

Polska: Usługi przygotowywania posiłków świadczenie usług w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach

Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy

1 Nabywca

1.1 Nabywca

Oficjalna nazwa: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach

Status prawny nabywcy: Podmiot prawa publicznego

Sektor działalności instytucji zamawiającej: Zdrowie

2 Procedura

2.1 Procedura

Tytuł: świadczenie usług w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach

Opis: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dystrybucji posiłków dla pacjentów Szpitala od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych, dostawę naczyń i sztućcu wielokrotnego użytku oraz odbiór resztek pokonsumpcyjnych pod adres: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach, ul. Szpitalna 2, 64-600 Oborniki.

Identyfikator procedury: be02aac2-e0dd-41cd-ba71-01aaecd4ab8d

Wewnętrzny identyfikator: ZPU/01/25

Rodzaj procedury: Otwarta

Procedura jest przyspieszona: tak

Uzasadnienie procedury przyspieszonej: korzystając z art 138 pkt 2 ppkt 2 z uwagi na kończącą się poprzednią umowę świadczącą usługi żywienia w szpitalu

Główne aspekty procedury:

2.1.1 Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55520000 Usługi dostarczania posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55521200 Usługi dowożenia posiłków

2.1.2 Miejsce realizacji

Podpodział krajowy (NUTS): Poznański (PL418)

Kraj: Polska

2.1.4 Informacje ogólne

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

5 Część zamówienia

5.1 Techniczny ID partii: LOT-0001

Tytuł: Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach

Opis: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dystrybucji posiłków dla pacjentów Szpitala od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych, dostawę naczyń i sztućcu wielokrotnego użytku oraz odbiór resztek pokonsumpcyjnych pod adres: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach, ul. Szpitalna 2, 64-600 Oborniki.

Wewnętrzny identyfikator: ZPU/01/25

5.1.1 Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55521200 Usługi dowożenia posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55520000 Usługi dostarczania posiłków

5.1.2 Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ul. Szpitalna 2

Miejscowość: Oborniki

Kod pocztowy: 64-600

Podpodział krajowy (NUTS): Poznański (PL418)

Kraj: Polska

Informacje dodatkowe:

5.1.3 Szacowany okres obowiązywania

Data początkowa: 17/03/2025

Data zakończenia trwania: 16/03/2026

5.1.6 Informacje ogólne

Zastrzeżony udział: Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Informacje dodatkowe: b) na potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale VI pkt 2 SWZ: 1.b. Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie kuchni cateringowej wraz z dystrybucją posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych oraz dostawę i odbiór naczyń wielokrotnego użytku; 2.b. Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że środek transportu, którym będą przewożone posiłki, spełnia wymogi ich przewozu w zakresie usługi cateringowej; 3.b. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 4.b. Wykonawca musi wykazać, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował (jest w trakcie realizacji), co najmniej 3 usługi z zakresu wykonywania usługi cateringowej dla jednostek zamkniętych tj. jednostek szpitalnych o wartości min. 400 000,00 zł wraz z dokumentami potwierdzającymi, że usługi te zostały wykonane należycie (np. Referencje, opinie itp) – spis wg załącznika nr 6 do SWZ. 5.b. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności w niniejszym zamówieniu oraz informacją o podstawie dysponowania tymi osobami – zgodnie z załącznikiem nr 7 do SWZ. 6.b. Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami - wg załącznika nr 8 do SWZ. 7.b. Dokument potwierdzający że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w wysokości co najmniej 50 000,00 zł. 8.b. Wszystkie PROCEDURY HACPP w zakresie PRODUKCJI I DYSTRYBUCJI w kuchni cateringowej prowadzonej przez Wykonawcę, do oferty należy załączyć również POSTĘPOWANIE Z BRUDNYMI NACZYNIAMI od odbioru od Zamawiającego poprzez mycie, dezynfekcję i ponowne dostarczanie do Zamawiającego. Należy załączyć także opis: - procedury postępowania z

opakowaniami zewnętrznymi od ich odbioru do dostarczenia do Zamawiającego; - procedura produkcji diet - cały proces technologiczny. Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia całości procedury HACPP, Zamawiający zastrzega sobie po telefonicznym lub elektronicznym zawiadomieniu możliwość sprawdzenia kuchni cateringowej Wykonawcy. 9.b. Dokument potwierdzający ukończenie szkoły w zakresie dietetyki (w związku z wymogiem do załącznika nr 7 do SWZ).

