Wodzisław Śląski, dn. 12 czerwca 2018r.

Informuję, iż wpłynęło zapytanie wykonawcy. W związku z tym przedstawiam treść pytań wraz z udzielonymi przez zamawiającego odpowiedziami:

Dotyczy: konkursu ogłoszonego na stronie internetowej Zamawiającego dla zamówienia
o nazwie: „Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 9 w roku szkolnym 2018/2019”

W odpowiedzi na zadane pytania wyjaśniam:

**Pytanie 1**

Czy ogłoszony konkurs dotyczy usługi cateringowej czy usługi restauracyjnej polegającej na świadczeniu usługi na miejscu? Brak spójności w tym zakresie w regulaminie konkursu, ponieważ raz Zamawiający określa wymagania odnośnie środka transportu a w projekcie umowy najmu lokalu ( kuchni) oświadcza, że blok żywieniowy będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu całodziennego wyżywienia w miejscu najmu.

**Odpowiedź na pytanie 1**

Ogłoszony konkurs dotyczy usługi cateringowej.

**Pytanie 2**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na zmianę kryterium " lokalizacji", gdzie pod pojęciem lokalizacja w treści regulaminu Zamawiający rozumie adres siedziby firmy w ten sposób, że w kryterium tym znaczenie dla Zamawiającego będzie miało miejsce wykonywania działalności a nie siedziba Wykonawcy?

Uzasadnienie zmiany:

Siedziba firmy Wykonawcy nie ma znaczenia dla Zamawiającego w zakresie oddziaływania tego kryterium na jakość świadczonej usługi. Nadto tak ujęte  kryterium pozostaje
w sprzeczności z ustawą o ochronie uczciwej konkurencji.

Abstrahując jednak od powyższego zwracamy uwagę, że do tej pory restauracja nasza świadczył a usługę cateringu na rzecz Państwa uczniów i nie przeszkadzało Zamawiającemu, że siedziba naszej firmy znajduje się w Syryni dlaczego nagle przeszkadza?

Proponujemy, aby Zamawiający w kryterium " lokalizacji" brał pod uwagę odległość od kuchni Zamawiającego bowiem tak rozumiane kryterium może mieć jedynie wpływ na czas dostawy posiłków do siedziby Zamawiającego. Istotne w tej sprawie jest to, że 3 firmy, które wyraziły wolę uczestnictwa w tym konkursie ( firma Słoneczna, firma Jordan , oraz firma Stodoła) prowadzą działalność na terenie Wodzisławia Śląskiego a tylko nasza firma ma siedzibę poza Wodzisławiem Śląskim o czym doskonale Zamawiający wie gdyż z naszą firmą od lat współpracuje i czy Zamawiającemu chodzi o to, żeby naszą firmę na tej podstawie wyeliminować?

**Odpowiedź na pytanie 2**

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę kryterium „lokalizacji”. Zamawiający nie zamierza żadnej firmy wyeliminować. Kryterium to zostało wprowadzone w celu wsparcia oraz promowania firm mających siedzibę w Wodzisławiu Śląskim. Proszę zauważyć, iż waga tego kryterium jest bardzo niska 10 %. Głównymi kryteriami wyboru oferty są cena i jadłospis.

**Pytanie 3**

Dot. kryterium " Rozszerzony jadłospis" Czy Zamawiający uzna kryterium za spełnione
i przyzna 20 pkt oferentowi jeżeli oferent w zaproponowanym jadłospisie rozszerzy każdy dzień w dekadzie o deser? Zaproponowany deser będzie inny w każdym dniu dekady. Czy
w ten sposób rozszerzona oferta będzie dla Zamawiającego atrakcyjna i oferent zasłuży na
20 pkt?

**Odpowiedź na pytanie 3**

Zamawiający w kryterium „Rozszerzony jadłospis” przyzna Wykonawcy 20 pkt. za spełnienie łącznie dwóch warunków: rozszerzenie codziennego posiłku np. o deser oraz przykładowy jadłospis będzie atrakcyjny. Asortyment deserów jest bardzo bogaty i jego atrakcyjność zostanie określona pośród ofert złożonych przez Wykonawców.

**Pytanie 4**

Proszę o podanie informacji gdzie ( w którym miejscu) Zamawiający dysponuje kuchnią
a gdzie pomieszczeniem " Wydawki" - patrz pkt 2.2 regulaminu " Łączna powierzchnia kuchni i wydawki wynosi 44,55 m2? prosimy o dołączenie do regulaminu planu sytuacyjnego pomieszczeń lub oczekujemy pokazania tych pomieszczeń podczas wizji lokalnej.

**Odpowiedź na pytanie 4**

Zamawiający zaprasza do przeprowadzenia wizji lokalnej po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu z Dyrekcją Szkoły. Osobą upoważniona do kontaktowania się
z Wykonawcami jest p. Włodzimierz Sidorow – tel. 32 455 23 58

**Pytanie 5**

W opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający wymaga zawarcia w dekadowym jadłospisie kompotu, jaka powinna być jego ilość? oraz proszę o potwierdzenie że w jadłospisie nie może być innego napoju np herbaty.

**Odpowiedź na pytanie 5**

Minimalna ilość kompotu to 250 ml/ucznia. Zamawiający wyraża zgodę na zaproponowanie innego napoju do posiłku jednakże zgodnie z wytycznymi zawartymi w załącznikach
o nazwie Opis grup produktów oraz Zalecenia szczegółowe dla surowców.

**Pytanie 6**

Czy Zamawiający będzie uzupełniał treść ogłoszonego regulaminu o stosowane przez Zamawiającego standardy w zakresie powierzania danych osobowych dając oferentom pewność, że Zamawiający dysponuje odpowiednimi środkami technicznymi
i organizacyjnymi służącymi do bezpiecznego przetwarzania danych osobowych oferenta? Prosimy o określenie przedmiotu, czasu trwania przetwarzania, charakteru i celu przetwarzania oraz obowiązki i prawa administratora zgodnie z art 28 ustawy o  RODO.

**Odpowiedź na pytanie 6**

Zamawiający nie widzi konieczności stosowania art. 28 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych zwanej dalej RODO, ponieważ zgodnie z motywem 14 preambuły RODO „… Niniejsze rozporządzenie nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących **osobami prawnymi**, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.”