

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia**  
**Postępowanie o zawarcie umowy ramowej na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru**  
**Sprawiedliwości- nr sprawy 23/zp/23**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

- 1.1.) **Nazwa zamawiającego:** Akademia Wymiaru Sprawiedliwości
- 1.3.) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 381510697
- 1.4.) **Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) **Ulica:** Wiśniowa 50
- 1.4.2.) **Miejscowość:** Warszawa
- 1.4.3.) **Kod pocztowy:** 02-520
- 1.4.4.) **Województwo:** mazowieckie
- 1.4.5.) **Kraj:** Polska
- 1.4.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL911 - Miasto Warszawa
- 1.4.9.) **Adres poczty elektronicznej:** zp@aws.edu.pl
- 1.4.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.aws.edu.pl
- 1.5.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - uczelnia publiczna
- 1.6.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

- 2.1.) **Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00403432
- 2.2.) **Data ogłoszenia:** 2023-09-19

**SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA**

- 3.2.) **Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2023/BZP 00397445
- 3.3.) **Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia:** 01
- 3.4.) **Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:**  
SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW
- 3.4.1.) **Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:**
- 5.8. Wykaz przedmiotowych środków dowodowych

Przed zmianą:

1. Wymagania dotyczące próbek.

1) Zamawiający dokona oceny załączonych do oferty próbek w postaci zestawu degustacyjnego Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.

2) Zestaw degustacyjny składa się z następujących potraw wskazanych w MENU, które jest częścią Szczegółowego opis przedmiotu zamówienia (OPZ). Wielkość próbek, została określona w poszczególnych punktach:

a) ZUPY (1) – co najmniej trzy rodzaje (po 200 ml każdego rodzaju)

i. Pomidorowa z makaronem menu poz. 15

ii. Żurek z kielbasą i jajkiem menu poz. 19

iii. Krem dyniowy z groszkiem ptysiowym menu poz. 29

b) DANIA GŁÓWNE - propozycje będą obejmowały:

i. DANIA MIĘSNE (2) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):

(1) Filet z piersi kurczaka pieczony w ziołach menu poz. 31

(2) Strogonow wołowy z pieczarkami i papryką menu poz. 48

ii. DANIA RYBNE (3) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):

(1) Dorsz w sosie śmietanowym menu poz. 50

(2) Pieczony łosoś w sosie cytrynowym menu poz. 52

iii. MAKARONY (4) – dwa rodzaje (co najmniej 200 g każdego rodzaju):

(1) Lasagne z mięsem wołowo-wieprzowym w sosie pomidorowym menu poz. 56

(2) Tagliatelle z łososiem i suszonymi pomidorami menu poz. 67

iv. DANIA WEGAŃSKIE/WEGETARIAŃSKIE(5) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):

(1) Ravioli ze szpinakiem i ricottą menu poz. 74

(2) Pierogi z kapustą i grzybami menu poz. 76

v. DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH (6) – trzy rodzaje (co najmniej 100 g każdego rodzaju)

(1) Ziemniaki opiekane menu poz. 80

(2) Kopytka gotowane menu poz. 83

(3) Ryż/Ryż brązowy/Ryż jaśminowy/Ryż basmati/Ryż z warzywami menu poz.87

vi. DODATKI WARZYWNE (7) – trzy rodzaje: (po co najmniej 100g każdego rodzaju):

(1) Warzywa gotowane na parze menu poz. 90

(2) Buraczki zasmażane menu poz. 92

(3) Kompozycja z surówek sezonowych menu poz. 100

c) BUFET ZIMNY:

i. PRZEKAŚKI ZIMNE (8) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):

(1) Roladki z szynki konserwowej z serkiem chrzanowym menu poz. 105

(2) Koreczki z boczku ze śliwką menu poz. 106

(3) Mini tortilla z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami menu poz. 114

ii. SAŁATKI (9) – dwa rodzaje (po 100 g każdego rodzaju):

(1) Cezar z grillowanym kurczakiem menu poz. 118

(2) Grecka z serem feta, pomidorem, oliwkami, cebulą, ogórkiem menu poz. 120

iii. KORECZKI (10) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):

(1) Kabanos, ser żółty, oliwki menu poz. 123

(2) Szynka, papryka, ser żółty menu poz. 126

(3) Łosoś wędzony, ser feta, oliwka menu poz. 128

iv. TARTINKI/KANAPECZKI DEKORACYJNE (11) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):

(1) Z łososiem i świeżym koprem menu poz. 129

(2) Z pieczonym indykiem i suszonymi pomidorami menu poz. 134

(3) Z salami pepperoni, ogórkiem i papryką czerwoną menu poz. 143

d) BUFER DESEROWY (12)– minimum dwa rodzaje menu poz. 10 (po 3 porcje z każdego rodzaju)

e) DESERY MINI (13)– minimum dwa rodzaje menu poz. 11 (po 3 porcje z każdego rodzaju)

f) DANIA GORAŻE W FORMIE PAKIETÓW(14) – jeden rodzaj wybór z menu poz. 155 (bez pozycji c oraz d), wielkość próbki: porcja jak dla jednej osoby zgodnie z wielkościami określonymi w poz. 155.

3) Dostarczenie posiłków i wykonanie ich prezentacji polegającej na przygotowaniu nakrycia stołu wraz z zastawą, sztućcami, dekoracją na potrzeby typowego lunchu w formie bufetowej, na którym zaprezentuje wskazane powyżej próbki.

4) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw degustacyjny do Sali Kominkowej Hotelu Belwederskiego, przy ulicy Belwederskiej 44 c w Warszawie w dniu 25-09-2023 r. w którym upływa termin składnia ofert, o którym mowa w dziale XIV SWZ ,tj. Sala do degustacji próbek będzie udostępniona dla Wykonawców od godz. 8:00.

2. Szczegółowe zasady dotyczące próbek zostały zawarte w dziale VII SWZ

Po zmianie:

1. Wymagania dotyczące próbek.

1) Zamawiający dokona oceny załączonych do oferty próbek w postaci zestawu degustacyjnego Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.

2) Zestaw degustacyjny składa się z następujących potraw wskazanych w MENU, które jest częścią Szczegółowego opis przedmiotu zamówienia (OPZ). Wielkość próbek, została określona w poszczególnych punktach:

a) ZUPY (1)– co najmniej trzy rodzaje (po 200 ml każdego rodzaju)

i. Pomidorowa z makaronem menu poz. 15

ii. Żurek z kielbasą i jajkiem menu poz. 18

iii. Krem dyniowy z groszkiem ptysiowym menu poz. 29

b) DANIA GŁÓWNE - propozycje będą obejmowały:

i. DANIA MIĘSNE (2) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):

(1) Filet z piersi kurczaka pieczony w ziołach menu poz. 31

(2) Strogonow wołowy z pieczarkami i papryką menu poz. 47

ii. DANIA RYBNE (3) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):

(1) Dorsz w sosie śmietanowym menu poz. 50

(2) Pieczony łosoś w sosie cytrynowym menu poz. 52

iii. MAKARONY (4) – dwa rodzaje (co najmniej 200 g każdego rodzaju):

(1) Lasagne z mięsem wołowo-wieprzowym w sosie pomidorowym menu poz. 56

(2) Tagliatelle z łososiem i suszonymi pomidorami menu poz. 67

iv. DANIA WEGAŃSKIE/WEGETARIAŃSKIE(5) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):

(1) Ravioli ze szpinakiem i ricottą menu poz. 74

(2) Pierogi z kapustą i grzybami menu poz. 76

v. DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH (6) – trzy rodzaje (co najmniej 100 g każdego rodzaju)

(1) Ziemniaki opiekane menu poz. 80

(2) Kopytka gotowane menu poz. 83

(3) Ryż/Ryż brązowy/Ryż jaśminowy/Ryż basmati/Ryż z warzywami menu poz.87

vi. DODATKI WARZYWNE (7) – trzy rodzaje: (po co najmniej 100g każdego rodzaju):

- (1) Warzywa gotowane na parze menu poz. 90
  - (2) Buraczki zasmażane menu poz. 92
  - (3) Kompozycja z surówek sezonowych menu poz. 100
  - c) BUFET ZIMNY:
    - i. PRZEKAŚKI ZIMNE (8) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):
      - (1) Roladki z szynki konserwowej z serkiem chrzanowym menu poz. 105
      - (2) Koreczki z boczku ze śliwką menu poz. 106
      - (3) Mini tortilla z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami menu poz. 112
    - ii. SAŁATKI (9) – dwa rodzaje (po 100 g każdego rodzaju):
      - (1) Cezar z grillowanym kurczakiem menu poz. 116
      - (2) Grecka z serem feta, pomidorem, oliwkami, cebulą, ogórkiem menu poz. 118
    - iii. KORECZKI (10) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):
      - (1) Kabanos, ser żółty, oliwki menu poz. 121
      - (2) Szynka, papryka, ser żółty menu poz. 123
      - (3) Łosoś wędzony, ser feta, oliwka menu poz. 126
    - iv. TARTINKI/KANAPKI DEKORACYJNE (11) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):
      - (1) Z łososiem i świeżym koprem menu poz. 127
      - (2) Z pieczonym indykiem i suszonymi pomidorami menu poz. 132
      - (3) Z salami pepperoni, ogórkiem i papryką czerwoną menu poz. 141
  - d) BUFER DESEROWY (12)– minimum dwa rodzaje menu poz. 10 (po 3 porcje z każdego rodzaju)
  - e) DESERY MINI (13)– minimum dwa rodzaje menu poz. 11 (po 3 porcje z każdego rodzaju)
  - f) DANIA GORAŻE W FORMIE PAKIETÓW(14) – jeden rodzaj wybór z menu poz. 155 (bez pozycji c oraz d), wielkość próbki: porcja jak dla jednej osoby zgodnie z wielkościami określonymi w poz. 155.
  - 3) Dostarczenie posiłków i wykonanie ich prezentacji polegającej na przygotowaniu nakrycia stołu wraz z zastawą, sztućcami, dekoracją na potrzeby typowego lunchu w formie bufetowej, na którym zaprezentuje wskazane powyżej próbki.
  - 4) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw degustacyjny do Sali Kominkowej Hotelu Belwederskiego, przy ulicy Belwederskiej 44 c w Warszawie w dniu 25-09-2023 r. w którym upływa termin składnia ofert, o którym mowa w dziale XIV SWZ ,tj. Sala do degustacji próbek będzie udostępniona dla Wykonawców od godz. 8:00.
2. Szczegółowe zasady dotyczące próbek zostały zawarte w dziale VII SWZ