Ogłoszenie powiązane:

[**Ogłoszenie nr 261301-2012 z dnia 2012-12-10 r.**](http://bzp1.portal.uzp.gov.pl/index.php?ogloszenie=show&pozycja=261301&rok=2012-12-10) Ogłoszenie o zamówieniu - Kraków  
Przedmiotem zamówienia jest: 1.Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Zamawiającego w budynkach położonych w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5 (w budynku administracyjno-dydaktycznym, Dom Aplikanta oraz w miejscu wskazanym przez...  
Termin składania ofert: 2012-12-14

**Numer ogłoszenia: 265989 - 2012; data zamieszczenia: 14.12.2012**  
  
OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

**Ogłoszenie dotyczy:** Ogłoszenia o zamówieniu.

**Informacje o zmienianym ogłoszeniu:** 261301 - 2012 data 10.12.2012 r.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, woj. małopolskie, tel. 0048 12 6179655, fax. 0048 12 6179653.

**SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU**

**II.1) Tekst, który należy zmienić:**

* **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** II.1.2.
* **W ogłoszeniu jest:** Przedmiotem zamówienia jest: 1.Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Zamawiającego w budynkach położonych w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5 (w budynku administracyjno-dydaktycznym, Dom Aplikanta oraz w miejscu wskazanym przez zamawiającego), tj. usług w zakresie przygotowywania, dostarczania do w/w budynków i podawania posiłków polegających na zapewnieniu i zorganizowaniu wyżywienia na terenie szkolnej restauracji (dzierżawionej od Zamawiającego) z wykorzystaniem znajdujących się tam urządzeń oraz własnego sprzętu i naczyń, w czasie przeprowadzanych na terenie Krajowej Szkoły szkoleń, konferencji oraz innych imprez/oznaczenie według CPV: 55300000-3, 55310000-6, 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 55330000-2/ w ilościach szacunkowych (maksymalnych) dla wyceny oferty: 1) śniadania, obiady, kolacje oraz catering w ramach przerw kawowych łącznie dla ok. 950 osób uczestniczących w 3-dniowych szkoleniach zaplanowanych na 2013r. przy założeniu, że posiłki zaczynają się od obiadu w dniu przyjazdu, a kończą obiadem w dniu wyjazdu , tj. 3 obiady, 2 śniadania oraz 2 kolacje i min. 4 przerwy kawowe (poziom podstawowy); 2 ) przerw kawowych dla uczestników jednodniowych szkoleń dla łącznie 1750 osób 2 przerwy kawowe (poziom średni); 3) Uroczyste: kolacje w liczbie nie przekraczającej 550 osób, obiady dla max. 700 osób oraz śniadania dla max. 430 osób (poziom wysoki), 4) Maksymalnie: 900 śniadań, 1000 obiadów, 900 kolacji i 910 przerw kawowych (poziom średni). 2. Wykonawca musi mieć w swojej ofercie zestawy posiłków mięsnych, jarskich i rybnych na poziomie: - podstawowym, - średnim, - wysokim zgodnie z załącznikiem nr 5. 3. Usługi restauracyjne świadczone na terenie Krajowej Szkoły Sadownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5 mają być przygotowane w następujący sposób: - dla poziomu podstawowego: 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami, 2) na stołach dekoracje z żywych kwiatów, 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi; - dla poziomu średniego: 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami; 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów; 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi; - dla poziomu wysokiego: 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami; 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów; 3) serwetki z materiału krochmalone ustawione przy każdym nakryciu, dodatkowo dostępne serwetki jednorazowe: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi; 4) zastawa stołowa porcelanowa; Liczba uczestników spotkań oraz poziom świadczonej usługi będzie podawany każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy) Ponadto wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do siedziby miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w obrębie zabudowań Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ewentualnie innego miejsca wskazanego przez Zamawiającego); a) świadczenia usług kelnerskich; b) świadczenia usług bufetowych, cateringowych i kawiarnianych; c) zapewnienia odpowiedniej ilości osób do transportu i rozdawania posiłków, usuwania naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych bez zbędnej zwłoki oraz do zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno-epidemiologicznym; 4. Ponadto Wykonawca w ramach zawartej umowy dzierżawy, o której mowa poniżej zobowiązany będzie przez cały okres trwania umowy zagwarantować: 1) przez ok 3-4 tygodni w miesiącu grupie 150 aplikantów śniadania oraz obiady przy założeniu, że: a) maksymalna cena śniadania nie przekroczy kwoty 10 zł; b) maksymalna cena obiadu nie przekroczy kwoty 15 zł; 2) przez ok. 3-4 tygodni w miesiącu ok. 15 wykładowcom śniadania oraz obiady; 3) przez cały miesiąc śniadania i obiady dla pracowników Zamawiającego oraz osób trzecich korzystających z bufetu (np. pracownicy pobliskich sądów i prokuratury) i w ilości ok. 25 osób dziennie. 4) studium zawodowe dla urzędników sądów i prokuratury w soboty i w niedziele - 14 zjazdów w 2013r. Wyżywienie dla uczestników studium zawodowego - 1x śniadanie, 2x obiad, 1x kolacja - dla ok. 100 osób. 5) stały abonament (wszystkie dni robocze) na obiady dla pracowników KSSiP za kwotę 13 zł obiad. Przykładowe zestawy zostały określone w Załączniku nr 5 do SIWZ. Uwaga: Wykonawca w ramach wykonywanej usługi musi zapewniać dostępność pewnej ilości dań dla osób, które nie mogą korzystać z podstawowego menu z uwagi na przekonania religijne, światopoglądowe, przestrzeganą dietę, zalecenia lekarskie, lub też z innych przyczyn w ilości ok. 2% całego menu. 5. Równocześnie w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do wydzierżawienia od Zamawiającego lokalu użytkowego o powierzchni 422,28 m2 wraz z urządzeniami, w celu prowadzenia usług gastronomicznych w budynku KSSiP położonym w Krakowie przy ul. Przy Rondzie 5, o których mowa powyżej: 1) Dzierżawa dotyczy lokalu, wraz z urządzeniami, o powierzchni 422,28 m2 mieszczącego się na parterze Domu Aplikanta, stanowiącego własność Skarbu Państwa. 2) W celu dokonania oględzin lokalu należy kontaktować się z p. Dawidem Chmurą, nr tel. 12 617 96 35 w godz. od 12:00 do 15:00. 3) Dzierżawa przewidziana jest na czas trwania umowy głównej, stanowiącej załącznik nr 4 do SIWZ. 4) Koszt 1 m2 powierzchni lokalu będącego przedmiotem dzierżawy nie może być niższy niż kwota 13,53 zł brutto miesięcznie. 5) Oprócz kosztów dzierżawy Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa, zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem pomieszczeń, w tym za: a) centralne ogrzewanie - proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni, b) dostawy energii elektrycznej - według wskazań licznika, c) dostawy ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji - wg wskazań licznika, d) usługi telefonii stacjonarnej - na podstawie rachunków, e) opróżnianie separatora tłuszczów - na podstawie rachunków, f) usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych (we własnym zakresie podpisze umowę z wykonawcą usługi i będzie dokonywać płatności bezpośrednio na jego rzecz), g) utrzymanie czystości w pomieszczeniach stołówki i kawiarni na całej powierzchni zajmowanej przez stoliki we własnym zakresie, h) koszty serwisowania i naprawy urządzeń. Plan pomieszczeń, wykaz urządzeń i wyposażenia oraz wzór umowy dzierżawy pomieszczeń oraz urządzeń, jak również wzór umowy serwisowej urządzeń gastronomicznych stanowią załączniki nr 6-8 do SIWZ...
