

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:531462-2023:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Wrocław: Usługi przygotowywania posiłków
2023/S 169-531462**

Sprostowanie

Ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji

Usługi

(Suplement do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej, 2023/S 163-515724)

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca/podmiot zamawiający

I.1) Nazwa i adresy

Oficjalna nazwa: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

Adres pocztowy: ul. H. Kamieńskiego 73 a

Miejscowość: Wrocław

Kod NUTS: PL514 Miasto Wrocław

Kod pocztowy: 51-124

Państwo: Polska

Osoba do kontaktów: Roma Komora; Jacek Banaszak

E-mail: zp@wssk.wroc.pl

Tel.: +48 713270591

Faks: +48 713270425

Adresy internetowe:

Główny adres: <http://www.wssk.wroc.pl>

Adres profilu nabywcy: https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk_wroclaw

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA

SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU

Numer referencyjny: Szp-241/ZP – 056/2023

II.1.2) Główny kod CPV

55321000 Usługi przygotowywania posiłków

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) Krótki opis:

1. Przedmiotem zamówienia jest:

1) świadczenie usług kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu hospitalizowanych w obiektach położonych przy ul. H. Kamieńskiego 73a, 51 – 124 Wrocław

- zwanym dalej Szpitalem oraz przy ul. Poświęckiej 8, 51 – 128 Wrocław - zwanym dalej Oddziałem Zamiejscowym.

2) udostępnienie (najem oraz użyczenie) powierzchni w celu umożliwienia Wykonawcy realizacji obowiązków w siedzibie Zamawiającego. Szczegółowe zasady najmu oraz użyczenia określa niniejsza Specyfikacja. Wykonawcę w związku z udostępnieniem powierzchni obciążają obowiązki dostosowania ich do prowadzonej działalności polegające m.in. na:

- doposażenie kuchni centralnej, kuchni mlecznej, zmywalni oraz kuchenek oddziałowych szpitala, kuchenek oddziałowych w Oddziałach Zamiejscowych w sprzęt niezbędny do realizacji w sposób właściwy przedmiotowego zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
30/08/2023

VI.6) **Numer pierwotnego ogłoszenia**
Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2023/S 163-515724](#)

Sekcja VII: Zmiany

VII.1) **Informacje do zmiany lub dodania**

VII.1.2) **Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu**
Numer sekcji: III.1.3

Zamiast:

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia osobami:

1) kierownik kuchni – 1 osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie z minimum trzyletnim doświadczeniem w żywieniu pacjentów szpitali,

2) dietetyk dyplomowany –
co najmniej 3 osoby z czego:

a) 2 osoby przydzielone są do kuchni ogólnej w tym jedna z tych osób musi spełniać następujące warunki
1 osoba z wykształceniem wyższym na kierunku dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewnym –
oraz

1 osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk oraz minimum trzyletnie doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitali,

b) jedna osoba przydzielona do kuchni mlecznej, która spełnia następujące warunki:

posiada wykształcenie minimum średnie i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk oraz minimum trzyletnie doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitali

posiada co najmniej 3 letni staż w zakresie przygotowywania posiłków oraz układania jadłospisów ze szczegółowymi obliczeniami, dla pacjentów chorych na fenylketonurię i rzadkie choroby metaboliczne np. L-CHAD.

3) pracownicy liniowi tzw. kuchenkowe w ilości nie mniejszej niż 24 osoby, które spełniają następujące warunki: posiadają aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Zostały odpowiednio przeszkolone z systemu HACCP

4.2 Zdolność zawodowa:

Zamawiający uzna warunek w zakresie zdolności zawodowej za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ostatnich 3 latach przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał należycie minimum 2 usługi polegające na kompleksowym żywieniu pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w ilościach żywieniowych nie mniejszych niż 390 osób dziennie każda, w zakresie prowadzenie kuchni ogólnej, prowadzenie kuchni mlecznej i gotowanie mieszanek

lecniczych, specjalistycznych dla noworodków i małych dzieci, obsługę kuchenek oddziałowych i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta.

oraz

minimum jednej usługi kompleksowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą z zastosowaniem dystrybucji obejmującej żywienie pacjentów chorych na fenylketonurię i choroby rzadkie metaboliczne (np. L-CHAD)

Powinno być:

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia osobami:

1) kierownik kuchni – 1 osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie z minimum trzyletnim doświadczeniem w żywieniu pacjentów szpitali,

2) dietetyk dyplomowany –

co najmniej 3 osoby z czego:

a) 2 osoby przydzielone są do kuchni ogólnej w tym jedna z tych osób musi spełniać następujące warunki
1 osoba z wykształceniem wyższym na kierunku dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewnym –

oraz

1 osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk oraz minimum trzyletnie doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitali,

b) jedna osoba przydzielona do kuchni mlecznej, która spełnia następujące warunki:

posiada wykształcenie minimum średnie i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk oraz minimum trzyletnie doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitali

posiada co najmniej 3 letni staż w zakresie przygotowywania posiłków oraz układania jadłospisów ze szczegółowymi obliczeniami, dla pacjentów chorych na fenylketonurię i rzadkie choroby metaboliczne np. L-CHAD.

3) pracownicy liniowi tzw. kuchenkowe w ilości nie mniejszej niż 24 osoby, które spełniają następujące warunki: posiadają aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Zostały odpowiednio przeszkolone z systemu HACCP

4.2 Zdolność zawodowa:

Zamawiający uzna warunek w zakresie zdolności zawodowej za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ostatnich 3 latach przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał należycie minimum 2 usługi polegające na kompleksowym żywieniu pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w ilościach żywieniowych nie mniejszych niż 390 osób dziennie każda, w zakresie prowadzenie kuchni ogólnej, prowadzenie kuchni mlecznej i gotowanie mieszanek leczniczych, specjalistycznych dla noworodków i małych dzieci, obsługę kuchenek oddziałowych i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta.

w tym

minimum jednej usługi kompleksowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą z zastosowaniem dystrybucji obejmującej żywienie pacjentów chorych na fenylketonurię i choroby rzadkie metaboliczne (np. L-CHAD)

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