**Numer ogłoszenia: 469740 - 2013; data zamieszczenia: 18.11.2013**
OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

**Nr sprawy DAG 2211.16.2013**

**Ogłoszenie dotyczy:** Ogłoszenia o zamówieniu.

**Informacje o zmienianym ogłoszeniu:** 468424 - 2013 data 18.11.2013 r.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Sienkiewicza 1, 47-400 Racibórz, woj. śląskie, tel. 032 4152650, fax. 032 4190659.

**SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU**

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

* **Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:** II.1.4.
* **W ogłoszeniu jest:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej tj. Przygotowanie i dowóz obiadów dwudaniowych dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciborzu 1) Szacunkowa ilość posiłków rocznie: - obiady dwudaniowe 6000 posiłków rocznie, - **około 5 (+/ - 5 posiłków dziennie**), 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków z uwagi na zmianę okoliczności uzasadniających przyznanie świadczenia w formie posiłku. 2.Wymagania, jakie powinien spełnić Wykonawca: 1) posiłki muszą być wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, 2) w uzasadnionych przypadkach posiłki powinny być dostosowane do indywidualnej diety wskazanej przez lekarza, 3) posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się, 4) zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką, a) drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, kluski) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane), b) do potraw ziemniaczanych dołączyć sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną w ilości 40 ml, c) należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych, d) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruć i zakażeń pokarmowych, 5) podstawową zasadą prawidłowego funkcjonowania kuchni jest planowanie jadłospisów. a) planować należy jadłospisy na dłuższy okres 7-10dni- co pozwoli uniknąć błędów, np. częstego powtarzania tych samych potraw, niewłaściwych zestawów itp., b) uwzględniać w jadłospisie produkty spożywcze z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe, c) uwzględniać różne technologie sporządzania potraw, d) należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów, lecz także sposobu ich przyrządzania, e) uwzględniać odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku. f) w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów oraz wziąć pod uwagę sezonowość występowania produktów, g) dostosować jadłospis do możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków, 6) zapewniać dowóz obiadów do miejsca zamieszkania podopiecznych przez cały rok od poniedziałku do niedzieli z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach od 10:30 do 15:00 (dopuszcza się możliwość dowiezienia obiadu na niedzielę z jednodniowym wyprzedzeniem tj. w sobotę), 7) przekazywać dzienne jadłospisy, o których mowa w pkt 5, zbiorczo za każdą dekadę w terminie do 2 dni przed jej rozpoczęciem oraz przekazywać wszelkie korekty dotyczące jadłospisów na adres skrzynki e-mailowej sekretariat@ops-raciborz.pl , 8) przechowywać próby żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa, 9) posiada lokal gastronomiczny (zakład), który spełnia wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, 10) dostarczać posiłki na własny koszt w specjalnych termosach obiadowych, dzielonych na min 2 części w tym jedna przeznaczona na zupę, które gwarantują utrzymanie odpowiedniej temperatury do 3 godz. w temp. nie mniej niż 70ºC i jakość przewożonych potraw oraz posiadają atest PZH 11) przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie tj. produkcji, wydawania oraz transportu posiłków zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.). 12) przewozić posiłki środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną do przewozu żywności, a osoby wykonujące przedmiot zamówienia zobowiązane są do posiadania aktualnej książeczki sanitarno- epidemiologicznej. 13) realizować usługi z zachowaniem tajemnicy zawodowej w zakresie informacji na temat danych osób korzystających z posiłków, w tym nie ujawniania informacji, że dana osoba jest klientem Zamawiającego. 14) Zamawiający będzie przekazywał listę osób, którym przyznano dwudaniowe gorące posiłki dowożone, zawierającą dane osobowe klienta (imię, nazwisko, adres, zamieszkania). 15) klient będzie potwierdzać odbiór posiłków przez złożenie czytelnego podpisu na listach sporządzonych przez Wykonawcę i przekazywanych miesięcznie Zamawiającemu. 16) ubepieczenie na sumę nie mniejsza niż 20.000,00 zł., od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. 2. Przy wycenie obiadów dwudaniowych należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku : 1) zupa 450 ml, 2) porcja wyjściowa mięsa 100 g /bez kości, 120 g/z kością, 3) ziemniaków ( kasza, ryż, makaron) w ilości 250 g , 4) surówka 150 g, 5) dekadowo należy ustalić następujące ilości obiadów: a) 2 obiady rybne, b) 2 obiady półmięsne / bigos, pierogi, krokiety itp./, c) 1 obiad bezmięsny, d) 5 obiadów mięsnych, 3. Obiady należy przygotowywać codziennie na bieżąco z produktów świeżych (niemrożonych). 4.Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia umowy powierzenia danych osobowych.
