

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia

„Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób w związku z realizacją programów przez Gminę Świątki we wrześniu 2021”
Gmina Świątki
11-008 Świątki 87
woj. warmińsko-mazurskie
bip 73 136 7507 Regon 510743203

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) Nazwa zamawiającego: GMINA ŚWIĄTKI
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 510743203
- 1.4.) Adres zamawiającego:
- 1.4.1.) Ulica: 87
- 1.4.2.) Miejscowość: Świątki
- 1.4.3.) Kod pocztowy: 11-008
- 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: przetargi@swiatki.pl
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.swiatki.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 00148356/01
- 2.2.) Data ogłoszenia: 2021-08-13 11:27

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.1.) Nazwa zmienianego ogłoszenia:
Ogłoszenie o zamówieniu,
- 3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP: 2021/BZP 00147993/01
- 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. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
) Obiad musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat. Posiłki

powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.

2) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:

a) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

b) Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

3) W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:

a) Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi w ROZPORZĄDZENIU 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.

b) Wymagana gramatura: zupa - 0,5 l drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g.

c) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;

d) Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

e) w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;

f) w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;

g) posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

h) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

i) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

j) napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;

k) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;

l) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;

m) posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli

n) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;

o) ważna jest estetyka potraw i posiłków;

p) podstawę mięsnej i półmięsnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kielbasa, parówka, itp.);

q) nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

4) Zamawiający wymaga przedstawiania przez Wykonawcę do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym.

- 5) Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
 - 6) Wykonawca dostarczy posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i dostarczenia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - 7) Wydawanie posiłków leży po stronie zamawiającego.
 - 8) Czas wydawania posiłków z wyłączną rezerwacją dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu :
 - a) Przedszkole i Żłobek
 - (a) śniad. 8:10
 - (b) II śniad. 9:45
 - (d) ob. 11:30
 - (e) podw. 13:45
 - b) Szkoła
 - (a) 9:40 - 12:35.
 - 9) Ilość posiłków przygotowywanych dziennie dla dzieci Zamawiającego w Przedszkolu i Żłobku Publicznym :

Wrzesień 2021 rok - 21 dni

Śniadanie - 116

II śniadanie - 16

Obiad/posiłek szkolny - 197

podwieczorek - 70
 - 10) W oparciu o tą wartość Wykonawca kalkuluje swoją cenę ofertową. Zamawiający na etapie realizacji przedmiotu zamówienia dopuszcza możliwość zmiany wskazanej wartości zarówno w górę jak i w dół o 10%. Wskazana ilość nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanego przedmiotu zamówienia lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane obiady.
 - 11) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarnoepidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - 12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku.
 - 13) W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.
2. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Przedszkole oraz Żłobek w Świątkach 11-008 Świątki 105 Do obowiązków Wykonawcy należy po każdorazowym zatwierdzeniu dekadowego jadłospisu przez Zamawiającego, jego wywieszenie do wiadomości rodziców w sposób zwyczajowo przyjęty w Przedszkolu.
- 3.A także Posiłki Szkolne z dowozem zorganizowanym w Państwa zakresie do Szkoły Podstawowej w Świątkach,
- Dożywianie dzieci w Przedszkolu i Żłobku odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni powszednie w okresie od 01 sierpnia 2021 r. do 31 sierpnia 2021 r. z uwzględnieniem przerw w działalności (np. dni świątecznych).
4. Posiłki jednodaniowe do Szkoły Podstawowej obejmują:
- 1) dwa razy w tygodniu zupa z wkladką mięsną i pieczywem, trzy razy drugie danie + surówka + sok owocowy lub kompot (z małą zawartością cukru).
 - 2) Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektora szkoły z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorem Szkoły.
 - 3) W jadłospisie musi znajdować się informacja o występujących w potrawach alergenach: musi być sporządzona legenda co oznaczają symbole liczbowe, które muszą być zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności.
 - 4) Alergeny powinny być podane osobno dla każdej potrawy (dla zupy, dla napoju, dla surówki

itp.).

