

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
„Usługi przygotowania i dostarczania zestawów obiadowych dla uczniów Zespołu Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich w Legnicy”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) Nazwa zamawiającego: Zespół Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 390241626
- 1.4.) Adres zamawiającego:
- 1.4.1.) Ulica: Wierzyńskiego 1
- 1.4.2.) Miejscowość: Legnica
- 1.4.3.) Kod pocztowy: 59-220
- 1.4.4.) Województwo: dolnośląskie
- 1.4.5.) Kraj: Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL516 - Legnicko-głogowski
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: szkola@zsi.legnica.eu
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.zsi.legnica.eu
- 1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa
- 1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00289906/01
- 2.2.) Data ogłoszenia: 2021-11-29 14:07

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.1.) Nazwa zmienianego ogłoszenia:
Ogłoszenie o zamówieniu,
- 3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP: 2021/BZP 00274111/01
- 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 polegających na przygotowaniu i dostarczaniu zestawów obiadowych dla uczniów Zespołu Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich w Legnicy składających się z dwóch dań: zupa, drugie danie oraz z kompotu.
2. Zamawiający planuje, że:

- przewidywalna liczba posiłków dostarczanych codziennie - około 300 obiadów,
- w miesiącach wrzesień – grudzień 2022r. należy dostarczyć około 52 500 obiadów, tj. 300 obiadów x 175 dni żywieniowe.
- 3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba 52 500, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
- 4. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia.
- 5. Wykonawca dostarczał będzie ww. obiady transportem własnym począwszy od dnia 03 stycznia 2022r. do dnia 22 grudnia 2022r., we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz okresu realizacji procesu kształcenia na odległość.
- 6. Obiady powinny być dostarczone do godz. 1030.
- 7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 8. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym w ofercie jadłospisem.
- 9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
- 10. Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 19 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być przygotowywane z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 13. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Specjalistyczne termosy powinny gwarantować utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadać dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC.
- 14. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- 15. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
- 16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu zestawów obiadowych dla uczniów Zespołu Szkół Integracyjnych im. Piastów Śląskich w Legnicy składających się z dwóch dań: zupa, drugie danie oraz z kompotu.
2. Zamawiający planuje, że:
 - przewidywalna liczba posiłków dostarczanych codziennie - około 300 obiadów,
 - w miesiącach styczeń – grudzień 2022r. należy dostarczyć około 52 500 obiadów, tj. 300 obiadów x 175 dni żywieniowe.
3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba 52 500, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
4. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia.
5. Wykonawca dostarczał będzie ww. obiady transportem własnym począwszy od dnia 03 stycznia 2022r. do dnia 22 grudnia 2022r., we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz okresu realizacji procesu kształcenia na odległość.
6. Obiady powinny być dostarczone do godz. 1030.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
8. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym w ofercie jadłospisem.
9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 19 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być przygotowywane z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Specjalistyczne termosy powinny gwarantować utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadać dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna

temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC.

14. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

15. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).

16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

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:

2021-12-01 10:00

Po zmianie:

2021-12-03 10:00

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

8.3. Termin otwarcia ofert

Przed zmianą:

2021-12-01 10:10

Po zmianie:

2021-12-03 10:10