



Unia Europejska

Publikacja Suplementu do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej

2, rue Mercier, 2985 Luxembourg, Luksemburg

Faks: +352 29 29 42 670

E-mail: ojs@publications.europa.eu

Informacje i formularze on-line: <http://simap.europa.eu>

**Ogłoszenie dodatkowych
informacji, informacje o
niekompletnej procedurze lub
sprostowanie**

Sekcja I: Instytucja zamawiająca/podmiot zamawiający

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe:

Oficjalna nazwa: [Zespół Opieki Zdrowotnej](#)

Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy: [ul. Gimnazjalna 41B](#)

Miejscowość: [Końskie](#)

Kod pocztowy: [26-200](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Punkt kontaktowy:

Tel.: [+48 413902314](#)

Osoba do kontaktów: [Jacek Kruk](#)

E-mail: jkruk@zoz.konskie.pl

Faks: [+48 413902319](#)

Adresy internetowe: *(jeżeli dotyczy)*

Ogólny adres instytucji zamawiającej/ podmiotu zamawiającego: *(URL)* www.zoz.konskie.pl

Adres profilu nabywcy: *(URL)*

Dostęp elektroniczny do informacji: *(URL)*

Elektroniczne składanie ofert i wniosków o dopuszczenie do udziału: *(URL)*

I.2) Rodzaj zamawiającego:

Instytucja zamawiająca

Podmiot zamawiający

Sekcja II: Przedmiot zamówienia

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu:

Usługa przygotowania, gotowania i rozwożenia posiłków oraz prowadzenia bufetu

II.1.2) Krótki opis zamówienia lub zakupu: (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

Przedmiotem zamówienia jest:

- przygotowywanie i gotowanie posiłków w kuchni Z. O. Z. i dystrybucja całodziennych posiłków dla pacjentów wraz z prowadzeniem bufetu.

- dzierżawa pomieszczeń i sprzętu od Zamawiającego

W szpitalu znajduje się 508 łóżek, 12 łóżeczek noworodkowych oraz 13 stanowisk dializacyjnych. W zależności od zleceń lekarzy posiłki przygotowuje się wg diet całodziennych, których wykaz wraz z kalorycznością i gramaturą zawiera załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji.

Zamawiający wymaga aby przy przygotowywaniu potraw bezwzględnie wykorzystywano świeże dostępne na rynku owoce i warzywa. Przygotowywanie i dystrybucja posiłków obejmuje śniadania, obiady, kolacje, dodatkowo dla diet cukrzycowych pięcioposiłkowych drugie śniadania i kolacje nocne, dla diet dziecięcych drugie śniadania i podwieczorki, kolacje nocne dla położnic, herbatę (słodką lub gorzką w zależności od zamówienia) w termosach do oddziałów w ilości około 100 l na dobę. W opracowaniu diet Wykonawca będzie przestrzegał zasad przygotowywania posiłków ściśle wg norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywnienia w Warszawie jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności. Zamawiający na bieżąco będzie kontrolował jakość posiłków przygotowywanych i dostarczanych do oddziałów szpitalnych.

Ponadto do obowiązków Wykonawcy należeć będzie przygotowywanie i wydawanie odpłatnych obiadów śniadań w bufecie osobom zainteresowanym, np. personelowi szpitala, opiekunom dzieci przebywających wraz z nimi w oddziałach szpitala, po cenach ustalonych przez Wykonawcę i przez niego pobieranych opłatach.

Wydawanie posiłków w Szpitalu w godzinach: śniadanie 7.40 – 9.30; drugie śniadanie 10.30; obiad 12.20 - 14.00; podwieczorek 15.00; kolacja 17.00 - 18.40; kolacja nocna 19.00 zgodnie z harmonogramem uzgodnionym z Wykonawcą przy podpisywaniu umowy.

Odbiór brudnych naczyń w godzinach:

- śniadanie – 8.30 – 10.00

- obiad – 13.45 – 14.30

- kolacja – 18.40 – 19.15

Do wykonawcy należeć będzie opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie Dobrej Praktyki Higienicznej oraz opracowanie i wdrożenie systemu HACCP w okresie do 6 miesięcy od daty podpisania umowy i utrzymanie przez cały okres realizacji zamówienia w obiekcie ZOZ Końskie,

W roku 2014 w ciągu 1 dnia przygotowywano średnio: 330 śniadań, 30 drugich śniadań, 322 obiadów dla chorych, 17 zup dla osób którym nie przysługuje posiłek całodobowy i 50 obiadów płatnych, 3 podwieczorków (dla dzieci), 331 kolacji, 25 drugich śniadań płatnych, 40 kolacji nocnych, 16 kolacji nocnych dla położnic oraz 2 zupki jarzynowe dla dzieci do 1 roku życia.

