

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 200.000 euro na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013”.

Odpowiedzi na pytania Wykonawcy

Zgodnie z art. 38 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. nr 113 poz. 759 ze zm.) – zwanej dalej „ustawą PZP”, Zamawiający odpowiada na pytania Wykonawcy w przedmiotowym postępowaniu.

Pytanie nr 1:

Czy Lunch I oraz Lunch II ma być wydany bezpośrednio konsumentom na talerzach z przedstawionego menu czy może dania mają być wystawione w formie bufetu w podgrzewaczach lub/i w naczyniach odpowiednich?

Odpowiedź nr 1:

Sposób podania Lunchu I i Lunchu II ustalany będzie przez Zamawiającego przed zleceniem wykonania konkretnej usługi cateringowej i będzie każdorazowo dostosowany do potrzeb Zamawiającego, charakteru spotkania oraz możliwości technicznych wynikających z warunków lokalowych w lokalizacji, w której usługi mają być świadczone.

O wymaganiach dotyczących sposobu podania zamawianych posiłków, Zamawiający poinformuje Wykonawcę w jednostkowym zleceniu.

Pytanie nr 2:

Czy Zamawiający będzie dokonywał wyboru menu, konkretnie jednego dania dla wszystkich uczestników danego spotkania, czy też Wykonawca będzie musiał przygotować np. po 4 rodzaje II dania dla uczestników?

Odpowiedź nr 2:

Zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ Opis przedmiotu zamówienia Zamawiający przewiduje zamawianie w ramach posiłków 4 rodzajów dań głównych.

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający przewiduje możliwość zamówienia innej liczby rodzajów dań głównych, nie więcej niż 4, stosownie do charakteru konkretnego spotkania.

Do wyceny oferty Wykonawca powinien jednak przyjąć koniczność przygotowania 4 rodzajów dań głównych.

Pytanie nr 3:

Co oznacza zupa II oraz zupa I? Określenie to jest zawarte w SIWZ a nie jest opisane.

Odpowiedź nr 3:

Określenia „zupa I” „zupa II” użyte zostały przez Zamawiającego w celu określenia rodzajów zup. Przykładowe zupy, które znajdują się w każdej z kategorii, opisane zostały w załączniku nr 4 do SIWZ Opis przedmiotu zamówienia - *Menu stanowiące podstawę do konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków.*

Pytanie nr 4:

Czy w Lunch I Zamawiający ma do wyboru II danie lub zupę II, przy czym cena za Lunch I ma być jedna wpływająca na wybór oferty?

Odpowiedź nr 4:

Zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ Opis przedmiotu zamówienia, w skład Lunchu I wchodzi alternatywnie danie główne albo zupa II. Wybór pomiędzy daniem głównym a zupą II Zamawiający dokona w jednostkowym zleceniu.

Pytanie nr 5:

Czy Lunch II składający się z Lunch I ma do wyboru II danie lub zupę II, przy czym cena za Lunch II ma być jedna, wpływająca na wybór oferty?

Odpowiedź nr 5:

Zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ Opis przedmiotu zamówienia, w skład Lunchu II wchodzi produkty i potrawy zawarte w opisie Lunchu I tzn. między innymi alternatywnie danie główne albo zupa II (wybór pomiędzy daniem głównym a zupą II Zamawiający dokona w jednostkowym zleceniu) oraz dodatkowo potrawy określone jako zupa I.

Powyższe wyjaśnienia stają się częścią SIWZ wiążącą dla Wykonawców. Wykonawcy są zobowiązani uwzględnić powyższe zmiany podczas sporządzania ofert, w tym także podczas wypełniania załączników i druków.

Mając powyższe na uwadze, Zamawiający nie zmienia terminu składania i otwarcia ofert.

Oferty należy składać w terminie do dnia **22 kwietnia 2013 r.** do godziny **12.00** budynku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin (pokój nr 343).

Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi tego samego dnia (**22 kwietnia 2013 r.**) o godzinie **13:00** w pok. 308 w budynku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin.

z up. ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA

Przemysław Włosz
Sekretarz Województwa
Dyrektor Generalny Urzędu.....
Kierownik Zamawiającego