



Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa

Departament Wsparcia Eksportu
CEN.DWE.WOWW.734.64.2018.PPE.3

Warszawa, 2019-08-14

Wykonawcy

Dotyczy: Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa kulinarna polskiego stoiska narodowego organizowanego przez Zamawiającego podczas targów ANUGA 2019 odbywających się w terminie 05-09 października 2019 r. w Kolonii w Niemczech, w tym przeprowadzenie w języku angielskim dziesięciu pokazów kulinarnych połączonych z degustacją, przygotowanie co najmniej pięciu przekąsek w zakresie tradycyjnych potraw polskich z użyciem polskich produktów spożywczych oraz przeprowadzenie 10 degustacji świeżo wyciskanych soków.

W związku z pytaniami od Wykonawcy, które zostały przesłane drogą mailową na skrzynkę: dwe-przetargi@kowr.gov.pl w dniu 09.08.2019 r. Zamawiający udziela następujących odpowiedzi:

1. Pytania:

Wątpliwości dotyczą następujących zapisów:

I.

- 1. "dziesięciu pokazów kulinarnych połączonych z degustacją, przygotowanie co najmniej pięciu przekąsek w zakresie tradycyjnych potraw polskich z użyciem polskich produktów spożywczych oraz przeprowadzenie 10 degustacji świeżo wyciskanych soków"*
- 2. "Przygotowanie oraz wydanie przekąsek do degustacji. Zakłada się wydanie co najmniej 100 porcji z danego rodzaju."*
- 3. "Przygotowanie degustacji oraz wydanie świeżo wyciskanych soków owocowych i owocowo-warzywnych do degustacji. Zakłada się wydanie co najmniej 400 porcji (min. 40 ml. porcja) podczas jednej degustacji."*

Rozumiemy, że:

h

należy zaserwować co najmniej 500 porcji (min. 30 gramów porcja) podczas jednego pokazu w przypadku pokazów kulinarnych, czyli wychodzi nam 5 000 porcji każda po 30 gramów każda, tak?

należy zaserwować co najmniej 500 porcji przekąsek wszystkich w sumie, tak?

należy zaserwować co najmniej 4 000 porcji (min. 40 ml porcja) soków, tak?

Czy mamy planować dania wedle załączonych propozycji czy możemy wymyślać nowe?

II. "Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie." - Po podpisaniu umowy również? Czyli zakładają Państwo możliwość wycofania się z projektu nawet np. 3 dni przed eventem, zostawiając Wykonawcę z poniesionymi kosztami i zaplanowanym wydarzeniem?

2. Odpowiedzi:

Odp. 1 Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Istotnych Postanowieniach Umowy stanowiących Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu Wykonawca powinien przygotować w ramach dziesięciu pokazów kulinarnych łącznie co najmniej 5000 porcji degustacyjnych, o wadze min. 30 gramów każda.

Odp. 2 Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Istotnych Postanowieniach Umowy stanowiących Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu Wykonawca powinien przygotować w ramach pięciu obowiązkowych przekąsek łącznie co najmniej 500 porcji przekąsek. Jednocześnie Wykonawca może zaoferować wykonanie dodatkowych rodzajów przekąsek, co zgodnie z Ogłoszeniem o zamówieniu będzie brane pod uwagę przy ocenianiu ofert w ramach kryterium „wykonanie usługi dodatkowych przekąsek”.

Odp. 3 Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Istotnych Postanowieniach Umowy stanowiących Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu Wykonawca powinien przygotować w ramach dziesięciu degustacji świeżo wyciskanych soków łącznie co najmniej 4000 porcji degustacyjnych, o pojemności min. 40 mililitrów każda.

Odp. 4 Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Istotnych Postanowieniach Umowy stanowiących Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu Wykonawca powinien

przygotować menu pokazów kulinarnych z zakresu tradycyjnych polskich potraw inspirowanych Listą tradycyjnych polskich potraw, oraz menu przekąsek inspirowanych Listą tradycyjnych polskich przekąsek.

Odp. 5 Zamawiający informuje, że postępowanie kończy się na etapie wyboru Wykonawcy danej usługi. Następnie Zamawiający i wybrany Wykonawca zawierają umowę, której postanowienia regulują wszystkie zobowiązania obu stron umowy w trakcie realizacji usługi. W przypadku przedmiotowego postępowania umowa jest zawierana zgodnie z treścią Istotnych Postanowień Umowy stanowiących Załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu.

ZASTĘPCA DYREKTORA
BIURA PRAWNEGO I ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
Magdalena Makowska