Toruń, dn. 14.05.2024 r.

L.dz. SSM.DZP.200.76.2024

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publiczne w trybie podstawowym na „Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostaw całodziennego żywienia dla pacjentów Specjalistycznego Szpitala Miejskiego im. Mikołaja Kopernika w Toruniu”.

Na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1605 ze zm.) Zamawiający modyfikuje treść SWZ w taki sposób, że:

1. w Rozdziale 21 – „Termin związania ofertą” wykreśla się dotychczasowy zapis   
   o następującej treści: „13 czerwca 2024 r.”, a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści: **„14 czerwca 2024 r.”**,
2. w Rozdziale 20 – „Termin składania ofert, termin otwarcia ofert” w ust. 20.1 wykreśla się dotychczasowy zapis o następującej treści: „15 maja 2024 r. do godz. 09:00”, a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści: **„16 maja 2024 r. do godz. 9:00**”,
3. w Rozdziale 20 – „Termin składania ofert, termin otwarcia ofert” w ust.20.2 wykreśla się dotychczasowy zapis o następującej treści: „15 maja 2024 r. o godz. 10:00”, a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści: „**16 maja 2024 r.   
   o godz. 10:00**”.
4. W załączniku nr 1 do umowy nr SSM.DZP.200.76.2024 w pkt 5 ppkt 1 wykreśla się dotychczasowy zapis o następującej treści: „Produkowane przez Zleceniobiorcę posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym przy szczególnym zachowaniu norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie”,   
   a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści: „Produkowane przez Zleceniobiorcę posiłki muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym przy szczególnym zachowaniu norm na składniki odżywcze dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie”.
5. W załączniku nr 1 do umowy nr SSM.DZP.200.76.2024 w pkt 7 ppkt 2 wykreśla się dotychczasowy zapis o następującej treści: „2)Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią sanitarną, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji kuchni głównej względem siedziby Zamawiającego (oraz nie większej niż 75 minut od siedziby Zamawiającego) - tak, aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w kuchni głównej na cały okres trwania umowy”, a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści:   
   „2)Wykonawca musi wykazać się dysponowaniem zastępczym lokalem kuchennym (na wypadek awarii) spełniającym wymagania sanitarne potwierdzone odpowiednią opinią sanitarną, że lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków spełnia wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem. Zastępczy lokal kuchenny powinien znajdować się w odległości zbliżonej do lokalizacji siedziby Zamawiającego (nie większej niż 75 minut od siedziby Zamawiającego) tak, aby realizacja zamówienia przebiegała jak realizacja posiłków sporządzanych w pomieszczeniach kuchni wynajmowanych od Zamawiającego, określonych w załączniku nr 5 do Umowy, pod warunkiem zastosowania cyklu technologicznego polegającego na obróbce cieplnej gotowego wyrobu (z wyłączeniem etapu wstępnego: sortowanie, mycie, czyszczenie surowca i etapu pomocniczego: rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie) na cały okres trwania umowy”.
6. W załączniku nr 5 do umowy nr SSM.DZP.200.76.2024 wykreśla się dotychczasowy zapis  
    o następującej treści: „

Załącznik nr 5 do umowy nr SSM.DZP.200.76.2024

WYKAZ POMIESZCZEŃ KUCHNI – KONDYGNACJA PIWNICZNA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. Nr pom. Nazwa pomieszczenia Pow. Uwagi | | | | | | | | | |
| 1 | 001 | Sień | 3,60 |  |  |  |  |  |
| 2 | 002 | Komunikacja | 44,80 |  |  |  |  |  |
| 3 | 003 | Składzik porządkowy | 1,95 |  |  |  |  |  |
| 4 | 004 | Holl | 38,10 |  |  |  |  |  |
| 5 | 005 | Zmywalnia | 62,50 |  |  |  |  |  |
| 6 | 006 | Magazyn odpadów | 12,40 |  |  |  |  |  |
| 7 | 007 | Mycie pojemników | 4,70 |  |  |  |  |  |
| 8 | 008 | Sień | 1,80 |  |  |  |  |  |
| 9 | 009 | Komunikacja | 8,30 |  |  |  |  |  |
| 10 | 010 | Poczekalnia wózków | 31,45 |  |  |  |  |  |
| 11 | 011 | Suszenie wózków | 9,20 |  |  |  |  |  |
| 12 | 012 | Mycie wózków | 9,15 |  |  |  |  |  |
| 13 | 013 | Przedsionek izolacyjny | 15,80 |  |  |  |  |  |
| 14 | 014 | Maszynownia dźwigu | 17,70 |  |  |  |  |  |
| 15 | 015 | Kuchnia | 111,70 |  |  |  |  |  |
| 16 | 016 | Zmywalnia | 16,00 |  |  |  |  |  |
| 17 | 016A | Biuro | 12,75 |  |  |  |  |  |
| 18 | 017 | Sień | 5,00 |  |  |  |  |  |
| 19 | 018 | Komunikacja | 37,95 |  |  |  |  |  |
| 20 | 019 | Magazyn zasobów | 32,50 |  |  |  |  |  |
| 21 | 020 | Magazyn środków myj. | 9,90 |  |  |  |  |  |
| 22 | 021 | Składzik porządkowy | 3,50 |  |  |  |  |  |
| 23 | 022 | Pom. agregatów chłodn. | 5,60 |  |  |  |  |  |
| 24 | 023 | Magazyn chłodniczy | 38,50 |  |  |  |  |  |
| 25 | 024 | Chłodnia owoców | 11,40 |  |  |  |  |  |
| 26 | 025 | Chłodnia warzyw | 23,60 |  |  |  |  |  |
| 27 | 026 | Magazyn zasobów | 11,10 |  |  |  |  |  |
| 28 | 027 | Magazyn sypki | 11,60 |  |  |  |  |  |
| 29 | 028 | Wentylatornia | 9,65 |  |  |  |  |  |
| 30 | 029 | Rozdzielnia nn. | 20,10 |  |  |  |  |  |
| 31 | 030 | Kabina higieniczna | 3,90 |  |  |  |  |  |
| 32 | 031 | Węzeł sanit. kobiet | 18,30 |  |  |  |  |  |
| 33 | 032 | Szatnia kobiet | 32,05 |  |  |  |  |  |
| 34 | 033 | Natrysk męski | 4,65 |  |  |  |  |  |
| 35 | 038 | Holl szatniowy | 12,25 |  |  |  |  |  |
|  |  | **Razem powierzchnia** | **693,45** |  |  |  |  |  |

