



WSZYSCY WYKONAWCY
ZAINTERESOWANI UDZIAŁEM
W POSTĘPOWANIU
O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Katowice, dnia 20.02.2019 r.
MŚ-ZP-WW-332-4/19

Dotyczy postępowania pn.: „Sukcesywnie świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach” - 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. 2018 r., poz. 1986 ze zm.), nr postępowania: MŚ-ZP-WW-332-4/19

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. 4. Ogłoszenia, udziela odpowiedzi o poniższej treści:

Treść pytania nr 1:

„Zamawiający wymaga, aby wykonawca zapewnił stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe do spożywania posiłków przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami. Czy zamawiający dopuszcza również eleganckie pokrowce elastyczne na stoły bufetowe i stoliki koktajlowe (skład materiału wszelkich dostępnych na rynku pokrowców elastycznych to poliester z dodatkiem elastanu)? Tego typu pokrowce elastyczne są teraz częściej stosowane do takich stołów/stolików i zapewniają również elegancję oraz nowoczesny wygląd. Zdjęcie stołu cateringowego z pokrowcem elastycznym poniżej.”



Dotyczy opisu przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2 do SIWZ) ust. 15.pkt 1) i 2).

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza eleganckie pokrowce elastyczne na stoły bufetowe i stoliki koktajlowe wykonane z innych materiałów niż materiały naturalne.



Treść pytania nr 2:

„Zamawiający wymaga, aby wykonawca zapewnił stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe do spożywania posiłków przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami wykonane z naturalnych materiałów. Na rynku nie ma dostępnych nigdzie skirtingów z bawełny, a wszelkie dostępne są w 100% z poliestru. Czy w związku z tym zamawiający dopuszcza również skirtingi wykonane z innych materiałów niż materiały naturalne?”

Dotyczy opisu przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2 do SIWZ) ust. 15.pkt 1) i 2).

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza skirtingi oraz obrusy i pokrowce elastyczne wykonane z innych materiałów niż materiały naturalne.

Treść pytania nr 3:

„Zamawiający wymaga, aby wykonawca zapewnił stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe do spożywania posiłków przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami wykonane z naturalnych materiałów. Na rynku występują również obrusy innych materiałów, które nie odbiegają estetyką od obrusów z naturalnych materiałów, a charakteryzują się plamoodpornością i dłuższą żywotnością. Czy zamawiający dopuszcza również eleganckie obrusy wykonane z innych materiałów niż materiały naturalne oraz obrusy w których składzie jest bawełna, ale również domieszki innych składników w tym nienaturalnych?”

Dotyczy opisu przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2 do SIWZ) ust. 15.pkt 1) i 2).

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza eleganckie obrusy wykonane z innych materiałów niż materiały naturalne oraz obrusy w których składzie jest bawełna, ale również domieszki innych składników w tym nienaturalnych.

Treść pytania nr 4:

„Zamawiający wymaga, aby w ramach realizacji usługi miejsce danej realizacji uporządkować w czasie 1 godziny liczonej od momentu jej zakończenia. W związku z powyższym prosimy o wydłużenie tego czasu do 2h w przypadku realizacji kategorii E, F, H, gdyż są to duże wydarzenia z dużą ilością wyposażenia cateringowego.”

Dotyczy opisu przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2 do SIWZ) ust. 15.pkt 9).

Odpowiedź:

Zamawiający wyraża zgodę na wydłużenie czasu przeznaczonego na uprządkowanie przestrzeni po wydarzeniach do 2 godzin.

Treść pytania nr 5:

„Zamawiający wymaga, aby w ramach realizacji usługi posiadać wykwalifikowaną obsługę kelnerską w liczbie dopasowanej do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników, czyli min 1 kelner/kelnerka na każde 25 osób). W przypadku kategorii A, B, C, F, H taka ilość kelnerów do obsługi spotkania w przeliczeniu na 25 uczestników jest niepotrzebna, a tylko niepotrzebnie podwyższa koszt realizacji. W związku z tym czy Zamawiający dopuszcza w tych kategoriach 1 kelnera na każde 40 uczestników?”

Dotyczy opisu przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2 do SIWZ) ust. 15.pkt 10).

Odpowiedź:

Zamawiający nie dopuszcza, aby w kategoriach A, B, C, F, H na jednego kelnera przypadło czterdziestu uczestników wydarzenia. Specyfika wydarzeń wymaga szybkiej obsługi kelnerskiej, uzupełniania potraw czy napoi na bieżąco, a także serwowania poczęstunku z tac przez kelnerów będących wśród publiczności. Jeden kelner przypadający na każde czterdzieści osób nie jest w stanie zagwarantować oczekiwanego standardu obsługi.

Zastępca Dyrektora
Muzeum Śląskiego w Katowicach

Marek Baćlawek