

Poznań, dnia 13.09.2013
EZ/350/98/2013/1098

**Wg rozdzielnika:
do wszystkich zainteresowanych i uczestników postępowania o zamówienie
publiczne.**

**dotyczy: przetargu nieograniczonego nr EZ/350/98/2013 Usługi cateringowe podczas
spotkań w ramach konferencji naukowych w Wielkopolskim Centrum Onkologii.**

Wielkopolskie Centrum Onkologii uprzejmie informuje, iż wpłynęły zapytania do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, na które udzielamy odpowiedzi:

PYTANIE

mam pytanie dotyczące braku gramatur dla poszczególnych pozycji menu. Chcielibyśmy wiedzieć jakie gramatury należy przyjąć, ponieważ w przypadku ich braku, każdy oferent może podać dowolną wartość, która w oczywisty sposób wpływa na cenę oferty.

ODPOWIEDŹ

Zamawiający w załączniku do niniejszego pisma koryguje treść części załącznika nr 2 w zakresie specyfikacji ilościowo – jakościowej z podaniem gramatury.

UWAGA:

Ocena oferty przez Zamawiającego zostanie dokonana w oparciu o wymagania zawarte w specyfikacji z uwzględnieniem niniejszej modyfikacji.

Z poważaniem,
z-ca dyrektora ds. ekonomiczno- eksploatacyjnych

inż. Małgorzata Kołodziej- Sarna

Przerwa kawowa zestaw nr I

- Pieczywo cukiernicze w papilotkach -
 - serniczek waniliowy – 1/3 wszystkich ciastek
 - ciastko czekoladowe - 1/3 wszystkich ciastek
 - szarlotka – 1/3 wszystkich ciastek
- Napoje zimne
 - sok owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
 - woda mineralna niegazowana
- Napoje gorące
 - kawa rozpuszczalna
 - herbata czarna
 - śmietanka do kawy
 - cytryny świeże (pokrojone w plastry)
 - cukier

Dla 1 osoby

1,5 x 50 g

1 x 250 ml na osobę

1 butelka po 500 ml na osobę

1 x 220 ml

1 x 220 ml

2 porcje na osobę-1szt-10g

2 porcje na osobę

2 porcje na osobę

10 g(cukier w saszetkach)

I

Przerwa kawowa zestaw nr II

- Pieczywo cukiernicze w papilotkach 1,5 x 50g w rodzajach:
 - placek drożdżowy
 - placek jogurtowy
 - ciastka korzenne
- Napoje zimne
 - sok owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
 - woda mineralna niegazowana
- Napoje gorące
 - kawa rozpuszczalna
 - herbata czarna
 - śmietanka do kawy
 - cytryny świeże (pokrojone w plastry)
 - cukier

1,5 x 50 g

1 x 250 ml na osobę

1 butelka po 500 ml na osobę

1 x 220 ml na osobę

1 x 220 ml na osobę

2 porcje na osobę-1szt-10g)

2 porcje na osobę

2 porcje na osobę

(cukier w saszetkach 10g)

Lunch zestaw nr I

- Zupa :
 - krem kalafiorowy (300 ml)(½ wszystkich porcji) ,
 - krem pomidorowy (300 ml)(½ wszystkich porcji)
- Danie główne:
 - polędwiczki wieprzowe z grzybami leśnymi(½ wszystkich porcji), (120 g + sos 150 g)
 - filet z łososia w sosie śmietanowym(½ wszystkich porcji) (120 g + sos 150 g)
- Dodatki:
 - ryż curry, (1/3 wszystkich porcji) (150 g)
 - ziemniaczki z wody z koperkiem(1/3 wszystkich