Wykonawca będzie opracowywał i dostarczał jadłospis dzienny na oddziały szpitalne oraz harmonogram wydawania posiłków i odbioru brudnych naczyń uwzględniającego specyfikę poszczególnych oddziałów.

Ponadto od Wykonawcy wymaga się sporządzania cyklicznie dziesięciodniowych jadłospisów i udostępniania ich Zamawiającemu do wiadomości w zależności od potrzeby. Jadłospisy dekadowe muszą być urozmaicone i zawierać co najmniej 5 dodatków w postaci sezonowych owoców, warzyw, jogurtów, serków, ciastek itp. wydawanych co 2 dzień. Zamawiający wymaga od wykonawcy by uwzględniał w menu surówki do drugich dań. W 2014 roku udział procentowy poszczególnych diet przedstawiał się średnio: dieta podstawowa - 35%, dieta łątwostrawna - 25%, dieta specjalistyczna - 40%.

Wymienione wyżej ilości posiłków są szacunkowe i mogą ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu.

Zamawiający wymagał będzie od Wykonawcy przygotowywania w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy dla pacjentów pozostających w szpitalu posiłków o charakterze świątecznym, uwzględniających tradycyjne potrawy.

Przez dystrybucję posiłków rozumie się dostarczenie ich z kuchni do oddziałów, podanie na salę każdemu pacjentowi indywidualnie wg zaleceń lekarza i dietetyków oraz zebranie brudnych naczyń. Rozwożenie posiłków odbywa się w termosach na wózkach dystrybucyjnych.

Zamawiający wymaga dostarczania posiłków w oddział o odpowiedniej temperaturze tj.:

Zupy - co najmniej + 75° C

Drugie dania – co najmniej + 63° C

Napoje gorące – co najmniej + 80° C

Sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno + 4° C

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków na własny koszt na każde wezwanie Zamawiającego do dyspozycji osób nadzorujących realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego.

Zamawiający przedstawiając powyższe oczekuje, aby oferent wpisał w formularzu ofertowym średnie ceny śniadania, obiadu z rozbięciem na zupę oraz drugie danie, kolacji, zupki jarzynowej dla dzieci do 1 roku życia.

Do ceny tej nie należy wliczać cen posiłków, które Wykonawca będzie przygotowywał odpłatnie dla lekarzy dyżurnych, opiekunów dzieci i innych osób wyrażających wolę korzystania z bufetu.

Wykonawca zapewnia niezbędną ilość sztućców i zastawy stołowej wielokrotnego użytku jak również niezbędną do realizacji usługi ilość jednorazowych kubków, talerzy, sztućców, pojeników, słomek. Zastawa wielokrotnego użytku musi być na bieżąco w miarę potrzeb wymieniana, uzupełniania

II.1.3) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	55321000	
Dodatkowe przedmioty	55322000	
	55521100	
	55512000	

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Rodzaj procedury (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

- Otwarta
- Ograniczona
- Ograniczona przyspieszona
- Negocjacyjna
- Negocjacyjna przyspieszona
- Dialog konkurencyjny
- Negocjacyjna z uprzednim ogłoszeniem
- Negocjacyjna bez uprzedniego ogłoszenia
- Negocjacyjna z publikacją ogłoszenia o zamówieniu
- Negocjacyjna bez publikacji ogłoszenia o zamówieniu
- Udzielenie zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej

IV.2) Informacje administracyjne

IV.2.1) Numer referencyjny: (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

[DSUiZP 252/JK/2/2015](#)

IV.2.2) Dane referencyjne ogłoszenia w przypadku ogłoszeń przesłanych drogą elektroniczną:

Pierwotne ogłoszenie przesłane przez

- eNotices
- TED eSender

Login: [ENOTICES_zozkonskie](#)

Dane referencyjne ogłoszenia: [2015-025001](#) rok i numer dokumentu

IV.2.3) Ogłoszenie, którego dotyczy niniejsza publikacja:

Numer ogłoszenia w Dz.U.: [2015/S 042-072328](#) z dnia: [28/02/2015](#) (dd/mm/rrrr)

IV.2.4) Data wysłania pierwotnego ogłoszenia:

[23/02/2015](#) (dd/mm/rrrr)

