

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
Świadczenie usługi cateringowej dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, przy ul. Wyścigowej 16, 26 – 600 Radom w 2023 roku.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) **Nazwa zamawiającego:** MIEJSKIE CENTRUM USŁUG WSPÓLNYCH w Radomiu
- 1.3.) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 366727626
- 1.4.) **Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) **Ulica:** Kazimierza Pułaskiego 9
- 1.4.2.) **Miejscowość:** Radom
- 1.4.3.) **Kod pocztowy:** 26-600
- 1.4.4.) **Województwo:** mazowieckie
- 1.4.5.) **Kraj:** Polska
- 1.4.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL921 - Radomski
- 1.4.7.) **Numer telefonu:** 48 368 09 00
- 1.4.9.) **Adres poczty elektronicznej:** sekretariat@cuwradom.pl
- 1.4.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.cuwradom.pl
- 1.5.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa
- 1.6.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Inna działalność

Obsługa jednostek organizacyjnych Gminy Miasta Radomia.

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) **Numer ogłoszenia:** 2022/BZP 00509965
- 2.2.) **Data ogłoszenia:** 2022-12-21

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) **Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2022/BZP 00494202
- 3.3.) **Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia:** 01

3.4.) **Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:**
SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

3.4.1.) **Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:**

4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przed zmianą:

- Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na codziennym przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej Weterana Walki i Pracy przy ulicy Wyścigowej 16 w Radomiu, w 2023 roku.
- Usługa cateringowa będąca przedmiotem zamówienia obejmuje codzienne przygotowanie i dostarczenie w pojemnikach jednorazowego użytku dla 30 osób następujących posiłków:
 - śniadania - składającego się każdego dnia z co najmniej 1 porcji mleka lub produktów mlecznych w szczególności kakao, kawa na mleku, zupa mleczna oraz w opakowaniu jednorazowym odpowiednio: wędlina, ser biały, dżem, pasta jajeczna, jajka na twardo, ser żółty w szczególności w celu umożliwienia przygotowania kanapek kielbasa lub parówka na gorąco, pomidor, ogórek świeży, papryka – po kilka plasterków, jogurt owocowy, owoc świeży. Każdego dnia odpowiednio inny zestaw. Do ww. zestawów - pieczywo różnego rodzaju, do wyboru: chleb zwykły, chleb ciemny minimum po 2 kromki lub bułka typu kajzerka. Do smarowania pieczywa wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%.
 - obiadu - naprzemiennie jednego dnia pierwsze danie, drugiego dnia drugie danie np.:
poniedziałek – pierwsze danie np. zupa jarzynowa;
wtorek – drugie danie np. ziemniaki z kotлетem i surówką;
środa np. zupa ogórkowa, itd.
- Liczba dostarczonych posiłków:

- 1) Styczeń: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 - 2) Luty: 20 dni x 30 osób = 600 posiłków;
 - 3) Marzec: 23 dni x 30 osób = 690 posiłków;
 - 4) Kwiecień: 19 dni x 30 osób = 570 posiłków;
 - 5) Maj: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 - 6) Czerwiec: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 - 7) Lipiec: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 8. Sierpień: 22 dni x 30 osób = 660 posiłków;
 9. Wrzesień: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 10. Październik: 22 dni x 30 osób = 660 posiłków;
 11. Listopad: 20 dni x 30 osób = 600 posiłków;
 12. Grudzień: 19 dni x 30 osób = 570 posiłków;
- Razem: 250 dni x 30 osób = 7 500 posiłków.

4. Liczba dostarczonych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczonych posiłków w trakcie realizacji usługi w przypadku zmniejszenia liczby dziennej żywionych 30 uczestników. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia, a Wykonawcy nie będą z tego tytułu przysługiwać żadne roszczenia. Osoba wyznaczona przez Kierownika Dziennego Domu Pomocy będzie przekazywała informacje o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie najpóźniej w dniu dostawy do godziny 8:00.

5. Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie tj. śniadanie do godziny 9:00 oraz obiad do godziny 13:00.

6. Wykonawca będzie zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

7. Całodniowe wyżywienie powinno składać się z:

1) śniadania (co najmniej 1 porcji mleka lub produktów mlecznych, w szczególności: kakao, kawa na mleku, zupa mleczna oraz w opakowaniu jednorazowym odpowiednio: wędlina, ser biały, dżem, pasta jajeczna, jajka na twardo, ser żółty w szczególności w celu umożliwienia przygotowania kanapek kielbasa lub parówka na gorąco, pomidor, ogórek świeży, papryka – po kilka plasterków, jogurt owocowy, owoc świeży. Każdego dnia odpowiednio inny zestaw. Do ww. zestawów - pieczywo różnego rodzaju, do wyboru: chleb zwykły, chleb ciemny minimum po 2 kromki lub bułka typu kajzerka. Do smarowania pieczywa wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%.);

2) obiadu (I i II danie naprzemiennie + herbata/kompot).

