

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających do przedszkola w Mrowinie

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) Nazwa zamawiającego: Gmina Rokietnica
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 631258543
- 1.4.) Adres zamawiającego:
- 1.4.1.) Ulica: Gołęcińska 1
- 1.4.2.) Miejscowość: Rokietnica
- 1.4.3.) Kod pocztowy: 62-090
- 1.4.4.) Województwo: wielkopolskie
- 1.4.5.) Kraj: Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL418 - Poznański
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: urząd@rokiemnica.pl
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.rokiemnica.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: 2024/BZP 00652440
- 2.2.) Data ogłoszenia: 2024-12-13

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP: 2024/BZP 00647367
- 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:

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia -gotowych 3 posiłków z napojami: śniadanie, obiad i podwieczorek dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat uczęszczających do Przedszkola w Mrowinie w okresie od 01.01.2025 do 31.12.2025

(tj. w ciągu 232 dni roboczych).

Zmiany ilości posiłków nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Zamawiający wskazuje minimalną wielkość zakresu zamówienia jako 70% łącznej ilości posiłków.

Wykonawcę zobowiązuje się do:

- a) przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- a) dostarczania odpowiedniej ilości posiłków wraz z napojami (w tym również z wodą) zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnioną osobę w następujący sposób:
- zamówienie śniadań do godz. 800, dostawa do 815
 - korekta ilości posiłków do godz. 1030
 - dostawa obiadów i podwieczorków w godz. 1100- 1130

Zamówienia ilości posiłków przez Zamawiającego nastąpi w sposób mailowy lub telefoniczny- sms.

b) zamawiający dopuszcza zmiany dostawy posiłków w przypadkach związanych z organizacją pracy w przedszkolu (wyjazdy, spektakle itp.) W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupeł i tzw. suchy prowiant dla dzieci wyjeżdżających. O planowanym wyjeździe i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy

posiłki w zwykłym trybie.

c) jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni i przedstawiany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 4 dni przed planowaną usługą. Jadłospis powinien być sporządzony przez osobę posiadającą dyplom dietetyka. Dietetyka zatrudnia Wykonawca [przez cały okres trwania umowy].

Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.

d) posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

e) smak i jakość posiłków powinna być zgodna z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia 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 o żywieniu w placówkach.

(Dz.U. Z 2016 poz.1154)

Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

gotowych 3 posiłków z napojami: śniadanie, obiad i podwieczorek dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat uczęszczających do Przedszkola w Mrowinie w okresie od 01.01.2025 do 31.12.2025 Zmiany ilości posiłków nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Zamawiający wskazuje minimalną wielkość zakresu zamówienia jako 70% łącznej ilości posiłków.

3. Wykonawcę zobowiązuje się do:

a) przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

a) dostarczania odpowiedniej ilości posiłków wraz z napojami (w tym również z wodą) zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnioną osobę w następujący sposób:

- zamówienie śniadań do godz. 800, dostawa do 815

- korekta ilości posiłków do godz. 1030

- dostawa obiadów i podwieczorków w godz. 1100- 1130

Zamówienia ilości posiłków przez Zamawiającego nastąpi w sposób mailowy lub telefoniczny- sms.

b) zamawiający dopuszcza zmiany dostawy posiłków w przypadkach związanych z organizacją pracy w przedszkolu (wyjazdy, spektakle itp.) W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupełny i tzw. suchy prowiant dla dzieci wyjeżdżających. O planowanym wyjeździe i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.

c) jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni i przedstawiany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 4 dni przed planowaną usługą. Jadłospis powinien być sporządzony przez osobę posiadającą dyplom dietetyka. Dietetyka zatrudnia Wykonawca [przez cały okres trwania umowy].

Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.

d) posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

e) smak i jakość posiłków powinna być zgodna z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia 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 o żywieniu w placówkach.

(Dz.U. Z 2016 poz.1154)

Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

Po zmianie:

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia -gotowych 3 posiłków z napojami: śniadanie, obiad i podwieczorek dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat uczęszczających do Przedszkola w Mrowinie w okresie od 01.01.2025 do 31.12.2025

(tj. w ciągu 231 dni roboczych).

Zmiany ilości posiłków nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Zamawiający wskazuje minimalną wielkość zakresu zamówienia jako 70% łącznej ilości posiłków.

Wykonawcę zobowiązuje się do:

a) przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

a) dostarczania odpowiedniej ilości posiłków wraz z napojami (w tym również z wodą) zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnioną osobę w następujący sposób:

- zamówienie śniadań do godz. 800, dostawa do 815

- korekta ilości posiłków do godz. 1030

- dostawa obiadów i podwieczorków w godz. 1100- 1130

Zamówienia ilości posiłków przez Zamawiającego nastąpi w sposób mailowy lub telefoniczny- sms.

b) zamawiający dopuszcza zmiany dostawy posiłków w przypadkach związanych z organizacją pracy w przedszkolu (wyjazdy, spektakle itp.) W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupełny i tzw. suchy prowiant dla dzieci wyjeżdżających. O planowanym wyjeździe i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.

c) jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni i przedstawiany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 4 dni przed planowaną usługą. Jadłospis powinien być sporządzony przez osobę posiadającą dyplom dietetyka. Dietetyka zatrudnia Wykonawca [przez cały okres trwania umowy].

Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.

d) posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

e) smak i jakość posiłków powinna być zgodna z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia 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 o żywieniu w placówkach.

(Dz.U. Z 2016 poz.1154)

Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

gotowych 3 posiłków z napojami: śniadanie, obiad i podwieczorek dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat uczęszczających do Przedszkola w Mrowinie w okresie od 01.01.2025 do 31.12.2025 Zmiany ilości posiłków nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Zamawiający wskazuje minimalną wielkość zakresu zamówienia jako 70% łącznej ilości posiłków.

3. Wykonawcę zobowiązuje się do:

a) przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

a) dostarczania odpowiedniej ilości posiłków wraz z napojami (w tym również z wodą) zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnioną osobę w następujący sposób:

- zamówienie śniadań do godz. 800, dostawa do 815

- korekta ilości posiłków do godz. 1030

- dostawa obiadów i podwieczorków w godz. 1100- 1130

Zamówienia ilości posiłków przez Zamawiającego nastąpi w sposób mailowy lub telefoniczny- sms.

b) zamawiający dopuszcza zmiany dostawy posiłków w przypadkach związanych z organizacją pracy w przedszkolu (wyjazdy, spektakle itp.) W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupełny i tzw. suchy prowiant dla dzieci wyjeżdżających. O planowanym wyjeździe i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.

c) jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni i przedstawiany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 4 dni przed planowaną usługą. Jadłospis powinien być sporządzony przez osobę posiadającą dyplom dietetyka. Dietetyka zatrudnia Wykonawca [przez cały okres trwania umowy].

Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.

d) posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych.

e) smak i jakość posiłków powinna być zgodna z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia 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 o żywieniu w placówkach.

(Dz.U. Z 2016 poz.1154)

Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.