

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
przygotowanie, dostawa i przekazanie do kuchенок oddziałowych posiłków żywieniowych dla pacjentów Zakładu
Opiekuńczo – Leczniczego i Rehabilitacji Medycznej

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Nazwa zamawiającego: ZAKŁAD OPIEKUŃCZO - LECZNICZY I REHABILITACJI MEDYCZNEJ SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ

1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 631137029

1.4.) Adres zamawiającego:

1.4.1.) Ulica: ul. Mogileńska 42

1.4.2.) Miejscowość: Poznań

1.4.3.) Kod pocztowy: 61-044

1.4.4.) Województwo: wielkopolskie

1.4.5.) Kraj: Polska

1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL415 - Miasto Poznań

1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@mogilenska.pl

1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://mogilenska.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: 2025/BZP 00014540

2.2.) Data ogłoszenia: 2025-01-08

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

3.1.) Nazwa zmienianego ogłoszenia:

Ogłoszenie o zamówieniu

3.2.) Numer zmienianego ogłoszenia w BZP: 2025/BZP 00007276

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. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału dotyczące:

1) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

a) wpisany jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
b) posiada ważną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład jako spełniający wymagania do prowadzenia żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym bez ograniczeń tzn. na każdym etapie obróbki gastronomicznej, od surowca do produktu gotowego. Podstawa prawna art. 4, art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.);
c) posiada certyfikat systemu HACCP lub potwierdzenie wdrożenia systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do urzędowej kontroli żywności.

2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

a) posiada środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę równą co najmniej: 20 000,00 PLN

b) jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na łączną kwotę równą co najmniej: 200 000,00 PLN.

3) zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

a) w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał co najmniej 1 usługę, która:

- trwała nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy,
- wartości każdej z usług, równej co najmniej 100 000,00 PLN,
- polegała na przygotowaniu i dostawie posiłków dla całodobowego żywienia zbiorowego, która obejmowała lub obejmuje co najmniej 50 osób żywionych dziennie.
- w tym jedna usługa, która wykonana była dla osób przebywających w podmiotach leczniczych lub domach pomocy społecznej lub sanatoriach lub innych podmiotach opieki społecznej, której przedmiotem było całodzienne żywienie (wytwarzanie i dostawa posiłków).

b) dysponuje min. 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu posiłków, który został dopuszczony do użytkowania przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,

c) dysponuje wyposażoną kuchnią będącą zakładem żywienia zbiorowego typu zamkniętego zatwierdzoną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz posiadającą wdrożony system HACCP, w której będą przygotowywane posiłki w ramach realizacji przedmiotu zamówienia;

d) dysponuje min. jednym (1) kucharzem, posiadającym uprawnienia gastronomiczne poświadczone świadectwem ukończenia szkoły gastronomicznej oraz uzyskaniem tytułu zawodowego;

e) dysponuje min. dwoma (2) osobami posiadającą co najmniej roczne doświadczenie w zakresie przygotowania posiłków

f) dysponuje min. jednym (1) dietetykiem posiadającym tytuł magistra dietetyki ze specjalnością Żywność zbiorowa, który w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, łącznie przez okres minimum roku zajmował się komponowaniem diet dla podmiotów leczniczych;

g) dysponuje min. jedną (1) osobą nadzorująco-koordynującą posiadającą wykształcenie gastronomiczne, poświadczone świadectwem ukończenia szkoły gastronomicznej oraz uzyskaniem tytułu zawodowego, która w okresie 5 lat przed upływem terminu składania ofert pełniła przez okres minimum roku nadzór nad pracownikami świadczącymi usługi żywienia w przedsiębiorstwie podmiotu leczniczego wykonującego stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpital, zakład opiekuńczo-leczniczy, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, zakład rehabilitacji leczniczej, hospicjum).

Po zmianie:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału dotyczące:

1) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

- a) wpisany jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- b) posiada ważną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład jako spełniający wymagania do prowadzenia żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym bez ograniczeń tzn. na każdym etapie obróbki gastronomicznej, od surowca do produktu gotowego. Podstawa prawna art. 4, art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.);
- c) posiada certyfikat systemu HACCP lub potwierdzenie wdrożenia systemu HACCP wystawione przez organy uprawnione do urzędowej kontroli żywności.

2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

- a) posiada środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę równą co najmniej: 20 000,00 PLN
- b) jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na łączną kwotę równą co najmniej: 200 000,00 PLN.

3) zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

a) w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał co najmniej 1 usługę, która:

- trwała nieprzerwanie przez okres co najmniej 9 miesięcy,
- wartości każdej z usług, równej co najmniej 100 000,00 PLN,
- polegała na przygotowaniu i dostawie posiłków dla całodobowego żywienia zbiorowego, która obejmowała lub obejmuje co najmniej 50 osób żywionych dziennie.
- w tym jedna usługa, która wykonana była dla osób przebywających w podmiotach leczniczych lub domach pomocy społecznej lub sanatoriach lub innych podmiotach opieki społecznej, której przedmiotem było całodzienne żywienie (wytwarzanie i dostawa posiłków).

b) dysponuje min. 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu posiłków, który został dopuszczony do użytkowania przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,

c) dysponuje wyposażoną kuchnią będącą zakładem żywienia zbiorowego typu zamkniętego zatwierdzoną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz posiadającą wdrożony system HACCP, w której będą przygotowywane posiłki w ramach realizacji przedmiotu zamówienia;

d) dysponuje min. jednym (1) kucharzem, posiadającym uprawnienia gastronomiczne poświadczone świadectwem ukończenia szkoły gastronomicznej oraz uzyskaniem tytułu zawodowego;

e) dysponuje min. dwoma (2) osobami posiadającą co najmniej roczne doświadczenie w zakresie przygotowania posiłków

f) dysponuje min. jednym (1) dietetykiem posiadającym tytuł magistra dietetyki ze specjalnością Żywność zbiorowa, który w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, łącznie przez okres minimum roku zajmował się komponowaniem diet dla podmiotów leczniczych;

g) dysponuje min. jedną (1) osobą nadzorująco-koordynującą posiadającą wykształcenie gastronomiczne, poświadczone świadectwem ukończenia szkoły gastronomicznej oraz uzyskaniem tytułu zawodowego, która w okresie 5 lat przed upływem terminu składania ofert pełniła przez okres minimum roku nadzór nad pracownikami świadczącymi usługi żywienia w przedsiębiorstwie podmiotu leczniczego wykonującego stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne (szpital, zakład opiekuńczo-leczniczy, zakład pielęgnacyjno-opiekuńczy, zakład rehabilitacji leczniczej, hospicjum).