

FORMULARZ ZADAWANIA PYTAŃ DO DOKUMENTACJI PRZETARGOWEJ				
Nazwa zadania:			Zapytanie ofertowe dotyczy podpisania umowy na zakup soków wraz z dzierżawą dispenserów dla obiektów zarządzanych przez Polski Holding Hotelowy Sp. z o.o. oraz należących do Grupy Kapitałowej PHH	Polski Holding Hotelowy Sp. z o.o.
L.p.	data	temat	Pytania do dokumentów przetargowych	Odpowiedź
1	30.08.2022 r.		proszę dokładniej podać ilu i jakich hoteli (wraz z nazwami i lokalizacjami) dotyczy obecne postępowanie ofertowe	zapytanie dotyczy obiektów: 1.Hotel Courtyard by Marriott Warsaw Airport 00-906 Warszawa, ul. Żwirki i Wigury 1 J 2.Best Western Hotel Jurata; 84-141 Jurata, ul. Świętopełka 11 3.Golden Tulip Międzyzdroje Residence; 72-500 Międzyzdroje, ul. Gryfa Pomorskiego 79 4.Golden Tulip Gdańsk Residence; 80-358 Gdańsk;ul. Piastowska 160 5.Hotel Moxo Poznań Airport ; 60-189 Poznań, ul. Bukowska 303 6.Best Western Plus Hotel Kopernik Olsztyn; 10 - 081 Olsztyn, Al. Warszawska 39 wybrany Oferent będzie mógł świadczyć usługi również dla innych hoteli GK PHH, jeśli wyrażą one wolę zawarcia takiej umowy (zapis ze wzoru umowy)
2			proszę o bliższą datę podpisania umowy i montażu dispenserów . Wiedza ta potrzebna jest do odpowiedniego przygotowania i zabezpieczenia sprzętu	umowa zostanie podpisana po przeprowadzonym postępowaniu, urządzenia zostaną zamontowane po podpisaniu umowy- nie możemy podać dokładnej daty
3			Formularz cenowy jakby sugeruje posiadanie idealnie podobnego modelu sprzedażowo-asortymentowego z podanym. Proszę podać jak złożyć ofertę mając troszkę inny asortyment? Gdzie wpisać swój? Czy wymazać podany smak a wpisać swój skoro w tabeli są podane konkretne wartości ilości? I/Lub też dotożyć -zwiększyć ilość wierszy nie bacząc na obecną tabelę?	przesyłamy poprawiony formularz ofertowy- prosimy o przygotowanie oferty wyłącznie na tym formularzu- jest tam możliwość przedstawienia dowolnego smaku soku/koncentratu
4			Jak zapisać możliwość zaopatrzenia większości hoteli w dyspensery pełni automatyczne , a nie wymuszające obecnie mieszanie i rozrabianie produktu na zapleczu? itd.	Prosimy o przygotowanie oferty zgodnie ze specyfikacją zawartą w formularzu cenowym.
5			Jeśli nasze dyspensery posiadają ten atut że bardziej będą spełniać Państwa oczekiwania z uwagi na większą wydajność (paczki 10kg) A co za tym idzie rzadziej absorbują uwagę personelu kelnerskiego to gdzie to należy zaznaczyć? Czy można dopisać jakąś funkcję lub też wymazać jeśli nie posiadają zgodnie z opisem podanym w arkuszu?	Prosimy o przygotowanie oferty zgodnie ze specyfikacją zawartą w formularzu cenowym.
6				
7				