5.1.10 Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa:

Opis: ZASADY OCENY OFERT 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem: Cena oferty - 90 % - max 90 pkt Jadłospis - 10% - max 10 pkt 1) W zakresie kryterium „cena” oferta może uzyskać od oceniającego członka Komisji max 90 pkt. Wg kryterium cena minimalna $C = \frac{\text{cena oferty badanej} \times 100}{\text{Punkty wyliczone w tym kryterium}}$ zostaną pomnożone przez wagę 90%.2) „Sposób oceny ofert w zakresie jadłospisów - 10 pkt: jakość oferty będzie rozpatrywana na podstawie przedłożonego projektu jadłospisu diety podstawowej dla 1 dekady (10 dni). PRZY DANYM POSIŁKU NALEŻY WYMIENIĆ ASORTYMENT, GRAMATURĘ I KALORYCZNOŚĆ KAŻDEGO PRODUKTU!!! Do śniadania i kolacji należy dodawać owoc lub warzywo (sezonowo), do obiadu sezonowe surówki. Przy ocenie będą brane pod uwagę: 1) Różne techniki obróbki kulinarnej, tj. przedstawienie: - jednej techniki – 0 pkt - dwóch technik - 1 pkt. - trzech technik i więcej - 2 pkt. 2) Występowanie potraw smażonych - 3 razy w dekadzie i więcej - 0 pkt - 2 razy w dekadzie -1 pkt - 1 raz w dekadzie - 2 pkt. 3) Występowanie ryb i/lub przetworów rybnych - 1 raz w dekadzie - 0 pkt - 2 razy w dekadzie - 1 pkt - 3 razy w dekadzie i więcej - 2 pkt. 4) Powtarzalność zup obiadowych - 2 razy w dekadzie lub więcej – 0 pkt - 1 raz w dekadzie – 1 pkt - niepowtarzalność zup obiadowych w dekadzie – 2 pkt 5) Powtarzalność dodatku warzywnego do II dania obiadowego - 2 razy w dekadzie lub więcej – 0 pkt - 1 raz w dekadzie – 1 pkt - niepowtarzalność dodatku warzywnego do II dania obiadowego w dekadzie – 2 pkt”. 3) Ocenie wg podanych wyżej kryteriów zostaną poddane jedynie oferty nieodrzucone – ważne. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. 4) Cena oferty winna być obliczona w następujący sposób : a) Wykonawca oblicza cenę poprzez pomnożenie ceny jednostkowej netto x ilość sztuk i jest to wartość netto, następnie podaje wartość brutto i jest to suma wartości netto i kwoty podatku VAT; W cenie brutto należy uwzględnić : cenę netto + stawkę 5%, 8% lub 23% podatku VAT, zależną od danego produktu, stosownie do nowej matrycy stawek VAT przyjętej z dniem 01.07.2020r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 106, z późn. zm. - załącznik nr 10). b) Cenę ofertową należy podać w formularzu ofertowym z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania, tj.: -) ułamek kończący się cyfrą od 1 do 4 zaokrąglić należy w dół, -) ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 zaokrąglić należy w górę; c) Cena netto oferty zawiera całkowity koszt realizacji przedmiotu umowy i obowiązuje do końca jej trwania; d) Cena winna być określona z uwzględnieniem ewentualnych upustów oraz promocji jakie Wykonawca oferuje na cały okres trwania umowy; e) Wykonawca określi wartość netto i brutto każdego Pakietu osobno.

