



Ośrodek Integracji i Pomocy Społecznej  
siedziba: Urząd Gminy i Miasta w Ozimku  
46 – 040 Ozimek  
Ul. ks. Jana Dzierżona 4B  
[www.ozimek.pl](http://www.ozimek.pl)  
e – mail: [oiips@ugim.ozimek.pl](mailto:oiips@ugim.ozimek.pl)  
tel. (+48)77/46-22-877 fax.(+48)77/46-51-314

---

Ozimek, dnia 15.12.2011r

## **ZMIANA TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Działając na podstawie art. 38 ust. 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych zawiadamia się o dokonaniu zmiany treści SIWZ na zadanie pn:

### **„Przygotowywanie i dostawa gorących posiłków dla uczniów i osób uprawnionych w gminie Ozimek”**

#### **ROZDZIAŁ III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostawa gorących, jednodaniowych posiłków dla uczniów i osób uprawnionych (dla około 80 osób) do szkół podstawowych tj.:

- a) Publiczna Szkoła Podstawowa w Antoniowie,
- b) Publiczna Szkoła Podstawowa w Dylakach,
- c) Publiczna Szkoła Podstawowa w Grodźcu,
- d) Publiczna Szkoła Podstawowa nr 2 w Ozimku,

oraz przygotowanie i wydawanie posiłków w miejscu do tego przystosowanym wskazanym w formularzu ofertowym dla uczniów z Gminnego Zespołu Szkół w Ozimku i Publicznego Gimnazjum nr 2 w Ozimku (szkoły te nie posiadają punktów żywieniowych) oraz dla osób uprawnionych.

#### **UWAGA!**

**miejsce wydawania posiłków musi spełniać wymogi sanitarne, lokal musi być wyposażony w minimum 3 stoliki (tj 12 miejsc siedzących), posiadać dostęp do bezpłatnego WC oraz winno znajdować się na terenie miasta Ozimek.**

**Środek transportu przeznaczony do przewozu wyprodukowanych posiłków musi spełniać wymogi sanitarne w tym zakresie**

2. Posiłki winny posiadać wartość energetyczną zgodną z normą żywienia (ok. 900 kcal), oraz powinny być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, wydawane w systemie:
- dwa razy w tygodniu zupa z wtkładką mięsną podana wraz ze świeżym pieczywem,
  - dwa razy w tygodniu drugie danie: ziemniaki, mięso lub ryba, surówka, kompot.
  - raz w tygodniu danie bezmięsne (naleśniki, pierogi, placki ziemniaczane, bigos, wątróbkę itp.)

- w soboty do wyboru spośród ww. posiłków

Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. makaron, ryż lub kasza z zastrzeżeniem, że ziemniaki muszą być przynajmniej dwa razy w tygodniu.

### **UWAGA!!**

#### **Ww. posiłki nie mogą powtarzać się w przeciągu dwóch tygodni**

3. Gramatura posiłku musi wynosić co najmniej:
  - ziemniaki ( kasza, ryż, makaron) 200 g.
  - mięso lub ryba 120 g.
  - surówka lub jarzyny gotowane 100 g.
  - naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi 300 g.
  - zupa 350 g.
4. Zamawiający oczekuje, że Wykonawca będzie przygotowywał obiady zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
  - stosowanie tłuszczów roślinnych
  - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
  - umiarkowane stosowanie mięsa (czerwonego)
  - stosowanie mięsa drobiowego
  - stosowanie ryb;
  - miarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
  - duży udział warzyw i owoców w posiłkach w tym także nasiona roślin strączkowych
5. Zamawiający zobowiązuje się informować Wykonawcę o ilościach dostarczanych posiłków.
6. Zamawiający zastrzega, że ilość osób korzystających z posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania umowy i każdorazowo będzie informować do Godziny 10.00 w dniu poprzedzającym dostawę o ilości posiłków, które Wykonawca winien jest dostarczyć do poszczególnych placówek.
7. Posiłki do szkół będą dostarczane przez dostawcę w dni, w których prowadzone są zajęcia szkolne w placówkach oświatowych w godzinach od 11.30 – 13.00
8. Posiłki dla osób uprawnionych będą dostarczane przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty od godz.11:30 do godz. 14:00.
9. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, w przenośnych termosach z utrzymaniem odpowiedniej temperatury posiłków, a także zapewni naczynia i sztucce jednorazowego użytku. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. O czystość i dezynfekcję termosów zadba dostawca posiłków po każdej dostawie. Jednocześnie Wykonawca zobowiązany jest do odbioru zużytych naczyń jednorazowych.
10. Posiłek oraz sposób jego przygotowania, transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. nr 171 poz. 1225) oraz w przepisach wykonawczych.
11. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami szkół i Dyrektorem Ośrodka Integracji i Pomocy Społecznej.

Zmiane ulega Część III SIWZ – projekt umowy, który dostępny jest na stronie [www.bip.ozimek.pl](http://www.bip.ozimek.pl)

**DYREKTOR OŚRODKA INTEGRACJI  
I POMOCY SPOŁECZNEJ  
BARBARA KATOLIK**