

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
„Gorące posiłki w 2023 r.”**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) Nazwa zamawiającego:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 002513494
- 1.4.) Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) Ulica:** ul. Św. Ducha 90
- 1.4.2.) Miejscowość:** Inowrocław
- 1.4.3.) Kod pocztowy:** 88-100
- 1.4.4.) Województwo:** kujawsko-pomorskie
- 1.4.5.) Kraj:** Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL617 - Inowrocławski
- 1.4.7.) Numer telefonu:** +48 52 357 10 31
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej:** zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.mopsinowroclaw.samorzady.pl
- 1.5.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego
- 1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Ochrona socjalna

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA**

- 3.1.) Nazwa zmienianego ogłoszenia:**
Ogłoszenie o zamówieniu
- 3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2022/BZP 00481611
- 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 (Część zamówienia nr 2)**

Przed zmianą:

4.2 część nr 2 zamówienia: składa się z zakresu 2a, 2b i 2c:

2a. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu od poniedziałku do piątku w okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r., w godz. od 12:15 do 13:00, dla przeciętnie 45 osób dziennie. Po wstępnym uzgodnieniu z uczestnikami i opiekunami w 2023 r. planowana jest przerwa: 02.05.2023 r., przerwa wakacyjna w okresie od 17 lipca 2023 r. do 28 lipca 2023 r. oraz przerwa świąteczna w okresie od 27 grudnia 2023 r. do 29 grudnia 2023 r.

2. Zamawiający zakłada, że minimalna liczba obiadów wyniesie 6 870 szt., natomiast maksymalna liczba godzin w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 10 620 szt.

3. Liczba obiadów określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w 2023 r. ŚDS zastrzega sobie prawo do zmiany liczby zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb oraz do złożenia zamówienia lub jego rezygnacji w określonym dniu i w określonych godzinach w związku z np. wyjazdem na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje 15 dniową przerwę w ciągu roku. ŚDS codziennie do godz. 9:30 poda zamawianą liczbę obiadów w danym dniu.

4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku wraz z dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

6. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

7. Obiady będą dostarczane do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego w Środowiskowym Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

8. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.

9. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

10. Wykonawca usuwa na własny koszt z terenu Środowiskowego Domu Samopomocy wszelkie odpady pokonsumpcyjne - w tym naczynia i sztućce jednorazowe w dniu dostarczenia posiłków.

2b. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu od poniedziałku do niedzieli w okresie 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r., w godzinach od 12:15 do 13:00, dla przeciętnie 2 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 1 i nie większa niż 3 dziennie.

2. Zamawiający zakłada, że w okresie realizacji umowy średnia liczba obiadów wyniesie 730 szt., minimalna liczba obiadów wyniesie 608 szt., natomiast maksymalna liczba godzin w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 876 szt..

3. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

6. Obiady będą dostarczane do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.

8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

2c. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków w szczególności dla starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 9 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 8 i nie większa niż 23 dziennie.
2. Zamawiający zakłada, że w okresie realizacji umowy średnia liczba obiadów wyniesie 3285 szt., minimalna liczba obiadów wyniesie 2738 szt., natomiast maksymalna liczba godzin w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 3942 szt..
3. Zamawiający wymaga, aby:
 - 1) obiad/posiłek składał się z:
 - pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
 - drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamienniki: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)
 Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.
 - 2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymagania sanitarno-epidemiologiczne;
 - 3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równoważności kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równoważności kalorycznej obiadu mięsnego.
5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
6. obiady będą dostarczane w szczególności do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców miasta Inowrocławia.
7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymagania sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.
8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

Po zmianie:

4.2 część nr 2 zamówienia: składa się z zakresu 2a, 2b i 2c:

2a. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu od poniedziałku do piątku w okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r., w godz. od 12:15 do 13:00, dla przeciętnie 45 osób dziennie. Po wstępnym uzgodnieniu z uczestnikami i opiekunami w 2023 r. planowana jest przerwa: 02.05.2023 r., przerwa wakacyjna w okresie od 17 lipca 2023 r. do 28 lipca 2023 r. oraz przerwa świąteczna w okresie od 27 grudnia 2023 r. do 29 grudnia 2023 r.
2. Zamawiający zakłada, że minimalna liczba obiadów wyniesie 6 870 szt., natomiast maksymalna liczba obiadów w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 10 620 szt.
3. Liczba obiadów określona została szacunkowo i może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w 2023 r. ŚDS zastrzega sobie prawo do zmiany liczby zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb oraz do złożenia zamówienia lub jego rezygnacji w określonym dniu i w określonych godzinach w związku z np. wyjazdem na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje 15 dniową przerwę w ciągu roku. ŚDS codziennie do godz. 9:30 poda zamawianą liczbę obiadów w danym dniu.
4. Zamawiający wymaga, aby:
 - 1) obiad/posiłek składał się z:
 - pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
 - drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamienniki: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)
 Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku wraz z dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku.
 - 2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymagania sanitarno-epidemiologiczne;
 - 3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
6. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
7. Obiady będą dostarczane do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego w Środowiskowym Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
8. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.
9. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.
10. Wykonawca usuwa na własny koszt z terenu Środowiskowego Domu Samopomocy wszelkie odpady pokonsumpcyjne - w tym naczynia i sztućce jednorazowe w dniu dostarczenia posiłków.

2b. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu od poniedziałku do niedzieli w okresie 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r., w godzinach od 12:15 do 13:00, dla przeciętnie 2 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 1 i nie większa niż 3 dziennie.
2. Zamawiający zakłada, że w okresie realizacji umowy średnia liczba obiadów wyniesie 730 szt., minimalna liczba obiadów wyniesie 608 szt., natomiast maksymalna liczba godzin w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 876 szt..
3. Zamawiający wymaga, aby:
 - 1) obiad/posiłek składał się z:
 - pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
 - drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)
 Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.
 - 2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;
 - 3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.
4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
6. Obiady będą dostarczane do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.
8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

2c. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków w szczególności dla starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 9 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 8 i nie większa niż 23 dziennie.
2. Zamawiający zakłada, że w okresie realizacji umowy średnia liczba obiadów wyniesie 3285 szt., minimalna liczba obiadów wyniesie 2738 szt., natomiast maksymalna liczba godzin w całym okresie realizacji umowy nie przekroczy 3942 szt..
3. Zamawiający wymaga, aby:
 - 1) obiad/posiłek składał się z:
 - pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)
 - drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g) oraz mięso

(nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne;

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

6. Obiady będą dostarczane w szczególności do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców miasta Inowrocławia.

7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności zatwierdzonym przez właściwy organ.

8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.