

Germany-Augsburg: Architectural, construction, engineering and inspection services

OJ S 94/2018 18/05/2018

Contract notice

Services

Legal Basis:

Directive 2014/24/EU

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Klinikum Augsburg

Postal address: Stenglinstr. 2

Town: Augsburg

NUTS code: DE271 Augsburg, Kreisfreie Stadt

Postal code: 86156

Country: Germany

Contact person: Vergabestelle

E-mail: vergabestelle@klinikum-augsburg.de

Telephone: +49 8214004280

Fax: +49 8214003300

Internet address(es):

Main address: www.klinikum-augsburg.de

Address of the buyer profile: <https://www.staatsanzeiger-eservices.de>

I.2. Information about joint procurement

The contract is awarded by a central purchasing body

I.3. Communication

The procurement documents are available for unrestricted and full direct access, free of charge, at: <https://www.staatsanzeiger-eservices.de>

Additional information can be obtained from the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted to the abovementioned address

I.4. Type of the contracting authority

Body governed by public law

I.5. Main activity

Health

Section II: Object

II.1. Scope of the procurement

II.1.1. Title

Sanierung und Modernisierung des Betriebsrestaurants im Bestand des Klinikums Augsburg für die Mitarbeiterverpflegung

II.1.2. Main CPV code

71000000 Architectural, construction, engineering and inspection services

II.1.3. Type of contract

Services

II.1.4. Short description

Beauftragt werden sollen Leistungen für Innenräume ohne wesentliche Eingriffe in Bestand oder Konstruktion gem. § 33ff, mit den LPH 1 – 9, sowie Ingenieurleistungen der technischen Ausrüstung gem. § 53ff HOAI der Anlagengruppen 1 – 4 und 7 mit den Leistungsphasen 1 – 9.

Los 1: Objektplanung für Innenräume nach §33ff und §53ff HOAI mit Anlagengruppe 7.1

Küchentechnische Geräte und Anlagen.

Geschätzte Gesamtkosten: 2 600 000,– EUR –netto-.

Los 2: Anlagengruppe §53 II Nr. 1-3 und 8 HOAI.

Geschätzte Baukosten: 465 000,– EUR –netto-.

Los 3: Anlagengruppe § 53 II Nr. 4 und 5 HOAI.

Geschätzte Baukosten: 380 000,– EUR –netto-.

II.1.5. Estimated total value

Value excluding VAT: 3 445 000,00 EUR

II.1.6. Information about lots

This contract is divided into lots: yes

Tenders may be submitted for one lot only

II.2. Description

II.2.1. Title

Los 1: Objektplanung für Innenräume nach §33ff und §53ff HOAI mit Anlagengruppe 7.1

Küchentechnische Geräte und Anlagen

Lot No: 1

II.2.2. Additional CPV code(s)

71000000 Architectural, construction, engineering and inspection services

II.2.3. Place of performance

NUTS code: DE271 Augsburg, Kreisfreie Stadt

Main site or place of performance: Klinikum Augsburg, Stenglinstr. 2, 86156 Augsburg.

II.2.4. Description of the procurement

Das bestehende über 30 Jahre alte Betriebsrestaurant für die Personalspeisen am Klinikum Augsburg ist sanierungsbedürftig und erfordert grundständige Reinvestitions- und Instandsetzungsmaßnahmen.

Das Speisenversorgungssystem für Mitarbeiter ist nicht mehr zeitgemäß. Zielsetzung ist ein serviceorientiertes, zukunftsweisendes und gesetzeskonformes Speisenversorgungskonzept für die Mitarbeiter des Klinikums Augsburg.

Es sind moderne Speisetheken vorgesehen, die zugleich die Regeneration, die Präsentation und die Essensausgabe sowie den Kassenvorgang ermöglichen.

Das Speisenangebot besteht vorwiegend aus Frische-, Teilfertig- und Fertigprodukten mit speziellen Themen- und Thekenangeboten. Ein Salat- und Dessertbuffet sowie „To go Produkte“ sollen das Angebot abrunden.

