

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia**Wynajem pomieszczeń kuchni XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie oraz przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego i Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie****SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY****1.1.) Nazwa zamawiającego:** XXVII LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCE IM. ZESŁAŃCÓW SYBIRU W LUBLINIE**1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 060387400**1.4.) Adres zamawiającego:****1.4.1.) Ulica:** ul. Biedronki 13**1.4.2.) Miejscowość:** Lublin**1.4.3.) Kod pocztowy:** 20-543**1.4.4.) Województwo:** lubelskie**1.4.5.) Kraj:** Polska**1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL814 - Lubelski**1.4.7.) Numer telefonu:** 815276733**1.4.8.) Numer faksu:** 815276733**1.4.9.) Adres poczty elektronicznej:** poczta@lo27.lublin.eu**1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.27lo.lublin.pl**1.5.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - inny zamawiający

szkoła publiczna

1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE****2.1.) Numer ogłoszenia:** 2022/BZP 00247532/01**2.2.) Data ogłoszenia:** 2022-07-11 09:48**SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA****3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2022/BZP 00247050/01**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:

Wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie z jej urządzeniami i wyposażeniem w okresie od 1 września 2022 r. do 31 sierpnia 2023 r. oraz przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego i Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie z wyłączeniem okresu wakacji (lipiec i sierpień) oraz ferii zimowych. Powierzchnia kuchni i stołówki wynosi łącznie 270 m kw., na którą składają się pomieszczenia kuchenne, biurowe i socjalne - 206 m kw. oraz wydawalnia z myjnią .

Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów:

1. XXVII Liceum Ogólnokształcące: obiady pełnopłatne lub refundowane przez MOPR - orientacyjna ilość obiadów - 30 szt. dziennie.

2. Szkoła Podstawowa nr 46:

- pełne wyżywienie (śniadanie, obiad i podwieczorek) dla wychowanków oddziału przedszkolnego - 25 szt. dziennie

- obiady pełnopłatne, dofinansowane i refundowane przez MOPR- 190 szt. dziennie.

Ostateczna ilość posiłków może być wartością zmienną, uzależnioną od decyzji rodziców.

Przygotowywanie posiłków musi być zgodne z z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzonych z pełnowartościowych produktów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, spełniających normy żywienia dzieci i młodzieży

(gramatura i kaloryczność), oraz zgodnie z systemami HACCP dla posiłków szkolnych. Obiady muszą być dwudaniowe, z surowców, tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrozonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów, ziemniaków w proszku, paluszków rybnych). Do obiadów mięsnych, rybnych, na bazie jaj muszą być podawane surówki lub warzywa. Obiady muszą być smaczne, ciepłe i estetycznie podane. Wykonawca zapewnia tygodniowy jadłospis z podaniem kaloryczności i wyszczególnieniem składników odżywczych.

Szczegółowe warunki dotyczące organizacji żywienia dla placówek znajdują się we wzorze umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług.

Wykonawca zobowiązany jest do podpisania umowy na wynajem pomieszczeń, przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego i Szkoły Podstawowej nr 46. Rozliczanie za wykonaną miesięczną usługę żywienia uczniów Szkoły Podstawowej Nr 46 odbywa się na podstawie faktur z tą szkołą. Rozliczenie za obiady wydawane uczniom XXVII Liceum Ogólnokształcącego następuje bezpośrednio z uczniami lub rodzicami uczniów.

Obowiązkowe jest przeprowadzenie wizji lokalnej miejsca wykonywania usługi. Wizji lokalnej oferty dokonują indywidualnie.

Zamawiający, zgodnie z art. 95 ust 1 Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia (jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1040 z późn. zm.): przygotowywanie posiłków; podawanie posiłków; sprzątanie pomieszczeń; nadzór i kontrola nad produktami spożywczymi, układanie jadłospisów.

Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, bhp i ppoż; uzyskania zaświadczenia i decyzji o wpisie do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej; utrzymania w czystości i sprawności pomieszczeń i urządzeń kuchni oraz stołówki- codziennego sprzątania pomieszczeń wynajmowanych i udostępnionych do wydawania posiłków; wyposażenia pomieszczeń na własny koszt w brakujące urządzenia niezbędne do prowadzenia żywienia (urządzenia te po okresie trwania umowy pozostają własnością Wykonawcy); uzupełniania stanu naczyń kuchennych i sztućców. Wykonawca zobowiązany jest do wpłacenia, najpóźniej w dniu podpisania umowy, na konto Zamawiającego kaucji w wysokości jednomiesięcznego czynszu brutto celem należytego wykonania umowy; uiszczania oprócz czynszu i opłat eksploatacyjnych za zużycie wody zimnej, ciepłej, gazu i energii elektrycznej, także podatku od nieruchomości; zawarcia odrębnej umowy na wywóz odpadów komunalnych. Wykonawca na własny koszt dokonuje przeglądów okresowych dźwigów towarowych oraz instalacji gazowej oraz systematycznie opróżnia osadnik tłuszczu i skrobi.

