Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa całodobowego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ IMIENIA DOKTORA KAZIMIERZA HOŁOGI

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 639820004

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Poznańska 30

1.5.2.) Miejscowość: Nowy Tomyśl

1.5.3.) Kod pocztowy: 64-300

1.5.4.) Województwo: wielkopolskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL417 - Leszczyński

1.5.7.) Numer telefonu: 614427314

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: dzp@szpital-nowytomysl.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: http://www.szpital-nowytomysl.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/transakcja/1102204

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 całodobowego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-34520b8c-affe-47e0-ad81-95aabbb1937a

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00329080

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-07-16

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00045705/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Usł. dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala

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: 2025/BZP 00213530

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: SPZOZ_NT.DZP.241.02.25

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

4.3.) Wartość zamówienia: 2290860,00 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego położonego w Nowym Tomyślu przy ul. Sienkiewicza 3, zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448 ze zm.) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu Zamawiającego. Szczegółowe określenie diet znajduje się w zał. nr 1 A do SWZ „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia".
W przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia dodatkowo dowozu przez Wykonawcę posiłków do Zakładu Opiekuńczo Leczniczego w Opalenicy.
2. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne pomieszczenia, urządzenia, narzędzia, materiały, surowce, personel oraz środki transportowe niezbędne do prawidłowej realizacji Usług składających się na przedmiot niniejszego zamówienia.
3. Wykonawca obowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie, przez cały czas trwania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez 7 dni w tygodniu bez względu na to czy są to dni ustawowo wolne od pracy i święta, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dot. placówek służby zdrowia.
4. Przewidywana szacunkowa ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy składających się na całodobowe wyżywienie pacjentów wynosi ok. 80 000 osobodni oraz dodatkowo ok. 15 000 podwieczorków dla diabetyków, zupy na przyjęcia ok. 3 000 porcji, 4 400 porcji diety płynnej i kleiku, oraz ok. 500 opakowań do posiłków dla pacjentów z chorobami zakaźnymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości zamawianych posiłków nie więcej niż o 20% ilości zamówienia podstawowego (Prawo opcji).
Podana przez Zamawiającego liczba posiłków (osobodni żywienia) ma charakter szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację umowy na poziomie przynajmniej 50% zamówienia podstawowego. Informacja o ilości faktycznie zamawianych posiłków w ostatnich 12 miesiącach przedstawione zostały w Rozdz. XV. Sposób obliczenia ceny.
5. Dzienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze posiłków winny być zgodne z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dotyczącymi norm wyżywienia i żywienia pacjentów jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) a także z obowiązującymi normami zakładowymi określającymi ilość gotowego produktu w gramach na osobę z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury.
6. Przedmiot zamówienia winien być przygotowywany z zachowaniem zasad systemu HACCP w warunkach sanitarnych i higienicznych określonych w szczególności w:
a) Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. ze zm.),
b) Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1448 ze zm.) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
c) Ustawie o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z 25 sierpnia 2006r. (t.j. Dz.U. 2024 poz. 924),
d) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (Dz.U. z 2007r. nr 80, poz. 545 ze zm.)
e) systemie HACCP.
7. Świadczenie usług polegać będzie na:
a) Przygotowaniu i dostarczeniu całodziennego wyżywienia pacjentów: 3 razy dziennie, transportem zapewnionym przez Wykonawcę bez dodatkowego wynagrodzenia.
b) 2)Posiłki sporządzane będą przez Wykonawcę wg dekadowych jadłospisów zatwierdzonych przez Zamawiającego,

uwzględniające wszystkie rodzaje określone przez Zamawiającego w zał. 1A do SWZ wynikająca z zaleceń lekarskich z uwzględnieniem zasad żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia.
8. Posiłki powinny być urozmaicone; w momencie ich dostarczenia do Zamawiającego muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę, temperaturę i konsystencję oraz zawierać dodatek w postaci owoców i/lub warzyw do każdego posiłku.
9. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.
10. Posiłki dostarczane będą w ustalonych porach dnia zgodnie z harmonogramem określonym w Załączniku nr 1A do SWZ „Istotne warunki zamówienia". Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność powinien być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia. Transport posiłków odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy.
11. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załącznik nr 1A do niniejszej SWZ „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia". Szczegółowe wymagania Zamawiającego odnośnie realizacji przedmiotu zamówienia przedstawione są we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
PROGRAM PILOTAŻOWY „DOBRY POSIŁEK W SZPITALU"
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 roku w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywienia oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach pod nazwą „dobry posiłek w szpitalu" dołączył do ogólnopolskiego programu. Celem projektu jest urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie, udzielanie porad żywieniowych.
W związku z realizacją programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach „Dobry posiłek w szpitalu" podpisany został aneks do umowy z NFZ obowiązujący do dnia 30 czerwca 2025r. W przypadku przedłużenia realizacji programu pilotażowego ramach umowy przez NFZ Zamawiający przedłuży okres obowiązywania stawek obowiązujących w związku z realizacją programu na analogiczny okres.
Wykonawca składający ofertę do postepowania w wycenie uwzględni wytyczne dotyczące zasad programu „dobry posiłek w szpitalu" w okresie jego obowiązywania. W załączniku nr 1 (Oferta) wykonawca przedstawi cenę żywienia dla jednego pacjenta wynikającego z uwzględnienia zasad programu „dobry posiłek w szpitalu".
• objęte programem „Dobry posiłek w szpitalu" są oddziały: wewnętrzny, chirurgia, oddział ortopedii i traumatologii narządu ruchu, dziecięcy, ginekologiczny, neurologiczny, udarowy
• nie objęte programem są pacjenci oddziałów: anestezjologii i intensywnej terapii, SOR, ZOL, dzieci poniżej 1 roku życia oraz dieta płynna kleikowa, papkowata, a także pacjenci przebywający na oddziałach poniżej 1 pełnej doby.
Zakres dodatkowych zadań dla Wykonawcy związanych z realizacją programu w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalu lub program podobny:
1. Przygotowywane posiłków na podstawie opracowanego przez dietetyka diet jadłospisu zapewniające urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości odżywczych w dietach, w tym uwzględnienie dodatków w postaci owoców i warzyw do każdego posiłku – minimum 400 g dziennie (do gramatury nie należy wliczać ziemniaków/batatów).
2. Dobór produktów powinien uwzględniać wysoką ich jakość i sezonowość.
3. Przekazywanie Zamawiającemu w dni robocze zdjęć posiłków spośród najczęściej stosowanych diet z danego dnia wraz z odniesieniem do pozycji jadłospisu.
4. Przekazywanie jadłospisu dekadowego w formie elektronicznej pozwalającej na umieszczenie na stronie internetowej Szpitala

4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55523000-2 - Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:
Cena najkorzystniejszej oferty (jedynej nieodrzuconej oferty w postępowaniu) znacząco przewyższa środki jakie Zamawiający posiada na realizację zamówienia, a Zamawiający nie posiada środków, które może zwiększyć do kwoty najkorzystniejszej oferty.

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 5

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 4

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 2334525,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 2886950,00 PLN