

Płock, dn. 12.03.2024 r.

DA.ER.232.17.2024

Akademia Mazowiecka w Płocku

Pl. Dąbrowskiego 2

09-402 Płock

tel. (...) 24 366-54-00

<http://www.mazowiecka.edu.pl>

e-mail: zamowienia@mazowiecka.edu.pl

NIP 774-24-72-620; REGON 611038403

ZMIANA SWZ

ZMIANA TERMINU SKŁADANIA OFERT

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym pn. **„Wykonanie kompleksowej usługi cateringowej na potrzeby organizacji obchodów Jubileuszu Akademii Mazowieckiej w Płocku”**, nr ref. postępowania: DA.ER.232.17.2024.

W związku z reorganizacją Jubileuszu XXV lecia Akademii Mazowieckiej w Płocku, Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1, ust. 3, ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, z późn. zm.), zwanej dalej Pzp, dokonuje zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia i **wydłuża termin składania ofert do dnia 15.03.2024 r. do godz. 9:00.**

Zamawiający dokonuje redukcji ilości części serwisów do trzech poprzez (usunięcie) rezygnację z serwisu kawowego w godzinach 16:00 – 17:00 w Akademii Mazowieckiej w Płocku dla min. 50 osób, max. 100 osób (część 4 serwisu).

Ponadto Zamawiający redukuje liczbę rodzajów dań oraz liczbę propozycji dań w serwisie: Obiad (ciepłe i zimne posiłki) 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 300 osób, max. 400 osób (część 2 serwisu).

Wyżej wymienione zmiany zostają wprowadzone do dokumentów postępowania w następujący sposób:

1. Dział I SWZ

Zamawiający wprowadza zmianę w Dziale I SWZ:

- w Rozdziale V pkt. 1,
- w Rozdziale VII pkt. 2,
- w Rozdziale XIX pkt 3 ppkt. 1):

PRZED ZMIANA (Dział I SWZ, Rozdział V Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 1):

V. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa cateringowa w formie stołu szwedzkiego organizowana z okazji Jubileuszu XXV lecia Akademii Mazowieckiej w Płocku. W ramach zamówienia świadczenie usługi cateringowej obejmować będzie w szczególności przygotowanie i dostarczenie posiłków na konferencję naukową pt. „Szkolnictwo wyższe i nauka wobec nowych wyzwań” organizowaną przez Akademię Mazowiecką w Płocku, dowóz na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą, stolikami koktajlowymi i sprzętem niezbędnym do wydawania, przygotowanie stołów, obsługę kelnerską, dekorację kwiatową, sprzątnięcie miejsca cateringu. Rozkład planowanej kompleksowej usługi z podziałem na części serwisu:

- a) Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 150 osób, max. 250 osób (część 1 serwisu),
- b) Obiad (ciepłe i zimne posiłki) 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 300 osób, max. 400 osób (część 2 serwisu),
- c) Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 70 osób, max. 100 osób (część 3 serwisu),
- d) Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Akademii Mazowieckiej w Płocku dla min. 50 osób, max. 100 osób (część 4 serwisu).

Ostateczna ilość osób biorących udział w wydarzeniu zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni roboczych przed datą wydarzenia. Faktyczne

wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (4 części) oraz ceny jednostkowej brutto za osobę, określonej w formularzu oferty Wykonawcy dla danej części serwisu.

W ramach zamówienia wymagane jest aby usługa cateringowa obejmowała każdą część serwisu wymienioną powyżej (część 1 serwisu, część 2 serwisu, część 3 serwisu, część 4 serwisu).

Szczegółowy opis oraz sposób realizacji zamówienia zawiera Opis przedmiotu zamówienia oraz Projektowane postanowienia umowy, stanowiące Dział II oraz Dział III SWZ.

