

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:576064-2022:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Kraków: Usługi podawania posiłków  
2022/S 202-576064**

**Sprostowanie**

**Ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji**

**Usługi**

**(Suplement do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej, 2022/S 175-495782)**

**Podstawa prawna:**

Dyrektywa 2014/24/UE

**Sekcja I: Instytucja zamawiająca/podmiot zamawiający**

**I.1) Nazwa i adresy**

Oficjalna nazwa: Szpital Specjalistyczny im. Stefana Żeromskiego SPZOZ w Krakowie

Krajowy numer identyfikacyjny: 000630161

Adres pocztowy: os. Na Skarpie 66

Miejscowość: Kraków

Kod NUTS: PL213 Miasto Kraków

Kod pocztowy: 31-913

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Elżbieta Jastrzębska - Kukawka

E-mail: [zpubl@zeromski-szpital.pl](mailto:zpubl@zeromski-szpital.pl)

Tel.: +48 126229413

Faks: +48 126444756

**Adresy internetowe:**

Główny adres: [www.zeromski-szpital.pl](http://www.zeromski-szpital.pl)

Adres profilu nabywcy: [www.zeromski-szpital.pl](http://www.zeromski-szpital.pl)

**Sekcja II: Przedmiot**

**II.1) Wielkość lub zakres zamówienia**

**II.1.1) Nazwa:**

Świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala.

Numer referencyjny: ZP/27/2022

**II.1.2) Główny kod CPV**

55320000 Usługi podawania posiłków

**II.1.3) Rodzaj zamówienia**

Usługi

**II.1.4) Krótki opis:**

1. Świadczenie usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Szpitala realizowanych przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami, w zakresie:  
Grupa 1- Kuchni Ogólnej Dorosłych , w tym posiłki w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy.  
Grupa 2 - Kuchni Ogólnej Dzieci od 1 – 18 roku życia  
Grupa 3- Kuchni Mlecznej Dzieci od 0-1 roku życia
2. Usługi żywienia będą świadczone na bazie własnych pomieszczeń (kuchnia zewnętrzna) własnego sprzętu, własnych produktów, z zatrudnieniem wykwalifikowanego personelu.
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w tym organizacja usług żywienia, przygotowanie i dystrybucja posiłków , transport z kuchni zewnętrznej stanowi załącznik nr 1 do SWZ
4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia systemów, jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP i Instytutu Matki i Dziecka.

#### **Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

- VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**  
14/10/2022
- VI.6) **Numer pierwotnego ogłoszenia**  
Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2022/S 175-495782](#)

#### **Sekcja VII: Zmiany**

- VII.1) **Informacje do zmiany lub dodania**
- VII.1.2) **Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu**

Numer sekcji: II.1.4

Zamiast:

1. Świadczenie usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Szpitala realizowanych przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami, w zakresie:  
Grupa 1- Kuchni Ogólnej Dorosłych , w tym posiłki w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy.  
Grupa 2 - Kuchni Ogólnej Dzieci od 1 – 18 roku życia  
Grupa 3- Kuchni Mlecznej Dzieci od 0-1 roku życia
  2. Usługi żywienia będą świadczone na bazie własnych pomieszczeń (kuchnia zewnętrzna) własnego sprzętu, własnych produktów, z zatrudnieniem wykwalifikowanego personelu.
  3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w tym organizacja usług żywienia, przygotowanie i dystrybucja posiłków , transport z kuchni zewnętrznej stanowi załącznik nr 1 do SWZ
  4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia systemów, jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP i Instytutu Matki i Dziecka.
- Powinno być:

1. Świadczenie usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Szpitala realizowanych przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami, w zakresie:

Grupa 1- Kuchni Ogólnej Dorosłych , w tym posiłki w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy.

Grupa 2 - Kuchni Ogólnej Dzieci od 1 – 18 roku życia

Grupa 3- Kuchni Mlecznej Dzieci od 0-1 roku życia

2. Usługi żywienia będą świadczone na bazie własnych pomieszczeń (kuchnia zewnętrzna) własnego sprzętu, własnych produktów, z zatrudnieniem wykwalifikowanego personelu.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w tym organizacja usług żywienia, przygotowanie i dystrybucja posiłków , transport z kuchni zewnętrznej stanowi załącznik nr 1 do SWZ

4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia systemów, jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP dla grupy 1, 2, 3 oraz Instytutu Matki i Dziecka dla grupy 2, 3.

Numer sekcji: II.2.4

Część nr: część 1

Zamiast:

Kuchnia Ogólna Dorosłych

1. Świadczenie usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Szpitala realizowanych przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami, w zakresie Kuchni Ogólnej Dorosłych

2. Kuchnia Ogólna Dorosłych zapewni obsługę, w ilości średnio 230 osób dziennie, w tym 40 posiłków dla pacjentek z oddziału Ginekologiczno – Położniczego w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy.

3. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia systemów, jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP i Instytutu Matki i Dziecka.

Przestrzegania wszystkich procedur i zaleceń Zamawiającego w sytuacjach pacjentów z jednostkami chorobowymi wysoce zakaźnymi.

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w tym organizacja usług żywienia, przygotowanie i dystrybucja posiłków , transport z kuchni zewnętrznej stanowi załącznik nr 1 do SWZ dla grupy 1

5. Wykonawca zobowiązany będzie do:

- zatrudnienia wykwalifikowanego personelu minimum 2 kucharzy i 1 dietetyka.

