

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Usługi****Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu oraz ZOL Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Przysusze (w systemie cateringowym)****SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY****1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 670205134**1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica:** Al.Jana Pawła II 9A**1.5.2.) Miejscowość:** Przysucha**1.5.3.) Kod pocztowy:** 26-400**1.5.4.) Województwo:** mazowieckie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL921 - Radomski**1.5.7.) Numer telefonu:** 48 3833505**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zp@spzzozprzysucha.pl**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.spzzozprzysucha.pl**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**<http://szpital.przysucha.pl/index.php?id=167>**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 usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu oraz ZOL Samodzielnego Publicznego Zespołu Zakładów Opieki Zdrowotnej w Przysusze (w systemie cateringowym)

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-1225a961-c15d-11ec-b879-9a86e5ac3946**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2022/BZP 00096895/03/P**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.1 Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w SPZZOZ w Przysusze(w systemie cateringowym).

**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:** 2022/BZP 00129859/01**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:** 01/ZP/2022

**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie

**4.3.) Wartość zamówienia:** 550000 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia pacjentów w SPZZOZ w Przysusze (w systemie cateringowym). Planowana wielkość zamówienia z uwzględnieniem struktury rodzajowej i ilościowej:

1. Niniejsze zamówienie obejmuje swym zakresem kompleksowe świadczenie usług żywieniowych dla średnio 81 pacjentów dziennie. Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać całodziennie posiłki mając na uwadze przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, kaloryczności, wg zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

2. Przedmiotem zamówienia będzie dostawa następujących rodzajów diet (Zamawiający dopuszcza odchylenia +/- 10% od podanych wartości kalorycznych i składników odżywczych).

2.1. Dieta podstawowa: energia- 2300 – 2600 kcal

2.2. Dieta lekkostrawna: energia- 2200 kcal

2.3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: energia - 2200 kcal

2.4. Dieta indywidualna (zgodnie z zaleceniem lekarza).

3. W przypadku zaistnienia konieczności podawania pacjentom diet zmiksowanych Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w tej postaci na podstawie wcześniejszych zgłoszeń przez poszczególne oddziały.

4. Zamawiający wymaga, aby posiłek obiadowy w każdym dniu składał się z zupy i drugiego dania mięsnego z prostym deserem.

5. Zamawiający wymaga, aby przy przygotowywaniu potraw bezwzględnie wykorzystywano świeże dostępne na rynku owoce i warzywa.

6. W opracowaniu diet Wykonawca będzie przestrzegał zasad przygotowywania posiłków ściśle wg norm oraz wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie jak również innych aktów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności. Zamawiający na bieżąco będzie kontrolował jakość posiłków przygotowywanych i dostarczanych w oddziały szpitalne i ZOL.

7. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania jadłospisów dekadowych z obliczoną wartością odżywczą zgodną z rodzajami diet i normami i przedkładać ich Zamawiającemu nie później niż na 7 dni przed ich wprowadzeniem,

8. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby uwzględniał w menu surówki do drugich dań

9. Obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 7 dni

10. Zamawiający wymagał będzie od Wykonawcy przygotowywania w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy dla pacjentów pozostających w szpitalu posiłków o charakterze świątecznym, uwzględniając tradycyjne potrawy.

11. W przypadku pacjentów objętych reżimem sanitarnym Wykonawca zapewni (na zgłoszenie) posiłki w zestawie jednorazowym. Szacowana ilość zestawów jednorazowych opakowań dla pacjentów objętych reżimem sanitarnym miesięcznie wynosi 15 szt. Powyżej 15 szt. zestawów opakowań jednorazowych dostarczonych z posiłkami miesięcznie, Wykonawca może doliczyć do ceny posiłku cenę zestawu jednorazowego, która nie może przekraczać kwoty 2zł brutto.

12. Wykonawca zapewni potrzebne pojemniki do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych.

13. Po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, brudne pojemniki i inne narzędzia służące do dostarczania i przechowywania żywności z miejsc wyznaczonych przez zamawiającego (oddziały szpitalne).

14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania opadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 17 listopada 2021r. o odpadach (Dz. U. 2021 poz. 2151).

15. Wykonawca wskaże Zamawiającemu osobę (z imienia i nazwiska), która na bieżąco będzie przyjmowała uwagi dotyczące jakości realizowanej usługi (niezgodności jakościowe i ilościowe),

16. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawiania co kwartał Zamawiającemu protokołu z prowadzonych badań żywności.

17. Posiłki muszą być dostarczone w termosach i pojemnikach GN, które nie mogą być uszkodzone i popękane.

Wykonawca zobowiązany będzie do zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem oraz oznakowania pojemników jednostkowych, dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana.

18. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem posiłków zobowiązani są do posiadania i stosowania ubrań ochronnych, zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

19. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzenia ich, temperatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem. W przypadku stwierdzenia przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego lub pacjentów złej jakości posiłków dostarczonych przez Wykonawcę na oddziały szpitalne Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego, nie później jednak niż do 40 minut od

chwili zgłoszenia, wycofania reklamowanych posiłków oraz zastąpienia ich pełnowartościowymi posiłkami.

20. Zamawiający, ma prawo do kontroli sprzętu Wykonawcy, w którym będą dostarczane posiłki.

21. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.

