

Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Jana Pawła II  
w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1,  
95-020 Andrespol  
REGON 001155414  
NIP 728 255 36 75  
tel. 42 213 21 10 lub 729-860-205  
adres e-mail: szkola.bedon@edu.andrespol.pl  
adres strony www: <https://szkolabedon.edupage.org>

Andrespol, dnia 13.08.2020r.

Dotyczy zaproszenia do składania ofert na: Prowadzenie stołówki szkolnej oraz użyczenie pomieszczeń kuchennych w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Ws, wszczętego ogłoszeniem opublikowanym dnia 10.08.2020r.

### **Zawiadomienie o zmianie treści Zaproszenia do składania ofert**

Zamawiający Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi informuje, że wprowadza zmianę treści Zaproszenia do składania ofert.

#### **Zamawiający dokonuje następujących zmian w dokumencie zatytułowanym Zaproszenie do składania ofert:**

I. W Dziale I w punkcie 2 Zaproszenia do składania ofert, **dotychczasowe brzmienie ppkt. 2.1, zastępuje się następującym zapisem:**

„2. Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności:

2.1. Świadczenie usług w zakresie żywienia uczniów tj. codzienne przygotowywanie przez Wykonawcę i wydawanie przez Wykonawcę obiadów dwudaniowych w ilości około 90 szt. dla uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, jak również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi tj. śniadania, obiadu i podwieczorku w ilości około 75 szt. Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależniona jest od decyzji rodziców i frekwencji dzieci.”

II. W Dziale I w punkcie 2 Zaproszenia do składania ofert, **dotychczasowe brzmienie ppkt. 2.2, zastępuje się następującym zapisem:**

„2. Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności:

2.2. Wykonawca przystępując do realizacji niniejszego zamówienia będzie zobowiązany do zawarcia umowy użyczenia pomieszczeń kuchni oraz stołówki, pod warunkiem przygotowywania i wydawania posiłków jedynie dla uczniów w szkole podstawowej oraz podopiecznych oddziałów przedszkolnych i przedszkoli publicznych z terenu Gminy Andrespol. W przypadku chęci przygotowywania posiłków na potrzeby innych jednostek niż gminne umowę użyczenia zastępuje się umową najmu.”

III. W Dziale VI Zaproszenia do składania ofert, dotychczasowe brzmienie pkt. 1, zastępuje się następującym zapisem:

„1. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu (kopercie), uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres: **Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol** oraz opisane:

„Oferta w postępowaniu:

**Prowadzenie stołówki szkolnej oraz najem pomieszczeń kuchennych w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol**

**Nie otwierać przed dniem: 19 sierpnia 2020 r. godz. 12<sup>30</sup>”**

IV. W Dziale VI Zaproszenia do składania ofert, dotychczasowe brzmienie pkt. 2, zastępuje się następującym zapisem:

„2. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej w siedzibie Zamawiającego: **Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol, Sekretariat** w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 19 sierpnia 2020 r. do godz. 12<sup>00</sup>”**

V. W Dziale VI Zaproszenia do składania ofert, dotychczasowe brzmienie pkt. 3, zastępuje się następującym zapisem:

„3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego w **Zespole Szkolno-Przedszkolnym im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol** w dniu **19 sierpnia 2020 roku o godz. 12<sup>30</sup>**. Otwarcie ofert jest jawne.

**W załączniku nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - Zamawiający dokonuje następujących zmian:**

**I. Pkt 1. otrzymuje następujące brzmienie**

- „1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie żywienia uczniów tj.
- codzienne przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków,
  - wydawanie przez Wykonawcę posiłków zgodnie z obowiązującym w szkole i przedszkolu harmonogramem spożywania posiłków,
  - rozkładanie i zbieranie przez Wykonawcę talerzy i sztućców,
  - nalewanie zupy przez Wykonawcę na talerze,
  - uprzątnięcie przez Wykonawcę naczyń po wydaniu posiłków z miejsca wydawania posiłków po zakończeniu ich wydawania,
  - uprzątnięcie przez Wykonawcę naczyń ze stołówki po spożyciu posiłków przez dzieci,
  - mycie przez Wykonawcę naczyń po posiłkach,
  - utrzymywanie przez Wykonawcę w czystości miejsca wydawania posiłków, miejsca mycia naczyń oraz miejsca spożywania posiłków przez dzieci,
  - usunięcie przez Wykonawcę z terenu Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi resztek jedzenia pozostałych po posiłkach,

- usunięcie przez Wykonawcę z terenu Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi śmieci wytworzonych przy przygotowywaniu posiłków.

