

BEF-V-ZP-3820-76/2012

Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na „świadczanie usług restauracyjnych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie wraz dzierżawą lokalu użytkowego i urządzeń w celu prowadzenia usług gastronomicznych”

Do Zamawiającego w dniu 11.12.2012r. wpłynęły pytania dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Na podstawie art. 38 ust. 1 oraz ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) przedstawiam złożone zapytania i udzielam:

cd.

Pytanie 10:

Jaki typ i jaką pojemność wina należy przyjąć do kalkulacji w załączniku nr 5 do SIWZ?

Odpowiedź:

Do wyceny należy przyjąć wino typu GRAN RESERVA, 150 ml.

W związku z koniecznością dokonania zmian w SIWZ związanych z zapytaniami Wykonawców Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury informuję, że dokonuje zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

1/ w załączniku nr 5 do SIWZ zawierającym przykładowe zestawy do wyceny,

jest:

OBIAD przykładowy zestaw - poziom wysoki

Ser kozi z rukolą i zielonym pieprzem-100g

Francuska zupa cebulowa-350ml

Kieszonki z indyka z greckim farszem-100g

Wołowina w czerwonym winie-100g

Tarta ziemniaczana-200g

Mus winogronowym-150g

Kawa, herbata, woda mineralna

Wino białe, czerwone

Wartość bruttozł

KOLACJA przykładowy zestaw - poziom wysoki

Na gorąco:

Polędwiczki w zielonym pieprzu (100g/60g) tarta ziemniaczana (200g) zestaw surówek(150g)

Beuf cielęcy z kurkami – 400 ml

Zimna płyta:

Wędliny delikatesowe (szynka wiejska, kielbasa krakowska, polędwica sopocka) 150g

Mięsa pieczone (schab, karczek wp, boczek , indyk – 200g po upieczeniu!)
Pasztesy(klasyczny, z grzybami, z oliwkami- 150g)
Deski serów z winogronami i orzechami (sery żółte twarde, pleśniowe, camembert, ser kozi – 150g)
Łosoś na cytrynach – 60g
Sałatki: brokułowa z prażonymi ziarnami słonecznika, grecka –100 g+100 g
Masło 10g – 2 szt
Pomidory 100 g
Marynaty (ogórki, papryka, grzyby) 80 g
Owoce- 100g
Ciasto-150g
Kawa, herbata, woda mineralna 200ml+200ml+0,5l
Dodatkowe napoje
Wartość bruttozł

PRZERWY KAWOWE – poziom podstawowy

Kawa lub herbata, woda , suche ciasteczka 3-5 rodzajów (100g/osobę), woda na salach wykładowych w trakcie szkolenia dla uczestników i wykładowców.

Wartość bruttozł

powinno być:

OBIAD przykładowy zestaw - poziom wysoki
Ser kozi z rukolą i zielonym pieprzem-100g
Francuska zupa cebulowa-350ml
Kieszonki z indyka z greckim farszem-100g
Wołowina w czerwonym winie-100g
Tarta ziemniaczana-200g
Mus winogronowym-150g
Kawa, herbata, woda mineralna 200ml+200ml+0,5l
Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA - 150 ml
Wartość bruttozł

KOLACJA przykładowy zestaw - poziom wysoki

Na gorąco:

Polędwiczki w zielonym pieprzu (100g/60g) tarta ziemniaczana (200g) zestaw surówek(150g)

Beuf cielęcy z kurkami – 400 ml

Zimna płyta:

Wędliny delikatesowe (szynka wiejska, kielbasa krakowska, polędwica sopocka) 150g

Mięsa pieczone (schab, karczek wp, boczek , indyk – 200g po upieczeniu!)

