

Znak sprawy 80.272.230.2019

Kraków, dnia 2 lipca 2019 r.

Do wszystkich potencjalnych wykonawców

dot. postępowania o zamówienie na usługi społeczne, prowadzonego na mocy postanowień art. 138o ust. 2-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, na świadczenie kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników konferencji „68 Kongres Międzynarodowego Stowarzyszenia Bibliotek Muzycznych IAML 2019”, odbywającej się w dniach 14-19 lipca 2019 r. w Krakowie, w salach audytoryjnych Uniwersytetu Jagiellońskiego - Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33

Wyjaśnienia treści Zaproszenia do składania ofert

Szanowni Państwo,

W odpowiedzi na poniżej cytowane, pisemne zapytanie jednego z potencjalnych wykonawców skierowane dnia 1 lipca 2019 r. (za pośrednictwem poczty elektronicznej), dotyczące opisu przedmiotu zamówienia, uprzejmie wyjaśniamy co następuje:

Pytanie:

„W związku z tym, iż w menu lunchu pojawia się dwukrotnie pozycja sałatki proszę o wyjaśnienie lub podanie przykładowej listy rodzaju sałatek jakie mają być serwowane w bufecie sałatkowym na poszczególne dni konferencji”.

Odpowiedź:

Celem doprecyzowania opisu przedmiotu zamówienia w zakresie oferowanego menu, zamawiający przedstawia poniżej listę sałatek do wyboru w bufecie sałatkowym. Prosimy o wybór trzech różnych sałatek każdego dnia z listy (3 sałatki x 5 dni), tak aby nie powtórzyła się żadna z nich w kolejnych dniach.

Lista sałatek do bufetu sałatkowego:

- 1) Kompozycja sałat zielonych z boczkiem, kurczakiem, grzankami i winegretem szczypiorkowym;*
- 2) Mix sałat z kurczakiem, gruszką i sosem czosnkowym;*
- 3) Sałata ze złocistych kalafiorów;*
- 4) Sałatka brokułowa z porem, papryką i kwaszonymi ogórkami;*
- 5) Mix sałat z pomidorami, ogórkiem, smażonym boczkiem i grillowanym indykiem ;*
- 6) Kruche sałaty z grillowaną cukinią, mini mozzarellą i bazyliowym dresingiem;*
- 7) Sałatka cocktailowa z wędzonym serem i orzechami;*
- 8) Sałatka grecka;*
- 9) Sałatka z sera, szynki, winnego ananasa z selerem marynowanym i sosem majonezowo – jogurtowym;*
- 10) Sałatka z marynowanych buraczków, jabłek, cebulek złotych i jogurtu;*
- 11) Sałatka pieczarkowa z jajkiem, groszkiem zielonym i porem;*
- 12) Sałatka z rukolą, koprem włoskim, gruszką i granatem;*
- 13) Sałatka ze świeżego szpinaku z orzechami nerkowca;*
- 14) Sałatka cocktailowa z jajkami i szyszkami rakowymi;*
- 15) Sałaty zielone z pomidorami i mozzarellą skropione winegretem malinowym.*

Jeżeli chodzi o dodatki warzywne są to głównie surówki lub warzywa na parze, które należy dobrać do konkretnego dania głównego.

Jednocześnie zamawiający informuje, iż powyższa odpowiedź stanowi integralną część Zaproszenia do składania ofert.

Z poważaniem

Monika Poniewierska