

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
„Świadczenie usług żywienia na potrzeby Żłobka Miejskiego w Bisztynku, Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bisztynku, Szkoły Podstawowej w Sątopach i Szkoły Podstawowej w Grzędzie”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) Nazwa zamawiającego:** GMINA BISZTYNEK
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 510743597
- 1.4.) Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) Ulica:** ul. Tadeusza Kościuszki 2
- 1.4.2.) Miejscowość:** Bisztynek
- 1.4.3.) Kod pocztowy:** 11-230
- 1.4.4.) Województwo:** warmińsko-mazurskie
- 1.4.5.) Kraj:** Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL622 - Olsztyński
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej:** zamowienia.publiczne@bisztynek.pl
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.bip.bisztynek.pl
- 1.5.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego
- 1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) Numer ogłoszenia:** 2021/BZP 00150426/01
- 2.2.) Data ogłoszenia:** 2021-08-16 18:16

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.1.) Nazwa zmienianego ogłoszenia:**
Ogłoszenie o zamówieniu,
- 3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2021/BZP 00144286/01
- 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

Przed zmianą:

1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług żywienia na potrzeby Żłobka Miejskiego w Bisztynku, Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bisztynku, Szkoły Podstawowej w Sątopach i Szkoły Podstawowej w Grzędzie”, który obejmuje:

1) przygotowywanie całodziennego żywienia (obejmującego śniadanie, drugie śniadanie, obiad i podwieczorek) dla:

- a. Żłobka Miejskiego w Bisztyнку, ul. Kolejowa 7, 11-230 Bisztynek – średnio 11 os./dzień,
- b. Przedszkola Samorządowego w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Bisztyнку, ul. Kolejowa 5, 11-230 Bisztynek – średnio 60 os./dzień,

2) przygotowywanie obiadu (zupa, drugie danie, kompot) dla:

- a. Szkoły Podstawowej im. Ziemi Warmińskiej w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Bisztyнку, ul. Kolejowa 5, 11-230 Bisztynek – średnio 70 os./dzień,
- b. Szkoły Podstawowej im. Polskiego Towarzystwa Leśnego w Grzędzie, Grzęda 31A, 11-230 Bisztynek – średnio 20 os./dzień,
- c. Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Sątopach, Sątopy 1, 11-230 Bisztynek – średnio 30 os./dzień.

2. Usługi, o których mowa w ust. 1 pkt 1 świadczone będą w okresie od 01.09.2021r. do 29.07.2022r. w dni świadczenia usług przez wymienione jednostki.

3. Usługi, o których mowa w ust. 1 pkt 2 świadczone będą w okresie od 02.09.2021r. do 24.06.2021r. od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od zajęć oraz dni ustalonych jako wolne od zajęć przez dyrektora danej jednostki.

4. Przy realizacji przedmiotu zamówienia należy uwzględnić następujące zapotrzebowanie kaloryczne:

- 1) grupa wiekowa 1–3 lata – 1000 kcal/ dzień,
- 2) grupa wiekowa 4–6 lat – 1400 kcal/ dzień,
- 3) grupa wiekowa 7–9 lat – 1500-2100 kcal/ dzień,
- 4) grupa wiekowa 10–12 lat – 1800-2700 kcal/ dzień,
- 5) grupa wiekowa 13–15 lat – 2100-3450 kcal/ dzień.

5. Zamówienie obejmuje przygotowanie w trakcie trwania umowy:

- 1) całodziennego żywienia w ilości 15.833 – średnio dziennie 71,
- 2) obiadów w ilości 21.600 – średnio dziennie 120.

6. Wskazane w ust. 5 średnie dzienne ilości będą ulegały zmianom uzależnionym od frekwencji w jednostkach, przy czym nie określa się minimalnej granicy ilości posiłków, natomiast maksymalna granica:

- 1) dla całodziennego żywienia nie przekroczy 115 dziennie,
- 2) dla obiadów nie przekroczy 200 dziennie.

7. Wymaga się przygotowania posiłków w miejscach, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanych do przygotowania posiłków z całym niezbędnym zapleczem, a następnie dostarczanie przygotowanych posiłków przez Wykonawcę i na jego koszt, zgodnie z ust. 8.

8. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) muszą posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne wystawione przez uprawnionego lekarza stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na danym stanowisku, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.

9. Uwagi do jadłospisu i wydawania posiłków:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwutygodniowych jadłospisów i przedkładania ich drogą elektroniczną na adresy poszczególnych jednostek, celem ich zapoznania i akceptacji, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania.
- 2) Wszystkie posiłki (gramatura, kaloryczność i wartość odżywcza) winny być przygotowywane z uwzględnieniem zapisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzenia 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 2016r., poz. 1154 ze zm.), ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2021r., poz. 195 ze zm.) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
- 3) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z

pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, urozmaicone oraz lekkostrawne. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży.

10. Wykonawca odpowiada za jakość przygotowywanych posiłków oraz przyjmuje na siebie odpowiedzialność za negatywne skutki zdrowotne wynikłe w następstwie spożycia wydawanych dań.

11. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu niezwłocznie po podpisaniu umowy, jednak nie później niż przed rozpoczęciem wykonania usługi objętej przedmiotem zamówienia decyzji/zaświadczenia zatwierdzającej zakład, jako spełniający odpowiednie warunki sanitarne do celów prowadzonej działalności dotyczącej wydawania gotowych posiłków, wydanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

12. Wykonawca samodzielnie przygotowuje posiłki i dostarcza je transportem do poszczególnych jednostek. Posiłek, sposób jego przygotowywania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w przepisach wykonawczych.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru i kontroli jakości świadczonych usług na każdym etapie działania, w tym przygotowywania i transportu posiłków.

