

Ogłoszenie powiązane:

**Ogłoszenie nr 119817-2016 z dnia 2016-07-05 r.** Ogłoszenie o zamówieniu - Bartoszyce

1. Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na przygotowaniu, dowiezieniu i wydaniu posiłków dla dzieci i młodzieży w następujących placówkach oświatowych: 1) Szkoła Podstawowa w Bezedach -wydanie posiłków budynek po byłym...

Termin składania ofert: 2016-07-18

## Numer ogłoszenia: 135929 - 2016; data zamieszczenia: 14.07.2016

### OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

**Ogłoszenie dotyczy:** Ogłoszenia o zamówieniu.

**Informacje o zmienianym ogłoszeniu:** 119817 - 2016 data 05.07.2016 r.

#### **SEKCJA I: ZAMAWIAJACY**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Pieniężnego 10 A, 11-200 Bartoszyce, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 89 762 18 90, 762 18 91, fax. 89 762 18 92.

#### **SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU**

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

Ⓞ **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** II, pkt1.4.

Ⓞ **W ogłoszeniu jest:** 1. Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na przygotowaniu, dowiezieniu i wydaniu posiłków dla dzieci i młodzieży w następujących placówkach oświatowych: 1) Szkoła Podstawowa w Bezedach -wydanie posiłków budynek po byłym przedszkolu I zmiana w godz. 10:15-10:40, -wydawania posiłków budynek główny szkoły II zmiana w godz. 11:25-11:40, 2) Szkoła Podstawowa w Galinach -wydanie posiłków godz. 11.35 - 11.55, 3) Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Krawczykach -wydanie posiłków godz. 11.05 - 11.25 4) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Sokolicy -wydanie posiłków I zmiana w godz. 10:20-10:35, II zmiana w godz. 11:20-11:35, 5) Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach -wydanie posiłków godz. 11:30-11:50, 6) Szkoła Podstawowa im. J. H. Dąbrowskiego w Żydowie -wydanie posiłków godz. 11:15-11:35, 7) Gimnazjum im. Straży Granicznej w Bezedach (Wykonawca dla uczniów Gimnazjum w Bezedach, zobowiązany jest do wydawania posiłków w pomieszczeniach kuchennych Szkoły Podstawowej w Bezedach), -wydanie posiłków godz. 12.30 - 12.45 8) Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika w Kinkajmach -wydanie posiłków godz. 10:35-10:50. 2. W roku szkolnym 2014/2015 z posiłków korzystała średnio następująca liczba uczniów: L.p. Placówka oświatowa Ilość obiadów finansowanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej Ilość obiadów opłacanych indywidualnie i przez inne podmioty Razem 1 Gimnazjum im. Straży Granicznej w Bezedach 38 - 38 2 Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika w Kinkajmach 18 4 22 3 Szkoła Podstawowa w Bezedach 58 - 58 4 Szkoła Podstawowa w Galinach 19 15 34 5 Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Krawczykach 14 42 56 6 Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Sokolicy 39 24 63 7 Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach 57 18 75 8 Szkoła Podstawowa im. J. H. Dąbrowskiego w Żydowie 37 5 42 3. Wymaga się przygotowania posiłków w miejscach, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanych do przygotowywania posiłków, z całym niezbędnym zapleczem, a następnie dostarczenie przygotowanych posiłków przez Wykonawcę do w/w placówek oświatowych. Zamawiający zapewnia jedynie możliwość przechowywania i mycia naczyń po spożytych posiłkach. W tym celu Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z niezbędnymi pomieszczeniami zaplecza kuchennego z wyposażeniem w niezbędny sprzęt. 4. Pomieszczenia kuchenne wraz z zapleczem stanowią jeden kompleks, wydzielony z pozostałej części obiektu, pomieszczenia nie są opomiarowane w liczniki zimnej i ciepłej wody oraz energii elektrycznej. Raz w miesiącu Wykonawca będzie obciążony za zużycie wody, odbiór ścieków i zużycie energii elektrycznej w zryczałtowanej miesięcznej wysokości brutto: 1) w Szkole Podstawowej w Bezedach - 247,50 zł 2) w Szkole Podstawowej w Galinach -103,50 zł 3) w Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika w Kinkajmach -112,67 zł 4) w Szkole Podstawowej w Krawczykach - 40,50zł 5) w Szkole Podstawowej w Sokolicy - 77,00 zł 6) w Szkole Podstawowej w Wojciechach - 105,57 zł 7) w Szkole Podstawowej w Żydowie - 285,00 zł. 5. Przewiduje się, że w okresie trwania zamówienia liczba stołujących może się zmieniać. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości wydawanych obiadów w zależności od ilości dzieci, którym Zamawiający zobowiązany jest pokrywać koszty posiłków wynikających z obowiązujących przepisów. 6. Zapłata za obiady dokonywana będzie przez Zamawiającego. Prawo do korzystania z obiadów mają również

