



GŁÓWNY URZĄD STATYSTYCZNY

DEPARTAMENT FINANSOWO - KSIĘGOWY

00-925 WARSZAWA, al. Niepodległości 208

Tel. (022) 608 32 98, fax (022) 608 31 89, e-mail: Sekretariat-DFK@stat.gov.pl

Warszawa, dnia 11 kwietnia 2017 r.

Wyjaśnienia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia VI

dot. numer sprawy: 3/POPT/POWER/PN/2017

Działając na podstawie art. 38 ust. 1, 1a i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.) Zamawiający odpowiada na pytanie do SIWZ zadane przez wykonawcę w postępowaniu o udzielenie zamówienia na: : **„Kompleksową obsługę spotkań oraz wydarzeń organizowanych przez Główny Urząd Statystyczny w Warszawie w latach 2017 – 2018”**; numer sprawy: 3/POPT/POWER/PN/2017.; ogłoszenie o zamówieniu numer 2017/S 040-072960 z dnia 25-02-2017.

Pytanie nr 1:

Zamawiający w Opisie przedmiotu zamówienia dla części I, II, III, IV dokonując opisu przykładowego menu posługuje się zwrotem: „do wyboru”.

Np. obiad - w Załączniku nr 1.3 do SIWZ: OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ) dla Części nr III - opisano:

Obiad

- 1) Przystawka w ilości 200g/os do wyboru, np.:
 - a) galaretką z nóżek lub drobiu;
 - b) roladki mięsne lub rybne;
 - c) bruschetta z pomidorami;
 - d) zapiekany camembert.
- 2) Zupa do wyboru (250 ml/os.), np.:
 - a) krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym;
 - b) krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym;
 - c) żurek staropolski z jajkiem;
 - d) grzybowa ze świeżych grzybów
- 3) Drugie danie z minimum 3 składników do wyboru:
 - a) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – do wyboru (100g/os);
 - b) mięso (150g/os - bez mięsa mielonego):
 - wieprzowe (np. medaliony wieprzowe w sosie musztardowym);
 - wołowe (np. zrazy wołowe w sosie własnym);
 - drobiowe (np. ragout z indyka z grzybami).
 - c) ryba (150g/os) do wyboru, np.:
 - losoś pieczony w ziołach z sosem cytrynowym;
 - dorsz faszerowany z warzywami zapiekany pod beszamelem;
 - morszczuk pieczony w sosie śmietanowo czosnkowym.
 - d) surówka (100g/os).



- 4) Deser, np.: wybór ciastek (minimum 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, babeczki z kremem i owocami, lub inne propozycje z wyłączeniem ciastek drożdżowych) w ilości minimum 4 sztuki na osobę.
- 5) Napoje (250 ml/os., 2 rodzaje).

Czy zwrot „do wyboru” w Opisach przedmiotu zamówienia dla części I, II, III, IV przy opisie przykładowego menu oznacza, że dla uczestników podczas każdego spotkania należy zapewnić (posługując się powyższym przykładem):

- 4 rodzaje zup jednocześnie np. krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym, krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym, żurek staropolski z jajkiem, grzybowa ze świeżych grzybów w ilości łącznej pozwalającej na zapewnienie dla każdej osoby po 250 ml zupy i każda osoba może wybrać 1 rodzaj zupy.

Czy też powyższy zwrot oznacza, że Wykonawca może wybrać, zaproponować i podać podczas szkolenia/ spotkania/ konferencji wyłącznie 1 rodzaj zupy dla każdego uczestnika - spośród podanych dla przykładu w Opisie przedmiotu zamówienia.

Analogicznie w przypadku drugiego dania – czy zapis z 3 składników do wyboru oznacza, że dla każdej osoby w ramach 1 drugiego dania należy zapewnić np.:

- a) Ziemniaki kasza, ryż, makaron – do wyboru (100g/os);
- b) mięso (150g/os - bez mięsa mielonego):
wieprzowe (np. medaliony wieprzowe w sosie musztardowym);
- e) surówka (100g/os).

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający wymaga, aby w ramach realizacji zlecenia szczegółowego wykonawca przedstawił cztery rodzaje każdej z części składowych posiłku (np. 4 rodzaje zup, 4 dania główne, 4 rodzaje surówek, 4 rodzaje deserów) do opcjonalnego wyboru przez Zamawiającego.

W ramach zlecenia Zamawiający wybierze po dwa rodzaje z zaproponowanych części składowych posiłków (np. 2 rodzaje zupy, 2 rodzaje dania głównego, 2 rodzaje surówek, 2 rodzaje deserów) oraz poda ilości każdego z rodzajów, przy czym łączna ilość np. zup będzie odpowiadała liczbie uczestników spotkania, co będzie stanowiło podstawę do realizacji przez wykonawcę.

Każdy uczestnik spotkania/konferencji będzie miał możliwość indywidualnej kompozycji własnego zestawu obiadowego z wybranych przez Zamawiającego części składowych posiłków. Będzie mógł wybrać np. dowolny dodatek skrobiowy, mięso, surówkę. Po stronie wykonawcy leży zapewnienie takich ilości poszczególnych części składowych posiłków, aby mieściły się w podanej w OPZ przez Zamawiającego gramaturze przewidzianej dla jednej osoby, łącznie odpowiadającej liczbie uczestników spotkania/konferencji. Menu będzie każdorazowo (do każdego spotkania/konferencji) ustalane i akceptowane przez Zamawiającego.

Przewodnicząca Komisji
Przetargowej

NACZELNIK WYDZIAŁU


Marzena Brzychcy