* **W ogłoszeniu powinno być:** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej tj. Przygotowanie i dowóz obiadów dwudaniowych dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciborzu 1) Szacunkowa ilość posiłków rocznie: - obiady dwudaniowe 6000 posiłków rocznie, - **około 15 (+/ - 5 posiłków dziennie),** 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków z uwagi na zmianę okoliczności uzasadniających przyznanie świadczenia w formie posiłku. 2.Wymagania, jakie powinien spełnić Wykonawca: 1) posiłki muszą być wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, podawane regularnie i atrakcyjne pod względem organoleptycznym, 2) w uzasadnionych przypadkach posiłki powinny być dostosowane do indywidualnej diety wskazanej przez lekarza, 3) posiłki obiadowe w przeciągu jednej dekady nie powinny powtarzać się, 4) zupy należy podprawiać niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem czy mąką, a tylko sporadycznie zasmażką, a) drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, kluski) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane), b) do potraw ziemniaczanych dołączyć sosy podprawiane niskotłuszczową śmietaną w ilości 40 ml, c) należy używać jak najmniej konserwantów spożywczych, d) przy realizacji żywienia zbiorowego należy brać pod uwagę wymagania sanitarno-higieniczne i jakość zdrowotną żywności, aby wyeliminować ryzyko zatruć i zakażeń pokarmowych, 5) podstawową zasadą prawidłowego funkcjonowania kuchni jest planowanie jadłospisów. a) planować należy jadłospisy na dłuższy okres 7-10dni- co pozwoli uniknąć błędów, np. częstego powtarzania tych samych potraw, niewłaściwych zestawów itp., b) uwzględniać w jadłospisie produkty spożywcze z każdej grupy oraz wykorzystywać produkty sezonowe, c) uwzględniać różne technologie sporządzania potraw, d) należy dbać nie tylko o urozmaicenie pod względem doboru produktów, lecz także sposobu ich przyrządzania, e) uwzględniać odpowiedni dobór produktów spożywczych również pod względem barw, smaku i zapachu, jak najszerzej należy korzystać z kontrastu barw i smaku. f) w planowaniu jadłospisu należy uwzględniać pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów oraz wziąć pod uwagę sezonowość występowania produktów, g) dostosować jadłospis do możliwości techniczno-organizacyjnych przewożonych posiłków, 6) zapewniać dowóz obiadów do miejsca zamieszkania podopiecznych przez cały rok od poniedziałku do niedzieli z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach od 10:30 do 15:00 (dopuszcza się możliwość dowiezienia obiadu na niedzielę z jednodniowym wyprzedzeniem tj. w sobotę), 7) przekazywać dzienne jadłospisy, o których mowa w pkt 5, zbiorczo za każdą dekadę w terminie do 2 dni przed jej rozpoczęciem oraz przekazywać wszelkie korekty dotyczące jadłospisów na adres skrzynki e-mailowej sekretariat@ops-raciborz.pl , 8) przechowywać próby żywności zgodnie z obowiązującymi wymogami przepisów prawa, 9) posiada lokal gastronomiczny (zakład), który spełnia wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, 10) dostarczać posiłki na własny koszt w specjalnych termosach obiadowych, dzielonych na min 2 części w tym jedna przeznaczona na zupę, które gwarantują utrzymanie odpowiedniej temperatury do 3 godz. w temp. nie mniej niż 70ºC i jakość przewożonych potraw oraz posiadają atest PZH 11) przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie tj. produkcji, wydawania oraz transportu posiłków zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.). 12) przewozić posiłki środkiem transportu przystosowanym i dopuszczonym przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną do przewozu żywności, a osoby wykonujące przedmiot zamówienia zobowiązane są do posiadania aktualnej książeczki sanitarno- epidemiologicznej. 13) realizować usługi z zachowaniem tajemnicy zawodowej w zakresie informacji na temat danych osób korzystających z posiłków, w tym nie ujawniania informacji, że dana osoba jest klientem Zamawiającego. 14) Zamawiający będzie przekazywał listę osób, którym przyznano dwudaniowe gorące posiłki dowożone, zawierającą dane osobowe klienta (imię, nazwisko, adres, zamieszkania). 15) klient będzie potwierdzać odbiór posiłków przez złożenie czytelnego podpisu na listach sporządzonych przez Wykonawcę i przekazywanych miesięcznie Zamawiającemu. 16) ubepieczenie na sumę nie mniejsza niż 20.000,00 zł., od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. 2. Przy wycenie obiadów dwudaniowych należy wziąć pod uwagę gramaturę posiłku : 1) zupa 450 ml, 2) porcja wyjściowa mięsa 100 g /bez kości, 120 g/z kością, 3) ziemniaków ( kasza, ryż, makaron) w ilości 250 g , 4) surówka 150 g, 5) dekadowo należy ustalić następujące ilości obiadów: a) 2 obiady rybne, b) 2 obiady półmięsne / bigos, pierogi, krokiety itp./, c) 1 obiad bezmięsny, d) 5 obiadów mięsnych, 3. Obiady należy przygotowywać codziennie na bieżąco z produktów świeżych (niemrożonych). 4.Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia umowy powierzenia danych osobowych.

Podpisał Dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciborzu Halina Sacha