Der Gastbereich wird modern mit verschiedenen Nischen gestaltet, so dass dieser Bereich außerhalb der Kernzeiten auch als Besprechungsbereich genutzt werden kann. In der Mitte des Gastraums befindet sich das Kaffee- und Wasserangebot, dass ebenso bei Veranstaltungen zentral nutzbar ist.

Insgesamt werden am Tag bis zu 1 100 Hauptmahlzeiten in Spitzenzeiten ausgegeben. Im Durchschnitt nehmen rd. 850 Mitarbeiter täglich am Essen teil.
Die Sanierung und Modernisierung erfolgt auf der Bestandsfläche mit rd. 1 500 m² und rd. 500 Sitzplätzen. einschl. Spülküche, (Kühl-)Lager und Regenerationstechnik.
Für die Dauer der Umbau- und Sanierungsmaßnahme wird die Mitarbeiterverpflegung ausgelagert.
Aus diesem Grund wird eine Architektenleistung für neue Gestaltung/Umbau der Innenräume und eine Ingenieurleistung für Elektroplanung, TGA (Heizung, Lüftung, Sanitär) und küchentechnische Anlage benötigt.
Bieter können sich aufgrund der Losaufteilung auch für einzelne vorbenannte Leistungen bewerben.
Los 1: Leistungen für Innenräume.

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: Qualität / Weighting: 50

Quality criterion - Name: Ausführungsfristen / Weighting: 30

Quality criterion - Name: Gesamteindruck der Präsentation / Weighting: 10

Price - Weighting: 10

II.2.6. Estimated value

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 16/07/2018 End: 31/05/2019

This contract is subject to renewal: no

II.2.9. Information about the limits on the number of candidates to be invited

Envisaged minimum number: 3Maximum number: 5Objective criteria for choosing the limited number of candidates:

Soweit die Mindestanforderungen erfüllt sind, wird der Auftraggeber eine Rangfolge der Bewerber anhand der Referenzen erstellen. Es werden die geforderten Referenzen pro Bewerber bewertet. Die genaue Bewertung ergibt sich aus dem Teilnahmeantrag.

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds: no

II.2.14. Additional information

- Mit den Bewerbungsunterlagen ist der „Teilnahmeantrag“ ausgefüllt einzureichen. Dieser Antrag, in dem die gewünschten Informationen und Nachweise dieser Bekanntmachung zusammengefasst sind, weitere Formulare und die Allgemeinen Vertragsbedingungen (AVB) können bei der Kontaktstelle nach Nr. I.1 angefordert werden,
- Die Anträge auf Teilnahme sind unterschrieben im verschlossenen Umschlag mit entsprechender Kennzeichnung beim Auftraggeber auf dem Postweg oder direkt einzureichen,
- Nicht unterschriebene sowie nicht fristgerecht eingereichte Teilnahmeanträge bzw. formlose Anträge werden im weiteren Verfahren nicht berücksichtigt.

II.2. Description

II.2.1. Title

Los 2: Anlagengruppe §53 II Nr. 1-3 HOAI
Lot No: 2

II.2.2. Additional CPV code(s)

71000000 Architectural, construction, engineering and inspection services

II.2.3. Place of performance

NUTS code: DE271 Augsburg, Kreisfreie Stadt
Main site or place of performance: Klinikum Augsburg, Stenglinstr. 2, 86156 Augsburg.

II.2.4. Description of the procurement

Das bestehende über 30 Jahre alte Betriebsrestaurant für die Personalspeisen am Klinikum Augsburg ist sanierungsbedürftig und erfordert grundständige Reinvestitions- und Instandsetzungsmaßnahmen.

Das Speisenversorgungssystem für Mitarbeiter ist nicht mehr zeitgemäß. Zielsetzung ist ein serviceorientiertes, zukunftsweisendes und gesetzeskonformes Speisenversorgungskonzept für die Mitarbeiter des Klinikums Augsburg.

Es sind moderne Speisetheken vorgesehen, die zugleich die Regeneration, die Präsentation und die Essensausgabe sowie den Kassenvorgang ermöglichen.