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Ogłoszenie dotyczy:

- Procedury niepełnej
- Sprostowania
- Informacji dodatkowych

VI.2) Informacje na temat niepełnej procedury udzielenia zamówienia:

- Postępowanie o udzielenie zamówienia zostało przerwane
- Postępowanie o udzielenie zamówienia uznano za nieskuteczne
- Zamówienia nie udzielono
- Zamówienie może być przedmiotem ponownej publikacji

VI.3) Informacje do poprawienia lub dodania :

VI.3.1)

- Zmiana oryginalnej informacji podanej przez instytucję zamawiającą
- Publikacja w witrynie TED niezgodna z oryginalną informacją, przekazaną przez instytucję zamawiającą
- Oba przypadki

VI.3.2)

- W ogłoszeniu pierwotnym
- W odpowiedniej dokumentacji przetargowej
(więcej informacji w odpowiedniej dokumentacji przetargowej)
- W obu przypadkach
(więcej informacji w odpowiedniej dokumentacji przetargowej)

VI.3.3) Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu

Miejsce, w którym znajduje się
zmieniany tekst:

III.1.1)

Zamiast:

8. Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu, przelewem, Wykonawca dołącza do oferty kserokopię wpłaty wadium z potwierdzeniem dokonanego przelewu. W przypadku wniesienia wadium w formie poręczenia lub innej formie, do oferty należy dołączyć poświadczoną za zgodność z oryginałem kserokopię, a oryginał zdeponować ZOZ Końskie ul. Gimnazjalna 41 B w KASIE w osobnej kopercie oznakowanej „Wadium usługi w zakresie wykonywania czynności pomocniczych przy pacjencie na zlecenie personelu medycznego, oraz kompleksowego utrzymania czystości i dezynfekcji w obiektach Zamawiającego”

Powinno być:

8. Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu, przelewem, Wykonawca dołącza do oferty kserokopię wpłaty wadium z potwierdzeniem dokonanego przelewu. W przypadku wniesienia wadium w formie poręczenia lub innej formie, do oferty należy dołączyć poświadczoną za zgodność z oryginałem kserokopię, a oryginał zdeponować ZOZ Końskie ul. Gimnazjalna 41 B w KASIE w osobnej kopercie oznakowanej „Wadium usługa w zakresie przygotowania, gotowania i rozwożenia posiłków oraz prowadzenia bufetu ”

Miejsce, w którym znajduje się
zmieniany tekst:

Zamiast:

Powinno być:

2) posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający

III.2.1)

2) posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie. Wymagane jest wykazanie przez wykonawcę trzech usług w zakresie usługi tożsamej w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie. Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał/wykonuje – minimum trzy usługi tożsame co do zakresu tj. na świadczenie usług w zakresie całodziennego wyżywienia pacjentów zakładu opieki zdrowotnej na bazie wynajmowanych/wydzierżawionych pomieszczeń (dla minimum 400 żywionych pacjentów dziennie), o wartości brutto nie mniejszej niż 2,0 mln złotych każda.

wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie. Wymagane jest wykazanie przez wykonawcę trzech usług w zakresie usługi przygotowania, gotowania i rozwożenia posiłków oraz prowadzenia bufetu w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie. Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał/wykonuje – minimum trzy usługi tj. na świadczenie usług w zakresie całodziennego wyżywienia pacjentów zakładu opieki zdrowotnej na bazie wynajmowanych/ wydzierżawionych pomieszczeń (dla minimum 300 żywionych pacjentów dziennie), o wartości brutto nie mniejszej niż 1,8 mln złotych każda.

VI.3.4) Daty, które należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu

Miejsce, w którym znajdują się zmieniane daty:

IV.3.4)

Zamiast:

17/03/2015 Godzina: 10:45

(dd/mm/rrrr)

Powinno być:

20/03/2015 Godzina: 10:45

(dd/mm/rrrr)

Miejsce, w którym znajdują się zmieniane daty:

IV.3.8)

Zamiast:

17/03/2015 Godzina: 11:00

(dd/mm/rrrr)

Powinno być:

20/03/2015 Godzina: 11:00

(dd/mm/rrrr)

VI.3.5) Adresy i punkty kontaktowe, które należy poprawić

VI.3.6) Tekst, który należy dodać do pierwotnego ogłoszenia

Miejsce, w którym należy dodać tekst:

Tekst do dodania:

VI.4) Inne dodatkowe informacje:

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

10/03/2015 (dd/mm/rrrr) - ID:2015-032954