

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
„Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla uchodźców
z Ukrainy w okresie kwiecień 2024 - wrzesień 2024 r.”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) **Nazwa zamawiającego:** MOSiR w Zabrze Sp. z o.o.
- 1.3.) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 276854640
- 1.4.) **Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) **Ulica:** Matejki 6
- 1.4.2.) **Miejscowość:** Zabrze
- 1.4.3.) **Kod pocztowy:** 41-800
- 1.4.4.) **Województwo:** śląskie
- 1.4.5.) **Kraj:** Polska
- 1.4.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL229 - Gliwicki
- 1.4.7.) **Numer telefonu:** 32 271 66 40
- 1.4.9.) **Adres poczty elektronicznej:** sekretariat@mosir.zabrze.pl
- 1.4.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.mosir.zabrze.pl
- 1.5.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - osoba prawna, o której mowa w art. 4 pkt 3 ustawy (podmiot prawa publicznego)
- 1.6.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Inna działalność
- sport, rekreacja, konserwacja terenów zielonych

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) **Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00267950
- 2.2.) **Data ogłoszenia:** 2024-04-02

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) **Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2024/BZP 00255133
- 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) Miejscem docelowym świadczenia usług jest teren miasta Zabrze, w szczególności następująca lokalizacja:
- Willa Ambasador przy ul. 3 Maja 78,
- 2) Dostawa realizowana będzie dwa razy dziennie:
a) śniadanie – w godz. 8:00 – 9:00
b) obiad z kolacją – w godz. 12:30 – 14:00
- 3) Ilość przygotowywanych posiłków ustalana będzie z jednodniowym wyprzedzeniem na podstawie zgłoszenia przez Zamawiającego – e-mail (tabela) lub telefonicznie.
- Aktualnie ilość osób na obiektach wynosi:
- Willa Ambasador przy ul. 3 Maja 78: 36 osoby dorosłe i 2 dzieci (0 -12 lat)
- 4) Wykonawca zapewni transport posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

5) Wykonawca zapewni transport posiłków. Posiłki (obiady) powinny być dostarczone w opakowaniach indywidualnych zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

6) Wykonawca ustala jadłospis tygodniowy z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia osób dorosłych i dzieci.

7) Śniadania będą przygotowywane w formie kanapek ze świeżego pieczywa pszennego smarowanych masłem z wędliną drobiową lub wieprzową, pasztetem, żółtym serem, serkiem topionym, pastą jajeczną, pastą twarogową lub rybną z dodatkiem warzyw: pomidor, ogórek, itp.

Ilość kanapek dla 1 osoby dorosłej – 3 szt. / bułka typu kajzerka – 2 szt.

Ilość kanapek dla 1 dziecka (0-12 lat) – 2 szt. / bułka typu kajzerka – 1 szt.

8) Obiad dwudaniowy:

zupy – pomidorowa z makaronem lub ryżem, jarzynowa z ziemniakami, rosół z makaronem lub lanym ciastem, ogórkowa, żurek, grochówka, itp. Gramatura - min. 350 ml – osoby dorosłe, 250 ml – dziecko (0-12 lat).

drugie danie: mięsa (min. 3 x tydzień), ryby, jajka, z dodatkiem ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu i warzyw w postaci surówki bądź sałaty, pierogi, gołąbki, ryż zapiekany z jabłkiem, makaron z sosem bolońskim.

Gramatura dla osoby dorosłej – mięso, ryby, jajka – min. 180 g., ziemniaki, kasza, ryż, kluski – min. 150 g, surówki – min. 130 g., jako odrębne drugie danie: pierogi – min. 6 szt., gołąbki – min. 300 g

z sosem pomidorowym 30 g, placki ziemniaczane z gulaszem – min 300g, naleśniki – min. 4 szt.

z nadzieniem z białym serem lub dżemem.

Gramatura dla dziecka (0-12 lat) - mięso, ryby, jajka – min. 130 g, ziemniaki, kasza, ryż, kluski – min. 100 g, surówki – min. 100g, pierogi – min. 3 szt., gołąbki – min. 200 g z sosem pomidorowym 30g, placki ziemniaczane z gulaszem – min 200g, naleśniki – min. 2 szt. z nadzieniem z białym serem lub dżemem.

9) Kolacja w formie kanapek ze świeżego pieczywa pszennego smarowanych masłem z wędliną drobiową lub wieprzową, pasztetem, żółtym serem, serkiem topionym, pastą jajeczną, pastą twarogową lub rybną z dodatkiem warzyw: pomidor, ogórek, itp.

Ilość kanapek dla 1 osoby dorosłej – 3 szt. / bułka typu kajzerka – 2 szt.

Ilość kanapek dla 1 dziecka (0-12 lat) – 2 szt. / bułka typu kajzerka – 1 szt.

