### Choszczno, 20.11.2014 r.

### PYTANIE DO TREŚCI SIWZ

Uprzejmie informuję, że do Zamawiającego wpłynęło następujące pytanie dotyczące treści SIWZ:

### PYTANIE:

### Rozdział XIV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. jakość potraw dostarczonych wraz z ofertą – waga kryterium 5 pkt.,

Ocenie poddane zostaną dwa dania:

Zupa pomidorowa z ryżem i kotlet panierowany z piersi kurczaka z zestawem surówek i ziemniakami z wody.

Ocena jakości dokonywana będzie poprzez degustację przedstawionych przez Wykonawców produktów. Wykonawca zobowiązany jest w terminie ustalonym w SIWZ jako termin składania ofert (26 listopada 2014 r., do godz. 10.00) dostarczyć we wskazane miejsce, tj. do Ośrodka Sportowo – Wypoczynkowego w Choszcznie, ul. Sportowa 1, 73-200 Choszczno 4 komplety próbek produktów podlegających ocenie,tj.

4 porcje 1 dania - zupy pomidorowej z ryżem

4 porcje 2 dania – na który złoży się kotlet panierowany z piersi kurczaka z zestawem surówek i ziemniakami z wody

W związku powyższym proszę o określenie temperatury potraw, które mają być dostarczone w dniu przetargu do degustacji.

Temperatura potraw ma bowiem znaczący wpływ na ocenę jakości degustowanych dań.

**ODPOWIEDŹ:**

**Temperatura potraw powinna wynosić odpowiednio:**

**- zupa +75 stopni C, gorące drugie danie + 63 stopni C.**

 Z poważaniem

 p.o. Kierownika

 Daniela Lewandowska