

Ogłoszenie nr 500299289-N-2018 z dnia 13-12-2018 r.

Rybno:

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

OGŁOSZENIE DOTYCZY:

Ogłoszenia o zamówieniu

INFORMACJE O ZMIENIANYM OGŁOSZENIU

Numer: 657552-N-2018

Data: 05/12/2018

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 51140633000000, ul. Ul. Zajeziorna 58, 13220 Rybno, woj. warmińsko-mazurskie, państwo Polska, tel. 23 696 63 39, e-mail rybno_gops@wp.pl, faks 23 696 63 39.

Adres strony internetowej (url): www.bip.gminarybno.pl

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Punkt: Część nr: 1. Przygotowanie i dowóz posiłków szkolnych dla uczniów Zespołu Szkół w Rybnie i Szkoły Podstawowej w Rybnie

W ogłoszeniu jest: 1) 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:Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie dziennie ok. 300 posiłków przez ok. 190 dni następującego rodzaju: · Poniedziałek , Środa a) zupa (400 ml), pieczywo • Wtorek, Czwartek, Piątek b)drugie danie (300 g) w tym: – mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (100 g) – ziemniaki, ryż, kasza (150 g), sos – surówka, marchewka gotowana, buraczki wiórki (50g) – naleśniki, krokiety lub makaron z sosem (300 g) c) sok w kartoniku (200 ml) (różnorodny smakowo w danym tygodniu) oraz dostawa do punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Rybno. 4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach sytemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016, poz, 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu żywności i Żywienia. 5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 6. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym. 7. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała. 8. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiorów i darowizn. 9. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone , dostarczane do punktów wydawania posiłków i wydawane w poszczególnych szkołach w ilości ok. 300 porcji własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. 10.

Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie. 11. Posiłki muszą być dostarczane transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 12. Wykonawca gorącą zupę i gorące drugie danie winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka). 13. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C - 75°C (+/- 3°C). Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu. 14. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. 15. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodny z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań posiłków ponosi Wykonawca. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia / + 30%, - 30 % / zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2018 r. oraz wrześniu 2018 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości. 18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji. 19. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00. 20. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.

W ogłoszeniu powinno być: 1) 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:Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie dziennie ok. 130 posiłków przez ok. 190 dni następującego rodzaju: · Poniedziałek , Środa a) zupa (400 ml), pieczywo • Wtorek, Czwartek, Piątek b)drugie danie (300 g) w tym: – mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (100 g) – ziemniaki, ryż, kasza (150 g), sos – surówka, marchewka gotowana, buraczki wiórki (50g) – naleśniki, krokiety lub makaron z sosem (300 g) c) sok w kartoniku (200 ml) (różnorodny smakowo w danym tygodniu) oraz dostawa do punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Rybno. 4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach sytemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016, poz, 1154) oraz normami

żywienia i zaleceniami Instytutu żywności i Żywnienia. 5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 6. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym. 7. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała. 8. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiorów i darowizn. 9. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone, dostarczane do punktów wydawania posiłków i wydawane w poszczególnych szkołach w ilości ok. 130 porcji własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. 10. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie. 11. Posiłki muszą być dostarczane transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 12. Wykonawca gorącą zupę i gorące drugie danie winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka). 13. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C - 75°C (+/- 3°C). Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu. 14. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. 15. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodny z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań posiłków ponosi Wykonawca. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia / + 30%, - 30 % / zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2018 r. oraz wrześniu 2018 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości. 18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji. 19. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00. 20. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Punkt: Część 2. Przygotowanie i dowóz posiłków szkolnych dla uczniów Szkoły

Podstawowej w Rumianie, Szkoły Podstawowej w Koszelewach, Szkoły Podstawowej w Żabinach, Szkoły Podstawowej i Niepublicznego Gimnazjum w Hartowcu.

W ogłoszeniu jest: 1) 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:Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie dziennie ok. 300 posiłków przez ok. 190 dni następującego rodzaju: · Poniedziałek , Środa a) zupa (400 ml), pieczywo • Wtorek, Czwartek, Piątek b)drugie danie (300 g) w tym: – mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (100 g) – ziemniaki, ryż, kasza (150 g), sos – surówka, marchewka gotowana, buraczki wiórki (50g) – naleśniki, krokiety lub makaron z sosem (300 g) c) sok w kartoniku (200 ml) (różnorodny smakowo w danym tygodniu) oraz dostawa do punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Rybno. 4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach sytemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016, poz, 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu żywności i Żywnienia. 5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 6. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym. 7. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała. 8. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiorok i darowizn. 9. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone , dostarczane do punktów wydawania posiłków i wydawane w poszczególnych szkołach w ilości ok. 300 porcji własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. 10. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie. 11. Posiłki muszą być dostarczane transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 12. Wykonawca gorącą zupę i gorące drugie danie winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka). 13. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C - 75°C (+/- 3°C). Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu. 14. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. 15. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i

jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań posiłków ponosi Wykonawca. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia / + 30%, - 30 %/ zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2018 r. oraz wrześniu 2018 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości. 18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji. 19. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00. 20. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.

W ogłoszeniu powinno być: 1) 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: Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie dziennie ok. 170 posiłków przez ok. 190 dni następującego rodzaju: · Poniedziałek , Środa a) zupa (400 ml), pieczywo • Wtorek, Czwartek, Piątek b) drugie danie (300 g) w tym: – mięso, ryba, naleśniki lub kopytka (100 g) – ziemniaki, ryż, kasza (150 g), sos – surówka, marchewka gotowana, buraczki wiórki (50g) – naleśniki, krokiety lub makaron z sosem (300 g) c) sok w kartoniku (200 ml) (różnorodny smakowo w danym tygodniu) oraz dostawa do punktów wydawania posiłków w szkołach na terenie Gminy Rybno. 4. Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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, poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu żywności i Żywnienia. 5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 6. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym. 7. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci - porcja normalna i porcja mała. 8. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiórek i darowizn. 9. Przygotowane przez Wykonawcę posiłki będą dowożone , dostarczane do punktów wydawania posiłków i wydawane w poszczególnych szkołach w ilości ok. 170 porcji własnym transportem Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko w ilości zgodnej z zamówieniem Zamawiającego na dany dzień w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. 10. Zamawiający zastrzega sobie u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem, w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie. 11. Posiłki muszą być dostarczane transportem Wykonawcy. Transport dań powinien się odbywać przy użyciu pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 12. Wykonawca gorącą zupę i gorące drugie danie

winien dostarczać w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne wraz z jednorazowymi talerzami i sztućcami (nóż, widelec, łyżka). 13. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C - 75°C (+/- 3°C). Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu. 14. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki. 15. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań posiłków ponosi Wykonawca. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia / + 30%, - 30 %/ zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2018 r. oraz wrześniu 2018 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może nie osiągać dopuszczalnej min. ilości. 18. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia Zamawiającemu i dyrektorom szkół najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji. 19. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00. 20. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: IV.6.2)

Punkt: Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

W ogłoszeniu jest: Data: 2018-12-14, godzina: 10:00,

W ogłoszeniu powinno być: Data: 2018-12-18, godzina: 10:00,