Ogłoszenie o wyniku postępowania
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: 48 32 603 84 00 (centrala

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

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

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/centrumpsychiatrii

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

1.8.) 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-bc8158a6-6290-11ee-a60c-9ec5599dddc1

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00505065

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-11-22

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00041059/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.3 Usługi cateringowe dla Centrum Psychiatrii w Katowicach

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

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00430813

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 2 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: 01/U-CAT-Kce/US/2023

4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.3.) Wartość zamówienia: 1961765,40 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

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 podano w uwagach pod ostatnim jadłospisem. Oprócz posiłków całodziennych mają być dostarczane posiłki jednodaniowe.
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).
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. Zgodnie z wymogami Państwowej 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 żywionych z jednodniowym 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 o odpowiednich kwalifikacjach oraz odpowiednimi środkami transportu.

g) wykonawca ma obowiązek opracowywać jadłospis okresowy (na 14 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) wsad do kotła nie może być mniejszy niż 70 % wartości netto (tzw. osobodnia, na każdego żywionego), podanej ceny ofertowej,
i) wykonawca codziennie będzie dostarczał : łyżki, widelce, noże i kubki jednorazowego użytku, stosownie do ilości stanu żywionych – na swój koszt.
j) 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.
k) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów 14-dniowych, które ma przedstawiać Zamawiającemu zgodnie z odpowiednimi zapisami umowy, w jadłospisach tych powinny być zawarte diety podstawowe – dane te mogą być przekazywane drogą elektroniczną zgodnie z zapisami umowy,
l) Zamawiający dopuszcza odchylenie (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach 14-dniowych w granicach +/- 5%,
m) 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,
n) Zamawiający wymaga dla dań półmięsnych typu gołąbki, łazanki, risotto itp. dodatku warzywnego,
o) 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 14-dniowego,
p) dla diety cukrzycowej nie należy planować zupy mlecznej,
q) w oferowanych jadłospisach diety powinny zawierać: węglowodany 45 – 65 %, białko 10 – 20% i tłuszcze 20 – 35 %,
r) oferowane w jadłospisach śniadania i kolacje (dotyczy dań na ciepło) – zgodnie z przykładowym jadłospisem zawartym w SWZ.
Podstawą obliczenia ceny oferty jest „Przykładowy jadłospis" i Opis diet stanowiące załączniki do niniejszej SWZ. Pozostałe szczegóły zawiera SWZ i załączniki. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania dań dietetycznych, w ramach ceny jednostkowej podanej w ofercie przetargowej przez Wykonawcę.
Szczegóły (opis) do opracowania oferty zawiera przykładowy Jadłospis – Załącznik nr 4 do SWZ.

Wartość zamówienia : jest mniejsza od progów unijnych określonych w art.3 ust.1 pkt.1oraz ust.2 ustawy Pzp, w odniesieniu do usług oraz w nawiązaniu do art.359 pkt.2 (tzn. jest mniejsza niż równowartość kwoty 750 000,00 euro, nie mniejsza jednak niż równowartość kwoty 130 000,00 złotych.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

15894220-9 - Posiłki szpitalne

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 2119302,36 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 2428442,64 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 2119302,36 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Tak

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Średni przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): 1.NIRO Sp. z o.o. - lider konsorcjum

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: ALTER Sp. z o.o. - uczestnik

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 6921516523

7.3.3) Ulica: ul. Ścinawska 37

7.3.4) Miejscowość: Lubin

7.3.5) Kod pocztowy: 59-300

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Tak

7.4.1.) Informacja o częściach zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, oraz nazwy ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani:

Transport posiłków do Zamawiającego

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-11-09

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 2119302,36 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 13 miesiące