

DAG.241.6.2019

### Zmiana zapisów SIWZ

Dot. usługa kompleksowej organizacji wyjazdu studyjnego do województwa kujawsko-pomorskiego pt. „Rolnictwo zaangażowane społecznie - jako innowacyjny kierunek działalności pozarolniczej”

Zgodnie z art. 38 ust 4 ustawy prawo zamówień publicznych zamawiający zmienia treść SIWZ – załącznik nr 5 – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

W załączniku nr 5 jest:

„2. Wyżywienie – Wykonawca zapewni podczas każdego dnia wyjazdu wyżywienie dla 25 uczestników wyjazdu w formie:

- Obiad – łącznie 3 x 25 osób, (poza miejscem zakwaterowania) spożywany przy stołach na siedząco, w naczyniach porcelanowych/szklanych ze sztućcami ze stali nierdzewnej składający się z: I danie – zupa porcja co najmniej 250-300 ml na osobę (opcjonalnie z dodatkiem pieczywa), II danie - co najmniej 150 g porcja mięsa, drobiu lub ryby na osobę, co najmniej 200 g dodatków (ziemniaki, frytki, ryż, kasza, kluski, makaron) na osobę, co najmniej 2 rodzaje surówki po 100 g na osobę, kompot lub sok 250 ml na osobę, deser: ciastko porcja 150 g na osobę. Wykonawca zagwarantuje osobom o innych preferencjach kulinarnych niż tradycyjne (np. wegetarianie) ciepły posiłek o gramaturze równoważnej posiłkowi mięsnemu – po zgłoszeniu, co najmniej 3 dni przed podaniem posiłku. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.
- Wykonawca zapewni do każdego posiłku bez ograniczeń: napoje, wodę, kawę i herbatę.
- Posiłki świadczone podczas wyjazdu studyjnego muszą być sporządzone na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki winny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, powinny składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów np. klopsy, gołąbki. Miejsca spożywania posiłków muszą spełniać warunki wymagane do świadczenia usług gastronomicznych i być zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.”

#### W załączniku nr 5 powinno być

„2. Wyżywienie – Wykonawca zapewni podczas każdego dnia wyjazdu wyżywienie dla 25 uczestników wyjazdu w formie:

- Obiad – łącznie 3 x 25 osób, (poza miejscem zakwaterowania) spożywany przy stołach na siedząco, w naczyniach porcelanowych/szklanych ze sztućcami ze stali nierdzewnej składający się z: I danie – zupa porcja co najmniej 250-300 ml na osobę (opcjonalnie z dodatkiem pieczywa), II danie - co najmniej 150 g porcja mięsa, drobiu lub ryby na osobę, co najmniej 200 g dodatków (ziemniaki, frytki, ryż, kasza, kluski, makaron) na osobę, co najmniej 2 rodzaje surówki po 100 g na osobę, kompot lub sok 250 ml na osobę, deser: ciastko porcja 150 g na osobę. Wykonawca zagwarantuje osobom o innych preferencjach kulinarnych niż tradycyjne (np. wegetarianie) ciepły posiłek o gramaturze równoważnej posiłkowi mięsnemu – po zgłoszeniu, co najmniej 3 dni przed podaniem posiłku. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.

- **Kolacja regionalna (w formie bufetu) w miejscu zakwaterowania lub na trasie wyjazdu (2 kolacje x 25 osób), spożywana przy stołach na siedząco, w naczyniach porcelanowych/szklanych ze sztućcami ze stali nierdzewnej, składająca się z: dania regionalnego gorącego minimum dwa do wyboru, zimnej płyty: sałatka 2 rodzaje (min.150g /na osobę), pieczywo regionalne jasne i ciemne (łącznie min. 300g na osobę), masło, sery 2 rodzaje, wędliny regionalne 3 rodzaje, świeże warzywa, kawa (min. 200 ml/os.), herbata różne smaki (min, 200 ml/os.), mleko lub śmietanka do kawy, cukier, cytryna.**
- Wykonawca zapewni do każdego posiłku bez ograniczeń: napoje, wodę, kawę i herbatę.
- Posiłki świadczone podczas wyjazdu studyjnego muszą być sporządzone na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki winny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, powinny składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów np. klopsy, gołąbki. Miejsca spożywania posiłków muszą spełniać warunki wymagane do świadczenia usług gastronomicznych i być zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną.”

**Zamawiający przedłuża termin składania ofert do dnia 19.04.2019 r. do godz. 11:00.**

**Otwarcie ofert nastąpi dnia 19.04.2019 r. o godz. 12:30**

Pozostałe zapisy SIWZ i załączników nie ulegają zmianie.

Z poważaniem

DYREKTOR



*mgr inż. Wiesław Orzędowski*