Pasztesy domowe bez konserwantów, z krótkim terminem przydatności do spożycia (klasyczny, z grzybami, z oliwkami- 150g)

Deski serów z winogronami i orzechami (sery żółte twarde, pleśniowe, camembert, ser kozi – 150g)
Łosoś na cytrynach – 60g
Sałatki: brokułowa z prażonymi ziarnami słonecznika, grecka –100 g+100 g
Masło 10g – 2 szt.
Pomidory 100 g
Marynaty (ogórki, papryka, grzyby) 80 g
Owoce- 100g
Ciasto-150g
Kawa, herbata, woda mineralna 200ml+200ml+0,5l
Dodatkowe napoje (min. 2 rodzaje soków po 200ml)
Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA – 150 ml
Wartość bruttozł

PRZERWY KAWOWE – poziom podstawowy

Kawa lub herbata – bufet ciągły, woda 0.5 l/osobę , suche ciasteczka 3-5 rodzajów (100g/osobę), woda (gazowana/niegazowana – po 0,5 l/osobę) na salach wykładowych w trakcie szkolenia dla uczestników i wykładowców.
Wartość bruttozł

Gramatura podana w załączniku nr 5 do SIWZ dotyczy dań gotowych.
Kielbasy typu krakowska mają być podsuszane, natomiast wędliny typu szynka i polędwica sopocka z niską zawartością wody.

2/ dz.III ust. 2

jest:

Wykonawca musi mieć w swojej ofercie zestawy posiłków mięsnych, jaskich i rybnych na poziomie:

- podstawowym,
- średnim,
- wysokim

zgodnie z załącznikiem nr 5.

powinno być:

Wykonawca musi mieć w swojej ofercie zestawy posiłków mięsnych, jaskich i rybnych na poziomie:

- podstawowym,
- średnim,
- wysokim

zgodnie z załącznikiem nr 5 do SIWZ.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte produkty muszą być przydatne do spożycia. Zatem usługa może być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz z zachowaniem przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane na miejscu w

pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dowozu posiłków gotowych.

3/ § 1 , ust. 2, pkt a wzoru umowy

jest:

2. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

a) przygotowywania posiłków (śniadania, obiady, kolacje, bufety kawowe, uroczyste kolacje i inne)

powinno być:

2. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

a) przygotowywania posiłków (śniadania, obiady, kolacje, bufety kawowe, uroczyste kolacje i inne). **Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte produkty muszą być przydatne do spożycia. Zatem usługa może być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz z zachowaniem przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane na miejscu w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dowozu posiłków gotowych.**

4/ Dział III, ust. 3

jest:

3. Usługi restauracyjne świadczone na terenie Krajowej Szkoły Sadownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5 mają być przygotowane w następujący sposób:

- dla poziomu podstawowego:

- 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami,
- 2) na stołach dekoracje z żywych kwiatów,
- 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi;

- dla poziomu średniego:

- 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami;
- 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów;
- 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi;

- dla poziomu wysokiego:

- 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami;
- 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów;
- 3) serwetki z materiału krochmalone ustawione przy każdym nakryciu, dodatkowo dostępne serwetki jednorazowe: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi;
- 4) zastawa stołowa porcelanowa;

Liczba uczestników spotkań oraz poziom świadczonej usługi będzie podawany każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy)

Ponadto wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do siedziby miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w obrębie zabudowań Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ewentualnie innego miejsca wskazanego przez Zamawiającego);

- a) świadczenia usług kelnerskich;
- b) świadczenia usług bufetowych, cateringowych i kawiarnianych;
- c) zapewnienia odpowiedniej ilości osób do transportu i rozdawania posiłków, usuwania naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych bez zbędnej zwłoki oraz do zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno – epidemiologicznym;

powinno być:

3. Usługi restauracyjne świadczone na terenie Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5 mają być przygotowane w następujący sposób:

- dla poziomu podstawowego:

- 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami,
- 2) na stołach dekoracje z żywych kwiatów,
- 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi;

- dla poziomu średniego:

- 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami;
- 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów;
- 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi;

- dla poziomu wysokiego:

- 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami;
- 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów;
- 3) serwetki z materiału krochmalone ustawione przy każdym nakryciu, dodatkowo dostępne serwetki jednorazowe: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi;
- 4) zastawa stołowa porcelanowa;

Liczba uczestników spotkań oraz poziom świadczonej usługi będzie podawany każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy)

Ponadto wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do siedziby miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w obrębie zabudowań Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ewentualnie innego miejsca wskazanego przez Zamawiającego);

