

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia**  
**„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Zakopanem w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 22 grudnia 2022 roku”**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

- 1.1.) Nazwa zamawiającego:** SZKOŁA PODSTAWOWA NR 4 IM. MARSZAŁKA JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO W ZAKOPANEM
- 1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 490573526
- 1.4.) Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) Ulica:** ul. Janosówka 15B
- 1.4.2.) Miejscowość:** Zakopane
- 1.4.3.) Kod pocztowy:** 34-500
- 1.4.4.) Województwo:** małopolskie
- 1.4.5.) Kraj:** Polska
- 1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL219 - Nowotarski
- 1.4.7.) Numer telefonu:** 18 201 18 26
- 1.4.8.) Numer faksu:** 18 201 18 26
- 1.4.9.) Adres poczty elektronicznej:** sp4zakopane@wp.pl
- 1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://sp4zakopane.edupage.org/>
- 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:** 2022/BZP 00330252/01
- 2.2.) Data ogłoszenia:** 2022-09-02 08:40

**SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA**

- 3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2022/BZP 00329938/01
- 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 usługi polegającej na zapewnieniu całodziennego żywienia dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Zakopanem, tj. przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem, oraz całodziennego wyżywienia dla punktu przedszkolnego: śniadania, obiadu i podwieczorku zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego.

1.2. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć ok. 98 obiadów,

- w okresie od dnia podpisania umowy (Zamawiający przewiduje, że podpisanie umowy nastąpi w połowie września) a zakończenia na dzień 22 grudnia 2022 roku, należy dostarczyć około 6 370 posiłków (tj. 65 dni nauki x 98).

1.3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 15%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

1.4. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia podpisania umowy do dnia 22 grudnia 2022 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11:20.

- 1.5. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 1.6. 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 jadłospisem.
- 1.7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- 1.8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r. poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
- 1.9. Bezwzględnie należy przestrzegać 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.
- 1.10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
- 1.10.1. zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- 1.10.2. drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
- 1.10.3. Obiad musi spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) powinien zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- b) powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów.
- 1.10.4. Przygotowując obiady należy stosować:
1. produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone):
- a. o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
- b. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,
- c. trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,
- d. nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
2. warzywa:
- a. surowe lub przetworzone,
- b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
- c. w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta lub kwaszone ogórki,
- d. w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, e) jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym,
- e. trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,
- f. trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;
3. owoce:
- a. surowe lub przetworzone,
- b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
- c. w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, Dziennik Ustaw – 5 – Poz. 1256
- d. jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
- e. trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;
4. mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:
- a. przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
- b. jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,
- c. porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
- d. przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- e. przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia
5. tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
6. mleko lub produkty mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
7. inne napoje:
- a. woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średnio zmineralizowana, woda źródlana lub woda stołowa,
- b. soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml, – bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo-warzywnych, – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
- c. koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka,

## 8. inne produkty:

- a. sól: – w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),
- b. zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- c. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- d. zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
- e. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

1.11. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

1.12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 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.

1.13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

1.14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

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

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

1.17. 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 usługi polegającej na zapewnieniu całodziennego żywienia dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Zakopanem, tj. przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem, oraz całodziennego wyżywienia dla punktu przedszkolnego: śniadania, obiadu i podwieczorku zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego.

2.2. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć ok. 98 obiadów,

- w okresie od dnia podpisania umowy (Zamawiający przewiduje, że podpisanie umowy nastąpi w pod koniec września) a zakończenia na dzień 22 grudnia 2022 roku, należy dostarczyć około 5 390 posiłków (tj. 55 dni nauki x 98).

2.3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 15%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

2.4. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia podpisania umowy do dnia 22 grudnia 2022 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11:20.

2.5. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

2.6. Wykonawca dostarczać 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 jadłospisem.

2.7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

2.8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r. poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

2.9. Bezwzględnie należy przestrzegać 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.

2.10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

2.10.1. zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,

2.10.2. drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,

2.10.3. Obiad musi spełniać następujące warunki jakościowe:

a) powinien zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

b) powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wylczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów.

2.10.4. Przygotowując obiady należy stosować:

1. produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone):

a. o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,

- b. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,
  - c. trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,
  - d. nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
2. warzywa:
- a. surowe lub przetworzone,
  - b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
  - c. w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta lub kwaszone ogórki,
  - d. w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, e) jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym,
  - e. trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,
  - f. trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;
3. owoce:
- a. surowe lub przetworzone,
  - b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
  - c. w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, Dziennik Ustaw – 5 – Poz. 1256
  - d. jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
  - e. trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;
4. mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:
- a. przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
  - b. jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,
  - c. porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
  - d. przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
  - e. przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia
5. tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
6. mleko lub produkty mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
7. inne napoje:
- a. woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średnio zmineralizowana, woda źródlana lub woda stołowa,
  - b. soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml, – bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo-warzywnych, – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
  - c. koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka,
8. inne produkty:
- a. sól: – w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),
  - b. zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
  - c. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
  - d. zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
  - e. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.
- 2.11. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- 2.12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 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.
- 2.13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- 2.14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- 2.15. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
- 2.16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

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