

ESENDER_LOGIN:	ENOTICES
CUSTOMER_LOGIN:	zeromski
NO_DOC_EXT:	2020-119294
SOFTWARE VERSION:	9.14.0
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E_MAIL:	zpubl@zeromski-szpital.pl

LANGUAGE:	PL
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F14
VERSION:	R2.0.9.S03
DATE_EXPECTED_PUBLICATION:	/

Sprostowanie

Ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji

Usługi

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

Tel.: +48 126229413

Faks: +48 126444756

Adresy internetowe:

Główny adres: www.zeromski-szpital.pl

Adres profilu nabywczy: www.zeromski-szpital.pl

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Codzienna obsługa w zakresie żywienia pacjentów szpitala

Numer referencyjny: ZP/16/2020

II.1.2) Główny kod CPV

55320000 Usługi podawania posiłków

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) Krótki opis:

Zapewnienie codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Szpitala polegać będzie na świadczeniu usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Zamawiającego wraz z utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. Usługa będzie realizowana przez 7dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami. Wykonawca w ramach usługi żywienia uwzględni Kuchnię Mleczną zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji i dostawy posiłków do nowych wymagań bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SIWZ.

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

10/09/2020

VI.6) Numer pierwotnego ogłoszenia

Pierwotne ogłoszenie przesłane przez eNotices:

Login TED eSender: ENOTICES

Logowanie jako klient TED eSender: zeromski

Dane referencyjne ogłoszenia: 2020-106470

Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: 2020/S 158-386007

Data wysłania pierwotnego ogłoszenia: 12/08/2020

Sekcja VII: Zmiany**VII.1) Informacje do zmiany lub dodania****VII.1.1) Przyczyna zmiany**

Modyfikacja pierwotnej informacji podanej przez instytucję zamawiającą

VII.1.2) Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu

Numer sekcji: II.1.4

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Krótki opis

Zamiast:

Zapewnienie codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Szpitala polegać będzie na świadczeniu usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Zamawiającego wraz z utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. Usługa będzie realizowana przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

Wykonawca w ramach usługi żywienia uwzględni kuchnię mleczną zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji i dostawy posiłków do nowych wymagań bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SIWZ.

Powinno być:

Zapewnienie codziennej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Szpitala polegać będzie na świadczeniu usług kompleksowego całodziennego i codziennego żywienia pacjentów Zamawiającego. Usługa będzie realizowana przez 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

Wykonawca w ramach usługi żywienia uwzględni kuchnię mleczną zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w podmiotach leczniczych Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania produkcji i dostawy posiłków do nowych wymagań bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera SIWZ.

Numer sekcji: II.2.4

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Opis zamówienia

Zamiast:

1. Zapewnienie codziennej kompleksowej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Zamawiającego, w ilości średnio 8 190 osób miesięcznie, około 80 dzieci w wieku do 1,5 roku życia, dla których posiłki przygotowuje Kuchnia Mleczna oraz posiłki dla pacjentek Oddziału Ginekologiczno-Położniczego w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy.

2. Posiłki dla pacjenta rozliczane będą w ramach dziennej stawki procentowo: śniadanie + II śniadanie jako 25%, obiad + podwieczorek jako 50%, kolacja + posiłek nocny jako 25%. Posiłki wydawane z Kuchni Mlecznej w danym dniu dla pacjenta będą rozliczane w ramach dziennej stawki żywieniowej pacjenta. Za wyjątkiem preparatów mlekozastępczych leczniczych. Produkty do wykonania mlecznych mieszanek leczniczych będą

przekazywane przez Zamawiającego na podstawie protokołu przekazania i będą rozliczane na podstawie zamówionych mililitrów za miesiąc.

3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrofy.

4. Wykonawca zorganizuje usługi żywienia pacjentów Zamawiającego hospitalizowanych w oddziałach określonych w wykazie stanowiącym załącznik nr 1.1 do SIWZ.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do włączania lub wyłączania oddziałów wyszczególnionych w załączniku nr 1.1, a także do zmiany adresu oddziałów. W przypadku zaistnienia konieczności włączenia lub wyłączenia oddziału, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę, zaś ten zobowiązany jest w terminie 2 dni do dokonania przedmiotowego włączenia lub wyłączenia, a w sytuacjach awaryjnych niezwłocznie nie później niż w ciągu 6 godzin. O zmianie adresu oddziału Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 2-dniowym wyprzedzeniem, Informacje o tych zmianach będą przekazywane Wykonawcy w formie pisemnej lub telefonicznie. Zgłoszenie telefoniczne zostanie potwierdzone pisemnie. Zmiany, o których mowa w niniejszym ustępie nie stanowią podstawy do wystąpienia przez Wykonawcę o zwiększenie wynagrodzenia umownego.

Organizacja usług żywienia

1. Usługi kompleksowego żywienia pacjentów obejmują w szczególności:

- sporządzanie posiłków z produktów własnych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów,
- z uwzględnieniem normatywnych wartości energetycznych i odżywczych w tym dziennej racji pokarmowej, zaleceń dietetycznych, zaleceń lekarskich oraz zgodnie z załącznikami,
- dystrybucję posiłków do oddziałów w systemie bimarowym zapewniającym odpowiednią szczelność i temperaturę lub innym zaproponowanym przez Wykonawcę spełniającym powyższe warunki,
- odbiór naczyń od pacjenta bez zbędnej zwłoki po zakończonym posiłku,
- mycie, dezynfekcję oraz sterylizację naczyń kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach leczniczych,
- utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.