PO ZMIANIE (Dział I SWZ, Rozdział V Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 1):

V. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa cateringowa w formie stołu szwedzkiego organizowana z okazji Jubileuszu XXV lecia Akademii Mazowieckiej w Płocku. W ramach zamówienia świadczenie usługi cateringowej obejmować będzie w szczególności przygotowanie i dostarczenie posiłków na konferencję naukową pt. „Szkolnictwo wyższe i nauka wobec nowych wyzwań” organizowaną przez Akademię Mazowiecką w Płocku, dowóz na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą, stolikami koktajlowymi i sprzętem niezbędnym do wydawania, przygotowanie stołów, obsługę kelnerską, dekorację kwiatową, sprzątnięcie miejsca cateringu. Rozkład planowanej kompleksowej usługi z podziałem na części serwisu:
 - a) Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 150 osób, max. 250 osób (część 1 serwisu),
 - b) Obiad (ciepłe i zimne posiłki) 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 300 osób, max. 400 osób (część 2 serwisu),
 - c) Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 70 osób, max. 100 osób (część 3 serwisu).

Ostateczna ilość osób biorących udział w wydarzeniu zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni roboczych przed datą wydarzenia. Faktyczne wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (**3 części**) oraz ceny jednostkowej brutto za osobę, określonej w formularzu oferty Wykonawcy dla danej części serwisu.

W ramach zamówienia wymagane jest aby usługa cateringowa obejmowała każdą część serwisu wymienioną powyżej (**część 1 serwisu, część 2 serwisu, część 3 serwisu**).

Szczegółowy opis oraz sposób realizacji zamówienia zawiera Opis przedmiotu zamówienia oraz Projektowane postanowienia umowy, stanowiące Dział II oraz Dział III SWZ.

PRZED ZMIANA (Dział I SWZ, Rozdział VII Termin i miejsce wykonania zamówienia, pkt. 2):

2. Miejsce realizacji zamówienia:

- a) Teatr Dramatyczny w Płocku, ul. Nowy Rynek 11, 09-400 Płock
oraz
- b) Akademia Mazowiecka w Płocku, ul. Gałczyńskiego 28, sala 106.

PO ZMIANIE (Dział I SWZ, Rozdział VII Termin i miejsce wykonania zamówienia, pkt. 2):

2. Miejsce realizacji zamówienia:

Teatr Dramatyczny im. Jerzego Szaniawskiego w Płocku, ul. Nowy Rynek 11, 09-400 Płock.

PRZED ZMIANA (Dział I SWZ, Rozdział XIX Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert, pkt 3 ppkt. 1):

1) kryterium „Cena”(C) będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w formularzu oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników wydarzenia zgodnie z minimalną liczbą osób podaną dla każdej części serwisu w pkt. 2 w Opisie Przedmiotu Zamówienia Dział II SWZ. Wykonawca poda w formularzu oferty ceny świadczenia usługi dla 1 osoby dla każdej z czterech części serwisu odrębnie. Faktyczne wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (4 części) oraz ceny jednostkowej brutto, za osobę, określonej w formularzu oferty wykonawcy dla danej części serwisu. **Na potrzeby oceny ofert cena brutto oferty rozumiana jest jako suma cen dla wszystkich czterech części serwisu dla maksymalnie założonej liczby osób.**

a) **znaczenie kryterium – 60,00 pkt;**

b) opis sposobu oceny ofert według kryterium „Ceny”:

$$L \text{ cena} = (C \text{ min} / C) \times 60,00 \text{ pkt}$$

gdzie:

L cena - liczba uzyskanych punktów dla kryterium „Cena” ocenianej oferty

C min - cena w ofercie z najniższą ceną

C - cena w ofercie ocenianej

Maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium „Cena” to 60.

PO ZMIANIE (Dział I SWZ, Rozdział XIX Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert, pkt 3 ppkt. 1):

1) kryterium „Cena”(C) będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w formularzu oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników wydarzenia zgodnie z minimalną liczbą osób podaną dla każdej części serwisu w pkt. 2 w Opisie Przedmiotu Zamówienia Dział II SWZ. Wykonawca poda w formularzu oferty ceny świadczenia usługi dla 1 osoby dla każdej z **trzech** części serwisu odrębnie. Faktyczne wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (**3** części) oraz ceny jednostkowej brutto, za osobę, określonej w formularzu oferty wykonawcy dla danej części serwisu. **Na potrzeby oceny ofert cena brutto oferty rozumiana jest jako suma cen dla wszystkich trzech części serwisu dla maksymalnie założonej liczby osób.**

a) **znaczenie kryterium – 60,00 pkt;**

b) opis sposobu oceny ofert według kryterium „Ceny”:

$$L \text{ cena} = (C \text{ min} / C) \times 60,00 \text{ pkt}$$

gdzie:

L cena - liczba uzyskanych punktów dla kryterium „Cena” ocenianej oferty

C min - cena w ofercie z najniższą ceną

C - cena w ofercie ocenianej

Maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium „Cena” to 60.

2. Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający wprowadza zmianę w Dziale II SWZ w:

- pkt. 2,
- pkt. 3,
- pkt. 4 ppkt d),
- pkt. 10:

PRZED ZMIANA (Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 2):

2. W ramach zamówienia świadczenie usługi cateringowej obejmować będzie w szczególności przygotowanie i dostarczenie posiłków na konferencję naukową pt. „Szkolnictwo wyższe i nauka wobec nowych wyzwań” organizowaną przez Akademię Mazowiecką w Płocku, dowóz na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą, stolikami koktajlowymi i sprzętem niezbędnym do wydawania, przygotowanie stołów, obsługę kelnerską, dekorację kwiatową, sprzątnięcie miejsca cateringu. Rozkład planowanej kompleksowej usługi z podziałem na części serwisu:
- a) Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 150 osób, max. 250 osób **(część 1 serwisu)**,
 - b) Obiad (ciepłe i zimne posiłki) 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 300 osób, max. 400 osób **(część 2 serwisu)**,
 - c) Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 70 osób, max. 100 osób **(część 3 serwisu)**,
 - d) Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Akademii Mazowieckiej w Płocku dla min. 50 osób, max. 100 osób **(część 4 serwisu)**.

PO ZMIANIE (Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 2):

2. W ramach zamówienia świadczenie usługi cateringowej obejmować będzie w szczególności przygotowanie i dostarczenie posiłków na konferencję naukową pt. „Szkolnictwo wyższe i nauka wobec nowych wyzwań” organizowaną przez Akademię Mazowiecką w Płocku, dowóz na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą, stolikami koktajlowymi i sprzętem

niezbędnym do wydawania, przygotowanie stołów, obsługę kelnerską, dekorację kwiatową, sprzątnięcie miejsca cateringu. Rozkład planowanej kompleksowej usługi z podziałem na części serwisu:

- a) Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 150 osób, max. 250 osób (**część 1 serwisu**),
- b) Obiad (ciepłe i zimne posiłki) 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 300 osób, max. 400 osób (**część 2 serwisu**),
- c) Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku dla min. 70 osób, max. 100 osób (**część 3 serwisu**).

PRZED ZMIANA (Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 3):

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników wydarzenia zgodnie z minimalną liczbą osób podaną w punkcie 2, podpunktach a, b, c, d. Ostateczna ilość osób biorących udział w wydarzeniu zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni roboczych przed datą wydarzenia.

Wykonawca poda w formularzu oferty ceny świadczenia usługi dla 1 osoby dla każdej z czterech części serwisu odrębnie. Faktyczne wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (4 części) oraz ceny jednostkowej brutto, za osobę, określonej w formularzu oferty wykonawcy dla danej części serwisu. Na potrzeby oceny ofert cena brutto oferty rozumiana jest jako suma cen dla wszystkich czterech części serwisu dla maksymalnie założonej liczby osób.

W ramach zamówienia wymagane jest aby usługa cateringowa obejmowała każdą część serwisu wymienioną powyżej (część 1 serwisu, część 2 serwisu, część 3 serwisu, część 4 serwisu).

Serwis kawowy z obiadem:

Serwis kawowy – dotyczy części 1 serwisu, część 3 serwisu, część 4 serwisu (dostępny przez wskazany powyższej czas podczas konferencji) obejmujący:

- gorąca kawa z ekspresu ciśnieniowego,**
- herbata wysokogatunkowa minimum 3 rodzaje (czarna, zielona i owocowa),**
- mleko,**
- świeża cytryna do herbaty (całe plasterki),**
- cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,**
- słodzik,**
- woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w (min. 500 ml/os.), min. 500 mg/l składników mineralnych,**
- soki owocowe 100% naturalne, bez dodatku cukru: pomarańczowy i jabłkowy (łącznie min. 500 ml/os.) podawane w równych ilościach,**
- ciastka kruche bankietowe min. 2 rodzaje (łącznie min. 150 g/os.), tartaletki z owocami (łącznie min. 150 g/os.),**
- ciasta: sernik i szarlotka/ inne ciasto w równych ilościach (łącznie min. 200 g/os., pojedyncza porcja nie mniejsza niż 100 g.),**
- świeże owoce (min. 2 rodzaje z uwzględnieniem oferty sezonowej, min. 200 g/os.).**

