

**Ogłoszenie o zamówieniu
Usługi
Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach.**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: CENTRUM PSYCHIATRII W KATOWICACH IM. DR. KRZYSZTOFA CZUMY

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 276206986

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. dr Janusza Korczaka 27

1.5.2.) Miejscowość: Katowice

1.5.3.) Kod pocztowy: 40-340

1.5.4.) Województwo: śląskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL22A - Katowicki

1.5.7.) Numer telefonu: 32 603 84 00

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@centrumpsychiatrii.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.centrumpsychiatrii.eu

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Zdrowie

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-d62e3544-5e35-4e24-8480-563a4131ad0b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00059109

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-01-23

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Tak

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00055645/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 2025.Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 2 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://platformazakupowa.pl/pn/centrumpsychiatrii>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak****3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/centrumpsychiatrii>**

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Korzystanie z platformy jest bezpośrednie i bezpłatne. "Instrukcja dla Wykonawców" znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>. Istnieje wymóg kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu zaufanego lub podpisu osobistego. W dniu publikacji ogłoszenia na stronie internetowej szpitala www.centrumpsychiatrii.eu w zakładce zamówienia podany zostanie bezpośredni link do postępowania.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy****3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest /nazwa i adres oraz dane kontaktowe zamawiającego/; Centrum Psychiatrii w Katowicach im. dr. Krzysztofa Czumy, ul. Korczaka 27, 40 – 340 Katowice. Tel.32/603 84 00 (centrala), e-mail sekretariat@centrumpsychiatrii.eu

☐ inspektorem ochrony danych osobowych w /nazwa zamawiającego/ Centrum Psychiatrii w Katowicach im. dr. Krzysztofa Czumy jest Pani/Pan /imię i nazwisko, kontakt: adres e-mail, ; Wojciech Krówczyński, e-mail iod@centrumpsychiatrii.eu
Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego (dane identyfikujące postępowanie): „Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach”.
Oznaczenie sprawy: 01/U-CAT-Kce/US/2025

☐ prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt.2 ustawy Pzp w związku z art. 359 pkt.2;
☐ odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. tekst jednolity, poz.1320 z późn. zm.), dalej zwana jako „ustawa Pzp”;

☐ Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

☐ obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

☐ w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

☐ posiada Pani/Pan:

– na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
– na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych ;
– na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ;
– prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

☐ nie przysługuje Pani/Panu:

– w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
– prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
– na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

2. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**4.1.) Informacje ogólne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.****4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie**4.1.2.) Numer referencyjny:** 01/U-CAT-Kce/US/2025**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Usługi**4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Nie**4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia:** Nie**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:****4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Zakres podstawowy: diety podstawowe i dietetyczne - Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe – obejmujące sporządzanie całodziennych posiłków szpitalnych (oraz posiłków jednodaniowych) i dostarczanie ich do miejsca dystrybucji znajdującego się w budynku głównym Zamawiającego (budynku głównym szpitala), przy ul. Korczaka 27 w Katowicach w przyziemiu (podpiwniczenie) – przy bocznej klatce schodowej wyposażonej w windę typu szpitalnego: występuje konieczność transportu ręcznego przez pracowników Wykonawcy od środka transportu do wskazanego miejsca dystrybucji.

a) szacunkowo określa się, że z posiłków korzystać będzie od 190 do 210 osób dziennie,

b) wykonawca powinien zapewnić przygotowanie posiłków z uwzględnieniem diet zalecanych przez Zamawiającego, w ramach ceny zaproponowanej w ofercie w odniesieniu do tzw. osobodnia, oraz w oparciu o przykładowy jadłospis stanowiący Załącznik Nr 4 do SWZ, w którym określono diety tzw. podstawowe (normalne dla wszystkich pacjentów) oraz diety cukrzycowe 3–posiłkowe bez drugiego śniadania i podwieczorku, diety cukrzycowe 5 posiłkowe i diety lekkostrawne (wątrobowe i żołądkowe) oraz wegetariańskie i wegańskie – średnie ilości diet specjalnych : Dieta cukrzycowa 5–daniowa ; średnio 12 posiłków dziennie. Dieta cukrzycowa 3– daniowa ; średnio 10 posiłków dziennie. Dieta lekkostrawna (wątrobowa, żołądkowa,) : średnio 15 posiłków dziennie. Dieta wegetariańska: średnio 5 posiłków dziennie. Dieta wegańska: średnio 3 posiłki dziennie. W menu szpitala mogą wystąpić również inne diety o podobnym charakterze np. bezglutenowe, bez laktozy, papkowate, ścisłe (sucharki) itp. (średnio dziennie ok. 20).