1,3 porcji na osobę

1,3 porcji na osobę

1,3 porcji na osobę

1 butelka po 500 ml na

porcji) (150 g)	osobę
- Bukiet jarzyn z wody(1/3 wszystkich porcji) (130 g)	
• Napoje: woda mineralna 200 ml	
Lunch zestaw nr II	
• Zupa	1,3 porcji na osobę
-zupa cebulowa (300 ml) (1/2 wszystkich porcji), krem brokułowy (300 ml)(1/2 wszystkich porcji)	
• Danie główne	1,3 porcji na osobę
- kurczak w sosie curry(120 g + sos 150 g) (1/2 wszystkich porcji)	
- strogonow z indyka(120 g + sos 150 g) (1/2 wszystkich porcji)	1,3 porcji na osobę
• Dodatki	
- kluski francuskie (150 g)(1/3 wszystkich porcji)	1 butelka po 500 ml na osobę
- ryż ze szpinakiem (150 g)(1/3 wszystkich porcji)	
- bukiet jarzyn z wody (130 g)(1/3 wszystkich porcji)	
Napoje: woda mineralna 200 ml	
Lunch zestaw nr III	
• Zupa	1,3 porcji na osobę
- żurek (300 ml)(1/2 wszystkich porcji) , krem pieczarkowy (300 ml)(1/2 wszystkich porcji)	
• Danie główne	1,3 porcji na osobę
- kaski z indyka w aromatycznym sosie cebulowym (120 g + sos 150 g) (1/3 wszystkich porcji)	
- filet z dorsza z pieczarkami i cebulą(120 g + dodatek 150 g) (1/3 wszystkich porcji)	
- schab duszony w białym winie w aksamitnym sosie(120 g + sos 150 g) (1/3 wszystkich porcji)	
• Dodatki	1,3 porcji na osobę
- kluski francuskie (150 g) (1/3 wszystkich porcji)	
- ryż ze szpinakiem (150 g)(1/3 wszystkich porcji)	
- bukiet jarzyn z wody (130 g)(1/3 wszystkich porcji)	
Napoje: woda mineralna 200 ml	1 butelka po 500 ml na osobę
Przerwa kanapkowa	
• kanapki dekoracyjne na chlebie pszennym i razowym z: serem typu camembert, łososiem, szynką, salami, twarogiem, żółtym serem itp.; wszystkie kanapki z masłem; dodatki do kanapek: pomidor, ogórek zielony surowy, papryka, rzodkiewka, szczypiorek, oliwki, koperek, sałata, ketchup, majonez itp. (min. 1 dodatek na 1 kanapkę) 1 kanapka =60 g	po 3 porcje na osobę
• Napoje zimne	1 x 250 ml na osobę
- sok owocowe: pomarańczowy, jabłkowy	

- woda mineralna niegazowana 1x 1 butelka po 500 ml na osobę
- Napoje gorące
 - kawa rozpuszczalna 1 x 220 ml na osobę
 - herbata czarna 1 x 220 ml na osobę
 - śmietanka do kawy 2 porcje na osobę-1szt-10g)
- cytryny świeże (pokrojone w plastry) 2 porcje na osobę
- cukier 2 porcje na osobę (cukier w saszetkach 10g)

Menu Bankietowe

- Wino 300 porcji
 - lampka wina musującego (100 ml)
- Przekąski koktajlowe:
 - Szaszłycki – proporcjonalny mix** 900 porcji (po 3 sztuki na osobę)
 - z szynki wędzonej i melona
 - z pomidorkami koktajlowymi , mozzarellą i bazylią
 - z aromatyczną śliwką z boczkiem
 - z serami pleśniowymi i twardym oraz winogronami i razowcem
 - ruloniki z łososiem i pastą w cieście
 - 1 szaszłyczek ca 60 g
 - Babeczki z ciasta francuskiego- proporcjonalny mix**
 - z pastą jajeczną i kawiozem
 - z łososiem w sosie koperkowym
 - z szynkami rakowymi w majonezie
 - z serem mozzarella i koktajlowymi pomidorami
 - 1 babeczka ca 70 g
 - Koreczki - proporcjonalny mix**
 - z serów francuskich z oliwkami lub winogronami
 - z szynki wiejskiej
 - z avocado i krewetką
 - 1 koreczek ca 40 g
 - Tartaletki - proporcjonalny mix**
 - ze szpinakiem i łososiem
 - z kurkami i oscypkiem
 - z mozzarellą i pomidorkami koktajlowymi 150 porcjix200 ml
 - z figami i serem pleśniowym 150 porcjix200 ml
 - 1 tartaletka ca 50 g
 - Bufet z napojami**
 - woda mineralna (200 ml)
 - sok owocowe: pomarańczowy, jabłkowy (200ml)

Dodatkowe wymagania

1. Przygotowanie i dostarczenie posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego
2. Wykonawca zapewni dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia wskazane przez Zamawiającego oraz zapewni obsługę techniczną w zakresie jej przygotowania najpóźniej 45 minut przed rozpoczęciem spotkania
3. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, szkło, sztucze platerowe, serwetki, stoliki koktajlowe, stoły.
4. Posiłki i napoje podane bezpośrednio na stołach szwedzkich (dostarczonych przez wykonawcę). Posiłki będą serwowane przez kucharzy.
5. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.
6. Wykonawca zapewni wodę i szklanki przy mównicy dla wykładowców zgodnie z programem konferencyjnym.
7. Wykonawca uprzątnie i odbierze sprzęt oraz naczynia po zakończeniu spotkania.
8. Zamawiający na 7 dni przed imprezą potwierdzi wykonawcy liczbę uczestników.
9. Zamawiający na 20 dni przed planowaną konferencją potwierdzi Wykonawcy, że Konferencja się odbędzie, z zastrzeżeniem że Zamawiający może zrezygnować z jej organizacji.