Obiad (składający się z ciepłych i zimnych dań) – część 2 serwisu:

- zupy – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie, jedna porcja (min. 300 ml/os.),**
- dania ciepłe główne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na wydarzenie w skład których wchodzić będą:**

- dania mięsne – 4 rodzaje do wyboru Zamawiającego z 8 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie – 1 porcja/min.120g/os. dla 100% uczestników
- danie niemięsne – 4 rodzaje do wyboru Zamawiającego z 8 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np. ryby, danie jarskie) – 1 porcja/min.120g/os. dla 100% uczestników
- dodatki do dań na gorąco – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji przez wykonawcę, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie) – 1 porcja/min.150g/os.
- przekąski zimne (mięsne i niemięsne) – 2 rodzaje przekąsek zimnych mięsnych w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji przez wykonawcę oraz 2 rodzaje przekąsek zimnych nie mięsnych, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np., surówki, sałaty).

Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu propozycje menu na wszystkie ww. części serwisu nie później niż na 5 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem.

PO ZMIANIE (Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 3):

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników wydarzenia zgodnie z minimalną liczbą osób podaną w punkcie 2, w podpunktach **a, b, c**. Ostateczna ilość osób biorących udział w wydarzeniu zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni roboczych przed datą wydarzenia.

Wykonawca poda w formularzu oferty ceny świadczenia usługi dla 1 osoby dla każdej z **trzech** części serwisu odrębnie. Faktyczne wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez

Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (**3 części**) oraz ceny jednostkowej brutto, za osobę, określonej w formularzu oferty wykonawcy dla danej części serwisu. Na potrzeby oceny ofert cena brutto oferty rozumiana jest jako suma cen dla wszystkich **trzech** części serwisu dla maksymalnie założonej liczby osób.

W ramach zamówienia wymagane jest aby usługa cateringowa obejmowała każdą część serwisu wymienioną powyżej (**część 1 serwisu, część 2 serwisu, część 3 serwisu**).

Serwis kawowy z obiadem:

Serwis kawowy – dotyczy części 1 serwisu, część 3 serwisu (dostępny przez wskazany powyższej czas podczas konferencji) obejmujący:

- gorąca kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- herbata wysokogatunkowa minimum 3 rodzaje (czarna, zielona i owocowa),
- mleko,
- świeża cytryna do herbaty (całe plasterki),
- cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
- słodzik,
- woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w (min. 500 ml/os.), min. 500 mg/l składników mineralnych,
- soki owocowe 100% naturalne, bez dodatku cukru: pomarańczowy i jabłkowy (łącznie min. 500 ml/os.) podawane w równych ilościach,
- ciastka kruche bankietowe min. 2 rodzaje (łącznie min. 150 g/os.), tartaletki z owocami (łącznie min. 150 g/os.),
- ciasta: sernik i szarlotka/ inne ciasto w równych ilościach (łącznie min. 200 g/os., pojedyncza porcja nie mniejsza niż 100 g.),

– świeże owoce (min. 2 rodzaje z uwzględnieniem oferty sezonowej, min. 200 g/os.).

Obiad (składający się z ciepłych i zimnych dań) – część 2 serwisu:

- zupy – 1 rodzaj w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 2 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie, jedna porcja (min. 300 ml/os.),
- dania ciepłe główne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na wydarzenie w skład których wchodzić będą:
 - dania mięsne – 2 rodzaje do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie – 1 porcja/min.120g/os. dla 100% uczestników
 - danie niemięsne – 1 rodzaj do wyboru Zamawiającego z 2 złożonych przez wykonawcę propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np. ryby, danie jarskie) – 1 porcja/min.120g/os. dla 100% uczestników
- dodatki do dań na gorąco – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji przez wykonawcę, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie) – 1 porcja/min.150g/os.
- przekąski zimne (mięsne i niemięsne) – 2 rodzaje przekąsek zimnych mięsnych w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji przez wykonawcę oraz 2 rodzaje przekąsek zimnych nie mięsnych, do wyboru Zamawiającego z 4 złożonych propozycji, na etapie konstruowania menu na wydarzenie (np., surówki, sałaty).

Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu propozycje menu na wszystkie ww. części serwisu nie później niż na 5 dni roboczych przed planowanym wydarzeniem.

PRZED ZMIANA (Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 4

ppkt d):

- d) przedstawienia do akceptacji Zamawiającego dwie propozycje menu każdego serwisu nie później niż 5 dni robocze przed planowanym wydarzeniem,

PO ZMIANIE (Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 4

ppkt d):

- d) przedstawienia do akceptacji Zamawiającego propozycje menu każdego serwisu nie później niż 5 dni robocze przed planowanym wydarzeniem,

PRZED ZMIANA (Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 10):

10. Miejsce realizacji usługi:

Teatr Dramatyczny im. Jerzego Szaniawskiego w Płocku, ul. Nowy Rynek 11, 09 - 400 Płock oraz Akademia Mazowiecka w Płocku, ul. Gałczyńskiego 28, 09-400 Płock – sala 106.

PO ZMIANIE (Dział II SWZ Opis przedmiotu zamówienia, pkt. 10):

10. Miejsce realizacji usługi:

Teatr Dramatyczny im. Jerzego Szaniawskiego w Płocku, ul. Nowy Rynek 11, 09 - 400 Płock.

3. Dział III SWZ Projektowane postanowienia umowy

Zamawiający wprowadza zmianę w Dziale III SWZ:

- w § 1 ust. 3,
- w § 3 ust. 2,
- w § 5 ust. 2 i ust. 3:

PRZED ZMIANĄ (Dział III SWZ Projektowane postanowienia umowy, § 1 ust. 3):

3. Informację o dokładnej liczbie osób biorących udział w poszczególnych czterech częściach serwisu Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie nie później niż 5 dni roboczych przed planowaną usługą. Zamawiający przekazuje informację drogą mailową na adres Wykonawcy wskazany w § 1 ust. 6, a Wykonawca potwierdza zwrotnie drogą mailową przyjęcie informacji o dokładnej liczbie osób biorących udział w poszczególnych czterech częściach serwisu.

PO ZMIANIE (Dział III SWZ Projektowane postanowienia umowy, § 1 ust. 3):

3. Informację o dokładnej liczbie osób biorących udział w poszczególnych **trzech** częściach serwisu Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie nie później niż 5 dni roboczych przed planowaną usługą. Zamawiający przekazuje informację drogą mailową na adres Wykonawcy wskazany w § 1 ust. 6, a Wykonawca potwierdza zwrotnie drogą mailową przyjęcie informacji o dokładnej liczbie osób biorących udział w poszczególnych **trzech** częściach serwisu.

PRZED ZMIANĄ (Dział III SWZ Projektowane postanowienia umowy, § 3 ust. 2):

2. Usługa cateringowa wykonywana będzie w dwóch lokalizacjach:
 - a) Teatr Dramatyczny w Płocku, ul. Nowy Rynek 11, 09-400 Płockoraz

b) Akademia Mazowiecka w Płocku, ul. Gałczyńskiego 28, sala 106.

**PO ZMIANIE (Dział III SWZ Projektowane postanowienia umowy,
§ 3 ust. 2):**

2. Usługa cateringowa wykonywana będzie w lokalizacji:

Teatr Dramatyczny im. Jerzego Szaniawskiego w Płocku, ul. Nowy Rynek 11, 09 - 400 Płock..

**PRZED ZMIANĄ (Dział III SWZ Projektowane postanowienia umowy,
§ 5 ust. 2 i ust. 3):**

2. Całkowita cena świadczenia usługi **dla 1 osoby** wynosi;

a) **dla części 1 serwisu** (Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku):**zł brutto, w tym należny podatek VAT**, z tym zastrzeżeniem, że gwarantowana przez Zamawiającego liczba uczestników serwisu wynosi 150 osób, a maksymalna liczba uczestników serwisu wynosi 250 osób,

b) **dla części 2 serwisu** (Lunch - ciepłe i zimne posiłki, w godzinach 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku):**zł brutto, w tym należny podatek VAT**, z tym zastrzeżeniem, że gwarantowana przez Zamawiającego liczba uczestników serwisu wynosi 300 osób, a maksymalna liczba uczestników serwisu wynosi 400 osób,