1. Urządzenia stałe będące wyposażeniem kuchni:

- Rozdzielnica tablicowa wnękowa

- Rozdzielnica układów napędu wentylacji

- Centrala nawiewu ciepła

- Wyłączniki 1 fazowe oświetleniowe

- Gniazda wtyczkowe 1 fazowe

- Oprawy oświetleniowe

- Gniazda wtyczkowe 3 fazowe

- Regulatory temperatury nawiewu "LANDIS"

- Zespół przycisków do wentylacji

- Urządzenia wentylacji kanałowej

**WYKONAWCA ZAMAWIAJACY”**

a w miejsce wykreślonego zapisu wprowadza nowy zapis o następującej treści:”

Załącznik nr 5 do umowy nr SSM.DZP.200.76.2024

WYKAZ POMIESZCZEŃ KUCHNI – KONDYGNACJA PIWNICZNA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. Nr pom. Nazwa pomieszczenia Pow. Uwagi | | | | | | | | | |
| 1 | 001 | Sień | 3,60 |  |  |  |  |  |
| 2 | 002 | Komunikacja | 44,80 |  |  |  |  |  |
| 3 | 003 | Składzik porządkowy | 1,95 |  |  |  |  |  |
| 4 | 004 | Holl | 38,10 |  |  |  |  |  |
| 5 | 005 | Zmywalnia | 62,50 |  |  |  |  |  |
| 6 | 006 | Magazyn odpadów | 12,40 |  |  |  |  |  |
| 7 | 007 | Mycie pojemników | 4,70 |  |  |  |  |  |
| 8 | 008 | Sień | 1,80 |  |  |  |  |  |
| 9 | 009 | Komunikacja | 8,30 |  |  |  |  |  |
| 10 | 010 | Poczekalnia wózków | 31,45 |  |  |  |  |  |
| 11 | 011 | Suszenie wózków | 9,20 |  |  |  |  |  |
| 12 | 012 | Mycie wózków | 9,15 |  |  |  |  |  |
| 13 | 013 | Przedsionek izolacyjny | 15,80 |  |  |  |  |  |
| 14 | 014 | Maszynownia dźwigu | 17,70 |  |  |  |  |  |
| 15 | 015 | Kuchnia | 111,70 |  |  |  |  |  |
| 16 | 016 | Zmywalnia | 16,00 |  |  |  |  |  |
| 17 | 016A | Biuro | 12,75 |  |  |  |  |  |
| 18 | 017 | Sień | 5,00 |  |  |  |  |  |
| 19 | 018 | Komunikacja | 37,95 |  |  |  |  |  |
| 20 | 019 | Magazyn zasobów | 32,50 |  |  |  |  |  |
| 21 | 020 | Magazyn środków myj. | 9,90 |  |  |  |  |  |
| 22 | 021 | Składzik porządkowy | 3,50 |  |  |  |  |  |
| 23 | 022 | Pom. agregatów chłodn. | 5,60 |  |  |  |  |  |
| 24 | 023 | Magazyn chłodniczy | 38,50 |  |  |  |  |  |
| 25 | 024 | Chłodnia owoców | 11,40 |  |  |  |  |  |
| 26 | 025 | Chłodnia warzyw | 23,60 |  |  |  |  |  |
| 27 | 026 | Magazyn zasobów | 11,10 |  |  |  |  |  |
| 28 | 027 | Magazyn sypki | 11,60 |  |  |  |  |  |
| 29 | 028 | Wentylatornia | 9,65 |  |  |  |  |  |
| 30 | 029 | Rozdzielnia nn. | 20,10 |  |  |  |  |  |
| 31 | 030 | Kabina higieniczna | 3,90 |  |  |  |  |  |
| 32 | 031 | Węzeł sanit. kobiet | 18,30 |  |  |  |  |  |
| 33 | 032 | Szatnia kobiet | 32,05 |  |  |  |  |  |
| 34 | 033 | Natrysk męski | 4,65 |  |  |  |  |  |
| 35 | 038 | Holl szatniowy | 12,25 |  |  |  |  |  |
|  |  | **Razem powierzchnia** | **693,45** |  |  |  |  |  |

1. Urządzenia stałe będące wyposażeniem kuchni:

- Rozdzielnica tablicowa wnękowa

- Rozdzielnica układów napędu wentylacji

- Centrala nawiewu ciepła

- Wyłączniki 1 fazowe oświetleniowe

- Gniazda wtyczkowe 1 fazowe

- Oprawy oświetleniowe

- Gniazda wtyczkowe 3 fazowe

- Zespół przycisków do wentylacji

- Urządzenia wentylacji kanałowej

**WYKONAWCA ZAMAWIAJACY „**

Pozostałe warunki zgodne z SWZ.

W dniu 14.05.2024 r. modyfikację SWZ zamieszczono na stronie prowadzonego postępowania.