

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 269938-2013 z dnia 2013-07-10 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Kalisz

1. Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1. 2. Łączna powierzchnia stołówki wraz z pomieszczeniami...

Termin składania ofert: 2013-07-19

Numer ogłoszenia: 270338 - 2013; data zamieszczenia: 11.07.2013

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

Ogłoszenie dotyczy: Ogłoszenia o zamówieniu.

Informacje o zmienianym ogłoszeniu: 269938 - 2013 data 10.07.2013 r.

SEKCJA I: ZAMAWIAJACY

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego, ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz, woj. wielkopolskie, tel. 62 753 22 47, fax. 62 753 22 47.

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

- **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** II.1.4.
- **W ogłoszeniu jest:** 1. Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1. 2. Łączna powierzchnia stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi 90 m². 3. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1. 4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania trzech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu dla 150 wychowanków Bursy Szkolnej Nr 1 z zastrzeżeniem pkt. 5. w dniach nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej ucznia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i niedzielę po uprzednim zgłoszeniu. 5. Każdy wychowanek może przygotować i wynieść ze stołówki drugie śniadanie. 6. Koszt surowca przeznaczonego na wyżywienie na jedną osobę dziennie musi wynosić 10,80 zł. 7. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego wydawania posiłków zgodnie z ustalonymi z Zamawiającym godzinami posiłków. 8. Zapotrzebowanie na posiłki będzie składane codziennie przez osobę wyznaczoną do kontaktu z upoważnioną osobą ze strony Wykonawcy wg ustalonego harmonogramu. 9. Posiłki muszą być przygotowane estetycznie i wydawane w formie stołu szwedzkiego. Potrawy gorące wydawane mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie posiłki muszą być podane na zastawie stołowej. 10. Posiłki obiadowe lub inne

dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami. 11. Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem dekadowy jadłospis autoryzowany przez dietetyka z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury do stwierdzenia zgodności z umową. Zamawiający w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę dekadowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian. 12. Wykonawca zapewnia urozmaicone posiłki, dania gorące, owoce i warzywa w zależności od sezonowości. 13. W okresie tygodniowym struktura posiłków musi uwzględniać: a) Śniadania - pieczywo mieszane (żytnie, ciemne, pszenne, w tym bułki), masło, wyroby wędliniarskie (drobiowe i wieprzowe), produkty mleczne: jogurt, młsi z mlekiem, płatki z mlekiem, twaróg, sery żółte, białe, sery topione i wędzone, herbatę, kakao/kawę zbożową, jaja, grzane kiełbasy i parówki, dżem, miód, pasty rybne, mięsne, jajeczne, ryby, śledzie, warzywa surowe, np. pomidory, ogórki świeże, paprykę, rzodkiewki, sałaty, dodatki: ketchup łagodny i pikantny, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Każde śniadanie musi składać się z następujących produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa mieszanego. b) Struktura obiadów - Obiady muszą składać się z dwóch dań (zupa i drugie danie). W ramach tzw. drugiego dania w tygodniu muszą być podane trzy obiady mięsne, z uwzględnieniem mięsa wieprzowego, drobiowego i wołowego (w tym dwa obiady w formie nie zmielonej), jeden obiad z rybą, jeden obiad bezmięśny w postaci np. pierogów, makaronów, naleśników itp., Do czterech obiadów w tygodniu oprócz ziemniaków (z wykluczeniem ziemniaków puree w proszku), kasz i ryżu dodatkami muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do każdego obiadu musi być podany kompot. c) Struktura kolacji - pieczywo mieszane (żytnie, ciemne, pszenne, w tym bułki), masło, herbatę, wyroby wędliniarskie (drobiowe i wieprzowe), produkty mleczne, np. twaróg, sery żółte, białe, sery topione i wędzone, jaja, dżem, pasty rybne, mięsne, jajeczne, warzywa surowe, np. pomidory, ogórki świeże, paprykę, rzodkiewki, sałaty, dodatki: ketchup łagodny i pikantny, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Każda kolacja musi składać się z następujących produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa mieszanego. Oprócz w-w produktów na kolację w tygodniu muszą być podane zamiennie dwa dania na ciepło (np. fasolka po bretońsku, bigos, naleśniki, omlety z dodatkami itp.) i dwie sałatki bez dodatku makaronu (np. sałatki śledziowe, rybne, z drobiem, warzywne itp.). Przynajmniej raz dziennie do posiłku musi być podany dodatek w postaci owocu, ciasta (drożdżówki, pączka, racucha itp.). 14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, które muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy w uzgodnieniu z Zamawiającym w tygodniu poprzedzającym święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Tłusty Czwartek oraz Międzynarodowy Dzień Dziecka Kolacja wigilijna musi uwzględniać następujące potrawy: zupę grzybową, rybę smażoną, w tym karp, pierogi z kapustą i grzybami, kapustę z grochem, rybę po grecku, śledzie, makiełki, makowiec, kompot z suszu. Śniadanie wielkanocne musi uwzględniać następujące potrawy: jajko z majonezem, kiełbasę białą, szynkę wysokiej jakości, sałatkę z wiosennych warzyw, babkę piaskową i sernik. W Tłusty Czwartek Wykonawca musi dołączyć do jednego z posiłków pączki. W Międzynarodowym Dniu Dziecka Wykonawca musi przygotować dodatkowy posiłek, który obejmować będzie ciasto, suche ciastka, cukierki czekoladowe, kawę/herbatę. 15. Do oferty należy dołączyć przykładowy dekadowy jadłospis oraz jadłospis zawierający

