



PAŃSTWOWA JEDNOSTKA BUDŻETOWA
CENTRUM PROJEKTÓW EUROPEJSKICH

Warszawa, 7 września 2011 r.

CPE-II-261-55/JM/11

**Do uczestników ubiegających się
o udzielenie zamówienia**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) w związku z art. 5 ust. 1 na *świadczanie usługi profesjonalnej organizacji kolacji podczas spotkania przedstawicieli Punktów Kontaktowych dla Krajowej Instytucji Wspomagającej w strukturze Centrum Projektów Europejskich*, numer postępowania CPE-261-55/JM/11.

Działając na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy Pzp Zamawiający przekazuje treść pytań jakie wpłynęły do przedmiotowego postępowania.

Pytanie nr 1 (menu kolacji)

„Uzupełniany bufet napojów zimnych i gorących (w tym co najmniej: kawa i herbata z ekspresu wysokociśnieniowego, woda mineralna gazowana i niegazowana, 100% soki owocowe oraz inne napoje do uzgodnienia z Zamawiającym)”

Proszę o doprecyzowanie powyższej specyfikacji w zakresie: „inne napoje do uzgodnienia z Zamawiającym”

Odpowiedź nr 1

Pod pojęciem „innych napojów do uzgodnienia z Zamawiającym” Zamawiający rozumie jakiegokolwiek inne napoje z wyjątkiem alkoholi mocnych (powyżej 35%), w ilości min. 300 ml / 1 osobę.

Pytanie nr 2 (miejsce kolacji)

Proszę o przedstawienie oczekiwań zamawiającego dotyczących opisu miejsca kolacji

uroczystej „w wydzielonym miejscu umożliwiającym uczestnikom zjedzenie posiłku w grupie, przy stolikach”, tj.: rezerwacja sąsiadujących stolików czy restauracji do wyłącznej dyspozycji uczestników spotkania?

Odpowiedź nr 2

Zamawiający oczekuje rezerwacji wydzielonego miejsca w restauracji do wyłącznej dyspozycji uczestników spotkania, to znaczy co najmniej jednej sali restauracyjnej, dostosowanej wielkością do liczby uczestników.

Pytanie nr 3 (rodzaj serwisu)

Czy w trosce o najwyższą jakość serwisu świadczonego przez „restauracje o wysokim standardzie” można przedstawić propozycję menu adekwatną dla sugerowanego miejsca organizacji wydarzenia, tj. posiłku serwowanego uczestnikom wydarzenia, składającego się z przystawki, zupy, dania głównego oraz bufetu deserowego?”

Odpowiedź nr 3

Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia propozycji menu przez oferentów, jednak element ten nie będzie oceniany i nie będzie miał wpływu na wybór wykonawcy.

Z up. Dyrektora
[Podpis]
Łukasz Dmowski
NACZELNIK
WYDZIAŁU KADR I ADMINISTRACJI
CENTRUM PROJEKTÓW EUROPEJSKICH