

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Usługa żywienia w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów w WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu, CZP–Oddz: III C, V C, VI C oraz ODP

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

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

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

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: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Usługa żywienia w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów w WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu, CZP–Oddz: III C, V C, VI C oraz ODP

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-cc0c115c-95bd-4667-9fd5-d2c7a1fefc6f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00110761

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-02-13

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

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: Nie

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie zamówienia z wolnej ręki na podstawie: art. 305 pkt 1 ustawy w zw. z art. 214 ust. 1 pkt 5 ustawy

3.1.1.) Uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia albo zamówienia z wolnej ręki:

1) Podstawa prawna: Zamawiający może udzielić zamówienia z wolnej ręki, jeżeli zachodzi co najmniej 1 z następujących

okoliczności ze względu na wyjątkową sytuację niewynikającą z przyczyn leżących po stronie zamawiającego, której nie mógł on przewidzieć, wymagane jest natychmiastowe wykonanie zamówienia, a nie można zachować terminów określonych dla innych trybów udzielenia zamówienia. 2) Podstawa faktyczna: Zamawiający ogłosił postępowanie przetargowe dla zadania pn. „Usługa żywienia w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów korzystających z całodobowych świadczeń zdrowotnych w WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu, CZP: Oddz: III C, V C, VI C oraz ODP” w dniu 01.08.2025 r. Do 29.12.2025 r. nie zostało ono rozstrzygnięte w związku z toczącym się postępowaniem odwoławczym. Dla zapewnienia ciągłości żywienia pacjentów naszego szpitala Zamawiający zaprasza do negocjacji dotychczasowego Wykonawcę, który świadczy dla Szpitala w/w usługę.

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: SZP.26.1.2025.WR.MJ

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

1) Przed nin zam jest świadczenie us polegających na przygotowaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków na bazie kuchni Wyk dla pacjentów korzystających z całodobowych świadczeń zdrowotnych w WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu, CZP – Oddz: III C, V C, VI C oraz ODP, z zastrzeżeniem, że ODP będzie korzystał tylko z obiadów oraz dodatków żywieniowych zgodnie z założeniami diet. 2) W ramach przedmiotu niniejszego zamówienia Wyk zobowiązuje się wykonać na rzecz Zam usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu do Zam całodziennych posiłków przygotowywanych na bazie kuchni Wyk dla pacjentów korzystających z całodobowych świadczeń zdrowotnych w WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu, CZP – Oddz: III C, V C, VI C oraz ODP, z zastrzeżeniem, że ODP będzie korzystał tylko z obiadów oraz dodatków żywieniowych zgodnie z założeniami diet, pomoc w rozładunku na wózki oddziałowe, mycie i dezynfekcja pojemników GN i termoportów w pomieszczeniach Wyk we własnym zakresie oraz odbiór i utylizacja odpadów żywieniowych, z należytą starannością, obowiązującymi przepisami prawa, przepisami bhp i sanitarno-epidemiologicznymi, zgodnie z niniejszą umową, 3) Przedmiot nin zam, o którym mowa w ust. 4 pkt 1, obejmuje obowiązki Wyk zawierające:

- a) przygotowanie i dostawy do oddziałów Zam, posiłków przy uwzględnieniu diety podstawowej, lekkostrawnej, niskotłuszczowej, niskocholesterolowej, bezmlecznej, niskobiałkowej, wegetariańskiej uwzględniających 3 posiłki dziennie: śniadania, obiady i kolacje oraz dla diet: cukrzycowej, z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, redukcijnej, wysokobiałkowej, niskotłuszczowej - trzustkowej, wysokokalorycznej, papkowatej 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 termoportów, pojemników GN lub równoważnych, zapewniających utrzymanie optymalnej temperatury i jakości posiłków podczas transportu z kuchni Wyk, w przypadku konieczności zachowania przerwy nocnej pomiędzy posiłkami nie dłuższej niż 13 godzin (wytyczne MZ) wartości całodziennego zestawu żywieniowego powinny uwzględniać jeden dodatkowy posiłek;
- b) przygotowanie i dostawę do ODP posiłków w postaci obiadu przy uwzględnieniu diet, o których mowa w ust 3 lit. a), przez 5 dni roboczych w tygodniu, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, raz dziennie (tj.: obiad 12:45 – 13:30), w systemie termosowym, tzn. z zastosowaniem specjalistycznych, atestowanych termoportów, pojemników GN lub równoważnych, zapewniających utrzymanie optymalnej temperatury i jakości posiłków podczas transportu z kuchni Wyk;
- c) realizację przedmiotu niniejszego zamówienia, w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów Zam z uwzględnieniem wymogów Zam i zaleceń dietetycznych, z zastrzeżeniem iż rzeczywiste ilości zamówionych przez Zam posiłków wynikać będą z bieżących potrzeb Zam uzależnionych od zmieniającej się liczby pacjentów na poszczególnych oddziałach WSZPZOZ w Gostyninie – Zalesiu, CZP – Oddz: III C, V C, VI C oraz ODP, z zastrzeżeniem § 4 umowy;
- d) realizowanie niniejszego zamówienia, z częstotliwością według następującego harmonogramu:
 - śniadanie (II śniadanie) w godz. 7:30-8:15 (II śniadanie dostarczane ze śniadaniem);
 - obiad (podwieczorek), kolacja 12:45-13:30 (podwieczorek, kolacja i posiłek nocny dostarczane z obiadem).
- e) przygotowywanie posiłków na bazie własnej kuchni;
- f) zatrudnienie specjalisty w zakresie żywienia i dietetyki;
- g) 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 Zam prawa wglądu do zapisów w tym zakresie i kontroli jakościowej produktów, a także wglądu do dokumentów identyfikujących zakupy i dostawców, z zastrzeżeniem, iż min dzienny koszt produktów niezbędnych do przygotowania posiłków potwierdzonych dowodami zakupu powinien stanowić min 51% ceny całodziennego wyżywienia;
- h) zapewnienie wymaganej temperatury dowożonych posiłków do Zam, tj.:
 - śniadania: zupa (750 C), napój (800 C);
 - obiad: zupa (750 C), II danie 630 C, ziem./mak./kasze 630 C, sałatki/surówki (40 C);
 - kolacja: dania na ciepło 630 C;
- i) dostarczanie posiłków, najpóźniej w terminie półtorej godziny od ich sporządzenia, przygotowane zgodnie z ustalonym wcześniej jadłospisem, gramaturą oraz kalorycznością, z zastrzeżeniem, iż Wyk dokona tych ustaleń z dietetykiem Zam;
- j) zapewnienie właściwej gramatury gotowych potraw, która powinna posiadać określone stałe wartości zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy, stanowiący integralną część tej umowy lub według uzgodnień z dietetykiem Zam;
- k) zapewnienie posiłków pacjentom WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu w oparciu o uzgodnienia pomiędzy Wyk a Zam 14-dniowy jadłospis z rozbiorem na poszczególne diety i z zachowaniem zasad żywienia zalecanych przez NIZP PIB (IŻŻ) oraz Ministerstwo Zdrowia, 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. Jadłospis, o którym mowa powinien zawierać informacje co najmniej o rodzaju posiłku i jego składzie; dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli; sposobie obróbki termicznej potrawy, której przygotowanie jest możliwe z zastosowaniem różnych technik kulinarnych; musi zawierać wszystkie zamawiane diety z wyszczególnieniem potraw składających się na poszczególne posiłki, szczegółową gramaturę gotowych potraw oraz wykaz alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. załącznik nr 2;

l) 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 i wagę porcji, zgodnie z zamówioną dietą, z zastrzeżeniem, iż odbioru potraw dokonywał będzie każdorazowo personel dyżurny kuchenki oddziału;

ł) posiadanie niezbędnej ilości pojemników i termosów w celu zapewnienia płynnej dostawy posiłków do Zam oraz umożliwienia wydawania posiłków bezpośrednio z pojemników na talerze pacjentów, z zastrzeżeniem, iż dopuszcza się możliwość dostawy posiłków do Zam w opakowaniach jednorazowych, tylko po wcześniejszym uzgodnieniu z Zam w przypadku wystąpienia siły wyższej, o której mowa w § 14 umowy. W przypadku wystąpienia siły wyższej, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, Wyk wystawi fakturę VAT za opakowania jednorazowe, w których zostały dostarczone posiłki dla pacjentów;

m) w przypadku stwierdzenia reklamacji przez Zam, przyjęcie zwróconych posiłków na druku stanowiącym załącznik nr 3 do umowy, będący integralną częścią tej umowy i niezwłocznie dostarczyć posiłki zgodne z zamówieniem;

n) ponoszenie odpowiedzialności za produkcję i jakość potraw przygotowywanych dla Zam;

o) mycie i dezynfekcję naczyń termooizolacyjnych w pomieszczeniach Wyk we własnym zakresie oraz umożliwienie Zam kontrolę zapisów mycia i dezynfekcji pojemników;

p) 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);

r) 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;

s) 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;

t) wykonanie przedmiotu niniejszego zamówienia w oparciu o własne środki, narzędzia, sprzęt;

u) udostępnienie na każde żądanie Zam wyników badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętu oraz rąk, personelu uczestniczącego w produkcji i wydawaniu posiłków, z zastrzeżeniem, iż badania przeprowadzane będą w trakcie trwania umowy a kosztami powyższych badań obciążony będzie Wyk;

w) udostępnienie Zam na każde żądanie protokołów z każdorazowej kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i badań wody;

z) wykonanie przedmiotu niniejszego zamówienia według szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia zawartego w załączniku nr 1 do umowy, zgodnie z postanowieniami tej umowy, stanowiącymi integralną część tej umowy;

ż) przestrzeganie obowiązków wynikających z ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osób ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2024 r. poz. 1411) w szczególności polegających na:

ż) przeszkoleniu osób będących pracownikami Wyk, 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:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia 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: 1

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: 296522,35 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 296522,35 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 296522,35 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: BC Koneser Sp. Z o.o.

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: 2025-12-31

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 296522,35 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-01-01 do 2026-01-31