

BDG.zp.23.1.44.2020

***Wykonawcy ubiegający się
o udzielenie przedmiotowego
zamówienia***

dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr BDG.zp.23.1.44.2020 na zorganizowanie i przeprowadzenie pokazów kulinarnych na żywo, z wykorzystaniem polskich artykułów rolno-spożywczych wysokiej jakości, w tym wyróżnionych znakiem Poznaj Dobrą Żywność, na stoisku informacyjno-promocyjnym Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi podczas Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych Polagra Food w Poznaniu

Uprzejmie informuję, że w trakcie trwania przedmiotowego postępowania do Zamawiającego wpłynęły pytania dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SIWZ”, które przedstawiam poniżej wraz z odpowiedziami.

Pytanie 1:

Ile porcji degustacyjnych ma powstać w trakcie trwania pokazu kulinarnego?

Odpowiedź:

Zgodnie z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do zorganizowania i przeprowadzenia pokazów kulinarnych na żywo (§ 1 ust. 1 projektu umowy). Zamawiający nie przewidział w treści umowy porcji degustacyjnych.

Pytanie 2:

Czy Wykonawca musi wynająć przestrzeń na organizację pokazów, czy przestrzeń udostępni Zamawiający? Jeśli Zamawiający będzie udostępniać przestrzeń jakiej wielkości przestrzeń jest przewidziana dla Wykonawcy?

Odpowiedź:

Przestrzeń na organizację pokazów gotowania na żywo udostępnia Zamawiający. Przestrzeń ta będzie odpowiedniej wielkości do bezkolizyjnego przeprowadzenia pokazów kulinarnych. Przestrzeń usytuowana będzie w narożniku stoiska informacyjno-promocyjnego i stanowić będzie wydzieloną przestrzeń. Dodatkowo będzie ona wydzielona od publiczności przesłonięciem, zgodnie z obowiązującym reżimem sanitarnym. Zamawiający zapewnia blat roboczy o wymiarach nie mniejszych niż 180 cm długości (każdy bok) i 70 cm szerokości, 90 cm wysokości, płytę grzewczą – indukcyjną (4 stanowiska) oraz piekarnik elektryczny.

Pytanie 3:

Jaką aranżację przestrzeni ma na myśli Zamawiający? Czy mamy zapewnić lamy chłodnicze, półki, szafki lub inne elementy, na których będzie można wyeksponować produkty wyróżnione znakiem Poznaj Dobrą żywność?

Odpowiedź:

Aranżacja przestrzeni dotyczącej organizacji pokazów kulinarnych leży w gestii Wykonawcy. Zgodnie z pkt 10 załącznika do projektu umowy, Wykonawca ma zapewnić aranżację i przygotować miejsce do przeprowadzenia pokazów kulinarnych z wykorzystaniem produktów wyróżnionych znakiem Poznaj Dobrą Żywność. Jeżeli Wykonawca zdecyduje się na wykorzystanie półek czy szafek do ekspozycji produktów, to zapewnienie tych elementów leży po jego stronie. Jednocześnie Zamawiający informuje, iż powierzchnia jaka zostanie przeznaczona na przestrzeń do zorganizowania pokazów kulinarnych nie wystarcza do zamieszczenia na niej lamy chłodniczej. Na stoisku Zamawiającego, w zapleczu kuchennym Zamawiający ma do dyspozycji lodówkę, z której korzystać będzie mógł Wykonawca. Dodatkowo, Zamawiający wskazuje, że zgodnie z pkt 2 załącznika do projektu umowy zorganizowanie i przeprowadzenie pokazów kulinarnych musi odbyć się zgodnie z obowiązującym reżimem sanitarnym.

Z upoważnienia Dyrektora Generalnego

Agnieszka Fidler