

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:85824-2020:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Bielsko-Biała: Usługi przygotowywania posiłków  
2020/S 036-085824**

**Sprostowanie**

**Ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji**

**Usługi**

**(Suplement do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej, 2020/S 019-042020)**

**Podstawa prawna:**

Dyrektywa 2014/24/UE

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

**I.1) Nazwa i adresy**

Oficjalna nazwa: Beskidzkie Centrum Onkologii, Szpital Miejski im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej

Adres pocztowy: ul. Wyzwolenia 18

Miejscowość: Bielsko-Biała

Kod NUTS: PL225

Kod pocztowy: 43-300

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Karolina Żyrek

E-mail: [kzyrek@onkologia.bielsko.pl](mailto:kzyrek@onkologia.bielsko.pl)

Tel.: +48 338168134

Faks: +48 334984044

**Adresy internetowe:**

Główny adres: <http://www.onkologia.bielsko.pl>

**Sekcja II: Przedmiot**

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

**II.1.1) Nazwa:**

Świadczenie usług przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Beskidzkiego

Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej

Numer referencyjny: DZP.271.7.2020

**II.1.2) Główny kod CPV**

55321000

**II.1.3) Rodzaj zamówienia**

Usługi

**II.1.4) Krótki opis:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia

dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej

leczących się w obiektach mieszczących się przy ul. Wyzwolenia 18, ul. Wyspiańskiego 21 oraz ul. E. Plater 17

z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.

## **Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

### **VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

17/02/2020

### **VI.6) Numer pierwotnego ogłoszenia**

Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2020/S 019-042020](#)

## **Sekcja VII: Zmiany**

### **VII.1) Informacje do zmiany lub dodania**

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

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:

Na potwierdzenie Zamawiający wymaga złożenia:

a) wykazu usług wykonanych a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, jednostek organizacyjnych lub obiektów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Dowodami potwierdzającymi należyte wykonanie zamówienia są: referencje wystawione przez podmiot, jednostkę organizacyjną lub obiekt, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, bądź inne dokumenty poświadczające zdolność techniczną lub zawodową, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające zdolność techniczną lub zawodową powinny dotyczyć okresu świadczenia usług. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie wykonania lub wykonywania w ww. okresie co najmniej 1 zamówienia polegającego na przygotowaniu posiłków (diet) składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji oraz dostarczeniu ich (catering) środkiem transportu spełniającym wymagania opisane w rozdziale III pkt 8 SIWZ dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów opieki społecznej, w oparciu o system termosowy (termoizolowane pojemniki typu: termoporty z wymiennymi wkładami i pojemniki GN lub podobne rozwiązania), o łącznej wartości nie niższej niż: 570 000,00 PLN brutto (zad. nr 1), 690 000,00 PLN brutto (zad. nr 2), 265 000,00 PLN brutto (zad. nr 3) w skali roku z których każde trwa lub trwało co najmniej 12m-cy. Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu posłużył się tym samym doświadczeniem dla części 1, 2, 3 pod warunkiem, że doświadczenie spełnia warunki określone odrębnie dla każdej z tych części;

b) wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowania na czas realizacji zamówienia: minimum 1 zakładem (kuchnią, stołówką) posiadającym decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że spełnia on wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, ze zdolnością przygotowania posiłków składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji w ilości minimum: 130 posiłków dziennie w przypadku składania oferty na zadanie nr 1; 160 posiłków dziennie w przypadku składania oferty na zadanie nr 2; 60 posiłków dziennie w przypadku składania oferty na zadanie nr 3; W przypadku składania oferty na więcej niż 1 zadanie w kryterium dot. zdolności technicznych w zakresie zdolności przygotowania posiłków przez zakład (kuchnie, stołówkę)

Wykonawca powinien zsumować wymagania stawiane dla poszczególnych pakietów na które składa ofertę. Spełnienie danego warunku może potwierdzić 1 dokumentem;

c) wykazu osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi, kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowaniem na czas realizacji zamówienia minimum: 2 dietetykami oraz minimum 6 kucharzami zawodowymi. Szczegółowy opis kryteriów kwalifikacji znajduje się w SIWZ rozdział V pkt 1 ppkt 1.3.

Powinno być:

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

Na potwierdzenie Zamawiający wymaga złożenia:

a) wykazu usług wykonanych a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, jednostek organizacyjnych lub obiektów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Dowodami potwierdzającymi należyte wykonanie zamówienia są: referencje wystawione przez podmiot, jednostkę organizacyjną lub obiekt, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, bądź inne dokumenty poświadczające zdolność techniczną lub zawodową, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające zdolność techniczną lub zawodową powinny dotyczyć okresu świadczenia usług. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie wykonania lub wykonywania w ww. okresie co najmniej 1 zamówienia polegającego na przygotowaniu posiłków (diet) składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji oraz dostarczeniu ich (catering) środkiem transportu spełniającym wymagania opisane w rozdziale III pkt 8 SIWZ dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów opieki społecznej, w oparciu o system termosowy (termoizolowane pojemniki typu: termoporty z wymiennymi wkładami i pojemniki GN lub podobne rozwiązania), o łącznej wartości nie niższej niż: 570 000,00 PLN brutto (zad. nr 1), 750 000,00 PLN brutto (zad. nr 2), 265 000,00 PLN brutto (zad. nr 3) w skali roku, z których każde trwa lub trwało co najmniej 12 m-cy. Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu posłużył się tym samym doświadczeniem dla części 1, 2, 3 pod warunkiem, że doświadczenie spełnia warunki określone odrębnie dla każdej z tych części;

b) wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowania na czas realizacji zamówienia: minimum 1 zakładem (kuchnią, stołówką) posiadającym decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że spełnia on wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, ze zdolnością przygotowania posiłków składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji w ilości minimum: 130 posiłków dziennie w przypadku składania oferty na zadanie nr 1; 160 posiłków dziennie w przypadku składania oferty na zadanie nr 2; 60 posiłków dziennie w przypadku składania oferty na zadanie nr 3. W przypadku składania oferty na więcej niż 1 zadanie w kryterium dot. zdolności technicznych w zakresie zdolności przygotowania posiłków przez zakład (kuchnie, stołówkę) Wykonawca powinien zsumować wymagania stawiane dla poszczególnych pakietów, na które składa ofertę. Spełnienie danego warunku może potwierdzić 1 dokumentem;

c) wykazu osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi, kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowaniem na czas realizacji zamówienia minimum: 2 dietetykami oraz minimum 6 kucharzami zawodowymi.

Szczegółowy opis kryteriów kwalifikacji znajduje się w SIWZ rozdział V pkt 1 ppkt 1.3.

Numer sekcji: IV.2.2

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału

Zamiast:

Data: 02/03/2020

Czas lokalny: 10:00

Powinno być:

Data: 04/03/2020

Czas lokalny: 10:00

Numer sekcji: IV.2.6

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą

Zamiast:

Data: 30/04/2020

Powinno być:

Data: 02/05/2020

Numer sekcji: IV.2.7

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

Zamiast:

Data: 02/03/2020

Czas lokalny: 10:30

Powinno być:

Data: 04/03/2020

Czas lokalny: 10:30

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