Das Speisenangebot besteht vorwiegend aus Frische-, Teilfertig- und Fertigprodukten mit speziellen Themen- und Thekenangeboten. Ein Salat- und Dessertbuffet sowie „To go Produkte“ sollen das Angebot abrunden.

Der Gastbereich wird modern mit verschiedenen Nischen gestaltet, so dass dieser Bereich außerhalb der Kernzeiten auch als Besprechungsbereich genutzt werden kann. In der Mitte des Gastraums befindet sich das Kaffee- und Wasserangebot, dass ebenso bei Veranstaltungen zentral nutzbar ist.

Insgesamt werden am Tag bis zu 1 100 Hauptmahlzeiten in Spitzenzeiten ausgegeben. Im Durchschnitt nehmen rd. 850 Mitarbeiter täglich am Essen teil.

Die Sanierung und Modernisierung erfolgt auf der Bestandsfläche mit rd. 1 500 m² und rd. 500 Sitzplätzen. einschl. Spülküche, (Kühl-)Lager und Regenerationstechnik.

Für die Dauer der Umbau- und Sanierungsmaßnahme wird die Mitarbeiterverpflegung ausgelagert.

Aus diesem Grund wird eine Architektenleistung für neue Gestaltung/Umbau der Innenräume und eine Ingenieurleistung für Elektroplanung, TGA (Heizung, Lüftung, Sanitär) und küchentechnische Anlage benötigt.

Bieter können sich aufgrund der Losaufteilung auch für einzelne vorbenannte Leistungen bewerben.

Los 2: Anlagengruppe §53 II Nr. 1-3 HOAI.

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: Qualität / Weighting: 50

Quality criterion - Name: Ausführungsfristen / Weighting: 30

Quality criterion - Name: Gesamteindruck der Präsentation / Weighting: 10

Price - Weighting: 10

II.2.6. Estimated value

II.2.7.

Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 16/07/2018 End: 31/05/2019

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

II.2. Description

II.2.1. Title

Los 3: Anlagengruppe § 53 II Nr. 4 HOAI
Lot No: 3

II.2.2. Additional CPV code(s)

71000000 Architectural, construction, engineering and inspection services

II.2.3. Place of performance

NUTS code: DE271 Augsburg, Kreisfreie Stadt

Main site or place of performance: Klinikum Augsburg, Stenglinstr. 2, 86156 Augsburg.

II.2.4. Description of the procurement

Das bestehende über 30 Jahre alte Betriebsrestaurant für die Personalspeisen am Klinikum Augsburg ist sanierungsbedürftig und erfordert grundständige Reinvestitions- und Instandsetzungsmaßnahmen.

Das Speisenversorgungssystem für Mitarbeiter ist nicht mehr zeitgemäß. Zielsetzung ist ein serviceorientiertes, zukunftsweisendes und gesetzeskonformes Speisenversorgungskonzept für die Mitarbeiter des Klinikums Augsburg.

Es sind moderne Speisetheken vorgesehen, die zugleich die Regeneration, die Präsentation und die Essensausgabe sowie den Kassenvorgang ermöglichen.

Das Speisenangebot besteht vorwiegend aus Frische-, Teilfertig- und Fertigprodukten mit speziellen Themen- und Thekenangeboten. Ein Salat- und Dessertbuffet sowie „To go Produkte“ sollen das Angebot abrunden.

Der Gastbereich wird modern mit verschiedenen Nischen gestaltet, so dass dieser Bereich außerhalb der Kernzeiten auch als Besprechungsbereich genutzt werden kann. In der Mitte des Gastraums befindet sich das Kaffee- und Wasserangebot, dass ebenso bei Veranstaltungen zentral nutzbar ist.

Insgesamt werden am Tag bis zu 1 100 Hauptmahlzeiten in Spitzenzeiten ausgegeben. Im Durchschnitt nehmen rd. 850 Mitarbeiter täglich am Essen teil.