* **W ogłoszeniu powinno być:** Przedmiotem zamówienia jest: 1.Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Zamawiającego w budynkach położonych w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5 (w budynku administracyjno-dydaktycznym, Dom Aplikanta oraz w miejscu wskazanym przez zamawiającego), tj. usług w zakresie przygotowywania, dostarczania do w/w budynków i podawania posiłków polegających na zapewnieniu i zorganizowaniu wyżywienia na terenie szkolnej restauracji (dzierżawionej od Zamawiającego) z wykorzystaniem znajdujących się tam urządzeń oraz własnego sprzętu i naczyń, w czasie przeprowadzanych na terenie Krajowej Szkoły szkoleń, konferencji oraz innych imprez/oznaczenie według CPV: 55300000-3, 55310000-6, 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 55330000-2/ w ilościach szacunkowych (maksymalnych) dla wyceny oferty: 1) śniadania, obiady, kolacje oraz catering w ramach przerw kawowych łącznie dla ok. 950 osób uczestniczących w 3-dniowych szkoleniach zaplanowanych na 2013r. przy założeniu, że posiłki zaczynają się od obiadu w dniu przyjazdu, a kończą obiadem w dniu wyjazdu , tj. 3 obiady, 2 śniadania oraz 2 kolacje i min. 4 przerwy kawowe (poziom podstawowy); 2 ) przerw kawowych dla uczestników jednodniowych szkoleń dla łącznie 1750 osób 2 przerwy kawowe (poziom średni); 3) Uroczyste: kolacje w liczbie nie przekraczającej 550 osób, obiady dla max. 700 osób oraz śniadania dla max. 430 osób (poziom wysoki), 4) Maksymalnie: 900 śniadań, 1000 obiadów, 900 kolacji i 910 przerw kawowych (poziom średni). 2. Wykonawca musi mieć w swojej ofercie zestawy posiłków mięsnych, jarskich i rybnych na poziomie: - podstawowym, - średnim, - wysokim zgodnie z załącznikiem nr 5.Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte produkty muszą być przydatne do spożycia. Zatem usługa może być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz z zachowaniem przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane na miejscu w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dowozu posiłków gotowych. 3. Usługi restauracyjne świadczone na terenie Krajowej Szkoły Sadownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5 mają być przygotowane w następujący sposób: - dla poziomu podstawowego: 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami, 2) na stołach dekoracje z żywych kwiatów, 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi; - dla poziomu średniego: 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami; 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów; 3) serwetniki na stołach z serwetkami jednorazowymi: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi; - dla poziomu wysokiego: 1) stoły zasłane krochmalonymi obrusami; 2) na stołach oraz na bufetach dekoracje z żywych kwiatów; 3) serwetki z materiału krochmalone ustawione przy każdym nakryciu, dodatkowo dostępne serwetki jednorazowe: jednowarstwowymi i trzywarstwowymi; 4) zastawa stołowa porcelanowa; Liczba uczestników spotkań oraz poziom świadczonej usługi będzie podawany każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy) Ponadto wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do siedziby miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w obrębie zabudowań Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ewentualnie innego miejsca wskazanego przez Zamawiającego); a) świadczenia usług kelnerskich ; b) świadczenia usług bufetowych, cateringowych i kawiarnianych; c) zapewnienia odpowiedniej ilości osób do transportu i rozdawania posiłków, usuwania naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych bez zbędnej zwłoki oraz do zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno-epidemiologicznym.Z uwagi na zmiany harmonogramu szkoleń, przeprowadzanych konferencji, w razie braku możliwości wykonania usługi w siedzibie Zamawiającego, w szczególności w zakresie podawania posiłków dla aplikantów i uczestników szkoleń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę dla ok. 60 osób w odległości do 250 m od siedziby Zamawiającego w celu wykonania usługi. ; 4. Ponadto Wykonawca w ramach zawartej umowy dzierżawy, o której mowa poniżej zobowiązany będzie przez cały okres trwania umowy zagwarantować: 1) przez ok 3-4 tygodni w miesiącu grupie 150 aplikantów śniadania oraz obiady przy założeniu, że: a) maksymalna cena śniadania nie przekroczy kwoty 10 zł; b) maksymalna cena obiadu nie przekroczy kwoty 15 zł; 2) przez ok. 3-4 tygodni w miesiącu ok. 15 wykładowcom śniadania oraz obiady; 3) przez cały miesiąc śniadania i obiady dla pracowników Zamawiającego oraz osób trzecich korzystających z bufetu (np. pracownicy pobliskich sądów i prokuratury) i w ilości ok. 25 osób dziennie. 