KC-zp.272-577/19 Kraków, 2019-09-17

**WYKONAWCY**

# ODPOWIEDŹ NA ZAPYTANIA I POWIADOMIENIE O ZMIANACH

Uprzejmie informujemy, że w dniu **2019-09-17** wpłynęła prośba o wyjaśnienie zapisu specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w postępowaniu prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) w trybie opisanym w art. 138o ust. 3, którego przedmiotem jest **Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników głównych obchodów Jubileuszu 100-lecia AGH w dniu 19 października 2019 r. w ICE Kraków - KC-zp.272-577/19.**

**Treść zapytania brzmi następująco:**

Proszę o uszczegółowienie gramatury bufetowej dań gorących. W przetargu widnieje gramatura 250g/os:

Dania gorące 250 g/os: (trzy do wyboru):

• Zupa krem ze świeżych pomidorów (ze świeżą bazylią i prażonymi migdałami)

• Zupa krem z grzybów leśnych

• Grillowana pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z czarnymi oliwkami i kolendrą

• Wieprzowina w sosie z czerwonego wina, suszonych śliwek i kapusty kwaszonej z suszonymi grzybami

• Wegański makaron udon z warzywami i sosem teriyaki ze świeżymi ziołami

• Miruna w sosie śmietanowym ze szpinakiem

Skoro do wyboru są trzy dania, to mogę wybrać dwie zupy i wieprzowinę lub jedną zupę, wieprzowinę i pozycję wegetariańską co w sumie powinno mi dać 250g/os. Jeśli w taki sposób zostaną przygotowane wyceny to jedzenia zabraknie po 15 minutach (dla przykładu porcja zupy to 200gram – czyli zostałoby 50g na danie główne. Lunch jest rozpisany od 13:30 do 16:00, czyli na 2,5 godziny.

*Proszę zatem o:*

1. Podniesienie gramatury do 450-500 gram/os jako minimum (zupa 200-250 gram, II danie 250-300 gram)
2. Proszę o informację czy uczestnicy będą jedli wszyscy naraz czy będzie jakiś podział na ilości osób, dla przykładu:

 13:30-14:30 – 1000 osób

 14:30-16:00 – 700 osób

1. Jeśli lunch dla wszystkich uczestników (1700) musi być utrzymany przez 2,5 godziny, z założeniem że z lunchu od samego początku korzysta 1700 osób to łączna gramatura (sałat, dań gorących i dodatków powinna być na poziomie minimum 850-900gram, obecna gramatura to 650).

**Odpowiedź Zamawiającego:**

Zamawiający dokonuje następujących zmian w pkt III Ogłoszenia o zamówieniu – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z wymaganiami jakościowymi i ilościowymi – pkt 2 – Lunch:

*jest:*

Sałaty 200 g/os: (trzy do wyboru):

* Sałata lodowa z rukolą, pomidorami, oliwkami, mozzarellą i pieczonymi burakami
* Sałatka ze świeżym szpinakiem, warzywami i chrupiącym bekonem
* Mix sałat z rukolą i warzywami z grilla z oliwą i świeżymi ziołami

Dania gorące 250 g/os: (trzy do wyboru):

* Zupa krem ze świeżych pomidorów (ze świeżą bazylią i prażonymi migdałami)
* Zupa krem z grzybów leśnych
* Grillowana pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z czarnymi oliwkami i kolendrą
* Wieprzowina w sosie z czerwonego wina, suszonych śliwek i kapusty kwaszonej z suszonymi grzybami
* Wegański makaron udon z warzywami i sosem teriyaki ze świeżymi ziołami
* Miruna w sosie śmietanowym ze szpinakiem

Dodatki: 200g/os (trzy do wyboru)

* Warzywa grillowane (skropione oliwą z oliwek)
* Pieczone mini ziemniaczki w ziołach i czosnku, lekko duszone w oliwie z oliwek
* Biały ryż z warzywami

*powinno być:*

Sałaty:

* Sałata lodowa z rukolą, pomidorami, oliwkami, mozzarellą i pieczonymi burakami
* Sałatka ze świeżym szpinakiem, warzywami i chrupiącym bekonem
* Mix sałat z rukolą i warzywami z grilla z oliwą i świeżymi ziołami

Dania gorące:

* Zupa krem ze świeżych pomidorów (ze świeżą bazylią i prażonymi migdałami)
* Zupa krem z grzybów leśnych
* Grillowana pierś z kurczaka w sosie śmietanowym z czarnymi oliwkami i kolendrą
* Wieprzowina w sosie z czerwonego wina, suszonych śliwek i kapusty kwaszonej z suszonymi grzybami
* Wegański makaron udon z warzywami i sosem teriyaki ze świeżymi ziołami
* Miruna w sosie śmietanowym ze szpinakiem

Dodatki:

* Warzywa grillowane (skropione oliwą z oliwek)
* Pieczone mini ziemniaczki w ziołach i czosnku, lekko duszone w oliwie z oliwek
* Biały ryż z warzywami

**1** - Powyższe menu jest całe do realizacji dla 1700 osób. Podczas lunchu muszą być podane wszystkie wymienione potrawy. Lunch ma trwać ok. 2,5 godziny, w związku z tym należy przewidzieć taką gramaturę wszystkich wymienionych potraw, aby nie zabrakło ich w podanym czasie przewidzianym na lunch. Czyli gramatura wszystkich podanych w menu dań nie może być mniejsza na osobę niż 1000g.

**2 -** Wszyscy uczestnicy (1700 osób) będą jedli w tym samym momencie.

**3** - Gramatura wszystkich podanych w menu dań nie może być mniejsza na osobę niż 1000g.

***Treść niniejszego pisma stanowi integralną część Ogłoszenia o zamówieniu.***

 Kanclerz AGH

 mgr inż. Henryk Zioło