potrawy świąteczne i okolicznościowe z określeniem gramatury wymienione w pkt 13. i pkt 14. SIWZ. Jeśli oferta nie będzie spełniała ww. wymagań, nie będzie uwzględniana przy ocenie. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy. 17. W przypadku wcześniejszego wyjazdu wychowanków z Bursy i po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany przygotować suchy prowiant dla młodzieży w ramach ustalonej stawki. 18. Wydawanie posiłków może odbywać się na podstawie bonów żywieniowych. Wykonanie bonów należy do Wykonawcy, który dostarcza je Zamawiającemu na tydzień przed danym miesiącem. 19. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni oraz estetycznego wyglądu stołówki w okresie obowiązywania umowy. 20. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną. 21. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego. 22. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu. 23. Szczegółowy zakres i warunki realizacji zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SIWZ. 24. Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej udostępnianych pomieszczeń przed przystąpieniem do przetargu...

- **W ogłoszeniu powinno być:** 1. Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1. 2. Łączna powierzchnia stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi 90 m². 3. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1. 4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania trzech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu dla 150 wychowanków Bursy Szkolnej Nr 1 z zastrzeżeniem pkt. 5. w dniach nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej ucznia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i niedzielę po uprzednim zgłoszeniu. 5. Każdy wychowanek może przygotować i wynieść ze stołówki drugie śniadanie. 6. Koszt surowca przeznaczonego na wyżywienie na jedną osobę dziennie musi wynosić 10,80 zł. 7. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego wydawania posiłków zgodnie z ustalonymi z Zamawiającym godzinami posiłków. 8. Zapotrzebowanie na posiłki będzie składane codziennie przez osobę wyznaczoną do kontaktu z upoważnioną osobą ze strony Wykonawcy wg ustalonego harmonogramu. 9. Posiłki muszą być przygotowane estetycznie i wydawane w formie stołu szwedzkiego. Potrawy gorące wydawane mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie posiłki muszą być podane na zastawie stołowej. 10. Posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami. 11. Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem dekadowy jadłospis autoryzowany przez dietetyka z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury do stwierdzenia zgodności z umową. Zamawiający w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę dekadowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian. 12. Wykonawca zapewnia

