

Piotrków Tryb. 20.02.2017r.

**Wykonawcy ubiegający się
o udzielenie zamówienia**

Dotyczy przetargu nieograniczonego na: PRZETARG NIEOGRANICZONY NA PRZEPROWADZENIE DZIAŁAŃ ORGANIZACYJNYCH ZWIĄZANYCH Z MIĘDZYNARODOWYMI TARGAMI TURYSTYKI KULINARNEJ REALIZOWANYMI W RAMACH REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO WOJEWÓDZTWA ŁÓDZKIEGO NA LATA 2014-2020, OSI PRIORYTETOWEJ II: INNOWACYJNA I KONKURENCYJNA GOSPODARKA, DZIAŁANIA II.2: INTERNACJONALIZACJA PRZEDSIĘBIORSTW, PODDZIAŁANIA II.2.2: PROMOCJA GOSPODARCZA REGIONU, W TYM:

- CZ. I. WYNAJMEM I OBSŁUGA TARGOWYCH STOISK EKSPOZYCYJNYCH
- CZ. II. USŁUGI CATERINGOWE
- CZ. III. OBSŁUGA ORGANIZACYJNA I TŁUMACZENIA
- CZ. IV. USŁUGI NOCLEGOWE

CZĘŚĆ 1 Wynajem obsługa targowych stoisk ekspozycyjnych

Pytanie:

Zamawiający podaje iż maksymalna przestrzeń oddana Wykonawcy to 450 m, która obejmuje także "scenę". Czy Wykonawca zapewnia także tą scenę ? OPZ nie precyzuje powyższego ani jaka to ma być scena/ podesty sceniczne, wymiary, wysokość, itp.

Odpowiedź:

Scenę zapewnia Zamawiający.

Pytanie:

Czy stoiska wystawiennicze mają posiadać oświetlenie?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie:

Jakiej mocy ma być źródło elektryczne na 1 stoisku ? Ile i jakie przykładowe urządzenia mogą być tam podłączone do prądu?

Odpowiedź:

Standardowe przyłącze o mocy 220 V, służące do podłączenia np. laptopa, ekranu lub kuchenki elektrycznej.

Pytanie:

Czy obiekt w którym ma być realizowany przedmiot zamówienia posiada rozwiniętą infrastrukturę elektryczną - tzn. podłączenie siły, czy jest rozdzielnia prądowa?

Odpowiedź:

Tak, obiekt dysponuje podłączeniem siły oraz rozdzielnią prądową.

Pytanie:

W jakim czasie zostaną podane Wykonawcy dane na oznaczenia stoiska?

Odpowiedź:

Do 7 dni przed rozpoczęciem Targów.

Pytanie:

Czy Zamawiający może doprecyzować zakres obsługi ochrony: tzn. czy są to osoby rozdysponowane na terenie całego obiektu odpowiadającego za bezpieczeństwo uczestników Targów a także wystawców?

Odpowiedź:

Tak, osoby odpowiadające za ochronę i bezpieczeństwo na terenie targów wystawców oraz uczestników, a także ochronę stoisk w okresie od:

18.00 dnia 23.03.2017 r. do godz. 10.00 dnia 24.03.2017 r.

18.00 dnia 24.03.2017 r. do godz. 10.00 dnia 25.03.2017 r.

18.00 dnia 25.03.2017 r. do godz. 22.00 dnia 25.03.2017 r.

Pytanie:

Czy są przewidziane stoiska które będą wymagały indywidualnej ochrony bądź też specjalnego zabezpieczenia ?

Odpowiedź:

Nie.

Pytanie:

Czy ochrona ma być w stroju wizytowym - eleganckim (np. garnitur) czy dopuszczony jest strój mundurowy ochrony ?

Odpowiedź:

Ochrona może być w stroju mundurowym ochrony.

CZĘŚĆ 2 Usługi cateringowe

Zamawiający podaje informacje dot. usługi cateringowej jednak nie precyzuje:

Pytanie:

Jaką przestrzenią i infrastrukturą (stoły, stoliki koktajlowe) dysponuje na catering?

Odpowiedź:

Wyposażenie przestrzeni cateringowej leży po stronie Wykonawcy.

Pytanie:

Czy powyższa usługa ma być zrealizowana w oparciu o naczynia plastikowe czy też o porcelanowe ?

Odpowiedź:

Usługa powinna być wykonana w oparciu o naczynia porcelanowe.

Pytanie:

Czy przy usłudze Wykonawca ma dowolność w doborze ilości personelu ?

Odpowiedź:

Tak. Wykonawca odpowiada za należyte wykonanie umowy i decyduje o ilości personelu.

Pytanie:

Czy obie usługi cateringowe odbywają się w tym samym miejscu - stół szwedzki i ciepły posiłek i czy jest to ten sam dzień ?

Odpowiedź:

Nie. Usługa zostanie zrealizowana podczas uroczystego otwarcia Międzynarodowych Targów Turystyki Kulinarnej w dniu 23.03.2017r. (czwartek) oraz podczas Polsko-Węgierskiego Forum Gospodarczego w dniu 24.03.2017 r. (piątek).

Pytanie:

Czy dla realizacji usługi cateringowej Zamawiający przewiduje pomieszczenie roboczo-socjalne.

Odpowiedź:

Nie.

CZĘŚĆ 3 - obsługa organizacyjna i tłumaczenia

Zorganizowanie pokazów i występów:

Pytanie:

Zamawiający nie precyzuje gdzie ma się odbyć występ gwiazdy kulinarnej i blogerów - czy jest jakaś scena, infrastruktura do przeprowadzenia pokazu kulinarnego - blat, kuchnia, zmywak, piekarnik, wyposażenie kuchenne, itp. czy te elementy także leżą po stronie Wykonawcy

Odpowiedź:

Scenę zapewnia Zamawiający. Infrastrukturę niezbędną do pokazu zapewnia Wykonawca.

Pytanie:

Czy miejsce do pokazów ma dostęp do prądu w tym także siły, a także dostęp do bieżącej wody?

Odpowiedź:

Miejsce do pokazów ma zapewniony dostęp do przyłącza elektrycznego 220V, dostęp do bieżącej wody na terenie obiektu.

Pytanie:

Czy gwiazda kulinarna i blogerzy przy swoich pokazach mają mieć zapewnione nagłośnienie, mikroporty?

Odpowiedź:

Niezbędne nagłośnienie zapewnia Zamawiający (w tym mikroporty).

Pytanie:

Pokazy kulinarne czy mają mieć jakąś określoną tematykę - wskazania na przepisy, kierunki kuchni ?

Odpowiedź:

Zamawiający przewiduje dowolność tematyki, w obszarze kulinariów i zdrowego trybu życia.

Pytanie:

Czy realizowane dania przez gwiazdę kulinarną i blogerów mają być po wykonaniu rozdawane widzom i uczestnikom Targów ?

Odpowiedź:

Zamawiający pozostawia decyzję w tym temacie Wykonawcy.

SEKRETARZ MIASTA

Bogdan Murlik