Oprócz posiłków całodziennych mają być dostarczane posiłki jednodaniowe wskazane w SWZ.

c) posiłki muszą być przygotowywane wyłącznie przez wykonawcę, z pominięciem jakichkolwiek podwykonawców i pośredników ;

- dostarczanie posiłków we wszystkie dni tygodnia, w okresie obowiązywania umowy,

- wykonawca powinien zapewnić dostawy posiłków w rozbiciu na 7 oddziałów szpitalnych w godzinach :

- śniadanie od 08:00 do 08:30, obiad i kolacja : od 12:00 do 12:30 (dopuszcza się dostarczanie kolacji wraz z obiadem,

- kolacja dostarczana osobno: od 12.30 do 17.30

– posiłki podzielne powinny być poporcjowane).

Do serwowanych posiłków Wykonawca dodaje podwieczorek (np. jabłko lub inny owoc, pączek, sok itp. wg swojego uznania.

Gramatura produktów podana w jadłospisach uwzględnia gotowe tzn. posiłki po pełnej obróbce termicznej.

Pieczyno można w porozumieniu z Zamawiającym dostarczać zamiennie tzn. chleb zastępować bułką lub rogalcem (można stosować również 2 rodzaje pieczywa), w ramach ceny ofertowej posiłku.

Wykonawca musi przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz.1448, tekst jednolity łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy (dalej Bzz).

Zgodnie z wymogami Państwowego Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków powinna wynosić odpowiednio:

- gorące zupy: +75°C (+/- 3° C),

- gorące drugie dania: +63°C (+/- 3° C),

- potrawy serwowane na zimno: +4°C,

- napoje ciepłe 75 ° C +/- 3° C.

d) zamawiający będzie podawał wykonawcy ilość stanu żywności z jednodaniowym wyprzedzeniem, do godz.12:00 uwzględniając również ilość dań dietetycznych;

- wykonawca musi być przygotowany na dostarczanie dodatkowych porcji w sytuacjach kryzysowych (nadzwyczajnych), w maksymalnym czasie do 1 godziny 30 minut od złożenia zamówienia,

e) posiłki muszą być dostarczane w termosach i pojemnikach wykonawcy zapewniających odpowiednią temperaturę i posiadających atest na kontakt z żywnością – wykonawca zapewnia ciągłość usług w okresie obowiązywania umowy ;

- wymaga się od wykonawcy posiadania 2 kompletów termosów i pojemników (jeden komplet pozostaje w miejscu dystrybucji i jest odbierany przez wykonawcę przy kolejnej dostawie), wykonawca odpowiada za mycie termosów i pojemników;

f) wykonawca powinien dysponować kuchnią, wraz z odpowiednim zapleczem kuchennym i personelem

(w tym dietetykiem) o odpowiednich kwalifikacjach i doświadczeniu , wymaganych badaniach lekarskich oraz odpowiednimi środkami do transportu posiłków. Wykonawca (kuchnia wraz z zapleczem) musi być wpisany do rejestru zakładów

podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie odpowiednich przepisów. Ww. zapis dotyczy również środków transportu (dokument PIS o dopuszczeniu do transportu posiłków).

g) wykonawca ma obowiązek opracowywać jadłospis okresowy (na minimum 7 dni), który powinien dostarczać osobie wyznaczonej przez Zamawiającego, z trzy dniowym wyprzedzeniem przed terminem dostawy (kolejnych dostaw), z uwzględnieniem przykładowych jadłospisów wymienionych w ppkt. b).

h) wykonawca codziennie będzie dostarczał : łyżki, widelce, noże i kubki jednorazowego użytku, stosownie do ilości stanu żywności – na swój koszt, dla pacjentów epidemiologicznych chorych zakaźnie (typu covid) posiłki winny być dostarczane w pojemnikach jednorazowych. Ze względu na specyfikę szpitala opakowania dostarczanych produktów spożywczych powinny być kartonowe lub plastikowe.

i) obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za powstałe zakażenia i zatrucia pokarmowe powstałe z winy Wykonawcy przy procesie produkcji i dostawy posiłków dla Szpitala oraz ponosi koszty postępowania przeciwepidemicznego.

j) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów na minimum 7-dni, które ma przedstawiać Zamawiającemu zgodnie z odpowiednimi zapisami umowy, w jadłospisach tych powinny być zawarte diety podstawowe i dietetyczne – dane te mogą być przekazywane drogą elektroniczną zgodnie z zapisami umowy, w przypadku przystąpienia szpitala do programu pilotażowego „Dobry posiłek w Szpitalu” – dotyczy to także posiłków o których mowa w pkt.2 (prawo opcji, poniżej).

k) Zamawiający dopuszcza odchylenie (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach w granicach +/- 5%,

l) Zamawiający nie dopuszcza dla diety lekkostrawnej dodatków warzywnych w postaci rzodkiewki i ogórka, a także jajka na twardo, zaś dodatek sałaty zielonej to waga 20 g,

m) Zamawiający wymaga dla dań półmiesnych typu gołąbki, łazanki, risotto itp. dodatku warzywnego,

n) Zamawiający nie dopuszcza samowolnego stosowania produktów mrożonych przez Wykonawcę takich jak pierogi, kluski leniwe itp., sprawa ta wymaga każdorazowo konsultacji z Zamawiającym przed sporządzeniem jadłospisu,

o) dla diety cukrzycowej nie należy planować zupy mlecznej,

p) w oferowanych jadłospisach diety powinny zawierać: węglowodany 45 – 65 %, białko 10 – 20% i tłuszcze 20 – 35 %,

q) oferowane w jadłospisach śniadania i kolacje (dotyczy dań na ciepło) – zgodnie z przykładowym jadłospisem zawartym w SWZ.

r) Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz procedurami i normami w zakresie żywienia i bezpieczeństwa żywności (polskimi i unijnymi) a także zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, i z zasadami HACCP.

Podstawą obliczenia ceny oferty w zakresie podstawowym jest „Przykładowy jadłospis” Załącznik nr 4 do SWZ wraz z opisem diet. Pozostałe szczegóły zawiera SWZ i załączniki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania dań dietetycznych, w ramach ceny jednostkowej podanej w ofercie przetargowej przez Wykonawcę.

Zamawiający informuje, iż w ramach niniejszego zamówienia przewiduje prawo opcji w rozumieniu art. 441 Pzp.

Zamawiający przewiduje, że skorzystanie z opcji będzie polegało na zastąpieniu posiłków podstawowych (i dietetycznych określonych w SWZ) – na posiłki realizowane w ramach „Programu pilotażowego Dobry posiłek w Szpitalu”

4.2.6.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

15894220-9 - Posiłki szpitalne

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Tak

4.2.9) Rodzaj i maksymalna wartość opcji oraz okoliczności skorzystania z opcji:

1.Zamawiający informuje, iż w ramach niniejszego zamówienia przewiduje prawo opcji w rozumieniu art. 441 Pzp.

1.1 Zamawiający przewiduje, że skorzystanie z opcji będzie polegało na zastąpieniu posiłków podstawowych (i dietetycznych określonych w SWZ) – na posiłki realizowane w ramach „Programu pilotażowego Dobry posiłek w Szpitalu” Rozporządzenie Ministra Zdrowia (Dz.U. z 2023, poz.2021 ze zmianami: Dz.U. z 2024 r., poz.940 oraz poz.1924) lub innego programu o podobnych celach, które go ewentualnie zastąpią.

Wartość opcji wynika z różnicy kosztu żywienia w ramach Programu „Dobry posiłek w szpitalu” a wyżywieniem oferowanym w zakresie żywienia podstawowego. Opcji dobrego posiłku nie podlegają pacjenci oddziałów dziennych – patrz pkt. XX SWZ (sposób obliczania ceny) i wzór obowiązującego formularza oferty Załącznik Nr 1 do SWZ. Uwaga : posiłki jednodaniowe (zupa oraz zupa z chlebem) mają być dostarczane jak w zakresie diety podstawowej , nie dotyczy ich program dobrego posiłku – (oddziały dzienne).

