

Ogłoszenie nr 540264232-N-2019 z dnia 04-12-2019 r.

Czerwieńsk:

## OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

### OGŁOSZENIE DOTYCZY:

Ogłoszenia o zamówieniu

### INFORMACJE O ZMIENIANYM OGŁOSZENIU

**Numer:** 627593-N-2019

**Data:** 26/11/2019

### SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Gmina Czerwieńsk - Urząd Gminy i Miasta, Krajowy numer identyfikacyjny 52879300000000, ul. Rynek 25, 66-016 Czerwieńsk, woj. lubuskie, państwo Polska, tel. 683 278 565, e-mail ugim@czerwiensk.pl, faks 683 278 091.

Adres strony internetowej (url):

### SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

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

**Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:**

**Numer sekcji:** II

**Punkt:** 3)

**W ogłoszeniu jest:** Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do: wszystkich części.

**W ogłoszeniu powinno być:** Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na dowolną ilość części.

**Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:**

**Numer sekcji:** II

**Punkt:** 4)

**W ogłoszeniu jest:** II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań ) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Zamówienie zostało podzielone na części. Część I 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla uczniów następujących szkół z terenu Gminy Czerwieńsk: a) Szkoły Podstawowej w Nietkowie (świetlica szkolna) – 20 osób ; b) Szkoły Podstawowej w Leśniowie Wielkim (świetlica szkolna) – 10 osób; c) Szkoły Podstawowej w Nietkowicach – 22 osoby. 2. Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów następować będzie od dnia 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym). Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji, tj. ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy. 3. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia dla części I 1. Wykonawca będzie przygotowywał, gotował, a następnie dostarczał i wydawał posiłki uczniom w świetlicach szkolnych wyżej wymienionych szkół w dni nauki szkolnej. 2. Przewiduje się możliwość żywienia uczniów uprawnionych do posiłku w okresie przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć w przypadku prowadzenia w tych okresach zajęć w szkołach, z uwzględnieniem możliwości finansowych Zamawiającego. 3. Wykonawca będzie wydawał posiłki w świetlicach szkolnych oraz w stołówkach w dni nauki, następnie będzie sprzątał pomieszczenia i pozostawiał je w należytym porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych. 5. Dyrektor szkoły będzie zawiadamiał Wykonawcę do godz. 9.00 o ilości koniecznych posiłków w danym dniu. 6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających

aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych. 7. Do przygotowywania posiłków wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku). 8. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa. 9. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. 10. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni – 10 dni. 11. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie zamówienia. 12. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. 13. Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka. 14. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów. 15. Dwudaniowy posiłek składać się będzie z: - zupa na wywarze (300 ml) – 5 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 120 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 200 g – minimum 3 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 320 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu; - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszona) o gramaturze 120 g – 5 razy w tygodniu; - kompot (150 ml) – 5 razy w tygodniu; - dodatek w postaci owocu, jogurtu lub inny dostosowany do obowiązujących przepisów ii mieszczący się w normach żywieniowych – 5 razy w tygodniu. 16. Jakość serwowanych usług: Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), a także Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Wyklucza się: - posiłki na bazie Fastfood; - owoce podawane uczniom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. 17. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw. 18. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do świetlic szkolnych w godzinach od 11:00 do 13:30 własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach. 19. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia (+ 30%, - 30 %) zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2020 r. oraz wrześniu 2020 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może ulec zmianie. 20. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek po posiłkach każdego dnia. Część II 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie czterech posiłków ( w tym dwóch gorących dwudaniowych ) dla: a) Przedszkola w Czerwieńsku - 45 osób, b) Żłobka w Czerwieńsku – 18 osób. 2. Przygotowanie, dostawa i wydanie posiłków następować będzie od dnia 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym). Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji, tj. ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od liczby dzieci objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy. 2. Wymagania dotyczące realizacji

przedmiotu zamówienia dla części II 1. Wykonawca będzie przygotowywał, gotował, a następnie dostarczał i wydawał posiłki dzieciom z Przedszkola w Czerwieńsku i Żłobka w Czerwieńsku. 2. Całodzienny posiłek obejmuje: a) śniadania: potrawy mleczne i mleko pochodne, kanapki, wędliny i kiełbasy, herbata; b) obiad: zupa, drugie danie, surówki, kompot; c) podwieczorek 3. Dostawa posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach ustalonych z Dyrektorem Żłobka i Dyrektorem Przedszkola. 4. Określona dzienna liczba posiłków może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. 5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych. 6. Do przygotowywania posiłków wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku). 7. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach, tj. w specjalistycznych termosach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. 8. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis musi być dostosowany do potrzeb żywieniowych dzieci, np. alergii pokarmowe, diety dla diabetyków, zgłoszonych przez Dyrektora Żłobka lub Dyrektora Przedszkola. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni – 10 dni. 10. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności z postanowieniami ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, normami żywnościowymi, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia. 11. Posiłki muszą być przygotowane w najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów. 12. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 13. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 14. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek po posiłkach każdego dnia. Termin realizacji zamówienia Od dnia 2 stycznia 2020 roku do dnia 31 grudnia 2020 roku.

**W ogłoszeniu powinno być:** Opis przedmiotu zamówienia Zamówienie zostało podzielone na II części. Część I 1. Przedmiotem zamówienia jest : a) przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla uczniów następujących szkół z terenu Gminy Czerwieńsk: – Szkoły Podstawowej w Nietkowie (świetlica szkolna) – 20 osób ; – Szkoły Podstawowej w Leśniowie Wielkim (świetlica szkolna) – 10 osób; b) przygotowanie i dostarczenie czterech posiłków ( w tym dwóch gorących dwudaniowych ) dla dzieci z następujących placówek z terenu Gminy Czerwieńsk: – Przedszkola w Czerwieńsku - 45 osób, – Żłobka w Czerwieńsku – 18 osób. 2. Przygotowanie, dostawa i wydanie posiłków następować będzie od dnia 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym).

Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji, tj. ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od liczby uczniów, dzieci objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy. Część II 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla: a) Szkoły Podstawowej w Nietkowicach– 22 osoby. 2. Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów następować będzie od dnia 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym). Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji, tj. ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy. 3. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia wspólne dla części I i II. – W przypadku szkół : 1. Wykonawca będzie przygotowywał, gotował, a następnie dostarczał i wydawał posiłki uczniom w świetlicach szkolnych wyżej wymienionych szkół w dni nauki szkolnej. 2. Przewiduje się możliwość żywienia uczniów uprawnionych do posiłku w okresie przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć w przypadku prowadzenia w tych okresach zajęć w szkołach, z uwzględnieniem możliwości finansowych Zamawiającego. 3. Wykonawca będzie wydawał posiłki w świetlicach szkolnych oraz w stołówkach w dni nauki, następnie będzie sprzątał pomieszczenia i pozostawiał je w należyтым porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych. 5. Dyrektor szkoły będzie zawiadamiał Wykonawcę do godz. 9.00 o ilości koniecznych posiłków w danym dniu. 6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych. 7. Do przygotowywania posiłków wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku). 8. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa. 9. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. 10. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni – 10 dni. 11. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie zamówienia. 12. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. 13. Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka. 14. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów. 15. Dwudaniowy posiłek składać się będzie z: - zupa na wywarze (300 ml) – 5 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 120 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 200 g – minimum 3 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 320 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu; - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszone) o gramaturze 120 g – 5 razy w tygodniu; - kompot (150 ml) – 5 razy w tygodniu; - dodatek w postaci owocu, jogurtu lub inny dostosowany do obowiązujących przepisów i mieszczący się w normach żywieniowych – 5 razy w tygodniu. 16. Jakość serwowanych usług: Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o

bezpieczeństwie żywności i żywienia ( t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), a także Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Wyklucza się: - posiłki na bazie Fastfood; - owoce podawane uczniom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. 17. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw. 18. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do świetlic szkolnych w godzinach od 11:00 do 13:30 własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach. 19. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia (+ 30%, - 30 %) zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2020 r. oraz wrześniu 2020 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może ulec zmianie. 20. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek po posiłkach każdego dnia. → W przypadku Żłobka i Przedszkola: 1. Wykonawca będzie przygotowywał, gotował, a następnie dostarczał i wydawał posiłki dzieciom z Przedszkola w Czerwieńsku i Żłobka w Czerwieńsku. 2. Całodzienny posiłek obejmuje: a) śniadania: potrawy mleczne i mleko pochodne, kanapki, wędliny i kiełbasy, herbata; b) obiad: zupa, drugie danie, surówki, kompot; c) podwieczorek 3. Dostawa posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach ustalonych z Dyrektorem Żłobka i Dyrektorem Przedszkola. 4. Określona dzienna liczba posiłków może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. 5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych. 6. Do przygotowywania posiłków wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku). 7. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach.t.j. w specjalistycznych termosach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. 8. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis musi być dostosowany do potrzeb żywieniowych dzieci, np. alergie pokarmowe, diety dla diabetyków, zgłoszonych przez Dyrektora Żłobka lub Dyrektora Przedszkola. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni – 10 dni. 10. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności z postanowieniami ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, normami żywnościowymi, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia. 11. Posiłki muszą być przygotowane w najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów. 12. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach

systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 13. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 14. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek po posiłkach każdego dnia. Termin realizacji zamówienia Od dnia 2 stycznia 2020 roku do dnia 31 grudnia 2020 roku.

**Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:**

**Numer sekcji:** III

**Punkt:** 1.3)

**W ogłoszeniu jest:** III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa Określenie warunków: 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, a także nie podlegają wykluczeniu w rozumieniu art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych. W celu spełnienia warunków zawartych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych: 1) W zakresie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności – Wykonawca składa oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych. 2) W zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia – Zamawiający uzna spełnienie tego warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przez upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał co najmniej dwie usługi na dożywianie, z załączeniem dowodów należycie wykonanego zamówienia. 3) W zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia – Wykonawca składa oświadczenie, że personel uczestniczący w realizacji przedmiotu zamówienia posiada aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych wydane przez właściwy organ. 4) W zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej – Wykonawca składa oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych i prywatnych. Ocena spełniania w/w warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia / nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach lub oświadczeniach wyszczególnionych w rozdziale VI SIWZ. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż w/w warunki Wykonawca spełnił. Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób:

**W ogłoszeniu powinno być:** 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, a także nie podlegają wykluczeniu w rozumieniu art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych. W celu spełnienia warunków zawartych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych: 2) W zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia – Zamawiający uzna spełnienie tego warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przez upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał co najmniej dwie usługi na dożywianie, z załączeniem dowodów należycie wykonanego zamówienia. 3) W zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia – Wykonawca składa oświadczenie, że personel uczestniczący w realizacji przedmiotu zamówienia posiada aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych wydane przez właściwy organ. Ocena spełniania w/w warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia / nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach lub oświadczeniach wyszczególnionych w rozdziale VI SIWZ. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż w/w warunki Wykonawca spełnił.

**Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:**

**Numer sekcji:** IV

**Punkt:** 6.2)

**W ogłoszeniu jest:** IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu: Data: 2020-12-06, godzina: 10:00,

**W ogłoszeniu powinno być:** IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu: Data: 2020-12-12, godzina: 10:00,