urozmaicone posiłki, dania gorące, owoce i warzywa w zależności od sezonowości. 13. W okresie tygodniowym struktura posiłków musi uwzględniać: a) Śniadania - pieczywo mieszane (żytnie, ciemne, pszenne, w tym bułki), masło, wyroby wędliniarskie (drobiowe i wieprzowe), produkty mleczne: jogurt, mūsli z mlekiem, płatki z mlekiem, twaróg, sery żółte, białe, sery topione i wędzone, herbatę, kakao/kawę zbożową, jaja, grzane kiełbasy i parówki, dżem, miód, pasty rybne, mięsne, jajeczne, ryby, śledzie, warzywa surowe, np. pomidory, ogórki świeże, paprykę, rzodkiewki, sałaty, dodatki: ketchup łagodny i pikantny, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Każde śniadanie musi składać się z następujących produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa mieszanego. b) Struktura obiadów - obiady muszą składać się z dwóch dań (zupa i drugie danie). W ramach tzw. drugiego dania w tygodniu muszą być podane trzy obiady mięsne, z uwzględnieniem mięsa wieprzowego, drobiowego i wołowego (w tym dwa obiady w formie nie zmielonej), jeden obiad z rybą, jeden obiad bezmięсны w postaci np. pierogów, makaronów, naleśników itp., Do czterech obiadów w tygodniu oprócz ziemniaków (z wykluczeniem ziemniaków puree w proszku), kasz i ryżu dodatkami muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do każdego obiadu musi być podany kompot. c) Struktura kolacji - pieczywo mieszane (żytnie, ciemne, pszenne, w tym bułki), masło, herbatę, wyroby wędliniarskie (drobiowe i wieprzowe), produkty mleczne, np. twaróg, sery żółte, białe, sery topione i wędzone, jaja, dżem, pasty rybne, mięsne, jajeczne, warzywa surowe, np. pomidory, ogórki świeże, paprykę, rzodkiewki, sałaty, dodatki: ketchup łagodny i pikantny, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Każda kolacja musi składać się z następujących produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa mieszanego. Oprócz w-w produktów na kolację w tygodniu muszą być podane zamiennie dwa dania na ciepło (np. fasolka po bretońsku, bigos, naleśniki, omlety z dodatkami itp.) i dwie sałatki bez dodatku makaronu (np. sałatki śledziowe, rybne, z drobiem, warzywne itp.). Przynajmniej raz dziennie do posiłku musi być podany dodatek w postaci owocu, ciasta (drożdżówki, pączka, racucha itp.) . 14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, które muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy w uzgodnieniu z Zamawiającym w tygodniu poprzedzającym święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Tłusty Czwartek oraz Międzynarodowy Dzień Dziecka Kolacja wigilijna musi uwzględniać następujące potrawy: zupę grzybową, rybę smażoną, w tym karp, pierogi z kapustą i grzybami, kapustę z grochem, rybę po grecku, śledzie, makiełki, makowiec, kompot z suszu. Śniadanie wielkanocne musi uwzględniać następujące potrawy: jajko z majonezem, kiełbasę białą, szynkę wysokiej jakości, sałatkę z wiosennych warzyw, babkę piaskową i sernik. W Tłusty Czwartek Wykonawca musi dołączyć do jednego z posiłków pączki. W Międzynarodowym Dniu Dziecka Wykonawca musi przygotować dodatkowy posiłek, który obejmować będzie ciasto, suche ciastka, cukierki czekoladowe, kawę/herbatę. 15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy. 16. W przypadku wcześniejszego wyjazdu wychowanków z Bursy i po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany przygotować suchy prowiant dla młodzieży w ramach ustalonej stawki. 17. Wydawanie posiłków może odbywać się na podstawie bonów żywieniowych. Wykonanie bonów należy do Wykonawcy, który dostarcza je Zamawiającemu na tydzień przed danym miesiącem. 18. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni oraz estetycznego wyglądu stołówki w okresie obowiązywania umowy. 19. Wykonawca jest zobowiązany

zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną. 20. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego. 21. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu. 22. Szczegółowy zakres i warunki realizacji zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SIWZ. 23. Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej udostępnianych pomieszczeń przed przystąpieniem do przetargu...