22. Wyłoniony z przetargu Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi zespołowi kontroli zakażeń szpitalnych wykaz preparatów myjących i dezynfekujących, oraz sprzętu wykorzystywanego do utrzymania bezpieczeństwa epidemiologicznego stosowanych przez Zamawiającego w zakresie realizowanej usługi.

23. Wykonawca załączy do oferty aktualne ulotki i karty charakterystyki stosowanych preparatów oraz procedury: higieny rąk, przygotowywania posiłków, mycia i dezynfekcji środków transportu, urządzeń i sprzętu.

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia audytu wewnętrznego u Wykonawcy w szczególności w zakresie przestrzegania zasad sanitarno - epidemiologicznych przy przygotowaniu i dostarczeniu posiłków, mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych, warunków przewozu posiłków oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych. Czas przeprowadzenia audytu, wyniki oraz wnioski i sposób ich realizacji będą każdorazowo ustalane przez strony.

25. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić Zamawiającemu na jego żądanie: protokołu kontroli sanitarnej środka transportu, rejestracji mycia i dezynfekcji termosów, protokołów z każdorazowej kontroli Wojewódzkiej/ Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

26. Środek transportu musi posiadać widocznie wyeksponowaną instrukcję oraz harmonogram, które dotyczą mycia i dezynfekcji pojazdu. Zamawiający ma prawo do kontroli czystości środka transportu i sporządzania zapisów z dokonanej kontroli.

27. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia badań przygotowanych posiłków instytucjom zewnętrznym, celem określenia jakości i ilości posiłku dostarczanego bezpośrednio pacjentowi. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości kosztami badania oraz karą umowną zostanie obciążony Wykonawca. Badania takie wykonywane będą bez zapowiedzi. O fakcie pobrania posiłku do badań informowane będą osoby realizujące usługę ze strony Wykonawcy i zostanie sporządzony protokół.

28. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków przez co najmniej 3 dni od chwili, kiedy cała partia została przyjęta do szpitala. 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 typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., Nr 80, poz. 545 ze zm.).

29. Zamawiający wymaga, aby kuchnia Wykonawcy mieściła się w odległości nie większej niż 30 km od miejsc dostawy posiłków.

30. Dystrybucja posiłków winna odbywać się w systemie termosowym

31. Zamawiający zastrzega, że nie będzie możliwe dzierżawienie pomieszczeń i urządzeń szpitalnych.

32. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę tj. nie niższą niż:

zupa – co najmniej + 75 st. C

drugie danie – co najmniej + 65 st. C

gorące napoje – co najmniej + 80 st. C

sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno - co najmniej +4 st. C

33. Produkty sypkie muszą być dostarczone w odpowiednich pojemnikach, dopuszczonych do obrotu spożywczego

34. Dania porcjowane muszą być układane na tackach, foliowane

35. Pieczywo należy dostarczać w pojemnikach, dodatkowo zapakowane w folię. Pieczywo do dzielenia, np. chleb muszą być pokrojone

36. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć termometr zanurzeniowy do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków na własny koszt na czas trwania umowy do dyspozycji osób nadzorujących realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego.

37. Niedopuszczalne jest, aby dostarczane posiłki miały postać półproduktów.

38. Przedmiot zamówienia jest niepodzielny. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty częściowej.

39. Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej.

40. Miejsce realizacji: Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę, zgodnie z wymogami sanitarnymi, do poszczególnych kuchni oddziałowych tj.:

Oddział wewnętrzny z Pododdziałem Leczenia Chorób Neurologicznych, Przysucha, ul. Partyzantów 8; ZOL, Borkowice, ul. Platanowa 1

41. Posiłki dostarczane będą do wyżej wskazanych oddziałów o ustalonych porach dnia, tj.:

śniadanie do godz. 0815,

obiad do godz. 1315,

kolacja do godz. 1715

42. Nie dopuszcza się łącznego dostarczania posiłków głównych (tj. śniadania, obiadu, kolacji) w tym samym czasie.

Posiłki dodatkowe, wynikające z rodzaju diety, dostarczane będą następująco:

drugie śniadanie – razem ze śniadaniem,

podwieczorek – razem z obiadem,

43. Posiłki dodatkowe, o których wyżej w niniejszej SIWZ, podawane są pacjentom, którym zalecono odpowiednie diety, wskazane w pkt.2 specyfikacji.

44. W całodziennym żywieniu, przy uwzględnieniu 81 osób, obok osób spożywających 3 podstawowe posiłki, średnio około 14 osób otrzymuje drugie śniadanie i 14 osób otrzymuje podwieczorek.

45. Ilość posiłków zamawianych w ciągu dnia nie będzie ulegać zmianie.

4.5.3.) Główny kod CPV: 15894220-9 - Posiłki szpitalne

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

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

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 1

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 591300,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 591300,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 591300,00 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: Mała Gastronomia "U Eli" Elżbieta Habera

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 670205134

7.3.3) Ulica: Szkolna 7

7.3.4) Miejscowość: Przysucha

7.3.5) Kod pocztowy: 26-400

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: 2022-05-13

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 591300,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:  
Od 2022-05-15 do 2023-05-14