

Zmiana załącznika nr 1 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia TABELA NR B
schemat D

dotyczy postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na: „Świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w trakcie szkoleń organizowanych przez Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej w Lublinie w siedzibach sądów i prokuratur w Białymstoku, Bydgoszczy, Gdańsku, Gliwicach, Łodzi, Olsztynie, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Toruniu, Warszawie, Wrocławiu oraz w siedzibie OSU w Lublinie w roku 2016”

Nr postępowania: BEF-V.2610.2.2.2016

Zamawiający działając w oparciu o art. 38 ust. 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych dokonuje korekty błędu, który wystąpił w Schemacie D, znajdującym się w załączniku nr 1 do SIWZ Tabeli B.

W SIWZ jest:

Schemat D:		
<ul style="list-style-type: none"> tw. bufet ciągły każdego dnia szkolenia wg opisu: dostępne bez ograniczeń od początku szkolenia do zakończenia szkolenia - kawa naturalna typu Jacobs (lub równoważny) z ekspresu oraz dodatki: mleczko/śmietanka, cukier - herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) minimum w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier w saszetkach obiad x 2 (każdego dnia odmienne menu) przerwy kawowe x 3 		
SCHEMAT D	SZKOLENIE.CZTERODNIOWE: 4- 8-8-8 <i>(wykłady: 4 h I dnia, 8 h II dnia, 8h III dnia, 8 h IV dnia)</i>	
	<i>I dzień:</i>	<i>II dzień, III dzień, IV dzień</i>
		śniadanie w hotelu
	przerwa kawowa składająca się z co najmniej: - różne rodzaje ciastek typu: delicja, markiza i wafel - 3 szt./os. oraz 2 szt. kruche	

		- woda butelkowana mineralna 0,5 l na os. niegazowana i gazowana w proporcji 60:40	
	obiad w KSSiP składający się z co najmniej: - zupy typu krem - dwa rodzaje dań głównych do wyboru: mięso i ryba (mięso/filet rybny 150 g/ dodatki warzywne 250 g) w proporcji 50:50 - deser: pieczone ciasto 50 g/os.	obiad w KSSiP składający się z co najmniej: - zupy typu krem - dwa rodzaje dań głównych do wyboru: mięso i ryba (mięso/filet rybny 150 g/ dodatki warzywne 250 g) w proporcji 50:50 - deser: pieczone ciasto 50 g/os.	
	przerwa kawowa składająca się z co najmniej: - różne rodzaje ciastek typu: delicja, markiza i wafel - 3 szt./os. oraz 2 szt. kruche - woda butelkowana mineralna 0,5 l na os. niegazowana i gazowana w proporcji 60:40	przerwa kawowa składająca się z co najmniej: - różne rodzaje ciastek typu: delicja, markiza i wafel - 3 szt./os. oraz 2 szt. kruche - woda butelkowana mineralna 0,5 l na os. niegazowana i gazowana w proporcji 60:40	
	nocleg + kolacja w hotelu	nocleg + kolacja w hotelu	

Po zmianie ma być:

Schemat D:			
<ul style="list-style-type: none"> • tzw. bufet ciągły każdego dnia szkolenia wg opisu: dostępne bez ograniczeń od początku szkolenia do zakończenia szkolenia - kawa naturalna typu Jacobs (lub równoważny) z ekspresu oraz dodatki: mleczko/śmietanka, cukier - herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) minimum w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier w saszetkach • obiad x 4 (każdego dnia odmienne menu) • przerwy kawowe x 7 			
SZKOLENIE CZTERODNIOWE: 4- 8-8-8 (wykłady: 4 h I dnia, 8 h II dnia, 8h III dnia, 8 h IV dnia)			
SCHEMAT D	I dzień:	II dzień, III dzień, IV dzień	dzień wyjazdowy.
		śniadanie w hotelu	śniadanie w hotelu

PK
fiel

	<p style="text-align: center;">przerwa kawowa</p> <p>składająca się z co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - różne rodzaje ciastek typu: delicja, markiza i wafel - 3 szt./os. oraz 2 szt. kruche - woda butelkowana mineralna 0,5 l na os. niegazowana i gazowana w proporcji 60:40 	
<p style="text-align: center;">obiad w KSSiP</p> <p>składający się z co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zupy typu krem - dwa rodzaje dań głównych do wyboru: mięso i ryba (mięso/filet rybny 150 g/ dodatki warzywne 250 g) w proporcji 50:50 - deser: pieczone ciasto 50 g/os. 	<p style="text-align: center;">obiad w KSSiP</p> <p>składający się z co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zupy typu krem - dwa rodzaje dań głównych do wyboru: mięso i ryba (mięso/filet rybny 150 g/ dodatki warzywne 250 g) w proporcji 50:50 - deser: pieczone ciasto 50 g/os. 	
<p style="text-align: center;">przerwa kawowa</p> <p>składająca się z co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - różne rodzaje ciastek typu: delicja, markiza i wafel - 3 szt./os. oraz 2 szt. kruche - woda butelkowana mineralna 0,5 l na os. niegazowana i gazowana w proporcji 60:40 	<p style="text-align: center;">przerwa kawowa</p> <p>składająca się z co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> - różne rodzaje ciastek typu: delicja, markiza i wafel - 3 szt./os. oraz 2 szt. kruche - woda butelkowana mineralna 0,5 l na os. niegazowana i gazowana w proporcji 60:40 	
nocleg + kolacja w hotelu	nocleg + kolacja w hotelu	

Powyższa korekta stanowi integralną część SIWZ oraz stanowi istotną zmianę treści SIWZ w rozumieniu przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych. Termin składania ofert ulega zmianie na 26.01.2016 r. godz.11:00.


 ZASTĘPCA DYREKTORA
 KRAJOWEJ SZKOŁY SĄDOWNICTWA I PROKURATORY
 ds. APLIKACJI
Rafał Dzyr
szef


 Kuciel