

Warszawa 8 stycznia 2026 r.

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

Wykonawcy ubiegający się o udzielenie przedmiotowego zamówienia

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia:

w postępowaniu przetargowym z dnia 31.12.2025 r. dotyczącym realizacji projektu i koordynacji działań z zakresu promocji polskiej wieprzowiny i wołowiny oraz przetworów z mięsa wieprzowego i wołowego w ramach Międzynarodowych Targów Żywności i Napojów Alimentaria 2026 w Barcelonie/Hiszpania w dniach 23-26 marca 2026 r. - SMAKUJ POLSKĄ WIEPRZOWINĘ I WOŁOWINĘ NA TARGACH ALIMENTARIA.

Uprzejmie informuję, że w trakcie trwania przedmiotowego postępowania, do Zamawiającego w dniu 13.01.2026 wpłynęło pytanie dotyczące postanowień warunków zamówienia, które przedstawiam poniżej wraz z odpowiedzią:

Pytanie

Dzień dobry,

Przygotowując dla Państwa ofertę na targi Alimentaria 2026 zastanawiamy się nad kilkoma kwestiami:

- czy lada chłodnicze opisane w OPZ mają mieć jakieś minimalne/preferowane wymiary?
- czy oprócz znaku graficznego przedstawionego w zapytaniu ofertowym są jakieś logotypy, które możemy zastosować w projekcie? Czy zostaną one dopiero nadesłane do wybranego Wykonawcy, a na etapie projektu stosować place holdery?
- czy piec konwekcyjny ma być widoczny w przestrzeni dostępnej dla Odwiedzających, czy może znajdować się na zapleczu kuchennym?

Odpowiedź

Ad. 1. Wymiary lad chłodniczych

Zamawiający nie określa minimalnych ani preferowanych wymiarów lad chłodniczych. Istotne jest natomiast, aby były to profesjonalne urządzenia targowe, zapewniające odpowiednie warunki ekspozycji produktów oraz spójne wizualnie z całością zabudowy stoiska. Ostateczne wymiary powinny wynikać z zaproponowanej koncepcji zagospodarowania przestrzeni, z uwzględnieniem ergonomii i ciągów komunikacyjnych.

Ad. 2. Logotypy i identyfikacja wizualna

Na etapie składania oferty należy uwzględnić znak graficzny wskazany w zapytaniu ofertowym. Dopuszcza się stosowanie placeholderów dla dodatkowych logotypów - współwystawców (ok. 12 firm). Pełny zestaw obowiązujących logotypów zostanie przekazany wybranemu Wykonawcy na etapie realizacji projektu wykonawczego po zakończonej rekrutacji przez Zamawiającego.

Ad. 3. Lokalizacja pieca konwekcyjnego

Zamawiający preferuje umiejscowienie pieca konwekcyjnego na zapleczu kuchennym. Ostateczna decyzja powinna wynikać z zaproponowanej koncepcji stoiska, przy założeniu zachowania zasad bezpieczeństwa/wymogów organizatora targów, estetyki ekspozycji oraz komfortu pracy obsługi.