Die Sanierung und Modernisierung erfolgt auf der Bestandsfläche mit rd. 1 500 m² und rd. 500 Sitzplätzen. einschl. Spülküche, (Kühl-)Lager und Regenerationstechnik.

Für die Dauer der Umbau- und Sanierungsmaßnahme wird die Mitarbeiterverpflegung ausgelagert.

Aus diesem Grund wird eine Architektenleistung für neue Gestaltung/Umbau der Innenräume und eine Ingenieurleistung für Elektroplanung, TGA (Heizung, Lüftung, Sanitär) und küchentechnische Anlage benötigt.

Bieter können sich aufgrund der Losaufteilung auch für einzelne vorbenannte Leistungen bewerben.

Los 3: Anlagengruppe § 53 II Nr. 4 HOAI.

II.2.5. Award criteria

Criteria below

Quality criterion - Name: Qualität / Weighting: 50

Quality criterion - Name: Ausführungsfristen / Weighting: 30

Quality criterion - Name: Gesamteindruck der Präsentation / Weighting: 10

Price - Weighting: 10

II.2.6. Estimated value

II.2.7. Duration of the contract, framework agreement or dynamic purchasing system

Start: 16/07/2018 End: 31/05/2019

This contract is subject to renewal: no

II.2.10. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2.11. Information about options

Options: no

II.2.13. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

II.2.14. Additional information

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions for participation

III.1.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions:

Der Bewerber muss in dem einschlägigen Berufsregister eingetragen sein.

III.1.3. Technical and professional ability

List and brief description of selection criteria:

Siehe Teilnahmeantrag.

III.2. Conditions related to the contract

III.2.1. Information about a particular profession

Execution of the service is reserved to a particular professionReference to the relevant law, regulation or administrative provision:

Teilnahmeberechtigt sind:

1) Natürliche Personen, die freiberuflich tätig und berechtigt sind, die Berufsbezeichnung Architekt/Ingenieur zu führen. Ist in dem Heimatstaat der Personen die Berufsbezeichnung gesetzlich nicht geregelt, so erfüllt die fachliche Voraussetzung, wer über ein Diplom,

Prüfzeugnis oder sonstigen Befähigungsnachweis als Ingenieur/Architekt verfügt, dessen Anerkennung nach der Richtlinie 85/384/EWG oder 89/48/EWG gewährleistet ist;

2) Juristische Personen, zu deren satzungsgemäßigem Geschäftszweck die dem Projekt entsprechenden Planungsleistungen gehören, sofern einer der Gesellschafter oder der bevollmächtigte Vertreter der juristischen Person und der verantwortliche Projektbearbeiter die an natürliche Personen gestellten Anforderungen erfüllen;

3) Bergwerksgemeinschaften aus natürlichen Personen und/oder juristischen Personen, sofern alle Mitglieder die Anforderungen erfüllen.

III.2.2. Contract performance conditions

Referenzen gemäß Teilnahmeantrag.

Section IV: Procedure

IV.1. Description

IV.1.1. Type of procedure

Competitive procedure with negotiation

IV.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

IV.1.5. Information about negotiation

IV.1.8. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: yes

IV.2. Administrative information

IV.2.2. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

Date: 15/06/2018 Local time: 11:00

IV.2.3. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.2.4. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

German

IV.2.6. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Tender must be valid until: 17/08/2018

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.3. Additional information

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Vergabekammer Südbayern

Town: München

Postal code: 80534

Country: Germany

Telephone: +49 892176-2411

Fax: +49 892176-2847

VI.4.2. Body responsible for mediation procedures

Official name: VOB-Stelle Regierung von Schwaben

Postal address: Fronhof 10

Town: Augsburg

Postal code: 86152

Country: Germany

E-mail: vob-stelle@regierung.schwaben.bayern.de

Telephone: +49 821327-2660

VI.4.4. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: VOB-Stelle Regierung von Schwaben

Postal address: Fronhof 10

Town: Augsburg

Postal code: 86152

Country: Germany

VI.5. Date of dispatch of this notice

16/05/2018