14. Odpady pokonsumpcyjne należy usuwać niezwłocznie składając je w przystosowanych do tego pojemnikach, zachowując przepisy ustawy o odpadach z dnia 14 grudnia 2012r. (t.jedn. Dz. U. z 2021 poz. 779 ze zm.) oraz ustawy z dnia 13 września 1996r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (t.jedn. Dz. U. z 2021r.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług żywienia na potrzeby Żłobka Miejskiego w Bisztyнку, Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bisztyнку, Szkoły Podstawowej w Sątopach i Szkoły Podstawowej w Grzędzie”, który obejmuje:

1) przygotowywanie całodziennego żywienia (obejmującego śniadanie, drugie śniadanie, obiad i podwieczorek) dla:

- a. Żłobka Miejskiego w Bisztyнку, ul. Kolejowa 7, 11-230 Bisztynek – średnio 11 os./dzień,
- b. Przedszkola Samorządowego w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Bisztyнку, ul. Kolejowa 5, 11-230 Bisztynek – średnio 60 os./dzień,

2) przygotowywanie obiadu (zupa, drugie danie, kompot) dla:

- a. Szkoły Podstawowej im. Ziemi Warmińskiej w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Bisztyнку, ul. Kolejowa 5, 11-230 Bisztynek – średnio 70 os./dzień,
- b. Szkoły Podstawowej im. Polskiego Towarzystwa Leśnego w Grzędzie, Grzęda 31A, 11-230 Bisztynek – średnio 20 os./dzień,
- c. Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Sątopach, Sątopy 1, 11-230 Bisztynek – średnio 30 os./dzień.

2. Usługi, o których mowa w ust. 1 pkt 1 świadczone będą w okresie od 01.09.2021r. do 29.07.2022r. w dni świadczenia usług przez wymienione jednostki.

3. Usługi, o których mowa w ust. 1 pkt 2 świadczone będą w okresie od 02.09.2021r. do 24.06.2021r. od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od zajęć oraz dni ustalonych jako wolne od zajęć przez dyrektora danej jednostki.

4. Przy realizacji przedmiotu zamówienia należy uwzględnić następujące zapotrzebowanie kaloryczne:

- 1) grupa wiekowa 1–3 lata – 1000 kcal/ dzień,
- 2) grupa wiekowa 4–6 lat – 1400 kcal/ dzień,
- 3) grupa wiekowa 7–9 lat – 1800 kcal/ dzień,
- 4) grupa wiekowa 10–12 lat – 2100-2350 kcal/ dzień,
- 5) grupa wiekowa 13–15 lat – 2800-3450 kcal/ dzień.

5. Zamówienie obejmuje przygotowanie w trakcie trwania umowy:

- 1) całodziennego żywienia w ilości 15.833 – średnio dziennie 71,

2) obiadów w ilości 21.600 – średnio dziennie 120.

6. Wskazane w ust. 5 średnie dzienne ilości będą ulegały zmianom uzależnionym od frekwencji w jednostkach, przy czym nie określa się minimalnej granicy ilości posiłków, natomiast maksymalna granica:

1) dla całodziennego żywienia nie przekroczy 115 dziennie,

2) dla obiadów nie przekroczy 200 dziennie.

7. Wymaga się przygotowania posiłków w miejscach, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanych do przygotowania posiłków z całym niezbędnym zapleczem, a następnie dostarczanie przygotowanych posiłków przez Wykonawcę i na jego koszt, zgodnie z ust. 8.

8. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) muszą posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne wystawione przez uprawnionego lekarza stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na danym stanowisku, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.

9. Uwagi do jadłospisu i wydawania posiłków:

1) Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwutygodniowych jadłospisów i przedkładania ich drogą elektroniczną na adresy poszczególnych jednostek, celem ich zapoznania i akceptacji, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania.

2) Wszystkie posiłki (gramatura, kaloryczność i wartość odżywcza) winny być przygotowywane z uwzględnieniem zapisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzenia 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 2016r., poz. 1154 ze zm.), ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2021r., poz. 195 ze zm.) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

3) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, urozmaicone oraz lekkostrawne. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży.

10. Wykonawca odpowiada za jakość przygotowywanych posiłków oraz przyjmuje na siebie odpowiedzialność za negatywne skutki zdrowotne wynikłe w następstwie spożycia wydawanych dań.

11. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu niezwłocznie po podpisaniu umowy, jednak nie później niż przed rozpoczęciem wykonania usługi objętej przedmiotem zamówienia decyzji/zaświadczenia zatwierdzającej zakład, jako spełniający odpowiednie warunki sanitarne do celów prowadzonej działalności dotyczącej wydawania gotowych posiłków, wydanej przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

12. Wykonawca samodzielnie przygotowuje posiłki i dostarcza je transportem do poszczególnych jednostek. Posiłek, sposób jego przygotowywania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w przepisach wykonawczych.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru i kontroli jakości świadczonych usług na każdym etapie działania, w tym przygotowywania i transportu posiłków.

14. Odpady pokonsumpcyjne należy usuwać niezwłocznie składając je w przystosowanych do tego pojemnikach, zachowując przepisy ustawy o odpadach z dnia 14 grudnia 2012r. (t.jedn. Dz. U. z 2021 poz. 779 ze zm.) oraz ustawy z dnia 13 września 1996r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (t.jedn. Dz. U. z 2021r.

3.4.) Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:

SEKCJA VIII - PROCEDURA

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.1. Termin składania ofert

Przed zmianą:

2021-08-18 10:00

Po zmianie:

2021-08-20 10:00

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.3. Termin otwarcia ofert

Przed zmianą:

2021-08-18 10:30

Po zmianie:

2021-08-20 10:30

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

8.4. Termin związania ofertą

Przed zmianą:

2021-09-16

Po zmianie:

2021-09-18