uczniowie, za których zapłaty dokonywać będą ich rodzice. 7. Zamawiający nie zapewnia ile osób i w jakim okresie będzie korzystało z posiłków, za które Zamawiający nie jest zobowiązany do pokrycia kosztów posiłków. 8. Zamawiający wymaga serwowania obiadów jednodaniowych, w tym 2 razy w tygodniu (poniedziałek i czwartek) zupa z dodatkiem białka zwierzęcego w celu zwiększenia wartości energetycznej, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. 9. Zamawiający przygotował jadłospis (zał. nr 5 do SIWZ). Wykonawca obowiązany jest realizować dania wyłącznie z tego jadłospisu. Jadłospis będzie realizowany w ten sposób, aby w ciągu całego okresu zawarcia umowy wszystkie dania były wykonane z tą samą częstotliwością. Jadłospis musi być wykonywany cały, przemiennie. W stworzonym jadłospisie poszczególne potrawy z części 1, 2 i 3 można komponować ze sobą w dowolny sposób. Dostarczane posiłki powinny charakteryzować się w momencie ich wydawania w temperaturę: zupa - min. 75 st. C danie główne - min. 65 st. C 10. Składniki użyte do ugotowania obiadów wskazane w tabeli to tylko podstawowe składniki z jakich musi skorzystać Wykonawca aby ugotować obiad. Każdy obiad należy ugotować zgodnie ze sztuką kulinarną i zasadami żywienia, używając wószczyzny oraz przypraw kuchennych, tak aby obiad był smaczny i apetycznie wyglądał. 11. Dowieszenie posiłków winno nastąpić w godzinach wymienionych w Rozdziale III pkt. 1 nie wcześniej niż 15 min przed wyznaczonym czasem. W związku z tym, wszystkie dania z wyjątkiem owoców, jogurtów, surówek i pieczywa muszą być podane gorące. 12. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn: Dz. U. z 2015 r. poz. 594) i norm żywienia oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jedn: Dz. U. z 2015 r. poz. 1412). 13. W przypadku kiedy dzieci korzystające z posiłków szkolnych jadą na wycieczkę, zawody szkolne itp. organizowane przez szkołę, a na wyjeździe nie będzie zapewniony posiłek, wówczas Wykonawca będzie obowiązany zapewnić dzieciom suchy prowiant. Suchy prowiant składać się będzie z bułki (90g) z masłem i wędliną lub serem żółtym, bułki słodkiej, soku owocowego 0,5 litra i owocu (130g). Suchy prowiant powinien być dostarczony świeży w dniu wyjazdu dzieci. Szkoła powinna zgłosić takie zapotrzebowanie na 2 dni przed wyjazdem dzieci. 14. Do każdego obiadu dziecko musi otrzymać 200 ml kompotu ugotowanego z owoców. 15. obiady powinny być podane w sposób apetyczny, zachęcający dzieci do zjedzenia posiłku, a smak obiadów powinien być zróżnicowany. 16. Raz na dwa tygodnie (do piątku do godz. 10:00) Wykonawca zobowiązuje się przekazać Zamawiającemu drogą elektroniczną na adres bartoszyce\_gops@poczta.onet.pl jadłospis dwutygodniowy w celu zapoznania się Zamawiającego ze zgodnością zamówienia. Pierwszy jadłospis zostanie przekazany Zamawiającemu do dnia 29 sierpnia 2016 r. do godz. 10:00 i obejmować będzie okres od 02 września do 15 września 2016 r. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli, zgodność jadłospisu z wykonanym w danym dniu obiadem. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli obiadu (smak, temperatura, świeżość). 18. Do wyprodukowania obiadu powinny być użyte produkty świeże i wysokiej jakości. Posiłki powinny być doprawione zgodnie z gustami i preferencjami dzieci. 19. Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania posiłków po cenie ustalonej przez Wykonawcę: a) pracownikom placówek oświatowych, obejmujących zamówienie, b) uczniom placówki, których rodzice opłacają posiłki we własnym zakresie, c) za zgodą Zamawiającego osobom trzecim. 20. Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie na potrzeby uczniów i pracowników szkół usług gastronomicznych przy zastosowaniu marży-oferta wg uznania. 21. W celu prowadzenia usług żywienia Zamawiający zawrze umowę użyczenia pomieszczeń bloku żywieniowego wraz z niezbędnym wyposażeniem. Protokolarne przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorami poszczególnych jednostek oświatowych. 22. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem remontów pomieszczeń oraz przekazanych mu urządzeń, a ponadto do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego, stosownie do wymagań Sanepidu i Państwowej Inspekcji Pracy, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na w/w roboty. 23. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na gromadzenie nieczystości stałych, usuwanie tych nieczystości na własny koszt przez podmiot uprawniony, składając uprzednio deklarację w Urzędzie Gminy w Bartoszycach. W dniu podpisania umowy Zamawiający zażąda kserokopii deklaracji potwierdzonej przez Urząd Gminy w Bartoszycach. 24. Prowadzenie żywienia winno nastąpić od dnia 2 września 2016 roku. 25. Zaleca się, aby Wykonawca odwiedził i obejrzał pomieszczenia, w których będzie świadczył usługę. Zaleca się, aby Wykonawca na własną odpowiedzialność i ryzyko pozyskał dla siebie wszystkie informacje, które mogą być niezbędne w przygotowaniu oferty i przy zawieraniu umowy na realizację zamówienia. Koszt takiej wizyty ponosi oferent. 26. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może wyposażyć w sprzęt kuchenny blok żywieniowy na własny koszt. 27. Wykonawca jest obowiązany do sprzątnięcia pomieszczeń, utrzymania w czystości sprzętu i wyposażenia kuchni po wydanych posiłkach. 28. Zamawiający zastrzega, że w przypadku udzielenia zamówienia wybranemu Wykonawcy, Wykonawca ten może powierzyć podwykonawcy tylko tę część zamówienia, która obejmuje dostarczenie przygotowanych posiłków..