c) **dla części 3 serwisu** (Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku):**zł brutto, w tym należny podatek VAT**, z tym zastrzeżeniem, że gwarantowana przez Zamawiającego liczba uczestników serwisu wynosi 70 osób, a maksymalna liczba uczestników serwisu wynosi 100 osób,

d) **dla części 4 serwisu** (Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Akademii Mazowieckiej w Płocku):**zł brutto, w tym należny podatek VAT**, z tym zastrzeżeniem, że gwarantowana przez Zamawiającego liczba

uczestników serwisu wynosi 50 osób, a maksymalna liczba uczestników serwisu wynosi 100 osób.

O liczbie osób biorących udział w spotkaniu Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z § 1 ust. 3.

3. **Faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy** ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisu oraz ceny jednostkowej brutto za osobę określonej w ust. 2 odpowiednio dla danej części serwisu. Faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy rozumiane jest jako suma cen dla wszystkich czterech części serwisu.

PO ZMIANIE (Dział III SWZ Projektowane postanowienia umowy, § 5 ust. 2 i ust. 3):

2. Całkowita cena świadczenia usługi **dla 1 osoby** wynosi;
- a) **dla części 1 serwisu** (Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku):**zł brutto, w tym należny podatek VAT**, z tym zastrzeżeniem, że gwarantowana przez Zamawiającego liczba uczestników serwisu wynosi 150 osób, a maksymalna liczba uczestników serwisu wynosi 250 osób,
- b) **dla części 2 serwisu** (Lunch - ciepłe i zimne posiłki, w godzinach 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku):**zł brutto, w tym należny podatek VAT**, z tym zastrzeżeniem, że gwarantowana przez Zamawiającego liczba uczestników serwisu wynosi 300 osób, a maksymalna liczba uczestników serwisu wynosi 400 osób,
- c) **dla części 3 serwisu** (Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku):**zł brutto, w tym należny podatek VAT**, z tym zastrzeżeniem, że gwarantowana przez Zamawiającego liczba uczestników serwisu wynosi 70 osób, a maksymalna liczba uczestników serwisu wynosi 100 osób.

O liczbie osób biorących udział w spotkaniu Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z § 1 ust. 3.

3. **Faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy** ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisu oraz ceny jednostkowej brutto za osobę określonej w ust. 2 odpowiednio dla danej części serwisu. Faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy rozumiane jest jako suma cen dla wszystkich **trzech** części serwisu.

4. Załączniki do SWZ

Zamawiający wprowadza zmianę w Załączniku nr 1 do SWZ w pkt. 1:

PRZED ZMIANA:

1. Oferujemy przyjęcie do wykonania ww. przedmiotu zamówienia, którego zakres i przedmiot określono w specyfikacji warunków zamówienia **(wypełnić w zakresie zgodnym z opisem przedmiotu zamówienia):**

w cenie ogółem brutto za wykonanie **całości przedmiotu zamówienia:**

.....**zł, tj.** zgodnie z poniższą kalkulacją dla poszczególnych czterech części serwisu łącznie:

Lp.	Zakres serwisu	Maksymalna ilość osób serwisu	Cena świadczenia usługi dla jednej osoby zł brutto	Cena świadczenia usługi dla części serwisu E=(C x D) zł brutto
A	B	C	D	E
1.	dla części 1 serwisu (Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku)	250 osób		
2.	dla części 2 serwisu (Lunch - ciepłe i zimne posiłki, w godzinach 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku)	400 osób		

3.	dla części 3 serwisu (Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku)	100 osób		
4.	dla części 4 serwisu (Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Akademii Mazowieckiej w Płocku)	100 osób		
Łączna wartość brutto dla wszystkich pozycji (od 1 do 4):				

Uwaga!

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników wydarzenia zgodnie z minimalną liczbą osób podaną w punkcie 2 Opisu Przedmiotu Zamówienia Działu II SWZ, w podpunktach a, b, c, d. Ostateczna ilość osób biorących udział w wydarzeniu zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni roboczych przed datą wydarzenia.

