



EU Contest for
Young Scientists
Katowice 2024



Funded by
the European Union

Uniwersytet Śląski w Katowicach
ul. Bankowa 12, 40- 007 Katowice
NIP 634-019-71-34;
REGON 000001347

Katowice, dnia 14.08.2024 r.

Do Wykonawców
ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego
w postępowaniu nr DZP.382.6.9.2024

Wyjaśnienia treści SWZ nr 2

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę społeczną o wartości zamówienia poniżej progu unijnego (poniżej 750 000 euro), prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji pn.: „Usługa cateringowa dla uczestników, Jury i zaproszonych gości biorących udział w gali zamknięcia oraz wieńczącej wydarzenie EUCYS 2024 oraz EU TALENTON w dniu 13.09.2024 r.”, nr sprawy DZP.382.6.9.2024.

Do Zamawiającego wpłynął wniosek o wyjaśnienie treści SWZ. Zgodnie z art. 284 ust. 2 w zw. z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.), zwanej dalej także „ustawą Pzp”, Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert. Zgodnie z postanowieniami ust. 6 ww. przepisu, treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia, bez ujawniania źródła zapytania, na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

Pytanie 1:

KOLACJA:

Czy pod hasłem zestaw kanapek rozumiecie Państwo, że dla każdego gościa indywidualnie przygotowujemy talerzyk z tymi kanapkami, czy po prostu wystawiamy kanapeczki na paterach i goście sami sobie wybierają, które chcą?

Odpowiedź:

Zapis oznacza, że kanapki zostaną wystawione na paterach i goście sami wybierają co chcą zjeść.

Project 101172981 „European Union Contest for Young Scientists 2024 EUCYS”

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency. Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Pytanie 2:

LUNCH:

Lunch ma być serwowany w postaci "bufetu szwedzkiego". Rozumiem przez to, że goście sami podchodzą do stołów i nakładają sobie wybrane potrawy, a nasz personel tylko je na bieżąco uzupełnia. Czy dobrze rozumiem?

Odpowiedź:

Tak, poprawne rozumienie treści zapisu.

Pytanie 3:

Pytanie o ilości posiłków, które nasunęło mi się przy okazji wyjaśnienia gramatury sałatek. W OPZ pisze:

a) Lunch powinien być podzielony na cztery opcje: mięsna, wegański, wegetariański, i bezglutenowy oraz składać się z:

- dania mięsnego z wykluczeniem mięsa wieprzowego i wołowego (w tym mielonego) np. drób, (kurczak, indyk, kaczka, gęś), ryba z dowolnym sosem lub w panierce; min. 250 gram/porcja wraz z dodatkiem skrobiowym i warzywnym,
- dania bezmięsnego min. 2 rodzaje do wyboru np. pierogi, naleśniki, makarony, z warzywami, zapiekanki warzywne; min. 250 gram/porcja .

Czy mam rozumieć, że dla każdego gościa mam mieć przygotowane 3 dania, tzn:

250 por dania mięsnego

250 por dania bezmięsnego I rodzaju

250 por dania bezmięsnego II rodzaju

Czy też mam się trzymać zapisu z dodatkowych informacji:

2. Wykonawca powinien zaplanować posiłki w proporcji:

- 20% wegańskie posiłki
- 20% wegetariańskie posiłki
- 60% posiłki mięsne

Czyli w przypadku 250 gości liczyć:

150 por dania mięsnego

50 por dania bezmięsnego I rodzaju (wegetariańskiego)

50 por dania bezmięsnego II rodzaju (wegańskiego)

Odpowiedź:

Zapis:

„Lunch powinien być podzielony na cztery opcje: mięsna, wegański, wegetariański, i bezglutenowy oraz składać się z:

- dania mięsnego z wykluczeniem mięsa wieprzowego i wołowego (w tym mielonego) np. drób, (kurczak, indyk, kaczka, gęś), ryba z dowolnym sosem lub w panierce; min. 250 gram/porcja wraz z dodatkiem skrobiowym i warzywnym,

- dania bezmięsnego min. 2 rodzaje do wyboru np. pierogi, naleśniki, makarony, z warzywami, zapiekanki warzywne; min. 250 gram/porcja .”

oznacza, że należy przygotować opcje dań mięsnych – w ilości łącznie 250 gram/porcję oraz opcje dań bezmięsnych w ilości łącznie 250 gram/porcję.

Pytanie 4:

W OPZ pisze, że na bankiecie mają być serwowane przystawki min. 6 rodzajów np.: dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki, mini roladki z tortilli, rolada szpinakowa z łososiem, kieszonki schabowe z pastą chrzanowo-jajeczną, placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem i kleksem kwaśniej śmietany i koperkiem, tymbaliki drobiowe, szaszłyki grillowane). Po ile sztuk na osobę lub gramaturowo mam liczyć?

Odpowiedź:

Przystawki na bankiet można liczyć po 3 sztuki z wybranych 3 rodzajów na osobę.

POWYŻSZE WYJAŚNIENIA SWZ SĄ WIĄŻĄCE DLA WYKONAWCÓW I NALEŻY JE UWZGLĘDNIĆ PRZY SPORZĄDZANIU OFERTY.

Przewodniczący Komisji Przetargowej:

Z-ca Przewodniczącego Komisji Przetargowej: