

Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 164513-2015 z dnia 2015-11-12 r. Ogłoszenie o zamówieniu - Kętrzyn

Realizacja kompleksowej usługi pełnego, codziennego i całodobowego wyżywienia pacjentów wszystkich grup wiekowych Szpitala Powiatowego w Kętrzynie zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dotyczącymi placówek służby...

Termin składania ofert: 2015-11-20

Numer ogłoszenia: 308980 - 2015; data zamieszczenia: 17.11.2015

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

Ogłoszenie dotyczy: Ogłoszenia o zamówieniu.

Informacje o zmieniającym ogłoszeniu: 164513 - 2015 data 12.11.2015 r.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Szpital Powiatowy w Kętrzynie, ul. Marii Curie-Skłodowskiej 2, 11-400 Kętrzyn, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 089 7512502, fax. 089 7513797.

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: II.1.4.

W ogłoszeniu jest: Realizacja kompleksowej usługi pełnego, codziennego i całodobowego wyżywienia pacjentów wszystkich grup wiekowych Szpitala Powiatowego w Kętrzynie zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dotyczącymi placówek służby zdrowia, która obejmuje: 1) przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków poza siedzibą Zamawiającego, na bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy (za wyjątkiem posiłków sporządzanych w Kuchni Mlecznej): minimum trzy posiłki dziennie, a we wskazanych przypadkach również posiłki dodatkowe (drugie śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny chorego, kleik), 2) zorganizowanie, prowadzenie i obsługę Kuchni Mlecznej, obejmujące sporządzanie potraw stosowanych w żywieniu noworodków, niemowląt i dzieci na bazie lokalowej Zamawiającego, 3) dostarczanie posiłków do Zamawiającego środkami transportu Wykonawcy (w termosach, wózkach lub innych szczelnie zamkniętych pojemnikach), 4) dystrybucję posiłków na oddziały oraz wydawanie posiłków w oddziałach w obecności pracowników Zamawiającego i pracowników Wykonawcy (w systemie cateringowym w dostawie do łóżka pacjenta). Zamawiającemu będzie przysługiwać prawo wstępu na teren zakładu Wykonawcy w celu przeprowadzenia kontroli warunków sanitarnych, w jakich przygotowywane są posiłki oraz pobierania próbek potraw i środków spożywczych oraz wrywkowe pobranie badań (wymazów) jeden raz na kwartał w pomieszczeniach wynajmowanych przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego i kuchni centralnej. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera zał. nr 7 do SIWZ. W ramach zadania Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, do zmywania oraz wyparzenia naczyń, sztućców, termosów itp. oraz pozostawienia miejsca przejęcia i wydawania posiłków w należytym czystości. W zaoferowanej cenie wykonawca zobowiązany jest uwzględnić koszty przygotowania, dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do stołówki, ich wydania, zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych, zmywania naczyń (na własnym sprzęcie) i sprzątania miejsca przejęcia oraz wydawania posiłków, wynajmu pomieszczeń i innych niezbędnych do przygotowania i wykonywania usługi objętej zamówieniem. Zamawiający zastrzega, że podane w zał. nr 1a do SIWZ ilości poszczególnych posiłków są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmiany ilości przedmiotu zamówienia wyszczególnionego co do rodzaju w załącznikach do istotnych postanowień umowy oraz prawo do ograniczenia zakresu przedmiotu umowy do 70% wartości umowy brutto. Niewykorzystanie przez Zamawiającego 30% wartości umowy brutto nie może stanowić podstawy do roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy z tytułu niezrealizowania zamówienia. Zmienne ilości będą wynikać z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego na dany artykuł. Powyższe zmiany nie mogą spowodować zmian cen jednostkowych. Zmiany w tym zakresie nie stanowią będą zmiany umowy. Szczegółowe zasady realizacji zamówienia zawiera załącznik nr 8 do SIWZ - istotne postanowienia umowy. Realizacja zamówienia wiąże się z najemem pomieszczeń przez Wykonawcę od Zamawiającego - zasady najmu opisuje zał. nr 9 do SIWZ. Przed złożeniem oferty, Wykonawca winien zapoznać się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, przedmiotem zamówienia, istotnymi postanowieniami umowy, jak również uzyskać inne niezbędne informacje potrzebne dla sporządzenia oferty...

W ogłoszeniu powinno być: Realizacja kompleksowej usługi pełnego, codziennego i całodobowego wyżywienia pacjentów wszystkich grup wiekowych Szpitala Powiatowego w Kętrzynie zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dotyczącymi placówek służby zdrowia, która obejmuje: 1) przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków poza siedzibą Zamawiającego, na bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy (za wyjątkiem posiłków sporządzanych w Kuchni Mlecznej): minimum trzy posiłki dziennie, a we wskazanych przypadkach również posiłki dodatkowe (drugie śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny chorego, kleik), 2) zorganizowanie, prowadzenie i obsługę Kuchni Mlecznej, obejmujące sporządzanie potraw stosowanych w żywieniu noworodków, niemowląt i dzieci na bazie lokalowej Zamawiającego, 3) dostarczanie posiłków do Zamawiającego środkami transportu Wykonawcy (w termosach, wózkach lub innych szczelnie zamkniętych pojemnikach), 4) dystrybucję posiłków na oddziały oraz wydawanie posiłków w oddziałach w obecności pracowników Zamawiającego i pracowników Wykonawcy (w systemie cateringowym w dostawie do łóżka pacjenta). Zamawiającemu będzie przysługiwać prawo wstępu na teren zakładu Wykonawcy w celu przeprowadzenia kontroli warunków sanitarnych, w jakich przygotowywane są posiłki oraz pobierania próbek potraw i środków spożywczych oraz wrywkowe pobranie badań (wymazów) jeden raz na kwartał w pomieszczeniach wynajmowanych przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego i kuchni centralnej. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera zał. nr 7 do SIWZ. W ramach zadania Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, do zmywania oraz wyparzenia naczyń, sztućców, termosów itp. oraz pozostawienia miejsca przejęcia i wydawania posiłków w należytym czystości. W zaoferowanej cenie wykonawca zobowiązany jest uwzględnić koszty przygotowania, dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do szpitala, ich wydania, zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych, zmywania naczyń (na własnym sprzęcie) i sprzątania miejsca przejęcia oraz wydawania posiłków, wynajmu pomieszczeń i innych niezbędnych do przygotowania i wykonywania usługi objętej zamówieniem. Zamawiający zastrzega, że podane w zał. nr 1a do SIWZ ilości poszczególnych posiłków są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zmiany ilości przedmiotu zamówienia wyszczególnionego co do rodzaju w załącznikach do istotnych postanowień umowy oraz prawo do ograniczenia zakresu przedmiotu umowy do 70% wartości umowy brutto. Niewykorzystanie przez Zamawiającego 30% wartości umowy brutto nie może stanowić podstawy do roszczeń odszkodowawczych ze strony Wykonawcy z tytułu niezrealizowania zamówienia. Zmienne ilości będą wynikać z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego na dany artykuł. Powyższe zmiany nie mogą spowodować zmian cen jednostkowych. Zmiany w tym zakresie nie stanowią będą zmiany umowy. Szczegółowe zasady realizacji zamówienia zawiera załącznik nr 8 do SIWZ - istotne postanowienia umowy. Realizacja zamówienia wiąże się z najemem pomieszczeń przez Wykonawcę od Zamawiającego - zasady najmu opisuje zał. nr 9 do SIWZ. Przed złożeniem oferty, Wykonawca winien zapoznać się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, przedmiotem zamówienia, istotnymi postanowieniami umowy, jak również uzyskać inne niezbędne informacje potrzebne dla sporządzenia oferty...

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst: III.3.2).

W ogłoszeniu jest: Zamawiający uzna warunek posiadania wiedzy i doświadczenia za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał w sposób należyty oraz zgodnie z zasadami sztuki najmniej jedną usługę kompleksowego przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków realizowanego nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 500.000 zł.

W ogłoszeniu powinno być: Zamawiający uzna warunek posiadania wiedzy i doświadczenia za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał w sposób należyty oraz zgodnie z zasadami sztuki najmniej jedną usługę kompleksowego przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków w systemie cateringowym realizowanego nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 500.000 zł.