8. Menu powinno być dostosowane do ewentualnych potrzeb żywieniowych uczestników: alergię pokarmowe, bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla diabetyków.

9. Godziny dostarczania posiłków: śniadanie do godz. 9:00, obiad do godz. 13.00, Cena musi uwzględniać koszt transportu do Zamawiającego.

10. Jadłospis powinien być: urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.

11. Posiłki muszą być: przygotowane w dniu dostawy ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady muszą być gorące, w temperaturze zgodnej z zasadami serwowania potraw, a ponadto:

1) produkty mleczne muszą być w opakowaniach jednorazowych;

2) w przypadku śniadania w opakowaniu każdorazowo powinna być określona minimalna liczba składników z tych wymienionych w § 3 ust. 3 pkt 1 SWZ, w tym zawsze porcja warzyw lub owoc;

3) minimum 40g wędliny i 10g masła na osobę;

4) 2 kromki chleba lub 1 bułka na osobę są ilością wystarczającą: bułka min 50g, kromki chleba – min 50g;

5) obiady dostarczane w opakowaniach jednorazowych;

6) pojemność zupy w opak. jednorazowych na jednego uczestnika powinna wynosić min 450g;

7) minimalna oczekiwana gramatura poszczególnych produktów:

a) ziemniaki – 200g;

b) ryż, kasza, makaron (suche) po min 90g;

c) drób, mięso bez kości – 100g;

d) drób z kością – 300 do 400 g;

e) ryba filet – 100g;

f) danie mięsne w sosie – 80g;

g) surówka lub warzywa gotowane – 150g;

h) dania mączne (kopytka, pierogi, placki, kluski śląskie itp.) – min 250g

i) napój (kompot, sok) – 200g;

8) obiad z porcją mięsa co drugi dzień;

9) minimalna temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić 75 stopni C;

10) koszty odbioru odpadów jednorazowych i pokonsumpcyjnych leżą po stronie DDP.

12. Jadłospisy na tydzień w wersji papierowej dostarczane 1 x w tygodniu, rodzaj posiłków z dietą i ich ilość ustalana telefonicznie lub informacją e-mail od kierownika DDP.

13. Jadłospis powinien uwzględniać: produkty ze wszystkich grup Piramidy Zdrowego Żywienia, co oznacza, że każdego dnia powinny być podawane:

1) 2 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych takich jak: chleb, zboża, ryż, makaron;

2) warzywa i owoce w każdym posiłku;

3) co najmniej 1 porcja mleka lub produktów mlecznych;

