

Skierniewice, dnia 17.03.2017 r.

US-2/1/2017

**Uczestnicy postępowania**

Dotyczy: odpowiedzi na pytania zadane przez Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2146 z późn. zm.), zamówienia na usługi społeczne pod nazwą: **„Organizacja i obsługa międzynarodowej konferencji CAMA 2017”**

**Pytanie 1:**

Dotyczy części II pkt 3 ppkt 2) SOPZ

*3. Trzy przerwy lunch'owe z menu bufetowym (19, 20 i 22 czerwca 2017 r., g.13:00)*

*2) dania gorące będą serwowane przez obsługę: min. 1 stanowisko na 50 uczestników konferencji, przy każdym daniu nazwa w języku angielskim i polskim.*

Proszę o wyjaśnienie czy dania gorące mają być serwowane przez obsługę każdemu Uczestnikowi osobno? Lunch jest w formie bufetu przygotowany przez obsługę, według zasad panujących podczas lunchy bufetowych każdy uczestnik konferencji podchodzi do bufetu, sam wybiera i nakłada danie na talerz.

**Odpowiedź:**

Zamawiający pisząc o serwowaniu przez obsługę dań gorących miał na myśli asystę kelnerską (być może konieczną dla niektórych uczestników) w wyborze (np. informację dotyczącą składu dania) oraz nakładaniu dań gorących. Zamawiający zakłada, że każdy uczestnik podchodzi do bufetu, wybiera i nakłada danie osobiście. W wyjątkowych przypadkach może okazać się konieczna wspomniana powyżej asysta kelnerska.

**Pytanie 2:**

Dotyczy części II pkt 4 ppkt 3) SOPZ

*3) bufet z daniami gorącymi serwowanymi przez obsługę (1 osoba/stanowisko na 50 uczestników konferencji), pozostałe dania serwowane w formie „stołu szwedzkiego”, dania oznakowane w języku angielskim i polskim;*

Proszę o wyjaśnienie powyższego, ponieważ bufet oraz ‘stół szwedzki’ w naszym rozumieniu jest to taki sam sposób serwowania posiłków, a według powyższego mają Państwo na myśli różne sposoby serwowania posiłków. Czy każdy z uczestników podchodzi do bufetu, wybiera i nakłada danie osobiście? Czy nasza obsługa każdemu z osobna serwuje danie do stolika?

**Odpowiedź:**

Zamawiający potwierdza, że bufet oraz ‘stół szwedzki’ to taki sam sposób serwowania posiłków. Zamawiający pisząc o serwowaniu przez obsługę dań gorących miał na myśli asystę kelnerską (być może konieczną dla niektórych uczestników) w wyborze (np. informację dotyczącą składu dania) oraz nakładaniu dań gorących. Zamawiający zakłada, że każdy uczestnik podchodzi do bufetu, wybiera i nakłada danie osobiście. W wyjątkowych przypadkach może okazać się konieczna wspomniana powyżej asysta kelnerska.

**Pytanie 3:**

Dotyczy części II pkt 4 ppkt 1) SOPZ

1) aperitif, przystawki, zupy z kuchni polskiej, 3 dania główne (mięsne, rybne, wegetariańskie) z kuchni polskiej, 3 ciasta z kuchni polskiej, deser lodowy, wino 5 białe i czerwone (w ilości 200 ml/na osobę), piwo warzone w Polsce (300 ml na osobę), kawa, herbata, woda mineralna, soki 100%, zimne napoje gazowane;

Czy deser lodowy ma być serwowany przez naszą obsługę do stolika każdemu Gościowi?

**Odpowiedź:**

Zamawiający nie wymaga serwowania deseru lodowego przez obsługę do stolika każdemu Gościowi. Zamawiający wymaga jedynie, aby deser lodowy utrzymywał wymaganą jakość - może być sukcesywnie dostawiany na wydzielone miejsce bufetu, np. chłodzone.

Zastępca Dyrektora  
ds. Naukowych  
prof. dr hab. Stanisław Kaniszewski