

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:407766-2021:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Warszawa: Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
2021/S 153-407766**

Sprostowanie

Ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji

Usługi

(Suplement do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej, 2021/S 141-376037)

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca/podmiot zamawiający

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Szpital Wolski im. dr Anny Gostyńskiej, Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej

Krajowy numer identyfikacyjny: 011035381

Adres pocztowy: ul. M. Kasprzaka 17

Miejscowość: Warszawa

Kod NUTS: PL911 Miasto Warszawa

Kod pocztowy: 01-211

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Beata Kurzawa

E-mail: zamowieniapubliczne@wolski.med.pl

Tel.: +48 223894859

Faks: +48 226323893

Adresy internetowe:

Główny adres: <https://www.wolski.med.pl/>

Adres profilu nabywczy: <https://www.wolski.med.pl/>

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Usługę cateringową polegającą na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków pacjentom oddziałów szpitalnych wg. określonych przez Zamawiającego diet leczniczych

Numer referencyjny: EP/16/2021

II.1.2) Główny kod CPV

55300000 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) Krótki opis:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa całodobowego żywienia pacjentów na poszczególne oddziały szpitala polegająca na przygotowywaniu, dostarczaniu i podawaniu do stolika lub szafki przyłóżkowej pacjenta

posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 2 do SWZ.

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

- VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
05/08/2021
- VI.6) **Numer pierwotnego ogłoszenia**
Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2021/S 141-376037](#)

Sekcja VII: Zmiany

- VII.1) **Informacje do zmiany lub dodania**
- VII.1.2) **Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu**
Numer sekcji: III.1.4
Zamiast:
Wykaz i krótki opis zasad i kryteriów:
Kryterium: Cena – waga 100 %;
1. Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą złożoną na Formularzu ofertowym – Zał. nr 1 do SWZ, pod rygorem nieważności w formie elektronicznej następujących przedmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie, że oferowane dostawy spełniają określone przez Zamawiającego wymagania:
a) Formularz cenowy Zał. nr 1a do OPZ/Załącznik do Formularza ofertowego,
b) Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy (dotycząca kuchni, w której będą przygotowywane posiłki).
c) Protokół ostatniej kontroli Sanepidu,
d) Certyfikat HACCP,
e) Wykaz jadłospisów dekadowych.
Powinno być:

Wykaz i krótki opis zasad i kryteriów:

Kryterium:

Cena – waga 60%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -40%

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego od roku 2019 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

10 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 40 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 10 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

1. Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą złożoną na Formularzu ofertowym – Zał. nr 1 do SWZ, pod rygorem nieważności w formie elektronicznej następujących przedmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie, że oferowane dostawy spełniają określone przez Zamawiającego wymagania:

a) Formularz cenowy Zał. nr 1a do OPZ/Załącznik do Formularza ofertowego,

b) Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu prowadzącego działalność związaną z produkcją i obrotem żywnością w zakresie przygotowania posiłków od surowca do gotowej potrawy (dotycząca kuchni, w której będą przygotowywane posiłki).

c) Protokół ostatniej kontroli Sanepidu,

d) Certyfikat HACCP,

e) Wykaz jadłospisów dekadowych.

f) zaświadczenia wydane przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

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