- 4) porcja, mięsa lub ryb lub jaj, nasiona roślin strączkowych, najmniej w diecie powinno znajdować się tłuszczów, olei oraz słodyczy;
 - 5)upy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzone z naturalnych składników, koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ale bez obecności glutaminianu sodu, przyprawiane ziołami;
 - 6) od poniedziałku do piątku powinna być podawana nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - 7) przygotowane kompoty, herbatki, muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia;
 - 8) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb;
 - 9) do smarowania pieczywa powinno być wyłącznie masło min. 82% tłuszczu;
 - 10) jogurty sporządzone powinny być na bazie jogurtu naturalnego i owoców.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania produktów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych oraz obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
15. Wykonawca zamówienia zobowiązany będzie do dostarczania tygodniowych jadłospisów, w tym jadłospisów zawierających informację o gramaturze składowych danych potraw, alergenach i kaloryczności posiłków, jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.
16. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki zgodnie z przedstawionym Zamawiającemu jadłospisem opracowanym przy współpracy z osobą wyznaczoną po stronie Zamawiającego.
17. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi w przypadku ich wystąpienia (bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, alergicznych różnego typu).
18. Dostarczenie posiłków: Posiłki winny być dostarczone samochodem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport powinien odbywać się w jednorazowych pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty.
19. Okres dostarczania posiłków: od dnia 1 stycznia 2023 roku do dnia 31 grudnia 2023 roku, w dni robocze, tj., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w Dziennym Domu Pomocy.
20. Przygotowanie, transport oraz dostarczenie posiłków w naczyniach jednorazowych leży po stronie Wykonawcy i musi być wliczone w cenę osobodnia.
21. Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) przygotowania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
 - 2) dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej zgodnie z normami HACCP. Transport powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty;
 - 3) przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej gramatury jak i estetyki;
 - 4) podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w przepisach wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia;
 - 5) przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na codziennym przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla 30 uczestników Dziennego Domu Pomocy, funkcjonującego w strukturze Domu Pomocy Społecznej Weterana Walki i Pracy przy ulicy Wyścigowej 16 w Radomiu, w 2023 roku.
2. Usługa cateringowa będąca przedmiotem zamówienia obejmuje codzienne przygotowanie i dostarczenie w pojemnikach jednorazowego użytku dla 30 osób następujących posiłków:
 - 1) śniadania - składającego się każdego dnia z co najmniej 1 porcji mleka lub produktów mlecznych w szczególności kakao, kawa na mleku, zupa mleczna oraz w opakowaniu jednorazowym odpowiednio: wędlina, ser biały, dżem, pasta jajeczna, jajka na twardo, ser żółty w szczególności w celu umożliwienia przygotowania kanapek kielbasa lub parówka na gorąco, pomidor, ogórek świeży, papryka – po kilka plasterków, jogurt owocowy, owoc świeży. Każdego dnia odpowiednio inny zestaw. Do ww. zestawów - pieczywo różnego rodzaju, do wyboru: chleb zwykły, chleb ciemny minimum po 2 kromki lub bułka typu kajzerka. Do smarowania pieczywa wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%.
 - 2) obiadu - naprzemiennie jednego dnia pierwsze danie, drugiego dnia drugie danie np.:
 - poniedziałek – pierwsze danie np. zupa jarzynowa;
 - wtorek – drugie danie np. ziemniaki z kotлетem i surówką;
 - środa np. zupa ogórkowa, itd.
3. Liczba dostarczonych posiłków:
 - 1) Styczeń: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 - 2) Luty: 20 dni x 30 osób = 600 posiłków;
 - 3) Marzec: 23 dni x 30 osób = 690 posiłków;
 - 4) Kwiecień: 19 dni x 30 osób = 570 posiłków;
 - 5) Maj: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 - 6) Czerwiec: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 - 7) Lipiec: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;

8. Sierpień: 22 dni x 30 osób = 660 posiłków;
 9. Wrzesień: 21 dni x 30 osób = 630 posiłków;
 10. Październik: 22 dni x 30 osób = 660 posiłków;
 11. Listopad: 20 dni x 30 osób = 600 posiłków;
 12. Grudzień: 19 dni x 30 osób = 570 posiłków;
 Razem: 250 dni x 30 osób = 7 500 posiłków.
4. Liczba dostarczonych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczestników Dziennego Domu Pomocy, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczonych posiłków w trakcie realizacji usługi w przypadku zmniejszenia liczby dziennej żywionych 30 uczestników. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia, a Wykonawcy nie będą z tego tytułu przysługiwać żadne roszczenia. Osoba wyznaczona przez Kierownika Dziennego Domu Pomocy będzie przekazywała informacje o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie najpóźniej w dniu dostawy do godziny 8:00.
5. Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie tj. śniadanie do godziny 9:00 oraz obiad do godziny 13:00. Miejsce odbioru posiłków znajduje się na I piętrze budynku, w którym zainstalowana jest winda. Posiłki będą wydawali pracownicy Domu Pomocy Społecznej Weterana Walki i Pracy.
6. Wykonawca będzie zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Całodniowe wyżywienie powinno składać się z:
- 1) śniadania (co najmniej 1 porcji mleka lub produktów mlecznych, w szczególności: kakao, kawa na mleku, zupa mleczna oraz w opakowaniu jednorazowym odpowiednio: wędlina, ser biały, dżem, pasta jajeczna, jajka na twardo, ser żółty w szczególności w celu umożliwienia przygotowania kanapek kielbasa lub parówka na gorąco, pomidor, ogórek świeży, papryka – po kilka plasterów, jogurt owocowy, owoc świeży. Każdego dnia odpowiednio inny zestaw. Do ww. zestawów - pieczywo różnego rodzaju, do wyboru: chleb zwykły, chleb ciemny minimum po 2 kromki lub bułka typu kajzerka. Do smarowania pieczywa wyłącznie masło o zawartości tłuszczu min. 82%.);
 - 2) obiadu (I i II danie naprzemiennie + herbata/kompot).
8. Menu powinno być dostosowane do ewentualnych potrzeb żywieniowych uczestników: alergie pokarmowe, bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla diabetyków.
9. Godziny dostarczania posiłków: śniadanie do godz. 9:00, obiad do godz. 13.00, Cena musi uwzględniać koszt transportu do Zamawiającego.
10. Jadłospis powinien być: urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.
11. Posiłki muszą być: przygotowane w dniu dostawy ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady muszą być gorące, w temperaturze zgodnej z zasadami serwowania potraw, a ponadto:
- 1) produkty mleczne muszą być w opakowaniach jednorazowych;
 - 2) w przypadku śniadania w opakowaniu każdorazowo powinna być określona minimalna liczba składników z tych wymienionych w § 3 ust. 3 pkt 1 SWZ, w tym zawsze porcja warzyw lub owoc;
 - 3) minimum 40g wędliny i 10g masła na osobę;
 - 4) 2 kromki chleba lub 1 bułka na osobę są ilością wystarczającą: bułka min 50g, kromki chleba – min 50g;
 - 5) obiady dostarczane w opakowaniach jednorazowych;
 - 6) pojemność zupy w opak. jednorazowych na jednego uczestnika powinna wynosić min 450g;
 - 7) minimalna oczekiwana gramatura poszczególnych produktów:
 - a) ziemniaki – 200g;
 - b) ryż, kasza, makaron (suche) po min 90g;
 - c) drób, mięso bez kości – 100g;
 - d) drób z kością – 300 do 400 g;
 - e) ryba filet – 100g;
 - f) danie mięsne w sosie – 80g;
 - g) surówka lub warzywa gotowane – 150g;
 - h) dania mączne (kopytka, pierogi, placki, kluski śląskie itp.) – min 250g
 - i) napój (kompot, sok) – 200g;
 - 8) obiad z porcją mięsa co drugi dzień;
 - 9) minimalna temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić 75 stopni C;
 - 10) koszty odbioru odpadów jednorazowych i pokonsumpcyjnych leżą po stronie DDP.
12. Jadłospisy na tydzień w wersji papierowej dostarczane 1 x w tygodniu, rodzaj posiłków z dietą i ich ilość ustalana telefonicznie lub informacją e-mail od kierownika DDP.
13. Jadłospis powinien uwzględniać: produkty ze wszystkich grup Piramidy Zdrowego Żywienia, co oznacza, że każdego dnia powinny być podawane:
- 1) 2 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych takich jak: chleb, zboża, ryż, makaron;
 - 2) warzywa i owoce w każdym posiłku;
 - 3) co najmniej 1 porcja mleka lub produktów mlecznych;
 - 4) porcja, mięsa lub ryb lub jaj, nasiona roślin strączkowych, najmniej w diecie powinno znajdować się tłuszczów, olei oraz słodyczy;
 - 5) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzone z naturalnych składników, koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ale bez obecności glutaminianu sodu, przyprawiane ziołami;
 - 6) od poniedziałku do piątku powinna być podawana nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej, przy czym do smażenia

musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

7) przygotowane kompoty, herbatki, muszki muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia;

8) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb;

9) do smarowania pieczywa powinno być wyłącznie masło min. 82% tłuszczu;

10) jogurty sporządzone powinny być na bazie jogurtu naturalnego i owoców.

14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania produktów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych oraz obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

15. Wykonawca zamówienia zobowiązany będzie do dostarczania tygodniowych jadłospisów, w tym jadłospisów zawierających informację o gramaturze składowych danych potraw, alergenach i kaloryczności posiłków, jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.

16. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki zgodnie z przedstawionym Zamawiającemu jadłospisem opracowanym przy współpracy z osobą wyznaczoną po stronie Zamawiającego.

17. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami lekarskimi w przypadku ich wystąpienia (bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, alergicznych różnego typu).

18. Dostarczenie posiłków: Posiłki winny być dostarczone samochodem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport powinien odbywać się w jednorazowych pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty.

19. Okres dostarczania posiłków: od dnia 1 stycznia 2023 roku do dnia 31 grudnia 2023 roku, w dni robocze, tj., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w Dziennym Domu Pomocy.

20. Przygotowanie, transport oraz dostarczenie posiłków w naczyniach jednorazowych leży po stronie Wykonawcy i musi być wliczone w cenę osobodnia.

21. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) przygotowania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;

2) dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno –Epidemiologicznej zgodnie z normami HACCP. Transport powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty oraz certyfikaty;

3) przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej gramatury jak i estetyki;

4) podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w przepisach wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia;

5) przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.10. Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej

Przed zmianą:

Data od-do

Po zmianie:

Data do

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.10. Data początkowa okresu obowiązywania

Przed zmianą:

2023-01-01

Po zmianie:

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:

SEKCJA VIII - PROCEDURA

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.1. Termin składania ofert

Przed zmianą:

2022-12-22 10:00

Po zmianie:

2022-12-23 10:30

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.3. Termin otwarcia ofert

Przed zmianą:
2022-12-22 11:00

Po zmianie:
2022-12-23 11:30