



PAŃSTWOWA JEDNOSTKA BUDŻETOWA  
CENTRUM PROJEKTÓW EUROPEJSKICH

Warszawa, dnia 27 stycznia 2011 r.

CPE-II-261-08/PM/11

### Wykonawcy ubiegający się o udzielenie zamówienia

dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr CPE-II-261-08/PM/11 dot. świadczenia usług hotelarskich, gastronomicznych, wynajmu sal z wyposażeniem, usług tłumaczenia, sporządzania stenopisów oraz transportu osób na potrzeby Krajowego Ośrodka EFS w latach 2011-2012.

Uprzejmie informuję, że w trakcie trwania przedmiotowego postępowania, do zamawiającego wpłynęły następujące zapytania dotyczące przedmiotowego postępowania, które przedstawiam poniżej wraz z odpowiedziami:

#### Pytanie 1:

W wykazie usług dla części I – IV przedmiotu zamówienia Zamawiający wymaga zapewnienia w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom szkoleń w ilości 1 miejsce na 1 pokój. W formularzu oferty (zał. nr 2 do SIWZ) Zamawiający nie uwzględnił przedmiotowego świadczenia w odniesieniu do wymienionych części przedmiotu zamówienia. Czy należność z tego tytułu Wykonawca ma doliczyć do kosztów zakwaterowania (odpowiednio do rodzaju pokoju)?

#### Odpowiedź:

Zamawiający wymaga zapewnienia w ramach zamówienia miejsc parkingowych uczestnikom szkoleń w ilości 1 miejsce na 1 pokój. Większość hoteli zapewnia nocującym miejsca parkingowe w ramach noclegu i nie pobiera dodatkowej opłaty. Jeśli Państwo nie posiadacie własnych obiektów i jako pośrednicy ponosicie koszty związane z wynajmem miejsc parkingowych to proszę to doliczyć do kosztów zakwaterowania (odpowiednio do rodzaju pokoju).

#### Pytanie 2:

Obiad – serwowany czy bufet, ilu daniowy, czy deser do obiadu i napoje, zimne i gorące?



**Pytanie 3:**

Kolacja – serwowana czy bufet, ilu daniowa, czy zimna płyta, napoje zimne i gorące do kolacji?

**Pytanie 4:**

Przerwa kawowa – z czego ma się składać, jakie napoje zimne i gorące?, czy ciasteczka kruche czy ciasto? Czy kanapki? owoce? itp.

**Odpowiedź (pytanie 2, 3 i 4):**

**Część I zamówienia:** uczestnikowi każdego szkolenia przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno bezmięsne- do wyboru, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 2 rodzaje oraz napoje bezalkoholowe- sok, min. 2 rodzaje), kolacja (w formie bufetu składająca się z herbat –min. 2 rodzaje -bez ograniczeń, sok – 2 rodzaje, danie mięsne na gorąco- 1 rodzaj, pieczywo – 3 rodzaje, masło, danie wegetariańskie na ciepło – 1 rodzaj, deska serów żółtych - 3 rodzaje, deska wędlin – 3 rodzaje, sałatka – 1 rodzaj) oraz 2 przerwy kawowe (gorąca kawa- bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok 200 ml – 2 rodzaje, ciasto- 2 rodzaje) w każdym dniu szkolenia (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia);

**Część II zamówienia:** uczestnikowi każdego spotkania przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad składający się z zupy - 1 rodzaj, dania głównego na ciepło - 3 rodzaje (w tym 1 danie bezmięsne wegetariańskie)- do wyboru, sałatki lub/i surówki - 3 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane - 3 rodzaje, deseru - min. 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych, owoce sezonowe-filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/1os.) oraz napoje bezalkoholowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy), kolacja składająca się z zupy – 1 rodzaj, dania głównego na ciepło - 3 rodzaje (w tym 1 danie wegetariańskie), dodatki typu ryż, warzywa gotowane, ziemniaki pieczone – min. 2 rodzaje, pieczywo - 3 rodzaje, masło, deska serów - 3 rodzaje, deska wędlin - 4 rodzaje (w tym 1 rodzaj mięsa pieczonego), sałatka lub/i surówka - 3 rodzaje, deser - min. 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych, owoce sezonowe-filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/1os.) napoje bezalkoholowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy), oraz 2 przerwy kawowe - 100% soki owocowe min. 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), woda gazowana i niegazowana, kawa (bez ograniczeń), wybór herbat - min. 4 rodzaje (bez ograniczeń) wraz z dodatkami (cukier biały oraz brązowy, świeża cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy), ciasto - 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych), owoce sezonowe-filetowane (min. 3 rodzaje np. pomarańcza, winogrono, banan, arbuz, min. 100 g/1os.) w każdym dniu spotkania (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu spotkania i kolacji w ostatnim dniu spotkania);