Wykonawca poda w formularzu oferty ceny świadczenia usługi dla 1 osoby dla każdej z czterech części serwisu odrębnie. Faktyczne wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (4 części) oraz ceny jednostkowej brutto, za osobę, określonej w formularzu oferty wykonawcy dla danej części serwisu. Na potrzeby oceny ofert cena brutto oferty rozumiana jest jako suma cen dla wszystkich czterech części serwisu dla maksymalnie założonej liczby osób.

PO ZMIANIE:

1. Oferujemy przyjęcie do wykonania ww. przedmiotu zamówienia, którego zakres i przedmiot określono w specyfikacji warunków zamówienia (**wypełnić w zakresie zgodnym z opisem przedmiotu zamówienia**):
w cenie ogółem brutto za wykonanie **całości przedmiotu zamówienia**:
.....**zł, tj.** zgodnie z poniższą kalkulacją dla poszczególnych **trzech** części serwisu łącznie:

Lp.	Zakres serwisu	Maksymalna ilość osób serwisu	Cena świadczenia usługi dla jednej osoby zł brutto	Cena świadczenia usługi dla części serwisu E=(C x D) zł brutto
A	B	C	D	E
1.	dla części 1 serwisu (Serwis kawowy w godzinach 10:00 – 14:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku)	250 osób		
2.	dla części 2 serwisu (Lunch - ciepłe i zimne posiłki, w godzinach 13:45 – 15:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku)	400 osób		
3.	dla części 3 serwisu (Serwis kawowy w godzinach 16:00 – 17:00 w Teatrze Dramatycznym w Płocku)	100 osób		
Łączna wartość brutto dla wszystkich pozycji (od 1 do 3):				

Uwaga!

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników wydarzenia zgodnie z minimalną liczbą osób podaną w punkcie 2 Opisu Przedmiotu Zamówienia Działu II SWZ, w podpunktach **a**, **b**, **c**. Ostateczna ilość osób biorących udział w wydarzeniu zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni roboczych przed datą wydarzenia.

Wykonawca poda w formularzu oferty ceny świadczenia usługi dla 1 osoby dla każdej z **trzech** części serwisu odrębnie. Faktyczne wynagrodzenie wykonawcy ustalone będzie jako iloczyn liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego w ramach poszczególnych części serwisów (**3 części**) oraz ceny jednostkowej brutto, za osobę, określonej w formularzu oferty wykonawcy dla danej części serwisu. Na potrzeby oceny ofert cena brutto oferty rozumiana jest jako suma cen dla wszystkich **trzech** części serwisu dla maksymalnie założonej liczby osób.

W związku z wprowadzonymi zmianami do SWZ Zamawiający informuje jednocześnie o przedłużeniu terminu składania ofert w następujący sposób:

XIV. Termin związania ofertą.

PRZED ZMIANA:

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **11.04.2024 r. Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.**

PO ZMIANIE:

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **13.04.2024 r. Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.**

XV. Opis sposobu przygotowania oferty, pkt. 19 Sposób oraz termin składania ofert, ust. 1.

PRZED ZMIANA:

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/895637> w myśl Ustawy na stronie internetowej prowadzonego postępowania **do dnia 13.03.2024 r. do godziny 9:00.**

Uwaga! Komunikat Wyślij wiadomość nie służy do składania ofert.

PO ZMIANIE:

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/895637> w myśl Ustawy na stronie internetowej prowadzonego postępowania **do dnia 15.03.2024 r. do**

godziny 9:00.

Uwaga! Komunikat Wyślij wiadomość nie służy do składania ofert.

XVI. Termin otwarcia ofert.

PRZED ZMIANA:

1. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 13.03.2024 r. o godzinie 9:15.**

PO ZMIANIE:

1. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 15.03.2024 r. o godzinie 9:15.**

Jednocześnie Zamawiający przekazuje w załączeniu zmienione dokumenty, tj.:

Dział II SWZ: Opis przedmiotu zamówienia – **PO ZMIANIE**

Dział III SWZ: Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego
- **PO ZMIANIE**

Załączniki do SWZ 1-5 - **PO ZMIANIE**

KANCLERZ

Akademii Mazowieckiej w Płocku

mgr inż. Marek Bońkowski

Załączniki:

Dział II SWZ: Opis przedmiotu zamówienia – **PO ZMIANIE**

Dział III SWZ: Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego - **PO ZMIANIE**

Załączniki do SWZ 1-5 - **PO ZMIANIE**