w ramach projektu Profesjonalne Kadry Lepsze Jutro w latach 2011-2012. W tym czasie prowadziliśmy własne ankiety, jak zawsze w przypadku takich spotkań, zauważając, iż praktycznie 100% uczestników, a było ich na pewno ponad 100 w trakcie całej współpracy, było bardzo zadowolonych z usług naszego obiektu, wysoko oceniając wyżywienie, miejsca noclegowe i bardzo doceniając dodatkowe atrakcje, takie jak basen i zaplecze SPA. Miejscowość w której się znajdujemy jest skomunikowana poprzez PKS oraz BUSY. Żaden z uczestników nie pisał więc o problemie z dojazdem, a 20 metrów do morza zawsze sprawiało, iż Nasz obiekt uzyskiwał bardzo wysokie oceny w punkcie „położenie”.

W związku z powyższym chcielibyśmy wiedzieć co takiego wydarzyło się, że szkolenia dla tych samych Beneficjentów, mimo wysokich ocen w poprzednich edycjach, odbywać się muszą w chwili obecnej jedynie w hotelach trzygwiazdkowych i w dodatku skomunikowanych zarówno PKP jak i PKS. Nie zauważyliśmy bowiem, aby na szkolenia, które były realizowane w naszym hotelu kierowane były mniejsze grupy, co mogłoby wskazywać na jakiegokolwiek problemy z dojazdem uczestników lub ich niechęcią do obiektów o naszym standardzie.

Pragniemy zauważyć, iż w samej naszej miejscowości, a nie wspominając o województwie, jest wiele obiektów o podobnym do naszego standardzie, które dają pracę wielu mieszkańcom regionu, a są w ten sposób dyskryminowane.

Okres pozasezonowy jest okresem, który opiera się na realizacji usług dla podobnych jak Urząd Marszałkowski instytucjom i pozwala na utrzymanie miejsc pracy i prowadzenie obiektu przez cały rok. Pana Urząd Panie Marszałku jest jednym z największych w naszym Województwie, dlatego tym bardziej dziwi fakt prowadzenia takiej praktyki.

Dodatkowo należy także poruszyć kwestię samej już ustawy o zamówieniach publicznych. Stoimy bowiem na stanowisku, iż takie zapisy są nieadekwatne do realizowanych usług, naruszają zasady

konkurencyjności. Uważamy, iż jesteście Państwo w stanie opisać tak przedmiot zamówienia, aby bez operowania kategoryzacją kierować Beneficjentów na szkolenia do miejsc, z których będą zadowoleni, a niekoniecznie muszą to być hotele trzygwiazdkowe, no chyba, że pracownicy administracji nie wyobrażają już sobie noclegów w innych miejscach. Nie ukrywamy, iż tą sytuacją zainteresowaliśmy inne obiekty noclegowe, które może nie do końca śledzą postępowania przetargowe, a dziwią się jedynie, iż takich zapytań od firm szkoleniowych nie otrzymują. Musimy przyznać, iż bardzo ta sytuacja zaczęła martwić wielu z nas. Bardzo prosimy o wyjaśnienie powyższych kwestii?”.

### **Odpowiedź nr 1:**

Celem projektu „Profesjonalne kadry – lepsze jutro II” jest poprawa funkcjonowania i skuteczności oddziaływań instytucji pomocy i integracji społecznej w województwie zachodniopomorskim. Jest on realizowany między innymi poprzez organizację studiów, szkoleń, seminariów i konferencji dla kadr instytucji pomocy i integracji społecznej regionu. Wszyscy Wykonawcy wyżej wymienionych usług będą wyłaniani w wyniku przeprowadzanych przez Zamawiającego postępowań o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargów nieograniczonych zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. nr 113 poz. 759 ze zm.). W związku z powyższym opisy przedmiotów zamówienia, dotyczące realizacji projektu „Profesjonalne kadry – lepsze jutro II”, mają na względzie uzyskanie wysokiej jakości usług szkoleniowych, gastronomicznych i hotelowych, gdzie jedynym kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty jest kryterium ceny (waga 100%).

Zamawiający wprowadził do Opisu Przedmiotu Zamówienia zapis „hotel min. trzy gwiazdkowy”, a w odpowiedzi na zgłaszane potrzeby przez uczestników szkoleń, także określił jednocześnie, że „musi być on dobrze skomunikowany, czyli zapewniać dogodny dojazd środkami transportu publicznego (np. PKP, PKS, komunikacja miejska)”. Zapis został wprowadzony w celu zapewnienia dostępności komunikacyjnej i bezpieczeństwa uczestnikom szkoleń. W ocenie Zamawiającego odwołanie się do obiektywnego wyznacznika, za jaki uważa się kategoryzację obiektów hotelarskich, zapewni odpowiedni poziom świadczonych usług i standard przy możliwie najniższej cenie.

Zamawiającemu, w odpowiedzi na potrzeby uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu „Profesjonalne kadry – lepsze jutro II”, przede wszystkim zależy na jakości szkoleń i godnych warunkach zakwaterowania, a nie na „ *dodatkowych atrakcjach, takich jak basen, zaplecze SPA i położenie 20 metrów do morza*”. Dodatkowe atrakcje nie były i nie są przedmiotem zamówienia.