- zawarcia umowy najmu związanej z przedmiotem zamówienia stanowiącej załącznik nr 3 do umowy o świadczenie usług .

- posiadania ubezpieczenia oc od przenoszenia chorób zakaźnych w związku z prowadzoną działalnością na kwotę 1 500 000,00 zł brutto przez cały okres obowiązywania umowy.

- zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrofy, wojny.

Powinno być:

#### Kuchnia Ogólna Dorosłych

1. Świadczenie usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Szpitala realizowanych przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami, w zakresie Kuchni Ogólnej Dorosłych
2. Kuchnia Ogólna Dorosłych zapewni obsługę, w ilości średnio 230 osób dziennie, w tym 40 posiłków dla pacjentek z oddziału Ginekologiczno – Położniczego w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia systemów, jakości świadczonej usługi żywieniowej w szczególności zasady systemu HACCP oraz zasady GMP, GHP.  
Przestrzegania wszystkich procedur i zaleceń Zamawiającego w sytuacjach pacjentów z jednostkami chorobowymi wysoce zakaźnymi.
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w tym organizacja usług żywienia, przygotowanie i dystrybucja posiłków , transport z kuchni zewnętrznej stanowi załącznik nr 1 do SWZ dla grupy 1
5. Wykonawca zobowiązany będzie do:
  - zatrudnienia wykwalifikowanego personelu minimum 2 kucharzy i 1 dietetyka.
  - zawarcia umowy najmu związanej z przedmiotem zamówienia stanowiącej załącznik nr 3 do umowy o świadczenie usług .
  - posiadania ubezpieczenia oc od przenoszenia chorób zakaźnych w związku z prowadzoną działalnością na kwotę 1 500 000,00 zł brutto przez cały okres obowiązywania umowy.
  - zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrofy, wojny.

Numer sekcji: VI.3

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: informacje dodatkowe

Zamiast:

Dokumenty wymagane na etapie składania ofert/wniosków:

jednolity europejski dokument zamówienia

wzór oferty na usługi

oświadczenie wykonawcy składane na podstawie art 5 K

zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby

oświadczenie wykonawcy o podziale zadań

oświadczenie wykonawcy dot. nadzoru sanitarnego

oświadczenie wykonawcy dot. systemu HACCAP oraz zasad GMP, GHP i wytycznych Instytutu Matki i Dziecka

aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca pojazdy do przewożenia żywności

aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca kuchnię zewnętrzną do produkcji żywności  
( w tym kuchnię mleczną)

Dokumenty składane na wezwanie zamawiającego:

Odpis lub informacja z KRS lub CEIDG

Informacja z Krajowego Rejestru Karnego

Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu o niepodleganiu wykluczeniu

Oświadczenie wykonawcy w sprawie grupy kapitałowej

Wykaz usług

Informacja z Centralnego Rejestru Beneficjentów Rzeczywistych

Dokumenty podmiotów zagranicznych

Dokument potwierdzający, że nie otwarto likwidacji wykonawcy

Informacja z odpowiedniego rejestru lub inny równoważny dokument

Informacja o beneficjentach rzeczywistych wykonawcy

Informacje dodatkowe:

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art.108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp oraz nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r. poz. 835 oraz art 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576

Powinno być:

Dokumenty wymagane na etapie składania ofert/wniosków:

jednolity europejski dokument zamówienia

wzór oferty na usługi

oświadczenie wykonawcy składane na podstawie art 5 K

zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby

oświadczenie wykonawcy o podziale zadań

oświadczenie wykonawcy dot. nadzoru sanitarnego

oświadczenie wykonawcy dot. systemu HACCAP oraz zasad GMP, GHP - dotyczy grupy 1,2,3

oświadczenie wykonawcy dot. systemu HACCAP oraz zasad GMP, GHP i wytycznych Instytutu Matki i Dziecka-dot grupy 2,3

aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca pojazdy do przewożenia żywności

aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca kuchnię zewnętrzną do produkcji żywności dotyczy grupy 1,2

aktualna decyzja właściwego Inspektora Sanitarnego dopuszczająca kuchnię zewnętrzną do produkcji żywności ( w tym kuchnię mleczną) dotyczy grupy 3

Dokumenty składane na wezwanie zamawiającego:

Odpis lub informacja z KRS lub CEIDG

Informacja z Krajowego Rejestru Karnego

Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu o niepodleganiu wykluczeniu

Oświadczenie wykonawcy w sprawie grupy kapitałowej

Wykaz usług

Informacja z Centralnego Rejestru Beneficjentów Rzeczywistych

Dokumenty podmiotów zagranicznych

Dokument potwierdzający, że nie otwarto likwidacji wykonawcy

Informacja z odpowiedniego rejestru lub inny równoważny dokument

Informacja o beneficjentach rzeczywistych wykonawcy

Informacje dodatkowe:

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art.108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp oraz nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r. poz. 835 oraz art 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576

Numer sekcji: IV.2.2

Zamiast:

Data: 10/10/2022

Czas lokalny: 10:00

Powinno być:

Data: 28/10/2022

Czas lokalny: 10:00

Numer sekcji: IV.2.7

Zamiast:

Data: 10/10/2022

Czas lokalny: 10:30

Powinno być:

Data: 28/10/2022

Czas lokalny: 10:30

VII.2) **Inne dodatkowe informacje:**