

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Świadczenie usługi cateringu przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów SPZOZ – GZOZ w Moszczenicy z uwzględnieniem diet i kaloryczności.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej - Gminny Zespół Ochrony Zdrowia w Moszczenicy

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 590347382

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Piotrkowska 27

1.5.2.) Miejscowość: Moszczenica

1.5.3.) Kod pocztowy: 97-310

1.5.4.) Województwo: łódzkie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL713 - Piotrkowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@gzoz.moszczenica.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: spzoz-moszczenica.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-862fb8f5-4b87-485c-840f-d4b77ef1a9ab>

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:

Świadczenie usługi cateringu przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów SPZOZ – GZOZ w Moszczenicy z uwzględnieniem diet i kaloryczności.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-862fb8f5-4b87-485c-840f-d4b77ef1a9ab

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00181097

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-04-01

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00142714/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usługi cateringu – przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów SPZOZ w Moszczenicy

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 00143979

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/3/2026

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. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringu polegająca na przygotowywaniu oraz dostarczaniu całodziennych posiłków dla pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej, zgodnie z ustalonymi normami żywieniowymi, dietami specjalistycznymi, harmonogramem wydawania posiłków oraz wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

2. Zamawiający przewiduje szacunkową roczną ilość posiłków składających się na całodobowe wyżywienie pacjentów w okresie realizacji w liczbie ok. 10 800 osobodni.

Podane ilości mają charakter szacunkowy i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistego obłożenia ZOL - rzeczywiste ilości zamówionych przez Zamawiającego posiłków wynikać będą z bieżących potrzeb Zamawiającego uzależnionych do zmieniającej się liczby pacjentów.

3. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami oraz:

1) przestrzegać wymagań sanitarno-higienicznych wynikających z przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r.

poz. 1448 ze zm.) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, przy zapewnieniu jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm oraz składników pokarmowych i produktów spożywczych dla chorych w zakładach służby zdrowia wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, szczególnie

w zakresie wartości odżywczych, urozmaïcenia, objętości i wagi potraw,

2) innymi znajdującymi zastosowanie przepisami tj. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia

z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545) w sprawie pobierania

i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady

z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139

z 30.4.2004 ze zm.) oraz w Rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

3) przygotowywanie i transport posiłków będą odbywać się z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno-epidemiologicznych odnoszących się zarówno do personelu jak i warunków produkcji i transportu posiłków - zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),

4) realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie z zachowaniem należytej staranności w produkcji zgodnie z systemem HACCP lub równoważnym,

5) Wykonawca godzi się na poniesienie odpowiedzialności na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym za wszelkie szkody wynikłe wskutek nie wywiązywania się z powyższych zobowiązań.

Szczegółowo przedmiot zamówienia opisany został w SWZ CZĘŚĆ II – OPZ (dalej: OPZ).

2. Zamawiający, działając na podstawie art. 91 Pzp, dokonał analizy zasadności podziału zamówienia na części i uznał, że w przedmiotowym postępowaniu nie jest zasadne dokonanie takiego podziału.

Brak podziału zamówienia na części uzasadniony jest następującymi okolicznościami:

1) Charakter usługi i jej integralność – usługa żywienia pacjentów ma charakter kompleksowy i wzajemnie powiązany organizacyjnie, technologicznie oraz logistycznie. Przygotowanie posiłków, ich porcjowanie, pakowanie, transport oraz dostarczenie do wskazanych oddziałów stanowi jeden spójny proces. Podział zamówienia na części mógłby prowadzić do rozproszenia odpowiedzialności za jakość i terminowość realizacji świadczenia.

2) Wymogi sanitarne i bezpieczeństwo pacjentów – zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego pacjentów wymaga jednolitego systemu kontroli jakości, zgodności z zasadami HACCP oraz spójnego nadzoru nad całym procesem produkcji i dystrybucji posiłków. Realizacja zamówienia przez kilku wykonawców mogłaby zwiększyć ryzyko nieprawidłowości, w szczególności w zakresie zachowania łańcucha chłodniczego, identyfikowalności produktów oraz odpowiedzialności za ewentualne zdarzenia niepożądane.

3) Spójność dietetyczna i organizacyjna -zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków w wielu rodzajach diet, w tym diet specjalistycznych i eliminacyjnych, dostosowanych do indywidualnych potrzeb pacjentów. Podział zamówienia mógłby skutkować trudnościami w zapewnieniu jednolitych standardów żywieniowych, koordynacji jadłospisów oraz bieżącego reagowania na zmiany liczby pacjentów i zaleceń medycznych.

4) Efektywność ekonomiczna i organizacyjna – realizacja zamówienia przez jednego wykonawcę umożliwia optymalizację kosztów produkcji i transportu, ograniczenie kosztów administracyjnych związanych z nadzorem nad wieloma umowami

oraz uproszczenie rozliczeń. Podział zamówienia mógłby prowadzić do wzrostu kosztów realizacji usługi oraz utrudnień organizacyjnych po stronie Zamawiającego.

5) Zachowanie konkurencyjności postępowania – analiza rynku wskazuje, że na rynku funkcjonują podmioty zdolne do kompleksowej realizacji przedmiotowego zamówienia. Brak podziału zamówienia na części nie ogranicza w sposób nieuzasadniony konkurencji ani nie narusza zasady proporcjonalności.

Mając na uwadze powyższe, Zamawiający uznał, że podział zamówienia na części w niniejszym postępowaniu nie jest zasadny z przyczyn organizacyjnych, technicznych, jakościowych oraz ekonomicznych, a kompleksowa realizacja usługi przez jednego wykonawcę najlepiej zabezpiecza interes Zamawiającego oraz pacjentów.

3. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania 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: 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: 275736,96 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 345254,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 275736,96 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: „BALDAM” Damian Wilk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: NIP: 7711496358

7.3.3) Ulica: ul. Klasztorna 34A

7.3.4) Miejscowość: Sulejów

7.3.5) Kod pocztowy: 97-330

7.3.6.) Województwo: łódzkie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-03-31

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 275736,96 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-12-31