☉ **W ogłoszeniu powinno być:** 1. Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na przygotowaniu, dowieszeniu i wydaniu posiłków dla dzieci i młodzieży w następujących placówkach oświatowych: 1) Szkoła Podstawowa w Bezedach -wydanie posiłków budynek po byłym

przedszkolu I zmiana w godz. 10:15-10:40, -wydawania posiłków budynek główny szkoły II zmiana w godz. 11:25-11:40, 2) Szkoła Podstawowa w Galinach -wydanie posiłków godz. 11.35 - 11.55, 3) Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Krawczykach -wydanie posiłków godz. 11.05 - 11.25 4) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Sokolicy -wydanie posiłków I zmiana w godz. 10:20-10:35, II zmiana w godz. 11:20-11:35, 5) Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach -wydanie posiłków godz. 11:30-11:50, 6) Szkoła Podstawowa im. J. H. Dąbrowskiego w Żydowie -wydanie posiłków godz. 11:15-11:35, 7) Gimnazjum im. Straży Granicznej w Bezedach (Wykonawca dla uczniów Gimnazjum w Bezedach, zobowiązany jest do wydawania posiłków w pomieszczeniach kuchennych Szkoły Podstawowej w Bezedach), -wydanie posiłków godz. 12.30 - 12.45 8) Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika w Kinkajmach -wydanie posiłków godz. 10:35-10:50. 2. W roku szkolnym 2014/2015 z posiłków korzystała średnio następująca liczba uczniów: L.p. Placówka oświatowa Ilość obiadów finansowanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej Ilość obiadów opłacanych indywidualnie i przez inne podmioty Razem 1 Gimnazjum im. Straży Granicznej w Bezedach 38 - 38 2 Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika w Kinkajmach 18 4 22 3 Szkoła Podstawowa w Bezedach 58 - 58 4 Szkoła Podstawowa w Galinach 19 15 34 5 Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Krawczykach 14 42 56 6 Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Sokolicy 39 24 63 7 Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach 57 18 75 8 Szkoła Podstawowa im. J. H. Dąbrowskiego w Żydowie 37 5 42 3. Wymaga się przygotowania posiłków w miejscach, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanych do przygotowywania posiłków, z całym niezbędnym zapleczem, a następnie dostarczenie przygotowanych posiłków przez Wykonawcę do w/w placówek oświatowych. Zamawiający zapewnia jedynie możliwość przechowywania i mycia naczyń po spożytych posiłkach. W tym celu Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z niezbędnymi pomieszczeniami zaplecza kuchennego z wyposażeniem w niezbędny sprzęt. 4. Pomieszczenia kuchenne wraz z zapleczem stanowią jeden kompleks, wydzielony z pozostałej części obiektu, pomieszczenia nie są opomiarowane w liczniki zimnej i ciepłej wody oraz energii elektrycznej. Raz w miesiącu Wykonawca będzie obciążany za zużycie wody, odbiór ścieków i zużycie energii elektrycznej w zryczałtowanej miesięcznej wysokości brutto: 1) w Szkole Podstawowej w Bezedach - 247,50 zł 2) w Szkole Podstawowej w Galinach -103,50 zł 3) w Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika w Kinkajmach -112,67 zł 4) w Szkole Podstawowej w Krawczykach - 40,50zł 5) w Szkole Podstawowej w Sokolicy - 77,00 zł 6) w Szkole Podstawowej w Wojciechach - 105,57 zł 7) w Szkole Podstawowej w Żydowie - 285,00 zł. 5. Przewiduje się, że w okresie trwania zamówienia liczba stołujących może się zmieniać. