

Zwracamy się z prośbą o udzielenie odpowiedzi na poniższe pytania dotyczące zamówienia na usługi cateringowe (ROPS.X.3612/1/2018).

1. W przypadku składania oferty przez konsorcjum (oferta wspólna):

- czy każdy z uczestników konsorcjum przedstawia wykaz wykonanych przez siebie usług spełniających określone w zamówieniu wymogi (zał. 6) oraz referencje? Czy zał. 6 uczestnicy konsorcjum wypełniają wspólnie, a referencje będą wypisane osobno na poszczególnych uczestników?

***Odp. W przypadku składania oferty wspólnej załącznik nr 6 wypełniają konsorcjanci wspólnie, natomiast podpisuje je powołany przez nich pełnomocnik (pkt 6.4.3 Ogłoszenia). Referencje natomiast składane są osobno przez każdego z konsorcjantów.***

- czy każdy z uczestników konsorcjum osobno wypełnia oświadczenie o spełnieniu warunków art. 22 ust. 2 i ust. 2a ustawy (zał. 8)?

***Odp. Tak, załącznik nr 8 o spełnianiu warunków art. 22 ust. 2 i 2a ustawy Pzp wypełnia osobno każdy z uczestników konsorcjum.***

2. Czy odpisem z rejestru poświadczającą braku podjęcia procesu likwidacji mógłby być aktualny wyciąg z KRS-u?

***Odp. Tak, poświadczeniem może być aktualny wyciąg z KRS-u.***

3. W przypadku składania oferty z podwykonawcami - czy oni również muszą spełniać warunki zamówienia i wypełnić oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (zał. 4) oraz przedstawić odpis z właściwego rejestru o braku podjęcia likwidacji ich działalności?

***Odp. Nie, powyższe wymagania nie dotyczą podwykonawców.***

4. Czy Zamawiający jest w stanie określić minimalną procentową realizację zamówienia?

***Odp. Zamawiający nie jest w stanie określić minimalnej procentowej realizacji zamówienia. Podane ilości są szacunkowe i zostały podane na potrzeby przygotowania i porównania ofert.***

5. Czy dobrze rozumiemy, iż zapis "Czas reakcji do 3 dni" oznacza, że informacja o zamówieniu może przyjść w czasie krótszym niż 3 dni, tj. na przykład dzień wcześniej?

***Odp. Zapis w kryterium nr 2 o brzmieniu „czas reakcji do 3 dni” oznacza, że Wykonawca zrealizuje dane zamówienie w czasie maksymalnie 3 dni od momentu zgłoszenia zamówienia przez Zamawiającego. Z tego wynika, że zamówienie od Zamawiającego musi zostać złożone najpóźniej na 3 dni od planowanego terminu usługi. Natomiast w pkt 4 Ogłoszenia jest informacja, że Zamawiający „może zmienić miejsce, termin wykonania poszczególnej usługi cateringowej oraz liczbę osób, na rzecz których będzie wykonywana***

**poszczególne usługi, informując o tym Wykonawcę nie później niż na 24 godziny przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi”.**

6. Prosimy o opisanie procedury dostarczenia próbek do degustacji.

W zamówieniu podana jest informacja o dostarczeniu próbek wraz z ofertą, czyli do 7.03.18 do godz. 9:00, natomiast odczytanie ofert ma się odbyć po 9:30, a degustacja dań po otwarciu kopert. Czy oferenci dostarczają posiłki w jednorazowych pojemnikach czy mają zapewnić dostawę zastawy? Co z daniami (pierogi), które powinny być serwowane na ciepło? Co z wodą oraz sokami, które powinny być serwowane w dzbankach? Czy dobrze rozumiemy zapisy w zamówieniu dot. ilości dostarczonych próbek:

I. Ciasta: 4 x 150 g/os, czyli 8 porcji ciasta

II. Kanapki: 4 x 4 szt./os, czyli 16 szt. kanapek

III. Zakąski: 4 x 3 szt./os, czyli 12 szt. zakąsek

IV. Pierogi: 4 x 6 szt./os pierogów. Napoje: 4 x 300 ml/os, czyli 1,2 litrów napojów (2 rodzaje soków oraz woda mineralna z cytryną).

***Odp. Zgodnie z zapisem w pkt 12 Ogłoszenia Wykonawca zobowiązany jest wraz z ofertą złożyć próbki dań. Obok walorów smakowych próbki będzie również oceniana estetyka podanej próbki. Próbki należy złożyć w pok. 316. Powinny zawierać oznaczenia firmy składającej ofertę. O właściwą temperaturę dań ciepłych czy serwowanie napojów we właściwych naczyniach musi zadbać Wykonawca. Można użyć stosownych podgrzewaczy (należy je mieć ze sobą), a napoje przelać do naczyń w budynku Zamawiającego. Dokładny wykaz próbek zawiera pkt 12 Ogłoszenia (ad. kryterium nr 3). Podany w pytaniu wykaz próbek jest prawidłowy poza pkt I, który powinien zawierać ciasta: 4 x 3 (150g) czyli 12 porcji ciasta.***

Zastępca Dyrektora  
*Juchara*  
Jolanta Kucharzak

Kierownik  
Zmiany Organizacyjnej  
*Kukaszewski*  
Kukaszewski