

LANGUAGE:	PL
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F14
VERSION:	R2.0.9.S01
SENDER:	ENOTICES
CUSTOMER:	dzp
NO_DOC_EXT:	2017-050205
SOFTWARE VERSION:	9.4.1
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
E-mail:	przetargi@czerwonagora.pl
NOTIFICATION TECHNICAL:	YES
NOTIFICATION PUBLICATION:	YES

Sprostowanie

Ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji

Usługi

Sekcja I: Instytucja zamawiająca/podmiot zamawiający

- I.1) **Nazwa i adresy**
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. św. Rafała w Czerwonej Górze
ul. Czerwona Góra 10
Chęciny
26-060
Polska
Osoba do kontaktów: Cezary Koziół
Tel.: +48 413465240
E-mail: przetargi@czerwonagora.pl
Faks: +48 413465240
Kod NUTS: PL33
Adresy internetowe:
Główny adres: www.bip.czerwonagora.pl

Sekcja II: Przedmiot

- II.1) **Wielkość lub zakres zamówienia**
- II.1.1) **Nazwa:**
Przygotowywanie i dostarczanie gotowych posiłków dla pacjentów poszczególnych oddziałów szpitala wraz z dystrybucją posiłków do łóżek pacjentów.
Numer referencyjny: ZP-338-2017
- II.1.2) **Główny kod CPV**
55321000
- II.1.3) **Rodzaj zamówienia**
Usługi
- II.1.4) **Krótki opis:**
Przygotowywanie i dostarczanie gotowych posiłków dla pacjentów poszczególnych oddziałów szpitala wraz z dystrybucją posiłków do łóżek pacjentów.
Zadanie nr 1 - Przygotowywanie i dostarczanie gotowych posiłków dla pacjentów poszczególnych oddziałów szpitala.
Zadanie nr 2 - Dystrybucja posiłków do łóżek pacjentów.
Powyżej 209 000 EURO.

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

- VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
12/04/2017
- VI.6) **Numer pierwotnego ogłoszenia**
Pierwotne ogłoszenie przesłane przez eNotices:
Login TED eSender: ENOTICES
Dane referencyjne ogłoszenia: 2017-035142

Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: 2017/S 054-099701

Data wysłania pierwotnego ogłoszenia: 15/03/2017

Sekcja VII: Zmiany

VII.1) Informacje do zmiany lub dodania

VII.1.1) Przyczyna zmiany

Modyfikacja pierwotnej informacji podanej przez instytucję zamawiającą

VII.1.2) Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu

Numer sekcji: III.1.3

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe

Zamiast:

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

Wykonawca musi dysponować – min. 1 środkiem transportu przystosowanym do przewozu posiłków – dotyczy zadania nr 1.

Powinno być:

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami.

Minimalny poziom ewentualnie wymaganych standardów:

Wykonawca musi dysponować – min. 1 środkiem transportu przystosowanym do przewozu posiłków.

Wykaz wykonanych usług:

Wykonawca musi wykazać się wykonaniem minimum 3 usługami przygotowania i dostarczania gotowych posiłków dla pacjentów szpitala o wartości minimum 1 600 000,00 zł brutto każda, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu zamówienia, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, oraz załączenia referencji,

Numer sekcji: VI.3

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Informacje dodatkowe

Zamiast:

4. Ponadto Wykonawca, którego oferta została najwyższej oceniona, składa na wezwanie Zamawiającego następujące dokumenty:

4.1. Dokumenty potwierdzające wprowadzenie systemu HACAP – zadanie nr 1

4.2. Dokument potwierdzający tytuł własności kuchni lub inny dokument z którego wynika prawo do korzystania z kuchni w celu przygotowywania posiłków dla min. 350 osób dziennie (śniadania, obiady, kolacje) – zadanie nr1

Powinno być:

4. Ponadto Wykonawca, którego oferta została najwyższej oceniona, składa na wezwanie Zamawiającego następujące dokumenty:

4.1. Dokumenty potwierdzające wprowadzenie systemu HACAP,

4.2. Dokument potwierdzający tytuł własności kuchni lub inny dokument z którego wynika prawo do korzystania z kuchni w celu przygotowywania posiłków dla min. 350 osób dziennie (śniadania, obiady, kolacje),

4.3 Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami,

4.4 Wykaz wykonanych usług

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