- a) świadczenia usług kelnerskich;
- b) świadczenia usług bufetowych, cateringowych i kawiarnianych;
- c) zapewnienia odpowiedniej ilości osób do transportu i rozdawania posiłków, usuwania naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych bez zbędnej zwłoki oraz do zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno – epidemiologicznym;

Z uwagi na zmiany harmonogramu szkoleń, przeprowadzanych konferencji, w razie braku możliwości wykonania usługi w siedzibie Zamawiającego, w szczególności w zakresie

podawania posiłków dla aplikantów i uczestników szkoleń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę dla ok. 60 osób w odległości do 250 m od siedziby Zamawiającego w celu wykonania usługi.

5/ § 1 , ust. 2, pkt c wzoru umowy

jest:

2. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - c) podawania posiłków i świadczenia usług kelnerskich;

powinno być:

2. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - c) podawania posiłków i świadczenia usług kelnerskich;Z uwagi na zmiany harmonogramu szkoleń, przeprowadzanych konferencji, w razie braku możliwości wykonania usługi w siedzibie Zamawiającego, w szczególności w zakresie podawania posiłków dla aplikantów i uczestników szkoleń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę dla ok. 60 osób w odległości do 250 m od siedziby Zamawiającego w celu wykonania usługi.

6/ Dział V, ust. 1, pkt. 3

jest:

- 3) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie - świadczył usługi restauracyjne dla co najmniej 1 podmiotu prowadzącego działalność szkoleniową, polegające: na pełnej obsłudze restauracyjnej (śniadania, obiady, kolacje) bufety kawowe) co najmniej 30 minimum dwudniowych szkoleń każde, w każdym szkoleniu udział wzięło min. 25 osób, a łączna wartość tych szkoleń była nie mniejsza niż 150.000 zł brutto;

powinno być:

- 3) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie - świadczył usługi restauracyjne polegające na pełnej obsłudze restauracyjnej (śniadania, obiady, kolacje, bufety kawowe) dla co najmniej 3 podmiotów prowadzących działalność szkoleniową, obsługując co najmniej 30 minimum dwudniowych szkoleń, w każdym szkoleniu udział wzięło min. 40 osób, a łączna wartość szkoleń była nie mniejsza niż 250.000 zł brutto.

7/ Dział V, ust. 1, pkt. 4

jest:

- 4) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie - świadczył usługi restauracyjne dla co najmniej 1 podmiotu prowadzącego działalność szkoleniową, polegające: na przygotowywaniu i podawaniu posiłków (uroczyste kolacje, rauty, inauguracje, itp.) dla min. 250 osób, w tym dla 1 podmiotu sektora finansów publicznych w rozumieniu przepisów

ustawy o finansach publicznych, a wartość tego zamówienia była nie mniejsza niż 33.000 zł brutto.

powinno być:

4) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie - świadczył usługi restauracyjne w zakresie obsługi co najmniej 4 Konferencji polegające na przygotowywaniu i podawaniu posiłków (obiady, kolacje, bufety kawowe na poziomie wysokim) dla min. 250 osób, świadczonych dla podmiotów sektora finansów publicznych w rozumieniu przepisów ustawy o finansach publicznych. Wartość każdego zamówienia nie może być mniejsza niż 33.000 zł brutto.

8/ Dział XIII Kryteria oceny ofert

jest:

Oferty oceniane będą według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Sposób oceny ofert	Waga
Cena (koszt)	$C = \frac{C \text{ z oferty z najniższą ceną}}{C \text{ z oferty badanej}} \times 70$ <p>gdzie: C – cena brutto</p>	70 %
Cena dzierżawy 1 m kwadratowego powierzchni	$C = \frac{C \text{ z oferty badanej}}{C \text{ z oferty z najwyższą ceną}} \times 5$ <p>gdzie: C – cena brutto</p>	5%
Doświadczenie (1)	Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów prowadzących działalność szkoleniową	10%
Doświadczenie (2)	Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów sektora finansów publicznych	15%
SUMA		100%

Wyliczone punkty zostaną przedstawione jako liczby z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.

