Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie kompleksowej całodziennej usługi żywienia pacjentów wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni i bufetu

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Augustowie

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 790317038

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Szpitalna 12

1.5.2.) Miejscowość: Augustów

1.5.3.) Kod pocztowy: 16-300

1.5.4.) Województwo: podlaskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL843 - Suwalski

1.5.7.) Numer telefonu: 876444259

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: anna.liszewska@spzoz.augustow.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.spzoz.augustow

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3023cc43-65e8-446a-8eb0-2fe082043b8f

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:
Świadczenie kompleksowej całodziennej usługi żywienia pacjentów wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni i bufetu

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3023cc43-65e8-446a-8eb0-2fe082043b8f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00555212

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-11-24

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00022390/12/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Świadczenie kompleksowej całodziennej usługi żywienia pacjentów SPZOZ w Augustowie

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 00467547

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: DA.251.24.2026

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 świadczenie kompleksowej całodziennej usługi żywienia pacjentów Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Augustowie wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchni i bufetu.
2. Wykonawca realizuje przedmiot umowy z wykorzystaniem pomieszczeń Zamawiającego na podstawie odrębnej umowy dzierżawy – Załącznik nr 2a do SWZ.
3. Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia kuchni i bufetu we wszelki sprzęt, urządzenia, wyposażenie oraz akcesoria niezbędne do prawidłowej i terminowej realizacji przedmiotu umowy. Wyposażenie zakupione przez Wykonawcę do realizacji zamówienia zostaje własnością Wykonawcy.
4. Koszty zakupu, dostawy, montażu, utrzymania oraz ewentualnej wymiany wyposażenia ponosi Wykonawca.
5. Dobór składników pokarmowych dla poszczególnych diet z uwzględnieniem jednostek chorobowych, będzie dokonywany przez zatrudnionego u Wykonawcy dietetyka, o potwierdzonych kwalifikacjach, który odpowiedzialny będzie za właściwą zawartość substancji odżywczych oraz kaloryczność przygotowywanych posiłków.
6. Posiłki powinny być przygotowywane z wysokiej jakości, świeżych produktów uwzględniające aktualne normy żywienia, odpowiednio dla dzieci i dorosłych.
7. Wykonawca musi posiadać i mieć wdrożony system HACAP, GMP, GHP, zgodnie z obowiązującą ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia
25 sierpnia 2006 (Dz. U. 2023 poz. 1448), zobowiązującą wszystkie zakłady żywienia zbiorowego do wdrożenia wyżej wymienionego systemu. Zamawiający może żądać od Wykonawcy okazania właściwych dokumentów potwierdzających posiadanie ww systemu.
8. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia bufetu przez co najmniej 6 godzin od poniedziałku do piątku.
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości świadczenia usług cateringu dla podmiotów zewnętrznych przez Wykonawcę.
10. Zamawiający ustala minimalną wysokość czynszu dzierżawnego w wysokości określonej w § 3 ust. 1 projektu umowy dzierżawy- Załącznik 2a do SWZ. Ponadto Wykonawcę będą obciążać opłaty eksploatacyjne związane z korzystaniem z przedmiotu dzierżawy, w tym opłaty z tytułu korzystania z mediów. Wysokość tych opłat wskazana jest w § 3 ust. 7 Załącznika nr 2a do SWZ – wzór umowy dzierżawy.
11. Zamawiający nie wymaga przeprowadzenie wizji lokalnej. W celu zapoznania się z przedmiotem umowy, Wykonawca może umówić się na przeprowadzenie wizji lokalnej, w dni powszednie od poniedziałku do piątku, w godz. 8.00-14.00, pod nr tel. 87 644 4261.
12. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić pacjentom Zamawiającego wyżywienie odpowiednie do ich stanu zdrowia, uwzględniając wzorcowe wymagania dotyczące diet opublikowane przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra.
13. Posiłki przeznaczone dla pacjentów będą przygotowywane na podstawie opracowanego przez dietetyka jadłospisu zapewniającego urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie.
14. Jadłospis będzie opracowywany na co najmniej 10 dni i zawierać będzie co najmniej informacje o:
a. rodzaju posiłku i jego składzie;
b. 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;
c. sposobie obróbki posiłku;
d. obecności alergenów.
15. Wymóg opracowywania jadłospisu na co najmniej 10 dni nie dotyczy diet z indywidualnymi modyfikacjami oraz diet, które nie są standardowo stosowane u Zamawiającego.
16. W uzasadnionych przypadkach, niezależnych od Zamawiającego, dopuszcza się wymianę produktów zaplanowanych w jadłospisie na produkty równoważne pod względem energetycznym i pod względem wartości odżywczych.
17. Ponadto zakres realizacji świadczonej usługi obejmuje:
a. opracowywanie jadłospisów na co najmniej 10 dni, a także przesyłanie ich w formie elektronicznej na adres email: edyta.rozynska@spzoz.augustow.pl nie później niż w pierwszym dniu tygodnia (tj. każdy poniedziałek) do godziny 7:00
b. zapewnienie regularności posiłków, w tym zapewnienie, że przerwa pomiędzy posiłkami nie powinna być dłuższa niż 12 godzin.
18. Wykonawca zobowiązany będzie do przeprowadzania okresowych badań laboratoryjnych mających na celu potwierdzenie w wybranym całodziennym zestawie żywieniowym zgodności wartości odżywczych i energetycznych, o których mowa w ust. 6 pkt 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia

szpitalne, z wartościami deklarowanymi w jadłospisie wybranej diety. Badania laboratoryjne, przeprowadzane będą co najmniej raz w roku przez laboratoria akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji (zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025) na podstawie ustawy z dnia 13 kwietnia 2016 r. o systemach oceny zgodności i nadzoru rynku (Dz. U. z 2025 r. poz. 568).
19. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera projekt umowy - Załączniki nr 2 i 2a do SWZ.
20. W związku z realizacją przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania wydzierżawianych pomieszczeń, tak aby odpowiadały one przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ppoż.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania 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: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 979322,40 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 1408579,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 979322,40 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: FIRMA CATERINGOWA IRENEUSZ ANDREJCZYK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8581199070

7.3.3) Ulica: 11 Listopada 82/6

7.3.4) Miejscowość: Gryfino

7.3.5) Kod pocztowy: 74-100

7.3.6.) Województwo: zachodniopomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-11-20

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 979322,40 PLN

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