

**CENTRUM
PROJEKTÓW EUROPEJSKICH**
ul. Domaniewska 39A, 02-672 Warszawa
tel. (22) 378 31 00, Fax (22) 201 97 25
NIP: 7010158887, REGON: 141681456

WA.263.4.2018.BG

Warszawa, dnia 15 luty 2018r.

Wykonawcy ubiegający się

o udzielenie zamówienia

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 138 g ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579), zwanej dalej „ustawą”, na **dostarczenie wybranych usług w ramach organizacji posiedzenia Wspólnego Komitetu Monitorującego Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020.**

Zmiana Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

- I. Działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wprowadza następujące zmiany do treści SIWZ:
- A. Wykreśla się treść pkt I.3.d) w Opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3 do umowy, która stanowi zał. nr 1 do SIWZ i nadaje mu nową:**

d) Uroczysta kolacja w dniu posiedzenia (22/03)

Kolacja odbędzie się w hotelu, w którym będą zakwaterowani goście. W przypadku zakwaterowania gości w kilku hotelach kolacja uroczysta musi zostać zorganizowana w jednym hotelu dla całej maksymalnie 50-cio osobowej grupy. Wykonawcy w terminie 3 dni od podpisania umowy wskażą miejsce uroczystej kolacji. Kolacja potrwa minimum 2 godziny. Kolacja w restauracji z obsługą kelnerską dla maksymalnie 50 osób, przy wieloosobowych stołach (maks. 10 osób przy 1 stole) lub przy jednym dużym stole (w zależności od możliwości restauracji do uzgodnienia z Zamawiającym). Zamówienie obejmuje także: ustawienie i nakrycie stołów (eleganckie obrusy, kwiaty i świece na każdym stole, nakryte materiałem krzesła (do uzgodnienia z Zamawiającym)), przygotowanie i wydrukowanie oddzielnych menu dla każdego uczestnika (menu wielojęzyczne angielski, polski, rosyjski, ukraiński), koordynację usadzania osób. W trakcie kolacji Wykonawca zapewni oprawę muzyczną, odtwarzaną z nośników elektronicznych. Ze znajdujących się na wielojęzycznych menu (ustalonych wcześniej z Zamawiającym), goście dokonają wyboru jednej przystawki, jednej zupy, i jednego dania głównego. Karta powinna zawierać następujący wybór:

- 3 przystawki w tym jedna wegetariańska i jedna bezglutenowa (porcja min. 100 g/os);
- 3 zupy w tym jedna wegetariańska;



- 3 rodzaje dania głównego na ciepło - danie mięsne, rybne oraz wegetariańskie (porcja mięsa/ryby min. 150 g/os) wraz z surówką/warzywami/miksem sałat (porcja min. 150 g/os) oraz dodatkiem skrobiowym (np. dziki/czerwony ryż, ziemniaki/bataty, kasza buł gur/jaglana - porcja min. 100 g/os);

Dodatkowo:

- 1 lampka białego wina musującego wytrawnego lub pół-wytrawnego na osobę wręczana przez kelnerów każdemu na wejściu na salę z kolacją
- amuse-bouche („czekadełko”) gotowe na każdym stole w momencie, kiedy goście zajmują miejsca przy stołach, podane w estetyczny, ciekawy sposób, lekkie, wytrawne, pasujące do pozostałego menu, podane w porcjach „na jeden kęs”, min. 3 rodzaje, min. 8 szt./os (w sumie)
- 3 lampki wytrawnego wina na osobę, do wyboru białe/czerwone (w sumie min. 300 ml wina/os);
- bufet z deserami i kawą/herbatą: 3 rodzaje deseru w tym jeden deser „light” i jeden bezglutenowy (porcja min. 180 g/os); herbata parzona wrzątkiem bez ograniczeń (czarna lub zielona do wyboru), kawa czarna (parzona z ekspresu przelewowego oraz z ekspresów, do wyboru typu Latte, Espresso, Cappuccino) wraz z dodatkami - mleko, śmietanka, cukier, kawa dostępna bez ograniczeń)
- uzupełniane na bieżąco na stole dla wszystkich dzbanki z wodą i sokami owocowymi (min. 0,5 l/os).

Wybór dań musi być przygotowany w taki sposób, żeby była możliwość sprawnego wydania wszystkich porcji tak, aby goście nie czekali na każde z zamówionych dań dłużej niż 20 min.

Kolacja będzie serwowana zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godziny podania kolacji w trakcie trwania posiedzenia. O zmianach na bieżąco będzie informował Wykonawcę.

Wszystkie posiłki powinny być serwowane wraz z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filizanki, talerzyki), szklanek, sztućców (widelce, noże, widelczyki, łyżeczki, łyżki), a także papierowych serwetek, materiałowych serwet, materiałowych obrusów na stołach (stoły lub stoliki koktajlowe do uzgodnienia z Zamawiającym). Zamówienie obejmuje również obsługę kelnerską. W przypadku każdego punktu menu na indywidualne żądanie dostępny zamiennik bezglutenowy (uwzględnione restrykcyjne warunki dla diety bezglutenowej). Posiłki oraz napoje w bufetach (ew. dot. pkt. b) muszą być oznaczone etykietami z ich nazwami w językach angielskim, polskim, rosyjskim i ukraińskim. (ilość języków do uzgodnienia z Zamawiającym 3 dni przed datą konferencji). Wykonawca musi zapewnić liczbę pracowników zapewniających sprawną obsługę, wymagany jest jednolity, czysty i schludny ubiór osób podających posiłki. Wykonawca musi zapewnić dbanie o czystość w trakcie i miejscu świadczenia usługi. W przypadku ekspresów wysokociśnieniowych zostaną zapewnione min. 1 os/ekspres do szybkiej jego obsługi.”

z up. Dyrektora
Naczelnik Wydziału Administracji
Centrum Projektów Europejskich
Magdalena Sitko
Magdalena Sitko

