

RA-ZP.2611.18.2026.1.KJ

INFORMACJA NR 1

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym, określonym w art. 275 pkt. 1 Ustawy Pzp na wykonanie usług cateringowych dla jednostek UZ (znak sprawy: RA-ZP.2611.18.2026)

- I. W związku z prośbą Wykonawcy o wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia obowiązującej w przedmiotowym postępowaniu, działając w trybie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 poz. 1320 ze zm.), wyjaśniam co następuje:

Pytanie 1 (dot. Część 2):

Czy w części 2 zamówienia, w opz nie wkraśl się błąd w ilości zupy na dzień 29.05.26r. Wpisane jest 270 porcji, czy nie powinno być 180?

Odpowiedź:

W odpowiedzi na pytanie, Zamawiający modyfikuje treść pkt. 12 (Menu: 29.05.2026), w poz. 19 Załącznika nr 1.2 do SWZ - *Opis przedmiotu zamówienia – Część 2*, który otrzymuje brzmienie:

19. Zupa lunchowa: trzy do wyboru – w tym jedna vege (1 por. 250 ml)	180 por.
--	----------

- II. Treść udzielonych wyżej odpowiedzi i wprowadzonych zmian jest wiążąca dla Wykonawców biorących udział w postępowaniu.
- III. Pozostałe warunki udzielenia zamówienia pozostają bez zmian.
- IV. Załączniki do Informacji:
- poprawiony Załącznik nr 1.2 do SWZ: *Opis przedmiotu zamówienia- Część 2 - zmodyfikowany 1;*

PRZEWODNICZĄCY
KOMISJI PRZETARGOWEJ


mgr Maria Iwona Krawczyk

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część 2 – zmodyfikowany 1**Usługa cateringowa podczas IV Ogólnopolska Konferencja Psychologii Klinicznej Dzieci i Młodzieży
organizowanej
w dniach 28-29 maja 2026 r. dla 180 osób.**

1. Termin realizacji zamówienia: **28-29 maja 2026 r.**
2. Ilość uczestników: **180 osób.**
3. Miejsce realizacji: Palmiarnia UZ w A-16, al. Wojska Polskiego 69, 65-762 Zielona Góra.
4. Czas trwania konferencji: 2 dni, godzinach **9:00-18:00.**
5. **Usługa cateringu w każdym z dwóch dni konferencji:**
 - 1) przerwa kawowa dla 180 osób: **12:45 (gotowość od godziny 12:00),**
 - 2) obiad/lunch dla 180 osób, godzina: **15:00.**
6. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji.
7. Usługa musi obejmować zapewnienie odpowiedniej zastawy porcelanowej oraz szklanej wraz ze sztućcami, nakrycie stołu szwedzkiego, transport potraw, obsługę kelnerską, obsługę porządkową (sprzątanie) przed, w trakcie i po cateringu.
8. Wykonawca zapewnia odpowiednie urządzenia grzewcze - w tym również przedłużacze, kable niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
9. Wykonawca musi uwzględnić różnorodność serwowanych dań.
10. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) przyrządzenia posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
 - b) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości,
 - c) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
 - d) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; posiłki **nie mogą** być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w proszku oraz produktów gotowych,
 - e) w przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciastka kruche, soki, woda, cukier, mleko, itp. Wykonawca zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc po dniu wykonania usługi,
 - f) kawa z ekspresu samoobsługowego w ilości 5 szt.
11. **Menu: 28.05.2026**

NAZWA	Ilość
PRZERWA KAWOWA	
1. Kawa z ekspresu	360 por.
2. Herbata czarna	180 por.
3. Herbata owocowa	180 por.
4. Cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5g	3000 szt.
5. Śmietanka do kawy 10 ml	540 szt.
6. Mleko owsiane	4l
7. Cytryny (do herbaty i do wody) (świeże, umyte) – gotowe do spożycia	180 szt.
8. Woda gazowana 0,5 L	180 szt.
9. Woda niegazowana 0,5 L	180 szt.
10. Sok jabłkowy	25 L
11. Sok pomarańczowy	45 L
12. Sernik (1 por. – 100g)	180 por.

13. Jabłecznik (1 por. – 100g)	180 por.
14. Grapefruit - gotowe do spożycia	60 szt.
15. Pomarańcza – gotowe do spożycia	120 szt.
16. Winogrona – gotowe do spożycia	5 kg
17. Banany – gotowe do spożycia	8 kg
18. Mini deserki	270 szt.
DANIA LUNCHOWE	
19. Zupa lunchowa: trzy do wyboru – w tym jedna vege (1 por. 250 ml)	180 por.
20. Element mięsny – na lunch (min. 140 g) lub zamiennik bezmięsny	180 por.
21. Element skrobiowy – na lunch (ziemniaki, ryż, makaron - min. 200 g)	540 por.
22. Surówka lub jarzyna – na lunch 3 do wyboru (np. marchew, kalafior, buraki - min. 100 g)	180 por.

12. Menu: 29.05.2026

NAZWA	Ilość
PRZERWA KAWOWA	
1. Kawa z ekspresu	360 por.
2. Herbata czarna	180 por.
3. Herbata owocowa	180 por.
4. Cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5g	3000 szt.
5. Śmietanka do kawy 10 ml	540 szt.
6. Mleko owsiane	4l
7. Cytryny (do herbaty i do wody) (świeże, umyte) – gotowe do spożycia	180 szt.
8. Woda gazowana 0,5 L	180 szt.
9. Woda niegazowana 0,5 L	180 szt.
10. Sok jabłkowy	25 L
11. Sok pomarańczowy	45 L
12. Sernik (1 por. – 100g)	180 por.
13. Jabłecznik (1 por. – 100g)	180 por.
14. Grapefruit - gotowe do spożycia	60 szt.
15. Pomarańcza – gotowe do spożycia	120 szt.
16. Winogrona – gotowe do spożycia	5 kg
17. Banany – gotowe do spożycia	8 kg
18. Mini deserki	270 szt.
DANIA LUNCHOWE	
19. Zupa lunchowa: trzy do wyboru – w tym jedna vege (1 por. 250 ml)	180 por.
20. Element mięsny – na lunch (min. 140 g) lub zamiennik bezmięsny	180 por.
21. Element skrobiowy – na lunch (ziemniaki, ryż, makaron - min. 200 g)	540 por.
22. Surówka lub jarzyna – na lunch 3 do wyboru (np. marchew, kalafior, buraki - min. 100 g)	180 por.