



ZARZĄD POWIATU

w Rybniku

44-200 Rybnik, ul. 3 Maja 31

tel. 42 28 300, fax 42 28 658

OR.272.1.6.2014

Rybnik, dnia 27 stycznia 2014 r.

dot. Zorganizowania poczęstunku dla 100 osób na spotkanie sieci w ramach projektu pn. „Wspomaganie szkół i przedszkoli w Powiecie Rybnickim poprzez wprowadzenie systemu doskonalenia nauczycieli”.

W związku z pytaniami dotyczącymi wyjaśnienia treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia zamawiający na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (j.t. Dz.U. z 2013 r., poz. 907 późn. zm.), podaje treść odpowiedzi na złożone zapytanie

Pytanie 1. Serwis kawowy

- 1) Czy oferent dostarcza wrzątek, termosy do zaparzenia kawy i herbaty, filiżanki, podstawki, łyżeczki, cukierniczki, dzbanki na mleko, serwetki, itp. Czy dostarcza tylko produkty zgodnie z wykazem – zamawiający nie opisuje czy oferent ma to wszystko przygotować i jakiego rodzaju mają być naczynia np. porcelana czy jednorazowe,
- 2) Czy oferent dostarcza naczynia do soku i czy mają to być kubki jednorazowe czy szklanki,
- 3) Czy do kołacza podać talerzyki i widelczyki, czy tylko tacki jednorazowe i serwetki.

Odpowiedź:

Ad.1 Serwis kawowy:

- 1) Wykonawca powinien dostarczyć wrzątek, termosy do zaparzenia kawy i herbaty, filiżanki, podstawki, łyżeczki, cukierniczki, dzbanki na mleko, serwetniki, naczynia powinny być porcelanowe oraz wszystko przygotować.
- 2) Wykonawca dostarczy szklanki do soku.
- 3) Do kołacza należy podać talerzyki i widelczyki

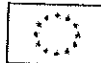
Pytanie 2. Przerwa obiadowa

- 1) Czy barszcz ma być w termosach z kranem i czy do niego podać kubki jednorazowe czy bulionówki i łyżeczki,
- 2) Krokiety mają być podane ciepłe w podgrzewaczach gastronomicznych czy zawinięte w serwetki i podane na jednorazowych półmiskach, czy podać do nich widelce metalowe i talerzyki porcelanowe, czy talerzyki jednorazowe a krokiet w serwetce,
- 3) Czy oferent ma dostarczyć wszystko zgodnie z wykazem na jedną godzinę, czy zostanie wyznaczona godzina podania barszczu z krokiem, czy każda grupa będzie mieć osobny bufet, czy grupy będą mieć spotkania i przerwy w tym samym czasie,
- 4) Czy jest konieczna bieżąca obsługa np. kelnerska, porządkowanie stołów po przerwie kawowej, wymiana naczyń itp.

Odpowiedź:

Ad.2 Przerwa obiadowa:

- 1) Barszcz należy podać w termosach z kranem, należy do niego podać bulionówki porcelanowe i łyżki.
- 2) Krokiety należy podać ciepłe w podgrzewaczach gastronomicznych, należy do nich podać widelce metalowe i talerzyki porcelanowe.



- 3) Całość zamówienia należy przygotować na jedną godzinę, każda z grup ma osobny bufet.
- 4) Zamawiający nie przewiduje konieczności bieżącej obsługi kelnerskiej, porządkowania stołów i wymiany naczyń.

WICESTAROSTA
Aleksandra Chudzik
dr Aleksandra Chudzik