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości wydawanych obiadów w zależności od ilości dzieci, którym Zamawiający zobowiązany jest pokrywać koszty posiłków wynikających z obowiązujących przepisów. 6. Zapłata za obiady dokonywana będzie przez Zamawiającego. Prawo do korzystania z obiadów mają również uczniowie, za których zapłaty dokonywać będą ich rodzice. 7. Zamawiający nie zapewnia ile osób i w jakim okresie będzie korzystało z posiłków, za które Zamawiający nie jest zobowiązany do pokrycia kosztów posiłków. 8. Zamawiający wymaga serwowania obiadów jednodaniowych, w tym 2 razy w tygodniu (poniedziałek i czwartek) zupa z dodatkiem białka zwierzęcego w celu zwiększenia wartości energetycznej, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. 9. Zamawiający przygotował jadłospis (zał. nr 5 do SIWZ). Wykonawca obowiązany jest realizować dania wyłącznie z tego jadłospisu. Jadłospis będzie realizowany w ten sposób, aby w ciągu całego okresu zawarcia umowy wszystkie dania były wykonane z tą samą częstotliwością. Jadłospis musi być wykonywany cały, przemiennie. W stworzonym jadłospisie poszczególne potrawy z części 1, 2 i 3 można komponować ze sobą w dowolny sposób. Dostarczane posiłki powinny charakteryzować się w momencie ich wydawania w temperaturę: zupa - min. 75 st. C danie główne - min. 65 st. C 10. Składniki użyte do ugotowania obiadów wskazane w tabeli to tylko podstawowe składniki z jakich musi skorzystać Wykonawca aby ugotować obiad. Każdy obiad należy ugotować zgodnie ze sztuką kulinarną i zasadami żywienia, używając wószczyzny oraz przypraw kuchennych, tak aby obiad był smaczny i apetycznie wyglądał. 11. Dowiezienie posiłków winno nastąpić w godzinach wymienionych w Rozdziale III pkt. 1 nie wcześniej niż 15 min przed wyznaczonym czasem. W związku z tym, wszystkie dania z wyjątkiem owoców, jogurtów, surówek i pieczywa muszą być podane gorące. 12. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn: Dz. U. z 2015 r. poz. 594) i norm żywienia oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jedn: Dz. U. z 2015 r. poz. 1412). 13. W przypadku kiedy dzieci korzystające z posiłków szkolnych jadą na wycieczkę, zawody szkolne itp. organizowane przez szkołę, a na wyjeździe nie będzie zapewniony posiłek, wówczas Wykonawca będzie obowiązany zapewnić dzieciom suchy prowiant. Suchy prowiant składać się będzie z bułki (90g) z masłem i wędliną lub serem żółtym, bułki słodkiej, soku owocowego 0,5 litra i owocu (130g). Suchy prowiant powinien być dostarczony świeży w dniu wyjazdu dzieci. Szkoła powinna zgłosić takie zapotrzebowanie na 2 dni przed wyjazdem dzieci. 14. Do każdego obiadu dziecko musi otrzymać 200 ml kompotu ugotowanego z owoców. 15. obiady powinny być podane w sposób apetyczny, zachęcający dzieci do zjedzenia posiłku, a smak obiadów powinien być zróżnicowany. 16. Raz na dwa tygodnie (do piątku do godz. 10:00) Wykonawca zobowiązuje się

