



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

## **OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA zadania pn.**

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

**Numer ogłoszenia: 333297 - 2011; data zamieszczenia: 15.12.2011**

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

**Ogłoszenie dotyczy:** Ogłoszenia o zamówieniu.

**Informacje o zmienianym ogłoszeniu:** 329249 - 2011 data 13.12.2011 r.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Ośrodek Integracji i Pomocy Społecznej w Ozimku, ul. ks. Jana Dzierżona 4 B, 46-040  
Ozimek, woj. opolskie, tel. 77 462 28 74, fax. 77 4651 314.

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

**II.1) Tekst, który należy zmienić:**

- **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** II.1.3.
- **W ogłoszeniu jest:** 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostawa gorących, jednodaniowy 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 Groźcu, 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 wkładką mięsną podana wraz ze świeżym pieczywem, dwa razy w tygodniu drugie danie: ziemniaki, mięso lub ryba, surówka, kompot. W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. makaron, ryż lub kasza, raz w tygodniu danie bezmięsne (naleśniki, pierogi, placki ziemniaczane, bigos, wątróbkę itp.) w soboty do wyboru spośród ww. posiłków 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...

- **W ogłoszeniu powinno być:** 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostawa gorących, jednodaniowy 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 wkładką 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 sztućce 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..

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