Przygotowywanie posiłków dotyczy obiadów dwudaniowych w ilości około 90 szt. dla uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, jak również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych tj. śniadania, obiadu i podwieczorku w ilości około 75 szt. Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależniona jest od decyzji rodziców i frekwencji dzieci.”

## **II. Pkt 3 ppkt. 3.1. otrzymuje następujące brzmienie**

### **“ 3.1. Rodzaje diet**

Zamówienie opiera się na diecie podstawowej (standardowej) z uwzględnieniem możliwości realizacji diet specjalnych tj. cukrzycowej, lekkostrawnej, wątrobowej, bezglutenowej, bezmlecznej, bez laktozowej, wegetariańskiej lub innej zlecone przez lekarza lub dietetyka.

Zamawiający informuje, że w ostatnich dwóch latach działalności Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi i wydawania około 90 posiłków dziennie dla uczniów szkoły podstawowej oraz 75 posiłków dziennie w oddziałach przedszkolnych wystąpiła potrzeba stosowania diet specjalnych w ok. 4 przypadkach – bezmleczna i bezglutenowa.”

## **III. Pkt 3 ppkt. 3.2. otrzymuje następujące brzmienie**

**3.2. Posiłki muszą składać się z:** zupy, drugiego dania + kompotu + porcji ciasta/bułki słodkiej/jogurtu.

Zamawiający wymaga zaplanowania w 10-dniowych jadłospisach minimum 5 dań mięsnych, 2 półmięsnych, 2 dań z rybą.

Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych w jednym posiłku przykładowych produktów nie może być mniejsza niż:

### **Posiłki (1 osobo-dzień)**

<b>Produkt/potrawa</b>	<b>Obiad</b>
Zupa obiadowa	300 ml/200 ml dla dzieci przedszkolnych
Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych)	250 g/150 g dla dzieci przedszkolnych
Kluski śląskie, kopytka	200 g/150 g dla dzieci przedszkolnych
Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana, ryż itp. do II dania	200 g/150 g dla dzieci przedszkolnych
Sosy	80 g
Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane)	150 g/100 g dla dzieci przedszkolnych
Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe)	100g/80 g dla dzieci



	przedszkolnych
Udko z kurczaka	1 szt.
Filet z drobiu	100 g/ 80 g dla dzieci przedszkolnych
Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana - (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie)	100 g bez panierki/80 g dla dzieci przedszkolnych
Potrawy półmieszane z zawartością mięsa min. 50g	250 g/150 g dla dzieci przedszkolnych
Kotlet z jaj	120 g/80 g dla dzieci przedszkolnych
Potrawy bezmięsne	300 g/200 g dla dzieci przedszkolnych
Kompot	250 ml/200 ml dla dzieci przedszkolnych
Ciasto/bułka słodka	Porcja 100g lub 1 sztuka
Jogurt owocowy	150g /1 szt.

Wymagany stan wybranych posiłków:

Ziemniaki – nie zgniatane, nie skawalone, nie rozgotowane, o wymaganej temperaturze

Inny dodatek do II dania – miękki, sypki, nierozgotowany, nieposklejany o wymaganej temperaturze

Zupy – nie zważone, nie skisnięte, o wymaganej temperaturze

Surówki i sałatki – świeże, nie skisnięte, o wymaganej temperaturze

Mięso i ryby – świeże, miękkie, w stanie nienaruszonym, o wymaganej temperaturze

Sosy – nie zważone, o wymaganej temperaturze

Zamawiający w celu zachowania wysokich walorów dietetycznych posiłków wymaga, aby potrawy były nieodgrzewane, lecz by zachowywały swoją temperaturę od momentu ich pierwotnego przygotowania w kuchni Wykonawcy.

Zamawiający nie dopuszcza zastępowania posiłków przemysłowymi daniami gotowymi, posiłków poddanych regeneracji oraz podawania posiłków wyprodukowanych wcześniej tj. w innym dniu niż dzień podania (za wyjątkiem deseru - jogurt).

Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet.

#### **IV. Pkt 4. otrzymuje następujące brzmienie**

##### **“4. Organizacja gotowania i wydawania posiłków**

###### **4.1. Miejsce wydawania dziennych posiłków**

Gotowanie i wydawanie codzienne posiłków i ich wydawanie Zamawiającemu przez

Wykonawcę następuje w Zespole Szkolno-Przedszkolnym im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol

#### **4.2. Harmonogram wydawania posiłków**

Posiłki wydawane codziennie w takim czasie, aby mogły być spożywane przez dzieci wg. ustalonego w szkole i przedszkolu harmonogramu.

Harmonogram spożywania posiłków w szkole i przedszkolu:

- śniadanie przedszkole – I grupa godz. 8.30, II grupa godz. 9.00
- obiad przedszkole – I grupa godz. 11.30, II grupa godz. 12.10
- obiad szkoła – I grupa godz. 11.45, II grupa godz. 12.50
- podwieczorek przedszkole – I grupa godz. 14.15

Godziny wydawania posiłków uważa się za dotrzymane w przypadku, gdy zostaną one wydane przez Wykonawcę zgodnie ze złożonym przez rodziców zapotrzebowaniem oraz w czasie zgodnym z obowiązującym w szkole i przedszkolu harmonogramem spożywania posiłków przez dzieci.

#### **4.3. Ilość dziennych posiłków:**

Zamawiający przewiduje około 90 dziennych porcji ciepłych posiłków dla uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol oraz około 75 posiłków w postaci: śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek dla dzieci z oddziałów przedszkolnych.

#### **V. Pkt 5 ppkt. 5.7. otrzymuje następujące brzmienie**

“5.7. W opracowywanych jadłospisach posiłków Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić posiłki tradycyjne serwowane w dniach okolicznościowych powszechnie obchodzonych (Środa Popielcowa, Tłusty czwartek, itp.), chyba że rodzaje zamawianych diet nie będą na to pozwalały. „

#### **VI. Pkt 5 ppkt. 5.8. otrzymuje następujące brzmienie**

“5.8. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawania dziennych posiłków w formie pisemnej.”

#### **VII. Pkt. 6 otrzymuje następujące brzmienie**

##### **6. “Sposób wydawania posiłków i obsługi podczas podania posiłków.**

- 6.1. Wykonawca wydaje posiłki bezpośrednio w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
- 6.2. Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy w ciągu wykonywania usługi wydawania posiłków.
- 6.3. Temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: zupa 75°C, drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C, natomiast kaloryczność i gramatura zapewniona będzie zgodnie z pkt 4.2 opisu przedmiotu zamówienia.
- 6.4. Wykonawca zapewni, że posiłki w momencie ich wydawania wśród osób uprawnionych, będą miały wysoką jakość: odpowiednią temperaturę oraz estetykę.
- 6.5. Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do gotowania i wydawania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzenie (dezynfekcja) naczyń, o których mowa wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.
- 6.6. Wykonawca zobowiązany będzie do uprzątnięcia naczyń po wydaniu posiłków z miejsca wydawania posiłków po zakończeniu ich wydawania oraz do uprzątnięcia naczyń ze

stołówki po spożyciu posiłków. Wykonawca będzie zobowiązany do utrzymywania w czystości miejsca wydawania posiłków (kuchni), miejsca mycia naczyń oraz miejsca spożywania posiłków (stołówki – szczególnie ważne czystość podłogi i blatów stołów). Wykonawca będzie zobowiązany do usunięcia z terenu Zespołu resztek jedzenia pozostałych po posiłkach oraz wytworzonych śmieci po przygotowywaniu posiłków.

- 6.7. Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych, potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji).
- 6.8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- 6.9. Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP/GMP/GHP. „

Zamawiający na stronie internetowej zamieszcza zmieniony UJEDNOLICZONY Załącznik nr 1 – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

DYREKTOR  
ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO  
*mgr Jolanta Kujniak*

Zespół Szkolno-Przedszkolny  
im. Jana Pawła II  
Bodoń Wieś, ul. Jarzębinowa 1  
95-020 Andożspol  
tel./fax (042) 313 21-19