



Warszawa, 2011-03-28

Nr sprawy: A-232-Zp-2/11

Wszyscy oferenci

dotyczy przetargu nieograniczonego na:

„Usługa hotelarska i gastronomiczna dla uczestników projektu Profesjonalni w pracy”

Zgodnie z art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2010 Nr 113, poz. 759 z późn. zm.), do Zamawiającego wpłynęło zapytanie. W związku z powyższym Zamawiający udziela wyjaśnień.

Pytania:

1. Czy do zadań wykonawcy będzie także należało przygotowanie miejsca (przygotowanie sali restauracyjnej, zapewnienie stołów, krzeseł) do serwowania lunchu? Czy też sala wraz ze stołami i krzesłami będzie oddana do naszej dyspozycji?
2. Czy wiadomo jaka ma być struktura pokoi? Czy dopuszczacie Państwo pokoje 2-osobowe?
3. Czy przed-nocleg dla 2 osób przed każdym szkoleniem ma być w 2 pokojach 1-osobowych?

Odpowiedzi:

1. Zapewnienie usług restauracyjnych poza hotelem – Wykonawca zapewni bezpłatnie dowóz obiadu na miejsce szkolenia, oraz pełen serwis gastronomiczny (przygotowanie, obsługę kelnerską, nakrycie stołów, zastawę ceramiczną oraz szklaną, sprzątanie). Obiad na miejscu szkolenia odbędzie się w sali wykładowej. Zamawiający zapewnia stoły i krzesła. Zamawiający dopuszcza możliwość podania obiadu w restauracji hotelowej pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę bezpłatnego transportu dla wszystkich uczestników, trenerów i organizatorów szkolenia z miejsca szkolenia do hotelu i z powrotem – Wykonawca zapewnia przygotowanie sali restauracyjnej, stoły i krzesła.
2. Zamawiający dopuszcza pokoje 2 – osobowe; nie dopuszcza pokoi koedukacyjnych.
3. Nocleg przed szkoleniem dla 2 osób (dopuszcza się możliwość pokoju 2 – osobowego) w zależności od informacji jaką przekaże Zamawiający minimum na 2 dni przed zjazdem szkoleniowym.