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Nazwa:

Opis: ZASADY OCENY OFERT 1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem: Cena oferty - 90 % - max 90 pkt Jadłospis - 10% - max 10 pkt 1) W zakresie kryterium „cena” oferta może uzyskać od oceniającego członka Komisji max 90 pkt. Wg kryterium cena minimalna $C = \frac{\text{cena oferty badanej} \times 100}{\text{Punkty wyliczone w tym kryterium}}$ zostaną pomnożone przez wagę 90%.2) „Sposób oceny ofert w zakresie jadłospisów - 10 pkt: jakość oferty będzie rozpatrywana na podstawie przedłożonego projektu jadłospisu diety podstawowej dla 1 dekady (10 dni). PRZY DANYM POSIŁKU NALEŻY WYMIENIĆ ASORTYMENT, GRAMATURĘ I KALORYCZNOŚĆ KAŻDEGO PRODUKTU!!! Do śniadania i kolacji należy dodawać owoc lub warzywo (sezonowo), do obiadu sezonowe surówki. Przy ocenie będą brane pod uwagę: 1) Różne techniki obróbki kulinarnej, tj. przedstawienie: - jednej techniki – 0 pkt - dwóch technik - 1 pkt. - trzech technik i więcej - 2 pkt. 2) Występowanie potraw smażonych - 3 razy w dekadzie i więcej - 0 pkt

- 2 razy w dekadzie - 1 pkt - 1 raz w dekadzie - 2 pkt. 3) Występowanie ryb i/lub przetworów rybnych - 1 raz w dekadzie - 0 pkt - 2 razy w dekadzie - 1 pkt - 3 razy w dekadzie i więcej - 2 pkt. 4) Powtarzalność zup obiadowych - 2 razy w dekadzie lub więcej - 0 pkt - 1 raz w dekadzie - 1 pkt - niepowtarzalność zup obiadowych w dekadzie - 2 pkt 5) Powtarzalność dodatku warzywnego do II dania obiadowego - 2 razy w dekadzie lub więcej - 0 pkt - 1 raz w dekadzie - 1 pkt - niepowtarzalność dodatku warzywnego do II dania obiadowego w dekadzie - 2 pkt". 3) Ocenie wg podanych wyżej kryteriów zostaną poddane jedynie oferty nieodrzucone – ważne. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium. 4) Cena oferty winna być obliczona w następujący sposób : a) Wykonawca oblicza cenę poprzez pomnożenie ceny jednostkowej netto x ilość sztuk i jest to wartość netto, następnie podaje wartość brutto i jest to suma wartości netto i kwoty podatku VAT; W cenie brutto należy uwzględnić : cenę netto + stawkę 5%, 8% lub 23% podatku VAT, zależną od danego produktu, stosownie do nowej matrycy stawek VAT przyjętej z dniem 01.07.2020r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 106, z późn. zm. - załącznik nr 10). b) Cenę ofertową należy podać w formularzu ofertowym z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania, tj.: -) ułamek kończący się cyfrą od 1 do 4 zaokrąglić należy w dół, -) ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 zaokrąglić należy w górę; c) Cena netto oferty zawiera całkowity koszt realizacji przedmiotu umowy i obowiązuje do końca jej trwania; d) Cena winna być określona z uwzględnieniem ewentualnych upustów oraz promocji jakie Wykonawca oferuje na cały okres trwania umowy; e) Wykonawca określi wartość netto i brutto każdego Pakietu osobno.

Opis stosowanej metody, jeżeli nie można przypisać wagi kryteriom:

Uzasadnienie, dlaczego nie określono wagi kryteriów udzielenia zamówienia:

5.1.11 Dokumenty zamówienia

Języki, w których dokumenty zamówienia są oficjalnie dostępne: polski

Adres dokumentów zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl/pl>

5.1.12 Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Oferty wariantowe: Niedozwolone

Opis gwarancji finansowej: WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM 1. Przystępując do przetargu Wykonawca jest obowiązany wnieść wadium najpóźniej do dnia 24.02.2025r. do godz. 10:00. 2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert i utrzymuje nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz ust. 3. Wadium w formie pieniężnej należy wnieść przelewem na rachunek Zamawiającego w PKO BP S.A. Oddział Oborniki ul. Piłsudskiego 37; Nr: 60-1020-4128-0000-1902-0034-9316 i dołączyć do oferty kopię dowodu wpłaty. 4. Wadium wynosi 10 000,00 zł 1) Wadium, zgodnie z art. 97 ust. 7 ustawy Pzp, może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach: a) pieniądzu; b) gwarancjach bankowych; c) gwarancjach ubezpieczeniowych; d) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t.j.: Dz. U. 2019r. Poz. 310, 836 i 1572). 2) Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w ust. 7 pkt 2–4 ustawy Pzp, wykonawca przekazuje zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej. 3) Zamawiający zwróci wadium wniesione w innej formie niż w pieniądzu poprzez złożenie gwarantowi lub poręczycielowi oświadczenia o zwolnieniu wadium. 4) Zarówno na przelewie, jak i na dokumencie wadium powinien być wskazany numer postępowania, nadany przez Zamawiającego (tj. ZPU/01/25). 5) Oferta Wykonawcy, który nie wnieśli wadium lub wnieśli je w sposób nieprawidłowy lub nie utrzymywał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostaje odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 14 ustawy Pzp. 6) Zamawiający zwróci lub zatrzyma wadium na zasadach określonych w art.

98 ustawy Pzp. 7) W formularzu ofertowym należy wpisać numer rachunku bankowego, na który Zamawiający ma zwrócić wadium (wniesione w pieniądzu) po zakończeniu postępowania.

Termin składania ofert: 24/02/2025 10:00 +01:00

Termin, do którego oferta musi pozostać ważna: 90 Dzień

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 24/02/2025 11:00 +01:00

Miejsce: <https://ezamowienia.gov.pl/pl/>

Informacje dodatkowe: PODSTAWY WYKLUCZENIA ORAZ WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU 1.

O udzielenie zamówienia może się ubiegać Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 oraz 109 ust. 1 pkt 1), 4), 5) i 7) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) – zwanej dalej ustawą PZP. 2. Warunki udziału w postępowaniu określone na podstawie art. 112 ust. 2 ustawy Pzp: 1) zdolność do występowania w obrocie gospodarczym - w tym zakresie Zamawiający nie precyzuje warunku. 2) kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający wymaga, aby produkcja posiłków, dostawa posiłków, dostawa naczyń i sztućców, odbiór naczyń i sztućców, mycie naczyń i sztućców odbywało się w tej samej kuchni cateringowej co produkcja posiłków dla Zamawiającego. W związku z wymogiem Wykonawca przedstawi: a) Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie kuchni cateringowej wraz z dystrybucją posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych oraz dostawę i odbiór naczyń wielokrotnego użytku; b) Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. 3) sytuacja ekonomiczna lub finansowa : a) Dokument potwierdzający że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej 500 000,00 zł 4) zdolność techniczna i zawodowa : a) Wykonawca musi wykazać, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował (jest w trakcie realizacji), co najmniej 3 usługi z zakresu wykonywania usługi cateringowej dla jednostek zamkniętych tj. jednostek szpitalnych o wartości min. 400 000,00 zł wraz z dokumentami potwierdzającymi, że usługi te zostały wykonane należycie (np. Referencje, opinie itp) – spis wg załącznika nr 6 do SWZ.

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

Informacje o terminach odwołania: 10 dni

5.1.15 Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

Aukcja elektroniczna: nie

5.1.16 Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych: Krajowa Izba Odwoławcza

8 Organizacje

8.1 ORG-0001

Oficjalna nazwa: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach

Numer rejestracyjny: 0000014366
Miejscowość: Oborniki
Kod pocztowy: 64-600
Podpodział krajowy (NUTS): Poznański (PL418)
Kraj: Polska
E-mail: zamowienia2@szpital.oborniki.info
Telefon: 612973-600
Adres strony internetowej: www.szpital.oborniki.info
Role tej organizacji:
Nabywca

8.1 ORG-0002

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza
Numer rejestracyjny: 5262239325
Adres pocztowy: Postępu 17A
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 02-676
Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Kraj: Polska
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Telefon: 224587801
Adres strony internetowej: <https://uzp.gov.pl/kio>
Role tej organizacji:
Organ odwoławczy
Organizacja udzielająca dodatkowych informacji na temat procedur odwoławczych

11 Informacje o ogłoszeniu

11.1 Informacje o ogłoszeniu

Identyfikator/wersja ogłoszenia: c3be0b76-3dad-4a1e-898b-0aaff1566403 - 01
Typ formularza: Procedura konkurencyjna
Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy
Ogłoszenie – data wysłania: 24/01/2025 08:19 +00:00
Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

11.2 Informacje o publikacji