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: 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.) 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-d62e3544-5e35-4e24-8480-563a4131ad0b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00434726

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-09-22

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00055645/06/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 2025.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: 2025/BZP 00059109

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/2025

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) 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.
Pieczywo można w porozumieniu z Zamawiającym dostarczać zamiennie tzn. chleb zastępować bułką lub rogalem (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 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 (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 żywionych – 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 półmięsnych 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”

4.5.3.) 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: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

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: 1977876,60 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 2212235,80 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 1977876,60 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: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Średni przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: NIRO Sp. o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 390444513

7.3.3) Ulica: 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?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-02-20

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 1977876,60 PLN

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