4) studium zawodowe dla urzędników sądów i prokuratury w soboty i w niedziele - 14 zjazdów w 2013r. Wyżywienie dla uczestników studium zawodowego - 1x śniadanie, 2x obiad, 1x kolacja - dla ok. 100 osób. 5) stały abonament (wszystkie dni robocze) na obiady dla pracowników KSSiP za kwotę 13 zł obiad. Przykładowe zestawy zostały określone w Załączniku nr 5 do SIWZ. Uwaga: Wykonawca w ramach wykonywanej usługi musi zapewniać dostępność pewnej ilości dań dla osób, które nie mogą korzystać z podstawowego menu z uwagi na przekonania religijne, światopoglądowe, przestrzeganą dietę, zalecenia lekarskie, lub też z innych przyczyn w ilości ok. 2% całego menu. 5. Równocześnie w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do wydzierżawienia od Zamawiającego lokalu użytkowego o powierzchni 422,28 m2 wraz z urządzeniami, w celu prowadzenia usług gastronomicznych w budynku KSSiP położonym w Krakowie przy ul. Przy Rondzie 5, o których mowa powyżej: 1) Dzierżawa dotyczy lokalu, wraz z urządzeniami, o powierzchni 422,28 m2 mieszczącego się na parterze Domu Aplikanta, stanowiącego własność Skarbu Państwa. 2) W celu dokonania oględzin lokalu należy kontaktować się z p. Dawidem Chmurą, nr tel. 12 617 96 35 w godz. od 12:00 do 15:00. 3) Dzierżawa przewidziana jest na czas trwania umowy głównej, stanowiącej załącznik nr 4 do SIWZ. 4) Koszt 1 m2 powierzchni lokalu będącego przedmiotem dzierżawy nie może być niższy niż kwota 13,53 zł brutto miesięcznie. 5) Oprócz kosztów dzierżawy Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa, zobowiązany będzie do ponoszenia kosztów związanych z użytkowaniem pomieszczeń, w tym za: a) centralne ogrzewanie - proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni, b) dostawy energii elektrycznej - według wskazań licznika, c) dostawy ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji - wg wskazań licznika, d) usługi telefonii stacjonarnej - na podstawie rachunków, e) opróżnianie separatora tłuszczów - na podstawie rachunków, f) usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych (we własnym zakresie podpisze umowę z wykonawcą usługi i będzie dokonywać płatności bezpośrednio na jego rzecz), g) utrzymanie czystości w pomieszczeniach stołówki i kawiarni na całej powierzchni zajmowanej przez stoliki we własnym zakresie, h) koszty serwisowania i naprawy urządzeń. Plan pomieszczeń, wykaz urządzeń i wyposażenia oraz wzór umowy dzierżawy pomieszczeń oraz urządzeń, jak również wzór umowy serwisowej urządzeń gastronomicznych stanowią załączniki nr 6-8 do SIWZ...
* **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** III.3.2.
* **W ogłoszeniu jest:** Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia musi w szczególności wykazać, że: 1) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert świadczył usługi restauracyjne dla co najmniej 1 zamawiającego, w tym 1 podmiotu prawa publicznego w rozumieniu przepisów o finansach publicznych, polegające: na przygotowywaniu i podawaniu posiłków (śniadania, obiady, bufety kawowe) w dni robocze dla min. 80 osób dziennie przez okres nie krótszy niż 9 miesięcy, a wartość tego zamówienia była nie mniejsza niż 250.000 zł brutto; 2) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert świadczył usługi restauracyjne dla co najmniej 1 zamawiającego polegające pełnej obsłudze restauracyjnej (śniadania, obiady, kolacje) bufety kawowe) co najmniej 30 minimum dwudniowych szkoleń każdy, w których udział wzięło min. 25 osób a łączna wartość tych zamówienia była nie mniejsza niż 150.000 zł brutto; 3) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert świadczył usługi restauracyjne dla co najmniej 1 zamawiającego polegające: na przygotowywaniu i podawaniu posiłków ( uroczyste kolacje, rauty, inauguracje, itp.) dla min. 250 osób, w tym 1 podmiotu prawa publicznego w rozumieniu przepisów o finansach publicznych, a wartość tego zamówienia była nie mniejsza niż 33.000 zł brutto. Ocena spełniania warunku dokonana zostanie zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach wyszczególnionych poniżej..
