

53932-2025 - Procedura konkurencyjna

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

OJ S 18/2025 27/01/2025

Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy

Usługi

1. Nabywca

1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach

E-mail: zamowienia2@szpital.oborniki.info

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 kończąca się poprzednią umowę świadczącą usługi żywienia w szpitalu

2.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55520000 Usługi dostarczania posiłków, 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

2.1.6. Podstawy wykluczenia

Powody wykluczenia źródła: Dokumenty zamówienia

5. Część zamówienia

5.1. Część zamówienia: 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, 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

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 do 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 NACZYNIAМИ 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).

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Dokumenty zamówienia

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

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 $C = \frac{\text{cena oferty}}{100} \times 90$ 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 poda 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

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.

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 10:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 24/02/2025 11:00:00 (UTC+01:00) czas środkowoeuropejski, czas zachodnioeuropejski letni

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

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: 10 dni

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

8.1. ORG-0000

Oficjalna nazwa: Publications Office of the European Union

Numer rejestracyjny: PUBL

Miejscowość: Luxembourg

Kod pocztowy: 2417

Podpodział krajowy (NUTS): Luxembourg (LU000)

Kraj: Luksemburg

E-mail: ted@publications.europa.eu

Telefon: +352 29291

Adres strony internetowej: <https://op.europa.eu>

Role tej organizacji:

TED eSender

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

Podrodzaj ogłoszenia: 16

Ogłoszenie – data wysłania: 24/01/2025 08:19:13 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski, GMT

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 53932-2025

Numer wydania Dz.U. S: 18/2025

Data publikacji: 27/01/2025