**Część III zamówienia:** uczestnikowi każdego szkolenia przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno bezmięsne- do wyboru, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 2 rodzaje oraz napoje bezalkoholowe- sok, min. 2 rodzaje), kolacja (w formie bufetu składająca się z herbat –min. 2 rodzaje -bez ograniczeń, sok – 2 rodzaje, danie mięsne na gorąco- 1 rodzaj, pieczywo – 3 rodzaje, masło, danie wegetariańskie na ciepło – 1 rodzaj, deska serów żółtych - 3 rodzaje, deska wędlin – 3 rodzaje, sałatka – 1 rodzaj) oraz 2 przerwy kawowe (gorąca kawa- bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok 200 ml – 2 rodzaje, ciasto- 2 rodzaje) w każdym dniu szkolenia (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia);

**Część IV zamówienia:** uczestnikowi każdego szkolenia/ spotkania przysługuje wyżywienie całodzienne, tj. śniadanie, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy, dania głównego na ciepło 2 rodzaje w tym jedno bezmięsne- do wyboru, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje, dodatki typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 2 rodzaje oraz napoje bezalkoholowe- sok, min. 2 rodzaje), kolacja (w formie bufetu składająca się z herbat –min. 2 rodzaje -bez ograniczeń, sok – 2 rodzaje, danie mięsne na gorąco- 1 rodzaj, pieczywo – 3 rodzaje, masło, danie wegetariańskie na ciepło – 1 rodzaj, deska serów żółtych - 3 rodzaje, deska wędlin – 3 rodzaje, sałatka – 1 rodzaj) oraz 2 przerwy kawowe (gorąca kawa- bez ograniczeń, herbata bez ograniczeń z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana, sok 200 ml – 2 rodzaje, ciasto- 2 rodzaje) w każdym dniu szkolenia/ spotkania (z wyłączeniem śniadania w pierwszym dniu szkolenia i kolacji w ostatnim dniu szkolenia);

**Część V zamówienia:** uczestnikowi spotkania przysługuje wyżywienie, tj. w pierwszym dniu spotkania 2 przerwy kawowe (bez ograniczeń oraz ciągła dostępność podczas posiedzenia): kawa, herbata – 4 rodzaje z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz świeża cytryna w plasterkach, cukier biały i brązowy, woda mineralna gazowana i niegazowana, świeże owoce sezonowe filetowane min. 3 rodzaje, np. pomarańcza, winogrono, arbuz (1 os. min. 100 g), 100 % soki owocowe – 3 rodzaje (1 os./ min. 200 ml), mix. różnych ciast 3 rodzaje z wyłączeniem ciast drożdżowych, obiad (w formie bufetu, składający się z zupy- 2 rodzaje, dania głównego na ciepło - 3 rodzaje w tym jedno bezmięsne, sałatki lub/i surówki- 3 rodzaje, 3 rodzaje dodatków typu ryż, warzywa gotowane, deseru min. 3 rodzaje, kawa, herbata, cukier biały i brązowy, cytryna w plasterkach, śmietanka lub mleko do kawy oraz napoje bezalkoholowe- sok 100 %, min. 3 rodzaje, woda gazowana i niegazowana, w drugim dniu spotkania 2 przerwy kawowe (jak wyżej), obiad (jak wyżej); kolacja w restauracji w pierwszym dniu posiedzenia dla 100 osób (restauracja w hotelu lub w restauracji w odległości nie większej niż 1 km od hotelu – menu serwowane lub bufetowe składające się z przystawki (2 rodzaje do wyboru), zupy (2 rodzaje), dań głównych na ciepło do wyboru (3 rodzaje), w tym jedno jarskie (dania będą podane razem z dodatkami zaproponowanymi przez Wykonawcę zgodnie z przedstawionym menu), deseru (2 rodzaje do wyboru), napoi bezalkoholowych (typu kawa, herbata – 4 rodzaje, woda gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% min. 3 rodzaje), dodatki typu śmietanka do kawy, cukier biały i brązowy, cytryna w plasterkach.

Naczelnik  
Krajowego Ośrodka EFS  
Centrum Projektów  
Europejskich

*prokurator*

Z up. Dyrektora  
Lukasz Dmowski  
NACZELNIK  
WYDZIAŁU KADR I ADMINISTRACJI  
CENTRUM PROJEKTÓW EUROPEJSKICH

