

Lublin, 4.04.2025 r.

AP-272-TP-31/2025

Wykonawcy zainteresowani udziałem w postępowaniu

Zmiany treści SWZ nr 1.

Zamawiający: Politechnika Lubelska, w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym bez negocjacji pn. **Kompleksowa organizacja Konferencji Międzywojewódzki finału konkursu „NAUKOLATEK – Nastoletni Naukowiec” organizowanego w ramach zadania zleconego finansowanego przez Ministra Nauki pn. „Politechniczna Sieć VIA CARPATIA im. Prezydenta RP Lecha Kaczyńskiego”, realizowanego przez Politechnikę Lubelską, działając na podstawie art. 286 ust.1 i 7 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 t.j.), dokonuje zmiany treści SWZ.**

Zamawiający dokonuje zmian w Załączniku nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia w następujący sposób:

Było:

ZADANIE 5: USŁUGA GASTRONOMICZNA

Zorganizowanie uroczystej kolacji w dn. 17.06.2025 r. dla 20 osób.

Zamówienie dotyczy kompleksowej organizacji uroczystej kolacji w restauracji, dedykowanej władzom uczelni (rektorowi, prorektorom, dziekanom oraz innym zaproszonym gościom), w tym zapewnienie odpowiedniej obsługi gastronomicznej, serwowania posiłków i napojów oraz aranżacji przestrzeni. Obowiązki Wykonawcy w ramach zamówienia Wykonawca:

- **Zapewnienie odpowiedniego lokalu/restauracji w hotelu 4* (w hotelu, w którym nocują Goście)**, spełniającego wymogi elegancji i komfortu, dostosowanego do charakteru uroczystości. Usadzenie uczestników przy jednym dużym stole wraz z miejscami siedzącymi. Miejsce będzie wymagało akceptacji Zamawiającego. **Sala/wyodrębniona strefa** w hotelu podczas uroczystej kolacji dostępna na wyłączność Zamawiającego.
- **Menu obejmującego** przystawkę, zupę, dwa dania główne (porcję mięsa z dodatkami i warzywami), deser, napoje zimne (woda, soki), napoje gorące serwowane na życzenie (kawę, herbatę czarną, zieloną, owocową),
- **Nakrycie stołu, serwetki, zastawę stołową** (wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, napoje zimne serwowane będą w szklankach oraz sztucze ze stali nierdzewnej,
- **Obsługa kelnerska:** odpowiednią liczbę profesjonalnych kelnerów, którzy zadbają o sprawną i uprzejmą obsługę ,
- **Oprawa muzyczna** odtwarzaną z urządzeń audio lub na żywo.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić ostateczne menu do akceptacji przez Zamawiającego maksymalnie 10 dni przed rozpoczęciem konferencji. Wykonawca zapewni możliwości wersji posiłków dla wegan. Zamawiający przekaże ostateczną ilość osób (w tym wegan) nie później niż 10 dni przed

www.viacarpatia.pro

rozpoczęciem konferencji. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

Jest:

ZADANIE 5: USŁUGA GASTRONOMICZNA

Zorganizowanie uroczystej kolacji w dn. 17.06.2025 r. dla 20 osób.

Zamówienie dotyczy kompleksowej organizacji uroczystej kolacji **w restauracji/lokalu poza hotelem 4*, w którym nocują Goście**, dedykowanej władzom uczelni (rektorowi, prorektorom, dziekanom oraz innym zaproszonym gościom), w tym zapewnienie odpowiedniej obsługi gastronomicznej, serwowania posiłków i napojów oraz aranżacji przestrzeni. Obowiązki Wykonawcy w ramach zamówienia Wykonawca:

- **Zapewnienie odpowiedniego lokalu/restauracji poza hotelem, w którym nocują Goście**, spełniającego wymogi elegancji i komfortu, dostosowanego do charakteru uroczystości. Usadzenie uczestników przy jednym dużym stole wraz z miejscami siedzącymi. Miejsce będzie wymagało akceptacji Zamawiającego. **Sala/wyodrębniona strefa w lokalu/restauracji podczas uroczystej kolacji dostępna tylko na wyłączność Zamawiającego.**
- **Menu obejmującego** przystawkę, zupę, dwa dania główne (porcję mięsa z dodatkami i warzywami), deser, napoje zimne (woda, soki), napoje gorące serwowane na życzenie (kawę, herbatę czarną, zieloną, owocową),
- **Nakrycie stołu, serwetki, zastawę stołową** (wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych, napoje zimne serwowane będą w szklankach oraz sztucze ze stali nierdzewnej,
- **Obsługa kelnerska:** odpowiednią liczbę profesjonalnych kelnerów, którzy zadbają o sprawną i uprzejmą obsługę.
- **Oprawa muzyczna** odtwarzaną z urządzeń audio lub na żywo.

Po zawarciu Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji odpowiedni lokal/restaurację poza hotelem, zgodny z powyższymi wymaganiami.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić ostateczne menu do akceptacji przez Zamawiającego maksymalnie 10 dni przed rozpoczęciem konferencji. Wykonawca zapewni możliwości wersji posiłków dla wegan. Zamawiający przekaże ostateczną ilość osób (w tym wegan) nie później niż 10 dni przed rozpoczęciem konferencji. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

Powyższe wyjaśnienia stanowią integralną część SWZ i należy je uwzględnić przy sporządzaniu oferty

Zamawiający nie dokonuje innych zmian w treści SWZ.

**Kierownik Biura Zamówień Publicznych
Politechniki Lubelskiej**

Mgr Katarzyna Lakutowicz-Frąk