Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
„Usługa żywienia w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Wojewódzki Samodzielny Zespół Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej im. prof. Eugeniusza Wilczkowskiego w Gostyninie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000291724

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Zalesie 1

1.5.2.) Miejscowość: Gostynin

1.5.3.) Kod pocztowy: 09-500

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL923 - Płocki

1.5.7.) Numer telefonu: 24 236 00 35

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@spzoz-zalesie.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.spzoz-zalesie.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-027a0290-6757-11ee-9aa3-96d3b4440790

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:
„Usługa żywienia w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-027a0290-6757-11ee-9aa3-96d3b4440790

2.5.) Numer ogłoszenia: 2023/BZP 00535693

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2023-12-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2023/BZP 00012961/08/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.6 Usługa żywienia w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów korzystających z całodobowych świadczeń zdrowotnych w WSZPZOZ Gostynin-Zalesie

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 00437983

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 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: SZP.26.22.2023.US.MJ

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

4.3.) Wartość zamówienia: 2937160,98 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu
i dostarczaniu do Zamawiającego całodziennych posiłków przygotowywanych na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów korzystających z całodobowych świadczeń zdrowotnych w Wojewódzkim Samodzielnym Zespole Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej im. prof. Eugeniusza Wilczkowskiego w Gostyninie, zwanym dalej: WSZPZOZ Gostynin-Zalesie.
2. W ramach przedmiotu niniejszego zamówienia Wykonawca zobowiązuje się wykonać na rzecz Zamawiającego usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu do Zamawiającego całodziennych posiłków przygotowywanych na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów korzystających z całodobowych świadczeń zdrowotnych w WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu, pomoc w rozładunku na wózki oddziałowe, mycie i dezynfekcja pojemników GN i termoportów w pomieszczeniach Wykonawcy oraz odbiór i utylizacja odpadów żywieniowych, z należytą starannością, obowiązującymi przepisami prawa, przepisami bhp i sanitarno-epidemiologicznymi, zgodnie z umową, stanowiącą załącznik nr 2 do tej SWZ, będącą jej integralną częścią, formularzem ofertowym Wykonawcy, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej SWZ, będący jego integralną częścią oraz niniejszą SWZ wraz z całą zawartością z wyłączeniem załączników 5-7.
3. Przedmiot niniejszego zamówienia, o którym mowa w ust. 1 tego Rozdziału obejmuje obowiązki Wykonawcy zawierające:
1) przygotowanie i dostawy do oddziałów Zamawiającego, o których mowa w ust. 5 tego Rozdziału posiłków przy uwzględnieniu diety podstawowej, lekkostrawnej, niskotłuszczowej, niskocholesterolowej, bezmlecznej, niskobiałkowej, uwzględniających 3 posiłki dziennie: śniadania, obiady i kolacje oraz dla diet: cukrzycowej, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, redukcyjnej, wysokobiałkowej, niskotłuszczowej - trzustkowej, wysokokalorycznej, uwzględniających 5 posiłków dziennie tj.: śniadania, obiady, kolacje, II śniadania, podwieczorek oraz dodatkowo posiłek nocny w diecie cukrzycowej, przez 7 dni w tygodniu dwa razy dziennie (tj.: śniadania i II śniadania 7:30-8:15 oraz obiad, podwieczorek i kolacja 12:45 – 13:30), w systemie termosowym, tzn. z zastosowaniem specjalistycznych, atestowanych termo portów, pojemników GN lub równoważnych, zapewniających utrzymanie optymalnej temperatury i jakości posiłków podczas transportu z kuchni Wykonawcy;
2) realizację przedmiotu niniejszego zamówienia, o którym mowa w tym Rozdziale w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów Zamawiającego z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych, z zastrzeżeniem, iż rzeczywiste ilości zamówionych przez Zamawiającego posiłków wynikać będą z bieżących potrzeb Zamawiającego uzależnionych od zmieniającej się liczby pacjentów na poszczególnych oddziałach WSZPZOZ w Gostyninie – Zalesie,
z zastrzeżeniem § 4 umowy, będącej załącznikiem nr 2 do tej SWZ;
3) realizowanie niniejszego zamówienia, z częstotliwością według następującego harmonogramu:
a) śniadanie (II śniadanie) w godz. 7:30-8:15 (II śniadanie dostarczane ze śniadaniem);
b) obiad (podwieczorek), kolacja 12:45-13:30 (podwieczorek, kolacja i posiłek nocny dostarczane z obiadem).
4) przygotowywanie posiłków na bazie własnej kuchni;
5) zatrudnienie specjalisty w zakresie żywienia i dietetyki;
6) stosowanie do produkcji potraw wyłącznie produktów pierwszej jakości i serwowania posiłków z bieżącej produkcji, zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP oraz umożliwienia Zamawiającemu prawa wglądu do zapisów w tym zakresie i kontroli jakościowej produktów, a także wglądu do dokumentów identyfikujących zakupy i dostawców, z zastrzeżeniem, iż minimalny dzienny koszt produktów niezbędnych do przygotowania posiłków potwierdzonych dowodami zakupu powinien stanowić minimum 51% ceny całodziennego wyżywienia;
7) zapewnienie wymaganej temperatury dowożonych posiłków do Zamawiającego, tj.:
a) śniadania: zupa (750 C), napój (800 C);
b) obiad: zupa (750 C), II danie 630 C, ziem./mak./kasze 630 C, sałatki/surówki (40 C);
c) kolacja: dania na ciepło 630 C;
8) dostarczanie posiłków, o których mowa w tym Rozdziale, najpóźniej w terminie półtorej godziny od ich sporządzenia, przygotowane zgodnie z ustalonym wcześniej jadłospisem, gramaturą oraz kalorycznością, z zastrzeżeniem, iż Wykonawca dokona tych ustaleń z dietetykiem Zamawiającego;
9) zapewnienie właściwej gramatury gotowych potraw, która powinna posiadać określone stałe wartości zgodnie z załącznikiem nr 2 do projektu umowy, stanowiącej integralną część tej SWZ lub według uzgodnień z dietetykiem

