



Olsztyn, 05.12.2018 r.

O-VI.2600.8.23.2018

Dotyczy zapytania ofertowego O-VI. 2600.8.23.2018

W związku z otrzymanym pytaniem, dotyczącym zapytania ofertowego na zapewnienie zaplecza konferencyjnego, usługi gastronomicznej oraz hotelarskiej podczas posiedzenia Zespołu Zadaniowego ds. planowania strategicznego, Zamawiający udziela odpowiedzi:

Pytanie 1:

Zwracamy się z prośbą o doprecyzowanie w części gastronomicznej formy kolacji. W szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia w punkcie pierwszym jest mowa o kolacji w formie bufetu lub formie łączonej (serwowanej z bufetem). Punkt drugi sugeruje tylko formę łączoną (część serwowana z bufetem) jednak opis dania głównego w części „potrawy serwowane” wskazuje bardziej na rozwiązanie bufetowe.

Proszę o informację jakiego rodzaju kolację przyjąć ostatecznie do wyceny.

Poniżej przesyłam punkty, na które powołuje się wyżej.

1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania wydarzenia, składającą się z:

- a) świątecznej kolacji w formie szwedzkiego stołu lub połączonej (serwowana zupa i danie główne, przystawki, desery w formie szwedzkiego stołu), wraz z towarzyszącą oprawą muzyczną.

2. Świąteczna kolacja w formie łączonej: serwowanej (zupai danie główne) oraz szwedzki stół (przystawki i desery), z obsługą kelnerską, w restauracji/sali na 40^[1] osób, przewiduje:

A. potrawy serwowane:

- a) zupa (np. barszcz czerwony, żurek, krem z dyni): porcja = 300-310 ml/osoba,
- b) danie główne:
- mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 2 rodzaje lokalnej ryby (np. sandacz, sieja, pieczony karp w płatkach migdałowych, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaczym mięsem, ryba po grecku, pieczone polędwiczki wieprzowe, duszona wołowina/gęsina);
 - zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,

^[1] Zamawiający zastrzega, że sala, w której odbędzie się uroczysta kolacja w formie serwowanej powinna składać się z jednego pomieszczenia. Jeżeli Wykonawca zaproponuje organizację uroczystej kolacji w sali, w której w ciągu dnia odbywało się posiedzenie Zespołu, jest zobowiązany do dostosowania i udekorowania tej sali na potrzeby uroczystej kolacji.

- dodatki do dania głównego: ziemniaki (z wody lub opiekane) lub kasza lub ryż lub kluski: porcja = 150-170 g/osobę,

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, że:

Forma łączona polega na podaniu kolacji w dwóch formach jednocześnie:

- 1) Serwowania zupy oraz II dania (część dotycząca Usługi gastronomicznej, punkt 4, ppkt A SOPZ)

A. Potrawy serwowane:

c) zupa (np. barszcz czerwony, żurek, krem z dyni): porcja = 300-310 ml/osoba,

d) danie główne:

- mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 2 rodzaje lokalnej ryby (np. sandacz, sieja, pieczony karp w płatkach migdałowych, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaczym mięsem, ryba po grecku, pieczone polędwiczki wieprzowe, duszona wołowina/gęsina);
- zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,
- dodatki do dania głównego: ziemniaki (z wody lub opiekane) lub kasza lub ryż lub kluski: porcja = 150-170 g/osobę,

- 2) Podaniu w formie bufetu przystawek i deserów (część dotycząca Usługi gastronomicznej, punkt 4, ppkt B SOPZ)

B. Dodatkowo na stołach lub w formie szwedzkiego stołu powinny być udostępnione następujące potrawy:

- a) 5 przystawek świątecznych (na zimno i/lub na ciepło): 200g/osobę każdego rodzaju przystawki (np. tatar., śledzie w śmietanie/oleju z przyprawami korzennymi, warzywa zapiekane, paszteciki, carpaccio wołowe, wątróbka w boczku z wędzona śliwką, roladki z łososiem, tartaletki z grzybami, pastą rybną);
- b) 3 rodzaje sałatek: 1 zestaw = 1 porcja = 200-230 g/osoba,
- c) deser: porcja = 200 – 220 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzaje deserów (np.: kutia, piernik, sernik, makowiec, mus orzechowy, strudel z bakaliami), na 1 osobę przypadają 2 porcje,
- d) świeże owoce: porcja = 200 – 230 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzajów owoców,
- e) napoje:
 - soki owocowe (dwa rodzaje) 1 l/osobę
 - woda mineralna gazowana i niegazowana – 1 l/ osobę,
 - kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
 - herbata (3 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika,

Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

- cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
- mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników spotkania.

Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