Po zmianie:

Wynajem pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej XXVII Liceum Ogólnokształcącego w Lublinie z jej urządzeniami i wyposażeniem w okresie od 1 września 2022 r. do 31 sierpnia 2023 r. oraz przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego i Szkoły Podstawowej nr 46 w Lublinie z wyłączeniem okresu wakacji (lipiec i sierpień) oraz ferii zimowych. Powierzchnia kuchni i stołówki wynosi łącznie 270 m kw., na którą składają się pomieszczenia kuchenne, biurowe i socjalne - 206 m kw. oraz wydawalnia z myjnią .

Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów:

1. XXVII Liceum Ogólnokształcące: obiady pełnopłatne lub refundowane przez MOPR - orientacyjna ilość obiadów - 30 szt. dziennie.
2. Szkoła Podstawowa nr 46:

- pełne wyżywienie (śniadanie, obiad i podwieczorek) dla wychowanków oddziału przedszkolnego - 25 szt. dziennie
- obiady pełnopłatne, dofinansowane i refundowane przez MOPR- 190 szt. dziennie.

Ostateczna ilość posiłków może być wartością zmienną, uzależnioną od decyzji rodziców.

Przygotowywanie posiłków musi być zgodne z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzonych z pełnowartościowych produktów, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, spełniających normy żywienia dzieci i młodzieży (gramatura i kaloryczność), oraz zgodnie z systemami HACCP dla posiłków szkolnych. Obiady muszą być dwudaniowe, z surowców wcześniej nie przetworzonych, tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, ryb, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrozonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów, ziemniaków w proszku, paluszków rybnych). Do obiadów mięsnych, rybnych, na bazie jaj muszą być podawane surówki lub warzywa. Obiady muszą być smaczne, ciepłe i estetycznie podane. Wykonawca zapewnia tygodniowy jadłospis z podaniem kaloryczności i wyszczególnieniem składników odżywczych.

Szczegółowe warunki dotyczące organizacji żywienia dla placówek znajdują się we wzorze umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług.

Wykonawca zobowiązany jest do podpisania umowy na wynajem pomieszczeń, przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów XXVII Liceum Ogólnokształcącego i Szkoły Podstawowej nr 46. Rozliczanie za wykonaną miesięczną usługę żywienia uczniów Szkoły Podstawowej Nr 46 odbywa się na podstawie faktur z tą szkołą. Rozliczenie za obiady wydawane uczniom XXVII Liceum Ogólnokształcącego następuje bezpośrednio z uczniami lub rodzicami uczniów.

Obowiązkowe jest przeprowadzenie wizji lokalnej miejsca wykonywania usługi. Wizji lokalnej oferty dokonują indywidualnie.

Zamawiający, zgodnie z art. 95 ust 1 Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia (jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1040 z późn. zm.): przygotowywanie posiłków; podawanie posiłków; sprzątanie pomieszczeń;

nadzór i kontrola nad produktami spożywczymi, układanie jadłospisów.

Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia działalności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, bhp i ppoż; uzyskania zaświadczenia i decyzji o wpisie do rejestrów zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej; utrzymania w czystości i sprawności pomieszczeń i urządzeń kuchni oraz stołówki- codziennego sprzątania pomieszczeń wynajmowanych i udostępnionych do wydawania posiłków; wyposażenia pomieszczeń na własny koszt w brakujące urządzenia niezbędne do prowadzenia żywienia (urządzenia te po okresie trwania umowy pozostają własnością Wykonawcy); uzupełniania stanu naczyń kuchennych i sztućców. Wykonawca zobowiązany jest do wpłacenia, najpóźniej w dniu podpisania umowy, na konto Zamawiającego kaucji w wysokości jednomiesięcznego czynszu brutto celem należytego wykonania umowy; uiszczania oprócz czynszu i opłat eksploatacyjnych za zużycie wody zimnej, ciepłej, gazu i energii elektrycznej, także podatku od nieruchomości; zawarcia odrębnej umowy na wywóz odpadów komunalnych. Wykonawca na własny koszt dokonuje przeglądów okresowych dźwigów towarowych oraz instalacji gazowej oraz systematycznie opróżnia osadnik tłuszczu i skrobi.

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.10. Data końcowa okresu obowiązywania

Przed zmianą:

2022-08-31

Po zmianie:

2023-08-31

SEKCJA IV INFORMACJE DODATKOWE

Poprawiono:

1. w w pkt. 4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia " Obiady muszą być dwudaniowe, z surowców wcześniej nieprzetworzonych, tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, ryb, surowych warzyw(sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych).
2. w pkt. 4.2.10. Okres realizacji zamówienia: od 2022-09-01 do 2023-08-31.