* **W ogłoszeniu powinno być:** Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia musi w szczególności wykazać, że: 1) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert świadczył usługi restauracyjne dla co najmniej 1 zamawiającego, w tym 1 podmiotu prawa publicznego w rozumieniu przepisów o finansach publicznych, polegające: na przygotowywaniu i podawaniu posiłków (śniadania, obiady, bufety kawowe) w dni robocze dla min. 80 osób dziennie przez okres nie krótszy niż 9 miesięcy, a wartość tego zamówienia była nie mniejsza niż 250.000 zł brutto; w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie - świadczył usługi restauracyjne polegające na pełnej obsłudze restauracyjnej (śniadania, obiady, kolacje, bufety kawowe) dla co najmniej 3 podmiotów prowadzących działalność szkoleniową, obsługując co najmniej 30 minimum dwudniowych szkoleń, w każdym szkoleniu udział wzięło min. 40 osób, a łączna wartość szkoleń była nie mniejsza niż 250.000 zł brutto; 3)w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie - świadczył usługi restauracyjne w zakresie obsługi co najmniej 4 Konferencji polegające na przygotowywaniu i podawaniu posiłków (obiady, kolacje, bufety kawowe na poziomie wysokim) dla min. 250 osób, świadczonych dla podmiotów sektora finansów publicznych w rozumieniu przepisów ustawy o finansach publicznych. Wartość każdego zamówienia nie może być mniejsza niż 33.000 zł brutto. Ocena spełniania warunku dokonana zostanie zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach wyszczególnionych poniżej..
* **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** III.4.1.
* **W ogłoszeniu jest:** 1)wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie 2)wykaz narządzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami 3)informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których wykonawca posiada rachunek, potwierdzającą wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert 4)opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na zdolność finansową innych podmiotów, przedkłada informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, dotyczącą podmiotu, z którego zdolności finansowej korzysta na podstawie art. 26 ust. 2b ustawy, potwierdzającą wysokość posiadanych przez ten podmiot środków finansowych lub jego zdolność kredytową, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert..
* **W ogłoszeniu powinno być:** 1)wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie 2)wykaz narządzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami 3)wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami 4)informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, w których wykonawca posiada rachunek, potwierdzającą wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert 5)opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia 6)Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na zdolność finansową innych podmiotów, przedkłada informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, dotyczącą podmiotu, z którego zdolności finansowej korzysta na podstawie art. 26 ust. 2b ustawy, potwierdzającą wysokość posiadanych przez ten podmiot środków finansowych lub jego zdolność kredytową Wykonawcy o wartości nie mniejszej niż 150.000złotych, wystawioną nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert..
* **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** IV.2.1.
* **W ogłoszeniu jest:** 1 - Cena - 70 2 - cena dzierżawy m2 powierzchni - 5 3 - Doświadczenie 1 - Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów prowadzących działalność szkoleniową - 10 4 - Doświadczenie 1 - Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów sektora finansów publicznych - 15.
* **W ogłoszeniu powinno być:** 1 - Cena - 65 2 - cena dzierżawy m2 powierzchni - 5 3 - Doświadczenie 1 - Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów prowadzących działalność szkoleniową - 15 4 - Doświadczenie 1 - Liczba świadczonych usług restauracyjnych na rzecz podmiotów sektora finansów publicznych - 15.
* **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** IV.4.4.
* **W ogłoszeniu jest:** Oferty należy składać w Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna pok. nr 419, VI piętro, nie później niż do dnia 14.12.2012 r. do godz. 13:30.
* **W ogłoszeniu powinno być:** Oferty należy składać w Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna pok. nr 419, VI piętro, nie później niż do dnia 19.12.2012 r. do godz. 8:30..