

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługi cateringowe dla pacjentów 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

1.5.9.) 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 pacjentów Centrum Psychiatrii w Katowicach.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-84534474-759c-4722-96f1-53f99af6eb48

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00142776

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-03-06

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00062881/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 2026. Usługi cateringowe dla pacjentów 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: 2026/BZP 00104703

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/2026

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. Zakres podstawowy: diety podstawowe i dietetyczne - Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe – obejmujące sporządzanie całodziennych posiłków szpitalnych (oraz posiłków jednodaniowych i dietetycznych) oraz dostarczanie ich do miejsca dystrybucji znajdującego się w budynku głównym Zamawiającego, 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, Wykonawca zapewni jeden dodatkowy obiadowy posiłek jako posiłek wzorcowy, aby sprawdzić jakość dania oraz gramaturę posiłku.

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 charakterystykę diet i ich rodzaje dla osób dorosłych (załącznik nr 4a do rozporządzenia z dnia 12 grudnia 2025 w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym). Charakterystyka diet jest załącznikiem nr 4 do SWZ.

Główne diety wraz z średnią ilością: podstawową, cukrzycowa średnio 25 porcji, dieta łatwostrawna średnio 15 porcji, dieta wegetariańska średnio 5 porcji, dieta wegańska średnio 3 porcje. W zamówieniu pojawić się mogą diety bezglutenowe, bez laktozy, płynna. Wykonawca zobowiązany jest zgodnie z rozporządzeniem dostarczyć zamawiającemu obowiązujący jadłospis dekadowy dla każdej z wyżej wymienionych diet zamawianych codziennie.

W menu szpitala mogą wystąpić również inne diety o podobnym charakterze np. bezglutenowe, bez laktozy, papkowate, ściśle (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).

W jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 3 razy w dekadzie danie rybne lub przetwory rybne,
- 4 razy w dekadzie dania mięsne nie rozdrobnione, zapewniając różnorodność gatunków mięsa,
- do posiłków bezmięsnych dodatek w postaci białka roślinnego np. jogurt naturalny,
- dodatki warzywne do śniadania i kolacji – codziennie, dodatek w postaci jarzyn gotowanych lub surówek do obiadu – codziennie,
- w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

Wymagana minimalna gramatura produktów:

- pieczywo każdy rodzaj 140g,
- zupa mleczna 350ml
- masło 82% tłuszczu 10g,
- dodatek białkowy do śniadań (wędliny, pasty, sery) 55g (w przypadku wykorzystania kilku produktów np. wędlina+ ser powinna wynosić 55g)
- jajko gotowane jako dodatek do śniadania lub kolacji 1 szt,
- dodatek warzywny do śniadań i kolacji 50g
- zupy obiadowe 350ml,
- ziemniaki 200g (po ugotowaniu)
- ryż, kasze 200g (po ugotowaniu)
- risotto z mięsem drobiowym 300g,
- ryż z jabłkami 300g,
- makaron z serem 300g,
- gulasz wieprzowy, drobiowy 180g (100g mięso, 80g sos)
- potrawka z kurczaka 180g, (100g mięso, 80g sos)
- pieczeń wieprzowa, wołowa + sos 180g (100g mięso + 80g sos)
- sztuka mięsa 100g,
- klopsik, pulpet, zraz 100g,
- kotlet schabowy, drobiowy 100g

- kotlet mielony 100g,
- kotlet rybny, jajeczny 100g
- ryba w jarzynach 180g (100g ryba, 80g warzywa)
- ryba smażona 100g,
- dodatki warzywne do II dania 200g
- kompot 250ml
- owoc jako dodatek do obiadu 100g,
- kisiel, galaretka 250g,
- wafle ryżowe 40g
- pasta warzywno-słonecznikowa 20g

Do serwowanych posiłków Wykonawca dodaje podwieczerek. Do serwowanych posiłków Wykonawca dodaje podwieczerek zgodny z charakterystyką diet Załącznik 4a do SWZ.

Gramatura produktów podana w jadłospisach uwzględnia gotowe tzn. posiłki po pełnej obróbce termicznej.

Pieczewo można w porozumieniu z Zamawiającym dostarczać zamiennie tzn. chleb zastępować bułką lub rogałem (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 zobowiązuje się do składania zapotrzebowania określającego ilość dzienną posiłków telefonicznie lub e-mailem na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail do godziny 14:00 na śniadania, obiady i kolacje wydawane w dniu następnym z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, zamówienia, na cały weekend składane będą w piątek do godziny 14:00 z uwzględnieniem poniedziałkowego śniadania. Na posiłki wydawane w dni świąteczne wg uzgodnień pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym. Korekty do obiadów i kolacji składane będą do godziny 08:45 w dniu bieżącym.

- 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 pojemnikach Wykonawcy typ GM z uszczelkami, posiadającymi atest na kontakt z żywnością oraz (lub) termosach, również posiadającymi 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 (świadczona usług cateringowych) na podstawie odpowiednich przepisów. Ww. zapis dotyczy również środków transportu (dokument PIS o dopuszczeniu do transportu posiłków). Wykonawca przedstawi zamawiającemu kopię dokumentów z Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu kuchni do świadczenia usług cateringowych oraz samochodu do transportu żywności.

g) wykonawca ma obowiązek opracowywać jadłospis okresowy (na minimum 10 dni), który powinien dostarczać osobie wyznaczonej przez Zamawiającego, z trzy dniowym wyprzedzeniem przed terminem dostawy (kolejnych dostaw), z uwzględnieniem charakterystyki diet przedstawionej jako załącznik nr 4 do SWZ.

h) wykonawca codziennie będzie dostarczał : łyżki, widelce, noże i kubki jednorazowego użytku, stosownie do ilości stanu żywionych na dany dzień – na swój koszt, dla pacjentów izolowanych z przyczyn sanitarno-epidemiologicznych 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 sanitarno-epidemiologicznego.

j) Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia raz w roku na swój koszt badań laboratoryjnych mających na celu potwierdzenie w wybranym całodziennym zestawie żywieniowym zgodności wartości odżywczych i energetycznych, z wartościami deklarowanymi w jadłospisie wybranej diety, zgodnie z wymogami standardu organizacji żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym. Badania powinny zostać przeprowadzone w laboratorium akredytowanym przez Polskie Centrum Akredytacji. (Rozporządzenie MZ z dnia 12.12.2025 r., Dz. U. z 2025 r. poz. 1780).

k) Zamawiający dopuszcza odchylenie (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach w granicach +/- 5%,

W związku z ograniczoną ilością znaków -dalsza część OPISU Przedmiotu Zamówienia w SWZ pkt. V A.

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: 1947939,30 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 2276811,60 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 1947939,30 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: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: FOOD4MED Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 524156274

7.3.3) Ulica: Łokietka 135/23

7.3.4) Miejscowość: Kraków

7.3.5) Kod pocztowy: 31-279

7.3.6.) Województwo: małopolskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 1947939,30 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-03-01 do 2027-02-28