

Pytanie 1

W punkcie 2 SIWZ Określenie przedmiotu zamówienia oraz terminu jego wykonania - podpunkt c – informacje dodatkowe.

Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego, z uwzględnieniem wymogów niniejszej specyfikacji, nie był niższy niż 3,50 zł brutto licząc w cenach hurtowych.

Proszę o sprecyzowanie czy powyższa kwota dotyczy tylko II dania, czy również zupy?

Koszt produktów wykorzystywanych do sporządzenia zupy jest dużo niższy od II dania.

Proszę również o określenie w jaki sposób Zamawiający zamierza sprawdzać wartość wsadu, jeżeli różni Wykonawcy mają inne ceny, często uzależnione są wielkością zakupów.

Pytanie 2

W pkt. 13 SIWZ Zamawiający przedstawia kryteria, którymi będzie się kierował przy wyborze oferty.

W odniesieniu do kryterium proponowane menu

Zamawiający informuje o systemie ocen w skali od 0 do 5 pkt. dla każdego z wyznaczników:

różnorodność posiłków

atrakcyjność,

niepowtarzalność

gramatura

Taki charakter oceny nosi znamiona daleko idącej subiektywności, co jest niezgodne z ustawą PZP.

Prosimy o jednoznaczne precyzyjne określenie poszczególnych kryteriów podlegających ocenie Zamawiającego oraz wskazanie mierzalnego systemu oceny, tj. jednoznaczne określenie za co konkretnie Wykonawcy przysługuje wartość punktowa : 0 pkt - 5 pkt :

Wyznacznik ” różnorodność posiłków”

Prosimy precyzyjnie i enumeratywnie określić kryteria oceny wyznacznika różnorodności posiłków z podaniem mierzalnego systemu oceny, tj. konkretnie ile punktów za jakie dania, zupy itp.

Informujemy jednocześnie że Zamawiający dokładnie określił przedmiotową usługę w punkcie 2 SIWZ i załączniku nr 6 do SIWZ

Czy Zamawiający przewiduje zamianę zupy na II danie, które będzie wyżej punktowane lub inne zmiany w menu, jeżeli tak to proszę je wymienić i przypisać konkretną punktację.

Wyznacznik „atrakcyjność”

Prosimy precyzyjnie i enumeratywnie określić kryteria oceny dla wyznacznik atrakcyjność.

z podaniem mierzalnego systemu oceny, tj. konkretnie ile punktów i za co

Proszę również o rozwinięcie tego wyznacznika i określenie co Zamawiający rozumie poprzez atrakcyjność menu.

Które zupy, dania są atrakcyjne, i nie atrakcyjne, oraz przedstawienie w jaki sposób i jak będą przydzielane punkty dla tego wyznacznika.

Informujemy jednocześnie że Zamawiający dokładnie określił przedmiotową usługę w punkcie 2 SIWZ.

Wyznacznik niepowtarzalność

Prosimy rozwinąć co Zamawiający rozumie poprzez ten wyznacznik oraz określić kryteria oceny wyznacznika z podaniem mierzalnego systemu oceny, tj. konkretnie ile punktów i za jaką nie powtarzalność posiłków.

Wyznacznik gramatura

Prosimy precyzyjnie i enumeratywnie określić kryteria oceny dla wyznacznika gramatura z podaniem mierzalnego systemu oceny, tj. konkretnie ile punktów za jaką gramaturę dań.

Zupa - ile gram, ml ? i ile punktów ?

Bułka - ile gram ? i ile punktów ?

Danie II mięsne ile gram ? i ile punktów ?

Danie II bezmięsne ile gram ? i ile punktów ?

Proszę o podanie gramatury dla poszczególnych pozycji i przypisaną dla nich punktację

Informujemy jednocześnie że Zamawiający dokładnie określił gramaturę poszczególnych posiłków

w punkcie 2 SIWZ Opis przedmiotu zamówienia

Jeżeli Zamawiający przewidują zmianę gramatury opisanej w punkcie II SIWZ to proszę o jednoznaczne wskazanie dla jakiej gramatury jaka ocena.

Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia pkt. 2 SIWZ przedstawił formy i gramaturę posiłków dla przykładowego tygodnia:

poniedziałek:

zupa (300 ml) + bułka (60g)

wtorek:

drugie danie „mięsne” (np. kotlet / kureczak itp. – 100 g) + surówka (100 g) + ziemniaki / ryż / makaron / kasza itp. – 200 g)

środa:

zupa (300 ml) + bułka (60 g)

czwartek:

danie drugie „bezmięsne” (np. naleśniki / pierogi / pyzy / placki itp. - 300 g)

piątek:

zupa (300 ml) + bułka (60 g)

Jeżeli Zamawiający przewiduje zmiany tej formy to proszę w jakim zakresie i jak można zmienić oraz przypisać konkretną punktację dla poszczególnych zmian.

Np. więcej punktów za 3 drugie dania w tygodniu, 4 lub 5, jeżeli tak to proszę o konkretne określenie punktacji dla poszczególnych zmian.

Jeżeli wykonawca do posiłku dodatkowo dołączy owoc, warzywo, lub napój lub inne dodatki będzie wyżej punktowany w wyznaczonych przez Zamawiającego wyznacznikach podlegających ocenie przez komisję przetargową.

Pytanie 3

W Pkt. 13, SIWZ Zamawiający przedstawia kryteria, którymi będzie się kierował przy wyborze oferty.

W odniesieniu do kryterium klauzula społeczna.

Proszę o sprecyzowanie czy Zamawiający wymaga do przyznania punktów w tym kryterium zatrudnienia na pełen etat, 1/2 lub inne.

Czy bez względu na formę zatrudnienia umowa o pracę, zlecenie, dzieło Zamawiający jednakowo będzie przyznawał punktację w tym kryterium.