Zamawiającego;
10) zapewnienie posiłków pacjentom WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu w oparciu o uzgodnienia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym 10-dniowego jadłospisu z rozbiciem na poszczególne diety i z zachowaniem zasad żywienia zalecanych przez NIZP PIB (IŻŻ), sezonowości i tradycji świątecznych, z zastrzeżeniem, iż wspomniany jadłospis będzie składany do akceptacji na 5 dni przed rozpoczęciem jego realizacji dietetykowi WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu i będzie zawierał co najmniej następujące informacje: wyszczególnienie diet i potraw składających się na poszczególne posiłki i gramaturę gotowego posiłku, dobowe wartości odżywcze oraz wykaz alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. załącznik nr 2;
11) W przypadku przystąpienia Zamawiającego do pilotażowego programu „Dobry posiłek w szpitalu" Wykonawca zobowiązany jest do współpracy w zakresie realizacji wszystkich wytycznych wynikających z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalu";
12) dostarczanie każdorazowo do każdej kuchenki oddziałowej wraz z posiłkiem jadłospisu dziennego w dwóch egzemplarzach, najpóźniej przed śniadaniem na dany dzień, a także pisemną informację zawierającą asortyment, ilość porcji oraz wagę pojedynczej porcji, zgodnie z zamówioną dietą,
z zastrzeżeniem, iż odbioru potraw dokonywał będzie każdorazowo personel dyżurny kuchenki oddziału;
13) posiadanie niezbędnej ilości pojemników i termosów w celu zapewnienia płynnej dostawy posiłków do Zamawiającego oraz umożliwienia wydawania posiłków bezpośrednio z pojemników na talerze pacjentów, z zastrzeżeniem, iż dopuszcza się możliwość dostawy posiłków do Zamawiającego w opakowaniach jednorazowych, tylko po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym w przypadku wystąpienia siły wyższej, o której mowa w § 14 umowy, stanowiącego załącznik nr 2 do tej SWZ. W przypadku wystąpienia siły wyższej, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, Wykonawca wystawi fakturę VAT za opakowania jednorazowe, w których zostały dostarczone posiłki dla pacjentów;
14) w przypadku stwierdzenia reklamacji przez Zamawiającego, przyjęcie zwróconych posiłków na druku stanowiącym załącznik nr 3 do umowy, będący integralną częścią tej SWZ i niezwłocznie dostarczyć posiłki zgodne z zamówieniem;
15) ponoszenie odpowiedzialności za produkcję i jakość potraw przygotowywanych dla Zamawiającego;
16) mycie i dezynfekcję naczyń termoizolacyjnych w pomieszczeniach Wykonawcy oraz umożliwienie Zamawiającemu kontrolę zapisów mycia i dezynfekcji pojemników;
17) pobieranie i przechowywanie próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków, z zastrzeżeniem, iż pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545);
18) gwarancję, że proces technologiczny przygotowywania i transportu posiłków dostarczanych w ramach realizacji przedmiotu niniejszego zamówienia oraz użytych do ich produkcji surowców i produktów, spełnia wszelkie wymagane obowiązującymi przepisami prawa normy sanitarne oraz odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
19) wykonanie przedmiotu niniejszego zamówienia, przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając odpowiednio wykwalifikowany personel, spełniający wymagania zdrowotne dla osób uczestniczących w procesie produkcji żywności i w kontakcie z żywnością;
20) wykonanie przedmiotu niniejszego zamówienia w oparciu o własne środki, narzędzia, sprzęt;
21) udostępnienie na każde żądanie Zamawiającego wyników badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk, personelu uczestniczącego w produkcji i wydawaniu posiłków, z zastrzeżeniem, iż badania przeprowadzane będą co najmniej 2 (dwa) razy w roku kalendarzowym, a kosztami powyższych badań obciążony będzie Wykonawca;
22) udostępnienie Zamawiającemu na każde żądanie protokołów z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody;
23) wykonanie przedmiotu niniejszego zamówienia według szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia zawartego w załączniku nr 1 do umowy, zgodnie z postanowieniami niniejszej SWZ.
24) przestrzeganie obowiązków wynikających z ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osób ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2022 r. poz. 2240) w szczególności polegających na:
a) przeszkoleniu osób będących pracownikami Wykonawcy, w zakresie:
- obsługi i kontaktu z osobami ze szczególnymi potrzebami, o których mowa w ustawie o zapewnieniu dostępności osób ze szczególnymi potrzebami,
- udzielenia pomocy osobom ze szczególnymi potrzebami na wypadek ewakuacji w związku ze zdarzeniami losowymi typu pożar, zalanie, itp.,
- obowiązujących w obiektach procedur ewakuacji, w tym ewakuacji osób ze szczególnymi potrzebami.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

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: 2

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 0

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: 3064001,94 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 3189521,64 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 3064001,94 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

7.3.) 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): BC KONESER Sp. z o.o.

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: PPH "KUDASZEWICZ" Barbara Kudaszewicz

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7010353703

7.3.3) Ulica: Bojanowska 2B

7.3.4) Miejscowość: Sierpc

7.3.5) Kod pocztowy: 09-200

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2023-12-01

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 3064001,94 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

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

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