



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

Czarny Bór 2020-06-03

Numer sprawy: ZLO/ZP/2/2020

**ZMIANA TREŚCI
SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, dokonuje się następującej zmiany treści SIWZ w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu na: „Usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze” znak ZLO/ZP/2/2020,

Zmianie ulega pkt. 3 pdpkt 1 SIWZ (Opis przedmiotu zamówienia) dotychczasową treść:

1. Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki dla pacjentów Zakładu. Na zestaw całodzienny składają się 3 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy + napój, kolacja, przygotowane z produktów własnych. Posiłki muszą być ciepłe, przywożone w pojemnikach hermetycznych, odpowiednim transportem, przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy. Siedziba kuchni nie może być oddalona od siedziby Zamawiającego o więcej niż 50 km.

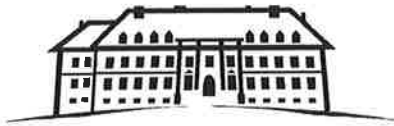
Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:

- a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania **od 0-4⁰ C**,
- b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż **75⁰ C**

Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65⁰ C.

zastępuje się treścią:

1. Wykonawca przygotowuje i dostarczy posiłki dla pacjentów Zakładu. Na zestaw całodzienny składają się 3 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy + napój, kolacja, przygotowane z produktów własnych. Do kolacji i śniadania Zamawiający wymaga



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

podania herbaty. Owoce muszą być podane w formie surowej. Warzywa mogą być podane w formie sałatki. W jadłospisie należy uwzględnić rybę. Posiłki muszą być ciepłe, przywożone w pojemnikach hermetycznych, odpowiednim transportem, przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy. Siedziba kuchni nie może być oddalona od siedziby Zamawiającego o więcej niż 50 km.

Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:

- a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania **od 0-4⁰ C**,
- b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż **75⁰ C**

Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65⁰ C.

Zmianie ulega pkt. 3 pdpkt 12 SIWZ (Opis przedmiotu zamówienia) dotychczasową treść:

12. Wykonawca zapewnia odbiór niespożytych posiłków z Zakładu i ich utylizację zgodnie z przepisami prawa.

zastępuje się treścią:

12. Zamawiający zapewni utylizację niespożytych posiłków i resztek pokonsumpcyjnych.

Zmianie ulega pkt. 3 pdpkt 13 SIWZ (Opis przedmiotu zamówienia) dotychczasową treść:

13. Wykonawca zapewni czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

zastępuje się treścią:

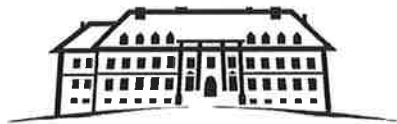
13. Zamawiający zapewnia czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

Zmianie ulega § 3 wzoru umowy (załącznik nr 10 do SIWZ) dotychczasową treść:

§ 3

Warunki realizacji zamówienia

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionego towaru odpowiadającego normom jakościowym i o gramaturze zgodnej ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, a ponadto



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

- w porach zgodnych z ustalonym planem posiłków.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia próbek dostarczanej żywności w ilości wymaganej przez stacje sanitarno – epidemiologiczne.
 3. Wykonawca zapewnia odbiór i składowanie resztek pokonsumpcyjnych z Zakładu.
 4. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków (minimum dwie osoby) posiadają aktualne orzeczenia lekarskie wydane na podstawie wyników badań sanitarno-epidemiologicznych oraz że samochody do przewozu żywności posiadają pozytywną opinię sanitarną.
 5. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania dostarczonych posiłków. Wszelkie niezgodności (gramatura posiłków, temperatura posiłków) zgłaszane są Kierownikowi komórki i odnotowywane w rejestrze niezgodności, celem ich natychmiastowego usunięcia.
 6. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
 7. W przypadku niedostarczenia posiłków w terminie, Zamawiający, w razie nie zapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi przez inny podmiot, może kupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po wyższych cenach w stosunku do cen podanych w Umowie. Powyższe terminy nie ograniczają prawa Zamawiającego do natychmiastowego zakupu na koszt i ryzyko Wykonawcy usługi od innego dostawcy, w przypadku gdyby po stronie Zamawiającego mogłaby powstać rażąca szkoda.
 8. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne określone w § 8
 9. Wykonawca zobowiązuje się do: świadczenia usługi przygotowania i transportu całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu,
 10. Przestrzegania zapisów Ustawy z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2018r,poz. 1541 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy,
 11. Prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
 12. Zgłaszania wszelkich zmian w jadłospisie. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu przez dietetyka.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

13. Dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu:

śniadanie: 6.30

obiad : 12.30

kolacja: 18.00

14. Wykonawca zapewnienia odpowiednią temperaturę posiłków i napojów, tj.

Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:

a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania **od 0-4⁰ C**,

b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż **75⁰ C**

Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65⁰ C

15. Wykonawca zobowiązuje się do utylizacji odpadów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawnych. Wykonawca z chwilą podpisania umowy dostarczy potwierdzoną za zgodności z oryginałem kserokopię umowy z firmą zajmującą się utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. W przypadku utraty ważności ww. dokumentu w trakcie trwania umowy – przedłożenie nowej umowy z firmą odbierającą odpady w miesiącu upływu ważności. Nie zrealizowanie tego obowiązku może być powodem rozwiązania niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
16. Wykonawca dokona co najmniej 1 raz w roku ocenę jakościową wyrobu gotowego a jej wyniki przedstawi zamawiającemu (przed podpisaniem umowy i w trakcie realizacji umowy).
17. Zapewnienia tradycyjnych posiłków w okresie Świąt (Wielkanoc, Wigilia)
18. Mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie
19. Pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami). Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę i wystawienia Protokołu wadliwej dostawy/usługi skutkującego karą finansową w przypadku wykrycia nieprawidłowości w przygotowaniu i przechowywaniu próbek.
20. Odnawiania polisy OC w wymaganym zakresie przez cały okres trwania umowy i niezwłocznego przedłożenia nowej polisy Zamawiającemu. W przypadku stwierdzenia w czasie kontroli braku polisy Zamawiający odstąpi od umowy z winy Wykonawcy.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

21. Ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
22. Dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
23. Przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy,
24. Reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,
25. przekazywania kopii protokołów z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną,
26. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
27. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb zgodnie z przepisami prawa
28. Wykonawca oświadcza, że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia
.....
(stosownie do zastrzeżenia Zamawiającego zawartego w SIWZ, nie mogą być powierzone podwykonawcom czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków). Wykonanie części zamówienia przy pomocy podwykonawców nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków niniejszej umowy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy.
29. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków
30. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.
31. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

32. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości posiłków, niż określone w SIWZ. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

zastępuje się treścią:

§ 3

Warunki realizacji zamówienia

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionego towaru odpowiadającego normom jakościowym i o gramaturze zgodnej ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, a ponadto w porach zgodnych z ustalonym planem posiłków.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia próbek dostarczanej żywności w ilości wymaganej przez stacje sanitarno – epidemiologiczne.
3. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków (minimum dwie osoby) posiadają aktualne orzeczenia lekarskie wydane na podstawie wyników badań sanitarno-epidemiologicznych oraz że samochody do przewozu żywności posiadają pozytywną opinię sanitarną.
4. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania dostarczonych posiłków. Wszelkie niezgodności (gramatura posiłków, temperatura posiłków) zgłaszane są Kierownikowi komórki i odnotowywane w rejestrze niezgodności, celem ich natychmiastowego usunięcia.
5. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
6. W przypadku niedostarczenia posiłków w terminie, Zamawiający, w razie nie zapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi przez inny podmiot, może kupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po wyższych cenach w stosunku do cen podanych w Umowie. Powyższe terminy nie ograniczają prawa Zamawiającego do natychmiastowego zakupu na koszt i ryzyko Wykonawcy usługi od innego dostawcy, w przypadku gdyby po stronie Zamawiającego mogłaby powstać rażąca szkoda.
7. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne określone w § 8
8. Wykonawca zobowiązuje się do: świadczenia usługi przygotowania i transportu całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu,
9. Przestrzegania zapisów Ustawy z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

jednolity: Dz. U. 2018r,poz. 1541 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy,

10. Prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
11. Zgłaszania wszelkich zmian w jadłospisie. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu przez dietetyka.
12. Dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu:

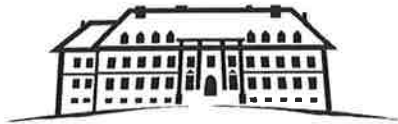
śniadanie: 6.30

obiad : 12.30

kolacja: 18.00

13. Wykonawca zapewnienia odpowiednią temperaturę posiłków i napojów, tj.
Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:
 - a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania **od 0-4⁰ C**,
 - b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż **75⁰ C**

Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65⁰ C
14. Wykonawca dokona co najmniej 1 raz w roku ocenę jakościową wyrobu gotowego a jej wyniki przedstawi zamawiającemu (przed podpisaniem umowy i w trakcie realizacji umowy).
15. Zapewnienia tradycyjnych posiłków w okresie Świąt (Wielkanoc, Wigilia)
16. Mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie.
17. Pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami). Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę i wystawienia Protokołu wadliwej dostawy/usługi skutkującego karą finansową w przypadku wykrycia nieprawidłowości w przygotowaniu i przechowywaniu próbek.
18. Odnawiania polisy OC w wymaganym zakresie przez cały okres trwania umowy i niezwłocznego przedłożenia nowej polisy Zamawiającemu. W przypadku stwierdzenia w czasie kontroli braku



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

polisy Zamawiający odstąpi od umowy z winy Wykonawcy.

19. Ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
20. Dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
21. Przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy,
22. Reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,
23. Przekazywania kopii protokołów z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną,
24. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
25. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb zgodnie z przepisami prawa
26. Wykonawca oświadcza, że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia
.....
(stosownie do zastrzeżenia Zamawiającego zawartego w SIWZ, nie mogą być powierzone podwykonawcom czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków). Wykonanie części zamówienia przy pomocy podwykonawców nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków niniejszej umowy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy.
27. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków.
28. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.
29. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

zatrucia pokarmowego.

30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości posiłków, niż określone w SIWZ.
Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

Zmianie ulega § 8 pkt 1a wzoru umowy (załącznik nr 10 do SIWZ) dotychczasową treść:

1. Wykonawca zapłaci karę umowną:

a) za niedostarczenie posiłku w ustalonym terminie z przyczyn zależnych od Wykonawcy, równowartość 50% wartości faktur z miesiąca poprzedzającego zaistniałą sytuację,

zastępuje się treścią:

1. Wykonawca zapłaci karę umowną:

a) za niedostarczenie posiłku w ustalonym terminie z przyczyn zależnych od Wykonawcy, równowartość 25% wartości faktur z miesiąca poprzedzającego zaistniałą sytuację,

Zmianie ulega załącznik nr 1 do wzoru umowy w pkt. 12 dotychczasową treść:

12. Wykonawca zapewnia odbiór niespożytych posiłków z Zakładu i ich utylizację zgodnie z przepisami prawa.

zastępuje się treścią:

12. Zamawiający zapewni utylizację niespożytych posiłków i resztek pokonsumpcyjnych.

Zmianie ulega załącznik nr 1 do wzoru umowy w pkt. 13 dotychczasową treść:

13. Wykonawca zapewni czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

zastępuje się treścią:

13. Zamawiający zapewnia czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

Pozostałe zapisy Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia nie ulegają zmianie.

W związku z powyższym zmianie ulega termin składania ofert. Ofertę składać należy, w terminie **do 15.06.2020 r. do godziny 10:00.**

Otwarcie ofert nastąpi: **15.06.2020 r. o godz. 10:15.**

DYREKTOR
Zakładu Lecznictwa Odwykowego
dla Osób Uzależnionych od Alkoholu
w Czarnym Borze

mgr Jacek Kusprzak
Specjalista psychoterapii uzależnień