

**WYJAŚNIENIA TREŚCI SIWZ  
do postępowania:**

**Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice**

**ROPS.PSO.3321.1.2014**

**Pytanie nr 1**

Zamawiający wymaga, aby wykonawca realizował usługę cateringową podczas spotkań w godzinach 8:00-20:00 od poniedziałku do soboty. Uprzejmie prosimy o określenie czasu trwania szkoleń (choćby ilości godzin na dzień), w celu oszacowania dziennego czasu pracy kelnera. Ponadto prosimy o informacje czy w danym dniu będzie się odbywało jedno czy więcej szkoleń?

**Odpowiedź na pytanie nr 1**

W zdecydowanej większości szkolenia realizowane przez ROPS rozpoczynają się około godziny 8.30 - 9.00 a kończą około 15.00 -15.30, pomiędzy poniedziałkiem a piątkiem. Zdarzają się jednak wyjątki od tej reguły, dlatego też Zamawiający przewiduje możliwość organizacji spotkań w godzinach popołudniowych (wówczas wymaga jedynie dostarczenia przerw kawowych) oraz w soboty. Tak jak zaznaczono w SIWZ możliwa jest organizacja więcej niż jednego szkolenia/spotkania w danym dniu. Szkolenia/spotkania mogą być realizowane w różnych miejscach na terenie Katowic.

**Pytanie nr 2**

W opisie dotyczącym temperatur, Zamawiający wymaga, aby dla potraw na zimno typu surówka, sałatki, sosy, zimne napoje itp., maksymalna temperatura nie przekraczała 4°C. Informujemy, że w przypadku dań w trójdzielny lunch box, gdzie jednym z elementów zawartości jest surówka, nie ma możliwości utrzymania temperatury do 4°C. Z uwagi na fakt, że danie powinno mieć min temp. 63°C, zawsze surówka jest nieco cieplejsza niż 4°C. Dlatego prosimy o usunięcie tego wymogu w przypadku wyżej opisanym lub doprecyzowanie, że surówka ma być w osobnym opakowaniu jednorazowym, aby móc zapewnić niską temperaturę a opakowanie lunch box może być dwudzielne (bo surówka jest osobno)?

**Odpowiedź na pytanie nr 2**

Zamawiający dopuszcza dostarczenia surówek w osobnym opakowaniu jednorazowym.

**Pytanie nr 3**

Informujemy, że normalną temperaturą surówki/sałatki/napoju itd. po wyjęciu z lodówki i przekazaniu do transportu posiada temperaturę około 12°C. Zachowanie temperatury 4°C jest możliwe tylko przy zachowaniu warunków chłodniczych przez cały czas dostawy aż do momentu przekazania klientowi. Dlatego, też prosimy o zmianę zapisu temperatury podania na 8-12°C i/lub dodanie wymogu posiadania samochodu dostawczego typu chłodnia posiadającego pozwolenie na przewóz żywności?

### **Odpowiedź na pytanie nr 3**

Zamawiający dopuszcza podanie surówek/sałatek/napoi itd. o temperaturze od 4-12°C.

### **Pytanie nr 4**

Informujemy, że obsługa kelnerska znacznie podraża koszt usługi cateringowej. W związku z posiadanym doświadczeniem na tego typu szkoleniach informujemy, że w celu utrzymania porządku Wykonawca przygotowywał catering rano według określonych przez Zamawiającego wytycznych. Następnie sprzątał i uzupełniał brakujące składniki przerwy kawowej podczas/przed/po przerwie obiadowej, którą dostarczał. Natomiast na koniec po zakończeniu kursu lub na drugi dzień przed rozpoczęciem kursu sprzątał według wytycznych i przygotowywał kolejną przerwę. W przypadku kawy i herbaty rozwiązaniem były termosy lub wrzątek w warniku do samodzielnego parzenia, tak aby kelner nie był potrzebny. Pozwala to na znaczne obniżenie kosztów całej usługi cateringowej. Dlatego też, prosimy o wykreślenie wymogu usługi kelnerskiej podczas całego spotkania i zamianę tego na sprzątniecie po pierwszej przerwie kawowej w trakcie/przed/po przerwie obiadowej, uzupełnienie przerwy kawowej, posprzątanie po każdym dniu szkolenia po szkoleniu lub przed szkoleniem następnego dnia, przygotowaniu sali na szkolenie?

### **Odpowiedź na pytanie nr 4**

Zamawiający wymaga obsługi kelnerskiej podczas całego dnia szkoleniowego. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się możliwość odstępstwa od wymogu obsługi kelnerskiej podczas całego szkolenia/spotkania – jednak może to mieć miejsce tylko po uzyskaniu zgody Zamawiającego.

### **Pytanie nr 5**

Zamawiający wymaga aby wykonawca posiadał decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób. Informujemy, że w celu należytego wykonania usługi decyzja ta powinna dotyczyć przygotowywania i sprzedaży posiłków oraz prowadzenia działalności w zakresie usług cateringowych. W związku z tym prosimy o zmianę tego wymogu?

### **Odpowiedź na pytanie nr 5**

Zamawiający nie przewiduje zmiany w/w zapisu.

### **Pytanie nr 6**

Zamawiający wymaga, aby wykonawca posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków zbiorowego żywienia osób. W związku z faktem, że w całej treści SIWZ mowa jest o wymogu dotyczącego „przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób”, prosimy o korektę treści załącznika nr 7 zgodnie z aktualną treścią SIWZ lub wprowadzenie wymogu zgodnie z pytaniem nr 4 niniejszego pisma?

### **Odpowiedź na pytanie nr 6**

Zamawiający informuje, że w treści załącznika nr 7 wystąpiła omyłka pisarska a kwestionowany zapis winien brzmieć „przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób”. W związku z tym Zamawiający będzie honorował złożone oświadczenia zawierające zarówno słowa „przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia osób” jak i „przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób”. W załączeniu zmodyfikowany załącznik nr 7.

### **Pytanie nr 7**

Czy Zamawiający dopuści dostarczenie soku owocowego „w butelce szklanej lub plastikowej”?

### **Odpowiedź na pytanie nr 7**

Zamawiający dopuszcza dostarczenie soku owocowego o minimalnej objętości 0,2 l w butelce szklanej lub plastikowej.

**Termin składania i otwarcia ofert nie ulega zmianie.**





## **OŚWIADCZENIE**

Przystępując do postępowania na: **Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice**, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 roku, Poz. 907 ze zm.), oświadczam, że:

1. posiłki będą przygotowywane w obiekcie (obiektach), dla którego posiadam decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób.
2. posiadam zgodę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie usług transportowych w zakresie przewozu żywności.

....., dnia ..... 2014 roku

.....  
**/Pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy/**