10) W ramach realizacji zamówienia oraz ustalonego wynagrodzenia Wykonawca jest zobowiązany do:

a) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów dobrej jakości, spełniających normy jakości produktów spożywczych, tj. w szczególności:

- dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,

b) przygotowania potraw, odpowiedniego ich zabezpieczenia oraz transportu do obiektów,

c) przestrzegania wymagań dotyczących zasad higieny, wymagań zdrowotnych żywności zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz.U.2023.1448),

d) zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj.Dz.U.2023.1284 z późn.zm.),

e) stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

Po zmianie:

1) Miejscem docelowym świadczenia usług jest teren miasta Zabrze, w szczególności następująca lokalizacja:

- Willa Ambasador przy ul. 3 Maja 78,

2) Dostawa realizowana będzie dwa razy dziennie:

a) śniadanie – w godz. 8:00 – 9:00

b) obiad z kolacją – w godz. 12:30 – 14:00

3) Ilość przygotowywanych posiłków ustalana będzie z jednodniowym wyprzedzeniem na podstawie zgłoszenia przez Zamawiającego – e-mail (tabela) lub telefonicznie.

Aktualnie ilość osób na obiektach wynosi:

- Willa Ambasador przy ul. 3 Maja 78: 36 osoby dorosłe i 2 dzieci (0 -12 lat)

4) Wykonawca zapewni transport posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

5) Wykonawca zapewni transport posiłków. Posiłki (obiady) powinny być dostarczone w opakowaniach indywidualnych zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

6) Wykonawca ustala jadłospis tygodniowy z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia osób dorosłych i dzieci.

7) Śniadania będą przygotowywane w formie kanapek ze świeżego pieczywa pszennego smarowanych masłem z wędliną

drobiową lub wieprzową, pasztetem, żółtym serem, serkiem topionym, pastą jajeczną, pastą twarogową lub rybą z dodatkiem warzyw: pomidor, ogórek, itp.

Ilość kanapek dla 1 osoby dorosłej – 3 szt. lub bułka typu kajzerka – 2 szt.

Ilość kanapek dla 1 dziecka (0-12 lat) – 2 szt. lub bułka typu kajzerka – 1 szt.

8) Obiad dwudaniowy:

zupy – pomidorowa z makaronem lub ryżem, jarzynowa z ziemniakami, rosół z makaronem lub lanym ciastem, ogórkowa, żurek, grochówka, itp. Gramatura - min. 350 ml – osoby dorosłe, 250 ml – dziecko (0-12 lat).

drugie danie: mięsa (min. 3 x tydzień), ryby, jajka, z dodatkiem ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu i warzyw w postaci surówki bądź sałaty, pierogi, gołąbki, ryż zapiekany z jabłkiem, makaron z sosem bolońskim.

Gramatura dla osoby dorosłej – mięso, ryby, jajka – min. 180 g., ziemniaki, kasza, ryż, kluski – min. 150 g, surówki – min. 130 g., jako odrębne drugie danie: pierogi – min. 6 szt., gołąbki – min. 300 g

z sosem pomidorowym 30 g, placki ziemniaczane z gulaszem – min 300g, naleśniki – min. 4 szt.

z nadzieniem z białym serem lub dżemem.

Gramatura dla dziecka (0-12 lat) - mięso, ryby, jajka – min. 130 g, ziemniaki, kasza, ryż, kluski – min. 100 g, surówki – min. 100g, pierogi – min. 3 szt., gołąbki – min. 200 g z sosem pomidorowym 30g, placki ziemniaczane z gulaszem – min 200g, naleśniki – min. 2 szt. z nadzieniem z białym serem lub dżemem.

9) Kolacja w formie kanapek ze świeżego pieczywa pszennego smarowanych masłem z wędliną drobiową lub wieprzową, pasztetem, żółtym serem, serkiem topionym, pastą jajeczną, pastą twarogową lub rybą z dodatkiem warzyw: pomidor, ogórek, itp.

Ilość kanapek dla 1 osoby dorosłej – 3 szt. lub bułka typu kajzerka – 2 szt.

Ilość kanapek dla 1 dziecka (0-12 lat) – 2 szt. lub bułka typu kajzerka – 1 szt.

10) W ramach realizacji zamówienia oraz ustalonego wynagrodzenia Wykonawca jest zobowiązany do:

a) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów dobrej jakości, spełniających normy jakości produktów spożywczych, tj. w szczególności:

- dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,

b) przygotowania potraw, odpowiedniego ich zabezpieczenia oraz transportu do obiektów,

c) przestrzegania wymagań dotyczących zasad higieny, wymagań zdrowotnych żywności zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz.U.2023.1448),

d) zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj.Dz.U.2023.1284 z późn.zm.),

e) stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

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:

2024-04-03 09:00

Po zmianie:

2024-04-05 09:00

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

8.3. Termin otwarcia ofert

Przed zmianą:

2024-04-03 09:10

Po zmianie:

2024-04-05 09:10