1.2.Realizacja usług w ramach prawa opcji może być zlecona w trakcie trwania umowy w całości lub w części, równolegle do realizacji zakresu podstawowego.

1.3.Skorzystanie z prawa opcji nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy.

1.4.Uruchomienie „dobrego posiłku w szpitalu” w ramach zakresu opcjonalnego może nastąpić po przystąpieniu przez Zamawiającego programu pilotażowego „Dobry posiłek w Szpitalu” lub innego programu o podobnych celach, które go

zastąpią. oraz uzyskaniu środków finansowych, które będzie mógł przeznaczyć na realizację prawa opcji.

1.5.Skorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji będzie polegało na przekazaniu Wykonawcy pisemnego zawiadomienia, iż Szpital przystąpił do programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” i uruchamia prawo opcji w postaci wprowadzania tych posiłków z podaniem daty rozpoczęcia realizacji w ramach przedmiotowego programu. Planuje się korzystanie z opcji w terminie od 01.03.2025 r. do dnia 30.06.2025 roku, z możliwością przedłużenia terminu realizacji, w przypadku publikacji odpowiedniego Rozporządzenia przez Ministra Zdrowia, z zachowaniem cen ofertowych złożonych w ofercie wybranego Wykonawcy w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, z zachowaniem cen posiłków ofertowych wybranego Wykonawcy.

1.6.Wykonawcy nie przysługuje prawo domagania się realizacji zamówienia w zakresie prawa opcji, jeżeli Zamawiający nie skorzysta z przedmiotowego prawa.

1.7.Nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie wymaga podania przyczyny i nie stanowi podstawy do dochodzenia względem niego odpowiedzialności z tytułu niewykonania umowy.

1.8.Maxymalna wartość opcji zamówienia: to różnica kosztu żywienia w ramach Programu „Dobry posiłek w szpitalu” a kosztem wyżywienia w zakresie żywienia podstawowego,

1.9. Rodzaje diet i ich charakterystykę, rekomendowane i przeciwwskazane środki spożywcze wykorzystywane w poszczególnych rodzajach diet oraz wartości odżywcze i energetyczne stosowanych diet szpitalnych – w sposób całościowy dostępne są na stronie internetowej www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu - wybór diet faktycznie stosowanych w szpitalu opisanych w pkt.1 (zakres podstawowy) , do sporządzenia jadłospisów „dobry posiłek” wykorzystuje dietetyk zatrudniony po stronie Wykonawcy, uwzględniając także przykładowy Załącznik Nr 4a do SWZ dotyczący posiłku nocnego tzw. druga kolacja – szczególnie w zakresie oferowanych produktów żywnościowych.

Dietetyk musi być dostępny dla Zamawiającego w wymiarze nie mniejszym niż równoważnik 0,5 etatu i będzie zobowiązany do opracowywania jadłospisów co najmniej 7 – dniowych zawierających informacje o :

- rodzaju posiłku i jego składzie;
- dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) itd.
- sposobie obróbki posiłku;
- obecności alergenów)
- ponadto będzie udzielał porad żywieniowych świadczeniobiorcy na zlecenie lekarza.

Szczegóły określone są w SWZ.

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2025-03-01 do 2026-02-28

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.1.) Sposób oceny ofert: Zgodnie z opisem pkt. XXI w SWZ.

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Wyłącznie kryterium ceny

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 100,00

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak

5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy :

- a) nie podlegają wykluczeniu w okolicznościach, o których mowa w art. 108 ust.1 Pzp.,
- b) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i SWZ.
- c) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, na podstawie ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2024 r.,poz.507), a w szczególności w odniesieniu do art.2 przedmiotowej ustawy, nie figurują na liście podmiotów ministra właściwego do spraw wewnętrznych, których wykluczenie z postępowania dotyczy na podstawie art.7 ust.1 przywołanej ustawy.
- d) Wykonawca świadczy usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz procedurami i normami w zakresie żywienia i bezpieczeństwa żywności (polskimi i unijnymi) a także zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, i z zasadami HACCP.