przekazać Zamawiającemu drogą elektroniczną na adres bartoszyce\_gops@poczta.onet.pl jadłospis dwutygodniowy w celu zapoznania się Zamawiającego ze zgodnością zamówienia. Pierwszy jadłospis zostanie przekazany Zamawiającemu do dnia 29 sierpnia 2016 r. do godz.10:00 i obejmować będzie okres od 02 września do 15 września 2016 r. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli, zgodność jadłospisu z wykonanym w danym dniu obiadem. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli obiadu (smak, temperatura, świeżość). 18. Do wyprodukowania obiadu powinny być użyte produkty świeże i wysokiej jakości. 19. Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania posiłków po cenie ustalonej przez Wykonawcę: a) pracownikom placówek oświatowych, obejmujących zamówienie, b) uczniom placówki, których rodzice opłacają posiłki we własnym zakresie, c) za zgodą Zamawiającego osobom trzecim. 20. Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie na potrzeby uczniów i pracowników szkół usług gastronomicznych przy zastosowaniu marży-oferta wg uznania. 21. W celu prowadzenia usług żywienia Zamawiający zawrze umowę użyczenia pomieszczeń bloku żywieniowego wraz z niezbędnym wyposażeniem. Protokolarne przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorami poszczególnych jednostek oświatowych. 22. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem remontów pomieszczeń oraz przekazanych mu urządzeń, a ponadto do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego, stosownie do wymagań Sanepidu i Państwowej Inspekcji Pracy, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na w/w roboty. 23. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na gromadzenie nieczystości stałych, usuwanie tych nieczystości na własny koszt przez podmiot uprawniony, składając uprzednio deklarację w Urzędzie Gminy w Bartoszycach. W dniu podpisania umowy Zamawiający zażąda kserokopii deklaracji potwierdzonej przez Urząd Gminy w Bartoszycach. 24. Prowadzenie żywienia winno nastąpić od dnia 2 września 2016 roku. 25. Zaleca się, aby Wykonawca odwiedził i obejrzał pomieszczenia, w których będzie świadczył usługę. Zaleca się, aby Wykonawca na własną odpowiedzialność i ryzyko pozyskał dla siebie wszystkie informacje, które mogą być niezbędne w przygotowaniu oferty i przy zawieraniu umowy na realizację zamówienia. Koszt takiej wizyty ponosi oferent. 26. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może wyposażyć w sprzęt kuchenny blok żywieniowy na własny koszt. 27. Wykonawca jest obowiązany do sprzątnięcia pomieszczeń, utrzymania w czystości sprzętu i wyposażenia kuchni po wydanych posiłkach. 28. Zamawiający zastrzega, że w przypadku udzielenia zamówienia wybranemu Wykonawcy, Wykonawca ten może powierzyć podwykonawcy tylko tę część zamówienia, która obejmuje dostarczenie przygotowanych posiłków..

## **II.2) Tekst, który należy dodać:**

Ⓢ **Miejsce, w którym należy dodać tekst:** II, pkt1.4.

Ⓢ **Tekst, który należy dodać w ogłoszeniu:** 18. Do wyprodukowania obiadu powinny być użyte produkty świeże i wysokiej jakości..