Podkreślić należy, że wymóg, aby usługi gastronomiczno-hotelowe były świadczone w obiekcie skategoryzowanym do rodzaju „hotel” i kategorii „trzy gwiazdki” jest powszechnie stosowany przez Zamawiających. W zdecydowanej większości postępowań o udzielenie zamówienia publicznego ogłoszonych w 2013 r., których zakres przedmiotu zamówienia obejmował usługę gastronomiczno-hotelową, Zamawiający określił wymóg kategoryzacji. Wymagania Zamawiającego są adekwatne do przedmiotu zamówienia - ani zbyt wysokie, gdyż mogłyby utrudniać uczciwą konkurencję, ani zbyt niskie, gdyż przez selekcję przeszłoby również Wykonawcy niezdolni do realizacji zamówienia. Tym samym, naturalnym jest, iż Zamawiający we wszystkich zamówieniach korzysta z obiektywnych wskaźników gwarantujących zakup usługi na określonym poziomie. Takie postępowanie nie stoi w sprzeczności z ustawą PZP.

Z danych statystycznych wynika, że w Rzeczypospolitej Polskiej niemal połowa (43,8%) obiektów skategoryzowanych do rodzaju „hotel”, zostało zakwalifikowanych do kategorii „trzy gwiazdki”, co stanowi grupę zdecydowanie największą. W województwie zachodniopomorskim jest 65 obiektów spełniających ten zapis SIWZ.

Podkreślić należy, że obiekty skategoryzowane również dają pracę wielu mieszkańcom naszego regionu i nie wszystkie one mogą liczyć na sezon letni, ponieważ np. nie leżą w pasie nadmorskim.

Kategoryzacja jest podziałem obiektów hotelarskich na grupy według ściśle określonych kryteriów. Zastosowanie tego instrumentu ma na celu:

- wpływanie na poziom świadczonych usług poprzez ustalenie minimalnego poziomu świadczonych usług dla obiektów,
- ochronę praw konsumenta, egzekwowanie przez gościa wykonywania usługi na deklarowanym poziomie, zgodnie ze standardem,

- uporządkowanie nazewnictwa i podniesienie poziomu usług.

Kategoryzacja obiektów hotelarskich jest przeprowadzana zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 ze zm.). W oparciu o ten akt prawny dokonywany jest podział obiektów hotelarskich na rodzaje, które charakteryzują się przede wszystkim zakresem działalności. Określa on również wymagania i charakter świadczonych usług dla obiektów kategoryzowanych (hotele, moteli, pensjonatów, kempingów, domów wycieczkowych i schronisk młodzieżowych).

Zgodnie z tym rozporządzeniem:

- hotele, to obiekty posiadające co najmniej 10 pokoi, w tym większość miejsc w pokojach jedno i dwuosobowych, świadczące szeroki zakres usług związanych z pobytom klientów.
- usługi hotelarskie mogą być świadczone w obiektach hotelarskich, które spełniają wymagania dotyczące: wielkości obiektu, jego wyposażenia oraz zakresu, świadczonych usług, ustalone dla rodzaju i kategorii, do których obiekt został zaszeregowany, wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami.
- obiekty hotelarskie powinny spełniać minimalne wymagania, które obejmują: zewnętrzne elementy zagospodarowania i urządzenia, instalacje i urządzenia techniczne, podstawowe elementy dotyczące funkcji, programu obsługowego i użytkowego obiektu, wyposażenie części mieszkalnej oraz ofertę usług podstawowych i uzupełniających.

Dla pozostałych obiektów (obiektów nie objętych kategoryzacją) ww. rozporządzenie określa jedynie minimalny poziom świadczonych usług i wyposażenia. W ocenie Zamawiającego nie gwarantuje to, że usługi gastronomiczno-hotelowe będą świadczone na odpowiednim poziomie. Ponadto, z doświadczenia Zamawiającego wynika, że wymóg świadczenia usług gastronomiczno-hotelowych w skategoryzowanym hotelu trzy gwiazdkowym nie zwiększa ceny świadczonych usług.

Każdy obiekt może wziąć udział w postępowaniu kategoryzacyjnym, w wyniku którego zostaje zakwalifikowany do określonego rodzaju i kategorii. Posiadanie przez obiekt odpowiedniej kategorii stanowi gwarancję jakości. Poziom świadczonych usług jest systematycznie kontrolowany, co daje Zamawiającemu pewność, że usługi świadczone w danym obiekcie są na odpowiednim poziomie.

Wobec powyższego Zamawiający uważa, że wskazanie na wymóg świadczenia usług gastronomiczno-hotelowych w obiektach skategoryzowanych jest zasadne i niezbędne, zapewnia jednocześnie uczciwą konkurencję. Na potwierdzenie czego można przywołać wyrok Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 29 kwietnia 2011 r. (sygn. akt 821/11) w którym czytamy: *"Określenie wymogów dotyczących przedmiotu zamówienia wysokich, lecz możliwych do spełnienia przez wykonawców, pozostających w związku z celem, jaki zamierza osiągnąć zamawiający, nie niweczy zasad uczciwej konkurencji. Celem opisu przedmiotu zamówienia jest bowiem umożliwienie zaspokojenia uzasadnionych potrzeb zamawiającego w warunkach konkurencji, nie zaś umożliwienie wzięcia udziału w postępowaniu wszystkim wykonawcom działającym w danym segmencie rynku"*.

Powyższe wyjaśnienia stają się częścią SIWZ wiążącą dla Wykonawców. Mając powyższe na uwadze, Zamawiający nie zmienia terminu składania i otwarcia ofert.

Oferty należy składać w terminie do dnia **11 lutego 2013 r. do godziny 10.00** w budynku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin (pok. nr 343).

Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi tego samego dnia tj. **11 lutego 2013 r. o godzinie 11.00** w budynku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin (pok. nr 308).

Z poważaniem  
MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA

*Olgiard Geblewicz*  
Kierownik Zamawiającego