Warunki udziału dotyczą :

- a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej (gospodarczej), o ile wynika to z odrębnych przepisów,
- b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
- c) zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca spełni warunki udziału w postępowaniu jeżeli wykaże, że :

ad.a – Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie wymagań, których spełnienie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży właściwe oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

ad.b – jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną ubezpieczenia minimum 600 000,00 PLN.

ad.c – wykonał (lub wykonuje) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, usługi dotyczące przedmiotu zamówienia o łącznej wartości minimum 1 200 000,00 PLN brutto, oraz dysponuje kuchnią wraz z zapleczem kuchennym, personelem obsługi o odpowiednich kwalifikacjach oraz odpowiednimi środkami transportu.

- Zatrudnia dietetyka w wymiarze nie mniejszym niż równoważnik 0,5 etatu – osobę posiadającą wykształcenie kierunkowe oraz minimum 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach lecznictwa zamkniętego,
- kucharzy – 2 osoby posiadające wykształcenie o profilu związanym z gastronomią oraz co najmniej 3 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach lecznictwa zamkniętego,
- pomoc kuchenna - 2 osoby posiadające wykształcenie o profilu związanym z gastronomią oraz co najmniej 1 letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach lecznictwa zamkniętego.

Ponadto, wykaże że :

1. Jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, (świadczenia usług cateringowych) na podstawie odpowiedniej ustawy, (decyzja, postanowienie_ – (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (w skrócie Bzz), (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 t.j. z póź. zm.).

2. Wykonawca wykaże się posiadaniem aktualnej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia, jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych, posiłków lub dokument równoważny.

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

Zamawiający żąda niżej wymienionych dokumentów :

- a) dokumentów potwierdzających, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez zamawiającego (polisa lub inny dokument ubezpieczenia),
- b) wykazu usług wykonanych 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, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy – Załącznik nr 5 do SWZ.
- c) Oświadczenie dotyczące dysponowania kuchnią wraz z zapleczem kuchennym, personelem obsługi o odpowiednich kwalifikacjach oraz odpowiednimi środkami transportu.

UWAGA: Oświadczenie to składa Wykonawca na druku sporządzonym samodzielnie.

d) pozytywna opinia właściwego organu sanitarno-epidemiologicznego w zakresie żywienia (catering), w odniesieniu do kuchni z zapleczem i środków transportu, tzn. dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie obowiązujących przepisów. Dokument dotyczy również środków transportu.

5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:

Nie dotyczy.

5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Nie

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Tak

6.4.1) Informacje dotyczące wadium:

Zamawiający żąda wniesienia wadium w kwocie: 10 000,00 zł.

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Tak

6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą Oświadczenia o braku podstaw wykluczenia z postępowania Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2024 r. poz.1320, z późn. zm.) oraz spełnienia warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 2 do SWZ.

Uwaga: 1) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców ww. oświadczenie składa każdy z wykonawców. Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu, albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty oraz Oświadczenie, z którego wynika które dostawy/usługi wykonają poszczególni Wykonawcy (na podstawie art.117 ust.4 ustawy Pzp).

2) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby przedstawia także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu. - zgodnie z art.125 ust.5 ustawy Pzp. – Załącznik nr 2a do SWZ.

Wyjaśnienia do ww. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:

a) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę. Pełnomocnictwo, o którym mowa powyżej może wynikać albo z dokumentu pod taką samą nazwą, albo z umowy Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

b) Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub upoważnionego pełnomocnika).

c) W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w art.125 ust.1 ustawy Pzp, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają spełnienie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdza brak wykluczenia każdego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

d) Dopuszcza się aby wadium zostało wniesione przez pełnomocnika (lidera) lub jednego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem, że w przypadku wniesienia wadium w postaci niepieniężnej, treść dokumentu wadialnego musi zapewniać możliwość zaspokojenia interesów Zamawiającego co oznacza, że uzyskanie zagwarantowanej zapłaty wadium musi obejmować wszystkie wskazane przesłanki zatrzymania wadium, o których mowa w art.98 ust.6 ustawy Pzp, tj. działania lub zaniechania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Tak

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

Ze względu na ograniczoną ilość znaków w tym punkcie informuję się, że rodzaj i zakres zmian określono w § 7 projektu umowy - załącznik nr 3 do SWZ.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Tak

7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2025-01-31 09:00

8.2.) Miejsce składania ofert: <https://platformazakupowa.pl/pn/centrumpsychiatrii>

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2025-01-31 09:05

8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni

8.5.) Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością negocjacji: Tak