

Zamawiający:
Uniwersytet Rzeszowski
ul. Rejtana 16 C
35-959 Rzeszów

**Do Wykonawców, zainteresowanych
udziałem w przetargu**

Odpowiedzi nr 1 na pytania do SIWZ

W nawiązaniu do postępowania nr **ZP/UR/44/2014** na „Usługę cateringu podczas Konkursu Wiedzy o Rzeszowie „Rzeszów- to moje miasto, miasto w którym mieszkam, uczę się i wypoczywam” dla uczniów i nauczycieli oraz kadry w dniu **07.04.2014r.**” na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz.759 z późn. zm.) Zamawiający udziela wyjaśnień treści SIWZ, w związku z pytaniami, które wpłynęły do Zamawiającego.

Pytanie nr 1: Woda mineralna gazowana i niegazowana ma być przygotowana po jednej na osobę tzn. na osobę ma być woda gazowana 0,5 l plus woda niegazowana 0,5 l czy jedna z tych. To zapytanie tyczy się wszystkich trzech podpunktów dotyczących poczęstunku

Odpowiedź: Woda mineralna gazowana i niegazowana ma być przygotowana po jednej na osobę do wyboru. Do pozostałych podobnie będą mogli sobie wybrać woda gazowana albo niegazowana.

Pytanie nr 2: Soki natomiast domniemam, iż w I i II podpunkcie mają być przygotowane w dzbankach zaś w III w szklanych butelkach 0,33 do odbioru ? czy może w innej formie ? Oczywiście tak jak pisałem o wodzie, która tyczy się trzech podpunktów tak samo i tu jeszcze raz chciałbym zapytać czy 0,5 l na osobę czy 0,5 l plus 0,5 l woda gaz i niegaz.

Odpowiedź: Soki dla 120 osób (po zmianie treści siwz) i dla 50 oraz dla 20 osób w butelkach 0,33 do odbioru, każdy otrzyma 0,5 wody i 0,33 soku.

Pytanie nr 3: W drugim podpunkcie (może to banalne ale pragnę spytać aby nie było niejasności) dotyczącym wydania posiłku na porcelanie jest zaznaczone (do samodzielnego nałożenia) tzn. przykładowy schab, ziemniaki oraz surówka mają być przygotowane w GN-ach, bądź podgrzewaczach, salaterkach itp. i osoby uczestniczące same będą podchodzić i nakładać bez pomocy naszego kucharza, tak ?

Odpowiedź: Dania będą wydawane przy pomocy kucharza.

Pytanie nr 4: Czy poczęstunki dla grup 100, 50 i 20 osób odbędą się w jednym czy trzech pomieszczeniach?

Odpowiedź: Poczęstunek dla grupa 50 osób, będzie serwowany w sali (szwedzki stół z możliwością zjedzenia przy stole w pozycji siedzącej)

Dla grupy obsługi - 20 osób - będzie w tej samej sali.

Natomiast młodzież 120 osób (po zmianie treści siwz), będzie miała wydany posiłek do konsumpcji na korytarzu.

Pytanie nr 5: Czy napoje i ciastko dla 100 oraz 20 osób podajemy również w jednorazówkach?

Odpowiedź: Napoje dla 120 osób (po zmianie treści siwz) i 20 osób proszę podać w butelce plus kubek a ciasta powinny być wyłożone z talerzem (małym) do wzięcia.

Pytanie nr 6: Czy zamawiający zapewnia stoły pod bufety oraz dostęp do prądu w miejscu (sali) świadczenia usługi?

Odpowiedź: Tak prąd jest dostępny, ale urządzenia i kable przywozi wykonawca. Istnieje możliwość skorzystania ze stołów zamawiającego.

Powyższe odpowiedzi stanowią integralną część SIWZ i nie wymagają zamieszczenia jednolitego tekstu SIWZ.

z up. Rektora UR
KIEROWNIK
Działu Zamówień Publicznych

mgr inż. Eugeniusz Niżnik

.....
Kierownik Zamawiającego lub osoba upoważniona