

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:193345-2023:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Wodzisław Śląski: Usługi przygotowywania posiłków
2023/S 065-193345**

Sprostowanie

Ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji

Usługi

(Suplement do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej, 2023/S 045-129198)

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca/podmiot zamawiający

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim

Adres pocztowy: ul. 26 Marca 51

Miejscowość: Wodzisław Śl.

Kod NUTS: PL227 Rybnicki

Kod pocztowy: 44-300

Państwo: Polska

E-mail: przetargi@zoz.wodzislaw.pl

Tel.: +48 324591838

Faks: +48 324591838

Adresy internetowe:

Główny adres: https://platformazakupowa.pl/pn/zoz_wodzislaw/

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów i dystrybucji posiłków w oddziały

Numer referencyjny: 6/Zp/23

II.1.2) Główny kod CPV

55321000 Usługi przygotowywania posiłków

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) Krótki opis:

1.Przedmiotem zamówienia jest:

a) sporządzanie całodziennych posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2022, poz. 2132),

b) dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego,

c) dostarczenie oraz dystrybucja do poszczególnych oddziałów (kuchenek oddziałowych) przygotowanych

przez Wykonawcę posiłków całodziennych, w liczbie rocznej ok. 65.000 dla wszystkich pacjentów Powiatowego

Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim, 44-300 Wodzisław Śląski, ul. 26 Marca 51.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 5 do SWZ

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

28/03/2023

VI.6) Numer pierwotnego ogłoszenia

Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2023/S 045-129198](#)

Sekcja VII: Zmiany

VII.1) Informacje do zmiany lub dodania

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

Numer sekcji: III.1.1

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Zdolność do prowadzenia działalności zawodowej, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego

Zamiast:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:

- posiadał aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.), stwierdzająca, że zakład w którym będą przygotowywane posiłki, spełnia wszystkie wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych - posiadał środki transportu dopuszczone do przewozu żywności, zgodnie z decyzją / zezwoleniem właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.) wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.

Powinno być:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie

Numer sekcji: III.1.3

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

Zamiast:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:

- dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – w tym m.in. 1 osobą na stanowisku dietetyka legitymującą się wykształceniem wyższym o profilu dietetyka i rocznym doświadczeniem w zawodzie, zastępowany w razie nieobecności także przez dietetyka o takich samych kwalifikacjach- złożył oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy osób wykonujących czynności związane bezpośrednio z realizacją zamówienia.

- dysponuje zakładem, który posiada aktualną na dzień składania ofert decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.), stwierdzająca, że zakład w którym będą przygotowywane posiłki, spełnia wszystkie wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych - dysponuje minimum jednym samochodem do transportu posiłków dopuszczonym do przewozu żywności, zgodnie z decyzją / zezwoleniem właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.

- dysponuje protokołem z kontroli sanitarnej zakładu w którym wykonywany będzie przedmiot zamówienia wystawiony przez miejscowo właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego

Powinno być:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:

- dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia – w tym m.in. 1 osobą na stanowisku dietetyka legitymującą się wykształceniem wyższym o profilu dietetyka i rocznym doświadczeniem w zawodzie, zastępowany w razie nieobecności także przez dietetyka o takich samych kwalifikacjach- złożył oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy osób wykonujących czynności związane bezpośrednio z realizacją zamówienia.
- dysponuje zakładem, który posiada aktualną na dzień składania ofert decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.), stwierdzającą, że zakład w którym będą przygotowywane posiłki, spełnia wszystkie wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych - dysponuje minimum jednym samochodem do transportu posiłków dopuszczonym do przewozu żywności, zgodnie z decyzją / zezwoleniem właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.
- dysponuje protokołem z kontroli sanitarnej zakładu w którym wykonywany będzie przedmiot zamówienia wystawiony przez miejscowo właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego
- posiadał aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.), stwierdzającą, że zakład w którym będą przygotowywane posiłki, spełnia wszystkie wymagania konieczne do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych
- posiadał środki transportu dopuszczone do przewozu żywności, zgodnie z decyzją / zezwoleniem właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 z późn. zm.) wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.

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