

**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

**1.5.7.) Numer telefonu:** 24 236 00 35

**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-148610-2b8fbc2f-efcc-4b97-99c5-ae5938ac0a4b

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00312014

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-06-29

**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:**

Zamawiający ogłosił postępowania przetargowe dla zadania pn. "Usługa żywienia w zakresie przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu, Centrum Zdrowia Psychicznego – Oddz: III C, V C, VI C oraz ODP" w dniu 01.08.2025 r. do dnia 19.06.2026 r. nie zostało ono rozstrzygnięte w związku z toczącym się postępowaniem w ramach skargi na wyrok KIO przed Wojewódzkim Sądem Admin. w W-wie. Dla zapewnienia ciągłości żywienia pacjentów szpitala Zamawiający zaprasza do negocjacji dotychczas Wykonawcę, który świadczy dla Szpitala w/w usługę.

Uzasadnienie prawne: Zamawiający może udzielić zamówienia z wolnej ręki, jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności: 5) 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.

## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**4.1.) Numer referencyjny:** SZP.26.4.2026.WR.PG

**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) Przedmiot niniejszego zamówienia jest usługą polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów 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 żywności zgodnie z założeniami diet. 2) W ramach przedmiotu niniejszego zamówienia Wykonawca zobowiązuje się wykonać na rzecz Zamawiającego usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu do Szpitala całodziennych posiłków na bazie kuchni Wykonawcy dla pacjentów 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 żywności zgodnie z założeniami diet, pomoc w rozładunku na wózki oddziałowe, mycie i dezynfekcja pojemników GN i termoporów w pomieszczeniu Wykonawcy we własnym zakresie oraz odbiór i utylizacja odpadów żywnościowych, z należytą starannością, obowiązkiem przepisów prawa, przepisów bhp i sanitarno-epidemiologicznych, zgodnie z umową,

3) Przedmiot niniejszego zamówienia obejmuje obowiązki Wykonawcy zawierające:

a) przygotowanie i dostarczenie do Oddziału Zamawiającego 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, redukcyjnej, wysokobiałkowej, niskotłuszczowej - trzustkowej, wysokokalorycznej, papkowej uwzględniających 5 posiłków dziennie tj.: śniadania, obiady, kolacje, II śniadania, podwieczorek, oraz dodatkowy 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 termoporów, pojemników GN lub równoważnych, zapewniających utrzymanie optymalnej temperatury i jakości posiłków podczas transportu z kuchni Wykonawcy, w przypadku konieczności zachowania przerwy nocnej pomiędzy posiłkami nie dłuższej niż 13 godzin (wytyczne MZ) wartości całodziennego zestawu żywnościowego powinny uwzględniać jeden dodatkowy posiłek;

b) przygotowanie i dostarczenie do Oddziału Dziennego Psychiatrycznego 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 termoporów, pojemników GN lub równoważnych, zapewniających utrzymanie optymalnej temperatury i jakości posiłków podczas transportu z kuchni Wykonawcy;

c) realizację przedmiotu niniejszego zamówienia, w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów Zamawiającego z uwzględnieniem wymogów Zamawiającego i zaleceń dietetycznych, z zastrzeżeniem, iż rzeczywiste ilości zamówionych przez Zamawiającego posiłków wynikać będą z bieżących potrzeb Zamawiającego uzależnionych od zmieniającej się liczby pacjentów na poszczególnych oddziałach WSZPZOZ w Gostyninie – Zalesiu, Centrum Zdrowia Psychicznego – Oddziały: III C, V C, VI C oraz Oddziału Dziennego Psychiatrycznego, 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 serwowanie posiłków z bieżącej produkcji, zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP oraz umożliwienie Zamawiającemu prawa wglądu do zapisów w tym zakresie i kontroli jakościowej produktów, a także wglądu do dokumentów identyfikujących zakupy i dostawców, z zastrzeżeniem, iż minimalny dzienny koszt produktów niezbędnych do przygotowania posiłków potwierdzonych dowodami zakupu powinien stanowić minimum 51% ceny całodziennego wyżywienia;

h) zapewnienie wymaganej temperatury dowożonych posiłków do Zamawiającego, 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 Wykonawca dokona tych ustaleń z dietetykiem Zamawiającego;

- 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 Zamawiającego;
- k) zapewnienie posiłków pacjentom WSZPZOZ w Gostyninie-Zalesiu w oparciu o uzgodnienia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym 14-dniowy jadłospis z rozbiciem 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 Zamawiającego oraz umożliwienia wydawania posiłków bezpośrednio z pojemników na talerze pacjentów, z zastrzeżeniem, iż dopuszcza się możliwość dostawy posiłków do Zamawiającego w opakowaniach jednorazowych, tylko po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym w przypadku wystąpienia siły wyższej, o której mowa w § 14 umowy. W przypadku wystąpienia siły wyższej, o której mowa w zdaniu poprzedzającym, Wykonawca wystawi fakturę VAT za opakowania jednorazowe, w których zostały dostarczone posiłki dla pacjentów;
- m) w przypadku stwierdzenia reklamacji przez Zamawiającego, 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 Zamawiającego;
- o) mycie i dezynfekcję naczyń termoizolacyjnych w pomieszczeniach Wykonawcy we własnym zakresie oraz umożliwienie Zamawiającemu 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 Zamawiającego 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 Wykonawca;
- w) udostępnienie Zamawiającemu 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 Wykonawcy, 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: 55322000-3 - Usługi gotowania 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: 650571,36 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 650571,36 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 650571,36 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 nr 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: 2026-06-25

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 650571,36 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:  
Od 2026-07-01 do 2026-08-31