- 5) Dzieci powinny otrzymywać trzy razy w tygodni sok lub kompot z niską zawartością cukru, nieprzekraczającą dopuszczalnej normy oraz trzy razy w tygodniu surówkę.
- 6) W każdym dniu powinna być co najmniej jedna porcja z grupy mięs, jaja, orzechów, nasion strączkowych oraz warzyw i owoców (zupy muszą być wzbogacone wkładką mięsną).
- 7) Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja rybna.
- 8) Temperatura posiłków powinna mieć odpowiednią temperaturę- zupa 75oC, drugie danie 63oC, w związku z tym posiłki powinny być dostarczone do szkoły w odpowiednich godzinach ustalonych z Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Świątkach.
- 9) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 10) Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego nie później niż 12 godzin przed spożyciem. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
- 11) Dowożone posiłki winny być dostarczone w termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury przy ich spożywaniu. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Po zmianie:

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

-) Obiad musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 2) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:
 - a) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - b) Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- 3) W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:
 - a) Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi w ROZPORZĄDZENIU 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.
 - b) Wymagana gramatura: zupa - 0,5 l drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g.
 - c) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;
 - d) Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów

- wielonienasyconych poniżej 40%;
- e) w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
- f) w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;
- g) posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- h) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- i) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- j) napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;
- k) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;
- l) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;
- m) posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli
- n) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
- o) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- p) podstawę mięsnej i półmiesnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kiełbasa, parówka, itp.);
- q) nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 4) Zamawiający wymaga przedstawiania przez Wykonawcę do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym.
- 5) Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 6) Wykonawca dostarczy posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i dostarczenia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 7) Wydawanie posiłków leży po stronie zamawiającego.
- 8) Czas wydawania posiłków z wyłączną rezerwacją dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu :
- a) Przedszkole i Żłobek
- (a) śniad. 8:10
- (b) II śniad. 9:45
- (d) ob. 11:30
- (e) podw. 13:45
- b) Szkoła
- (a) 9:40 - 12:35.
- 9) Ilość posiłków przygotowywanych dziennie dla dzieci Zamawiającego w Przedszkolu i Żłobku Publicznym :
- Wrzesień 2021 rok - 21 dni
- Śniadanie - 116
- II śniadanie - 116**
- Obiad/posiłek szkolny - 197
- podwieczorek - 70
- 10) W oparciu o tą wartość Wykonawca kalkuluje swoją cenę ofertową. Zamawiający na etapie realizacji przedmiotu zamówienia dopuszcza możliwość zmiany wskazanej wartości zarówno w górę jak i w dół o 10%. Wskazana ilość nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanego przedmiotu zamówienia lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane obiady.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków do celów

sanitarnoepidemiologicznych

zgodnie z obowiązującymi przepisami.

12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku.

13) W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

2. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Przedszkole oraz Żłobek w Świątkach 11-008 Świątki 105 Do obowiązków Wykonawcy należy po każdorazowym zatwierdzeniu dekadowego jadłospisu przez Zamawiającego, jego wywieszenie do wiadomości rodziców w sposób zwyczajowo przyjęty w Przedszkolu.

3.A także Posiłki Szkolne z dowozem zorganizowanym w Państwa zakresie do Szkoły Podstawowej w Świątkach,

Dożywianie dzieci w Przedszkolu i Żłobku odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni powszednie w okresie od 01 sierpnia 2021 r. do 31 sierpnia 2021 r. z uwzględnieniem przerw w działalności (np. dni świątecznych).

4. Posiłki jednodaniowe do Szkoły Podstawowej obejmują:

1) dwa razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, trzy razy drugie danie + surówka + sok owocowy lub kompot (z małą zawartością cukru).

2) Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektora szkoły z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorem Szkoły.

3) W jadłospisie musi znajdować się informacja o występujących w potrawach alergenach: musi być sporządzona legenda co oznaczają symbole liczbowe, które muszą być zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności.

4) Alergeny powinny być podane osobno dla każdej potrawy (dla zupy, dla napoju, dla surówki itp.).

5) Dzieci powinny otrzymywać trzy razy w tygodniu sok lub kompot z niską zawartością cukru, nieprzekraczającą dopuszczalnej normy oraz trzy razy w tygodniu surówkę.

6) W każdym dniu powinna być co najmniej jedna porcja z grupy mięs, jaja, orzechów, nasion strączkowych oraz warzyw i owoców (zupy muszą być wzbogacone wkładką mięsną).

7) Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja rybna.

8) Temperatura posiłków powinna mieć odpowiednią temperaturę- zupa 75oC, drugie danie 63oC, w związku z tym posiłki powinny być dostarczone do szkoły w odpowiednich godzinach ustalonych z Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Świątkach.

9) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

10) Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego nie później niż 12 godzin przed spożyciem. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.

11) Dowożone posiłki winny być dostarczone w termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury przy ich spożywaniu. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

WOJT
mgr Stanisław Kowalczyk