



Katowice, 08 .01.2021
MŚ-ZP-DKB-261-8/20

Wszyscy Wykonawcy
zainteresowani udziałem
w postępowaniu o udzielenie zamówienia

Dotyczy postępowania pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach w 2021 r.”, znak sprawy: MŚ-ZP-DKB-261-8/20 - prowadzonego na podstawie przepisów określonych w Dziale III „Przepisy szczególne” Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi” art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.)

ODPOWIEDZI NA PYTANIA DO TREŚCI OGŁOSZENIA O ZAMÓWIENIE

W związku z wpływem do Zamawiającego pytań dotyczących treści Ogłoszenia o zamówienie (dalej Ogłoszenia) - Zamawiający działając na podstawie rozdziału VIII ust. 7. Ogłoszenia, udziela odpowiedzi o poniższej treści:

Treść pytania nr 1:

„W załączniku nr 7 Cennik usług poz. 4 Kategoria Lunch podano 15 wydarzeń x 50 osób, natomiast w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia jest 15 wydarzeń z 80 osób. Które dane są właściwe?”

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż w „Kategoria D - Lunch” należy przyjąć ilość uczestników 80 osób. W związku z tym, dokonano zmiany w poz. 4 „Kategoria D - Lunch” w załączniku nr 7 Cennik usług, który stanowi integralną część niniejszego pisma.

Treść pytania nr 2:

„Dla Kategorii Lunch i Uroczystość należy w kalkulacji cenowej uwzględnić każdorazowo 1 danie mięsne i 1 danie jarskie na 1 osobę tj. 2 dania na osobę?”

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, w przywołanych kategoriach, nie ma potrzeby zapewniania każdemu uczestnikowi zarówno dania mięsnego jak i jarskiego. Należy uwzględnić zamiennie danie mięsne i jarskie. Zamawiający przypomina, iż zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia (załącznik nr 2, str. 2 ust. 8.) „Zamawiający zastrzega możliwość złożenia Zlecenia zawierającego do 60% dań przygotowanych według



specjalnych wskazówek dietetycznych, uwzględniających wymagania diet: bezglutenowej, w pełni wegańskiej (w tym z wykorzystaniem tłuszczów roślinnych, bez podpuszczki), posiłków koszernych, wykonanych dla osób z alergiami pokarmowymi (ściśle według wskazówek ujętych w Zleceniu).”.

Treść pytania nr 3:

„Kategoria F - Zestawy na wynos

Czy zestawy na wynos dotyczą wyłącznie codziennych dostaw zestawów obiadowych do Samborowic k/Raciborza przez okres prowadzenia wykopalisk”

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż „Kategoria F - zestaw na wynos” zakłada dostawę codziennych obiadów do Samborowic k/Raciborza przez okres ok. 30 dni.

Wprowadzone zmiany Ogłoszenia stanowią jej integralną część i zamieszczone zostały na stronie internetowej, na której jest udostępnione Ogłoszenie, a Wykonawcy zobowiązani są do uwzględnienia ich w treści sporządzanych ofert.


p.o. DYREKTOR
Muzeum Śląskie w Katowicach
Marcin Bwoździewicz

Załącznik:

1. Skorygowany Cennik usług cateringowych (załącznik nr 7 do Ogłoszenia)

Cennik usług cateringowych dla zamówienia podstawowego i wznowienia zamówienia

Tab. 1. Cennik według grup kategorii posiłków (na jedną osobę):

Lp.	Warianty realizowania usługi cateringowej	Cena netto za przygotowania posiłku <u>na jedną osobę/zestaw</u> według wariantu	Orientacyjna liczba wydarzeń służąca do porównania ofert wraz z liczbą uczestników/zestawów	Cena łączna <u>netto</u> (PLN)
1	2	3	4	5 = kol. 3 x kol. 4
1.	„Kategoria A - Wernisaże 1”		10 wydarzeń x 100 osób	
2.	„Kategoria B - Wernisaże 2”		8 wydarzeń x 80 osób	
3.	„Kategoria C - Przerwa kawowa”		25 wydarzeń x 80 osób	
4.	„Kategoria D - Lunch”		15 wydarzeń x 80 osób	
5.	„Kategoria E - Uroczystości”		2 wydarzenia x 150 osób	
6.	„Kategoria F - zestaw na wynos”		1 wydarzenie x 350 osób	
7.	„Kategoria G - kanapki”	Należy wpisać cenę za jeden zestaw 50 kanapek zgodnie z OPZ	2 zestawy	
Razem wartość <u>netto</u> opodatkowana stawką VAT 8%				
Razem wartość <u>netto</u> opodatkowana stawką VAT 23%				
Podatek VAT 8%				
Podatek VAT 23%				
RAZEM cena brutto oferty				

Tab. 2. Cennik według grup rodzajowych posiłków:

Lp.	Grupa rodzajowa posiłków zgodnie z Menu	Cena brutto (PLN) za przygotowanie posiłku na jedną osobę
1	2	3
1.	Wino, białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub typu Prosecco, lub wino czerwone wytrawne, lub wino białe, wytrawne - 150 ml/osobę	
2.	Woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę	
3.	Woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę	
4.	Woda: gazowana i niegazowana, 500 ml/osobę	
5.	Soki, 2 rodzaje soków 100% po 200 ml/osobę	
6.	Napoje gazowane słodkie, 250 ml/ osobę	
7.	Świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę	
8.	Suche przekąski słone, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę	
9.	Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt. na osobę, ok. 120g	
10.	Przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę	
11.	Ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę	
12.	Tartinki dekoracyjne, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę (min. 70 g każda)	
13.	Przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę)	
14.	Danie mięsne „jednogarnkowe”, minimum 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g)	
15.	Danie główne mięsne/rybne - min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę	
16.	Dania główne jarskie, minimum 1 propozycja, 250 g/osobę	
17.	Zupa (także opcja wege), 300 g/osobę	
18.	Salatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę	
19.	Desery podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 150 g/osobę)	
20.	Kawa świeżo parzona, 200 ml/osobę	
21.	Kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę	
22.	Herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę	