

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
USŁUGA CAŁODOBOWEGO PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) **Nazwa zamawiającego:** Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Grodzisku Wielkopolskim
- 1.2.) **Oddział zamawiającego:** SPZOZ w Grodzisku Wlkp.
- 1.3.) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000317760
- 1.4.) **Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) **Ulica:** Mossego 17
- 1.4.2.) **Miejscowość:** Grodzisk Wielkopolski
- 1.4.3.) **Kod pocztowy:** 62-065
- 1.4.4.) **Województwo:** wielkopolskie
- 1.4.5.) **Kraj:** Polska
- 1.4.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL417 - Leszczyński
- 1.4.9.) **Adres poczty elektronicznej:** a.linkiewicz-mendel@spzoz-grodzisk.pl
- 1.4.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** <http://spzoz-grodzisk.pl/>
- 1.5.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej
- 1.6.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Zdrowie

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) **Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00356604
- 2.2.) **Data ogłoszenia:** 2023-08-17

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) **Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2023/BZP 00347714
- 3.3.) **Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia:** 01
- 3.4.) **Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:**
SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

- 3.4.1.) **Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:**
5.4. Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu

Przed zmianą:

- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym: Zamawiający nie ustanawia warunku.
- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
 - a) aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gospodarczej wydane przez właściwy Powiatowy Inspektorat Sanitarny potwierdzający, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 z późniejszymi zmianami) w rodzaju prowadzonej działalności zezwalającą na produkcję posiłków w oparciu o surowce i półprodukty oraz produkcję w systemie cateringowym wraz z dostarczaniem do odbiorców zewnętrznych; sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie ustanawia warunku.
 - b) opracowany i wdrożony system HACCP oraz musi przestrzegać jego zasad - dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył obligatoryjny system HACCP - bądź oświadczenie potwierdzające powyższe (Druk Oferta).
- 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie ustanawia warunku.
- 4) zdolności technicznej lub zawodowej:
 - a) Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie lub wykonuje przez okres minimum jednego roku co najmniej jedno świadczenie polegające na codziennym przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla pacjentów szpitala lub innej placówki medycznej o wartości co najmniej 200 000,00 zł brutto.

- b) Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że dysponuje kuchnią, spełniającą wszystkie wymagania HACCP, w której będą produkowane i konfekcjonowane posiłki (z której posiłki te będą dowożone do SPZOZ). Kuchnia ta winna posiadać decyzję właściwych instytucji (Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego) dopuszczające pomieszczenia do przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego, w tym cateringu. Kuchnia musi być w dyspozycji wykonawcy na okres nie krótszym niż planowany termin wykonywania niniejszego zamówienia.
- c) Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że dysponuje przynajmniej jednym samochodem dostawczym, spełniającym wszystkie stosowne wymagania odnośnie przewozu środków spożywczych, posiadającym stosowną opinię dopuszczającą do przewozu żywności przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub wykazał w jaki – inny sposób (zgodny z obowiązującymi przepisami) będzie dostarczał posiłki do szpitala.

Po zmianie:

Na podstawie art. 112 PZP, zamawiający określa warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym: Zamawiający nie ustanawia warunku.
- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający nie ustanawia warunku.
- 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie ustanawia warunku.
- 4) zdolności technicznej lub zawodowej: Wykonawca spełni warunek, jeżeli
 - a) wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie lub wykonuje przez okres minimum jednego roku co najmniej jedno świadczenie polegające na codziennym przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla pacjentów szpitala lub innej placówki medycznej o wartości co najmniej 200 000,00 zł brutto.
 - b) wykaże, że dysponuje kuchnią, spełniającą wszystkie wymagania HACCP, w której będą produkowane i konfekcjonowane posiłki (z której posiłki te będą dowożone do SPZOZ). Kuchnia ta winna posiadać decyzję właściwych instytucji (Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego) dopuszczające pomieszczenia do przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego, w tym cateringu. Kuchnia musi być w dyspozycji wykonawcy na okres nie krótszym niż planowany termin wykonywania niniejszego zamówienia.
 - c) wykaże, że dysponuje przynajmniej jednym samochodem dostawczym, spełniającym wszystkie stosowne wymagania odnośnie przewozu środków spożywczych, posiadającym stosowną opinię dopuszczającą do przewozu żywności przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub wykazał w jaki – inny sposób (zgodny z obowiązującymi przepisami) będzie dostarczał posiłki do szpitala.
 - d) wykaże, że posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gospodarczej wydane przez właściwy Powiatowy Inspektorat Sanitarny potwierdzający, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2022 poz. 2132 z późniejszymi zmianami) w rodzaju prowadzonej działalności zezwalającą na produkcję posiłków w oparciu o surowce i półprodukty oraz produkcję w systemie cateringowym wraz z dostarczaniem do odbiorców zewnętrznych;
 - e) wykaże, że posiada opracowany i wdrożony system HACCP oraz musi przestrzegać jego zasad - dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył obligatoryjny system HACCP - bądź oświadczenie potwierdzające powyższe (Druk Oferta).