- (1) Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów prowadzących działalność szkoleniową takich jak uczelnie wyższe, firmy szkoleniowe, itp. Za pierwszą wykazaną usługę Wykonawca otrzyma 4 pkt a za każdą następną 2 pkt; maksymalnie 10 pkt.
- (2) Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów sektora finansów publicznych w rozumieniu przepisów ustawy o finansach publicznych. Za każdą wykazaną usługę Wykonawca otrzyma 5 pkt, maksymalnie 15 pkt.

Do oceny będą brane pod uwagę ceny brutto.

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma największą ilość punktów.

powinno być:

Oferty oceniane będą według następujących kryteriów:

Nazwa kryterium	Sposób oceny ofert	Waga
Cena (koszt)	$C = \frac{C \text{ z oferty z najniższą ceną}}{C \text{ z oferty badanej}} \times 70$ gdzie: C – cena brutto	65 %
Cena dzierżawy 1 m kwadratowego powierzchni	$C = \frac{C \text{ z oferty badanej}}{C \text{ z oferty z najwyższą ceną}} \times 5$ gdzie: C – cena brutto	5%
Doświadczenie (1)	Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów prowadzących działalność szkoleniową	15%
Doświadczenie (2)	Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów sektora finansów publicznych	15%
SUMA		100%

Wyliczone punkty zostaną przedstawione jako liczby z dokładnością do 2 miejsc po przecinku.

- (3) Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów prowadzących działalność szkoleniową. Za pierwsze 3 wykazane usługi (min. 30 szkoleń dla 40 osób każde, o wartości nie mniejszej niż 250.000,00 zł –) Wykonawca otrzyma 9 pkt, a za każdą następną 3 pkt; maksymalnie 15 pkt.
- (4) Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów sektora finansów publicznych w rozumieniu przepisów ustawy o finansach publicznych na obsługę Konferencji dla min 250 osób, o wartości nie mniejszej niż 33.000,00 zł za każdą usługę. Za pierwsze 4 wykazane usługi Wykonawca otrzyma 9 pkt, a za każdą następną 3 pkt, maksymalnie 15 pkt.

Do oceny będą brane pod uwagę ceny brutto.

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma największą ilość punktów.

9/ Dział VI, cz. A, ust. 6

jest:

6. informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których wykonawca posiada rachunek, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, wystawionej nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

powinno być:

6. informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których wykonawca posiada rachunek, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy o wartości nie mniejszej niż 150.000 złotych, wystawionej nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

W celu umożliwienia Państwu uwzględnienia zmian SIWZ w treści przygotowywanych ofert termin składania ofert ulega przedłużeniu i upływa dnia 19 grudnia 2012r. o godz. 8:30.

1/ w dziale X. pkt 1 jest:

1. Oferty należy składać w Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna pok. nr 419, VI piętro, nie później niż do dnia 18.12.2012 r. do godz. 8:30.

powinno być:

1. Oferty należy składać w Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna pok. nr 419, VI piętro, nie później niż do dnia 19.12.2012 r. do godz. 8:30.

2/ w dziale XI. Pkt 1 jest:

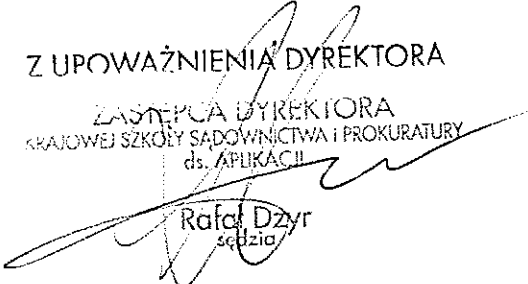
1. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 18.12.2012 r. o godz. 9:00, w Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, pok. nr 328, III piętro.

powinno być:

1. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 19.12.2012 r. o godz. 9:00, w Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, pok. nr 328, III piętro.

Wynikiem zmian jest zmiana ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie zamówień Publicznych nr 265033-2012 z dnia 14.12.2012r.

Zamawiający informuje, iż powyższe zapytania i odpowiedzi do SIWZ stanowią jej integralną część.

Z UPOWAŻNIENIA DYREKTORA
ZASTĘPCA DYREKTORA
KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATURY
ds. APLIKACII

Rafał Dzyr
sędzia