



Warszawa, dnia 19 września 2023 r.

Dotyczy: **postępowania o zawarcie umowy ramowej na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości**– nr sprawy 23/zp/23

Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą”, dokonuje zmiany treści specyfikacji warunków zamówienia.

**W rozdziale VII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH ust. 5 pkt 2 SWZ zmieniono numery pozycji potraw zgodnie z numerami wskazanymi w MENU (zmienione pozycje zostały podkreślone):**

„ 2 ) Zestaw degustacyjny składa się z następujących potraw wskazanych w MENU, które jest częścią Szczegółowego opisu 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 kiełbasą 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 GORĄCE 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.”

Jednocześnie w związku ze zmianami w SWZ, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 9 ustawy dokonał zmiany ogłoszenia. Na stronie prowadzonego postępowania zostało umieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia oraz zmieniona SWZ.