2. Wykonawca zobowiązany jest 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.

3. Szczegóły w zakresie organizacji usługi opisu przedmiotu zamówienia zawiera SIWZ.

Powinno być:

1. Zapewnienie codziennej kompleksowej obsługi w zakresie żywienia pacjentów Zamawiającego, w ilości średnio 8 190 osób miesięcznie, około 80 dzieci w wieku do 1,5 roku życia, dla których posiłki przygotowuje Kuchnia Mleczna oraz posiłki dla pacjentek Oddziału Ginekologiczno-Położniczego w ramach programu Standardy szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym – Dieta Mamy.

2. Posiłki dla pacjenta rozliczane będą w ramach dziennej stawki procentowo: śniadanie + II śniadanie jako 25%, obiad + podwieczorek jako 50%, kolacja + posiłek nocny jako 25%. Posiłki wydawane z Kuchni Mlecznej w danym dniu dla pacjenta będą rozliczane w ramach dziennej stawki żywieniowej pacjenta. Za wyjątkiem preparatów mlekozastępczych leczniczych. Produkty do wykonania mlecznych mieszanek leczniczych będą

przekazywane przez Zamawiającego na podstawie protokołu przekazania i będą rozliczane na podstawie zamówionych mililitrów za miesiąc.

3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia większej ilości posiłków w sytuacji zagrożenia bezpieczeństwa państwa, zwiększonego napływu rannych i chorych, epidemii, katastrofy.

4. Wykonawca zorganizuje usługi żywienia pacjentów Zamawiającego hospitalizowanych w oddziałach określonych w wykazie stanowiącym załącznik nr 1.1 do SIWZ.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do włączania lub wyłączania oddziałów wyszczególnionych w załączniku nr 1.1, a także do zmiany adresu oddziałów. W przypadku zaistnienia konieczności włączenia lub wyłączenia oddziału, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę, zaś ten zobowiązany jest w terminie 2 dni do dokonania przedmiotowego włączenia lub wyłączenia, a w sytuacjach awaryjnych niezwłocznie nie później niż w ciągu 6 godzin. O zmianie adresu oddziału Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 2-dniowym wyprzedzeniem, Informacje o tych zmianach będą przekazywane Wykonawcy w formie pisemnej lub telefonicznie. Zgłoszenie telefoniczne zostanie potwierdzone pisemnie. Zmiany, o których mowa w niniejszym ustępie nie stanowią podstawy do wystąpienia przez Wykonawcę o zwiększenie wynagrodzenia umownego.

Organizacja usług żywienia

1. Usługi kompleksowego żywienia pacjentów obejmują w szczególności:

- sporządzanie posiłków z produktów własnych w ilościach wynikających ze stanu hospitalizowanych pacjentów,
- z uwzględnieniem normatywnych wartości energetycznych i odżywczych w tym dziennej racji pokarmowej, zaleceń dietetycznych, zaleceń lekarskich oraz zgodnie z załącznikami,
- dystrybucję posiłków do oddziałów w systemie bimarowym zapewniającym odpowiednią szczelność i temperaturę lub innym zaproponowanym przez Wykonawcę spełniającym powyższe warunki,
- odbiór naczyń od pacjenta bez zbędnej zwłoki po zakończonym posiłku,
- mycie, dezynfekcję oraz sterylizację naczyń kuchennych zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach leczniczych.

2. Wykonawca zobowiązany jest 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.

3. Szczegóły w zakresie organizacji usługi opisu przedmiotu zamówienia zawiera SIWZ.

Numer sekcji: III.1.3

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe
Zamiast:

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia / nie spełnia.

Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązany jest wykazać się wykonaniem lub wykonywaniem w okresie ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie co najmniej jednym zamówieniem, którego przedmiotem była usługa w zakresie zbiorowego żywienia dla minimum 200 osób dziennie o wartości nie mniejszej niż: 200 000,00 PLN brutto rocznie.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

Min. jedno zamówienie, którego przedmiotem była usługa w zakresie zbiorowego żywienia dla minimum 200 osób dziennie o wartości nie mniejszej niż: 200 000,00 PLN brutto rocznie.

Powinno być:

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia / nie spełnia.

Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązany jest wykazać się wykonaniem lub wykonywaniem w okresie ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie co najmniej jednym zamówieniem, którego przedmiotem była usługa w zakresie zbiorowego żywienia dla minimum 200 osób dziennie o wartości nie mniejszej niż: 200 000,00 PLN brutto rocznie.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

Min. jedno zamówienie, którego przedmiotem była usługa w zakresie zbiorowego żywienia dla minimum 200 osób dziennie o wartości nie mniejszej niż: 2 000 000,00 PLN brutto rocznie.

Numer sekcji: IV.2.2

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Termin składania ofert

Zamiast:

Data: 17/09/2020

Czas lokalny: 10:00

Powinno być:

Data: 28/09/2020

Czas lokalny: 10:00

Numer sekcji: IV.2.7

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Warunki otwarcia ofert

Zamiast:

Data: 17/09/2020

Czas lokalny: 11:00

Powinno być:

Data: 28/09/2020

Czas lokalny: 11:00

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