

**Ogłoszenie o wyniku postępowania  
Usługi  
Usługa całodobowego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ IMIENIA DOKTORA KAZIMIERZA HOŁOGI

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 639820004

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** ul. Poznańska 30

**1.5.2.) Miejscowość:** Nowy Tomyśl

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 64-300

**1.5.4.) Województwo:** wielkopolskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL417 - Leszczyński

**1.5.7.) Numer telefonu:** 614427314

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** dzp@szpital-nowytomysl.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <http://www.szpital-nowytomysl.pl>

**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/713623>

**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:**

Usługa całodobowego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-649e886f-91b6-11ed-94da-6ae0fe5e7159

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2023/BZP 00057524

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2023-01-25

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2022/BZP 00091605/02/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.2 Usł. dostarczania posiłków dla pacjentów

**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:** 2023/BZP 00024727

### **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\_NT.DZP.241.01.23

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

**4.3.) Wartość zamówienia:** 2144703,00 PLN

**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie własnym nakładem sił i środków usługi w zakresie codziennego, całodobowego produkowania i sukcesywnego dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala Zamawiającego położonego w Nowym Tomyślu przy ul. Sienkiewicza 3, zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2022 poz. 2132 ze zm.) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz właściwej temperatury. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu Zamawiającego. Szczegółowe określenie diet znajduje się w zał. nr 1 A do SWZ „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia”.

W przypadku wystąpienia zagrożenia epidemiologicznego Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia dodatkowo dowozu przez Wykonawcę posiłków do Zakładu Opiekuńczo Leczniczego w Opalenicy.

Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć we własnym zakresie niezbędne pomieszczenia, urządzenia, narzędzia, materiały, surowce, personel oraz środki transportowe niezbędne do prawidłowej realizacji Usług składających się na przedmiot niniejszego zamówienia.

Wykonawca obowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie, przez cały czas trwania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez 7 dni w tygodniu bez względu na to czy są to dni ustawowo wolne od pracy i święta, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami i przepisami dot. placówek służby zdrowia. Przewidywana szacunkowa ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy składających się na całodobowe wyżywienie pacjentów wynosi ok. 80 000 osobodni oraz dodatkowo ok. 15 000 podwieczorków dla diabetyków, zupy na przyjęcia ok. 3 000 porcji, 4 400 porcji diety płynnej i kleiku oraz ok. 500 opakowań do posiłków dla pacjentów z chorobami zakaźnymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości zamawianych posiłków nie więcej niż o 10% ilości zamówienia podstawowego (Prawo opcji).

Podana przez Zamawiającego liczba posiłków (osobodni żywienia) ma charakter szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z ilością hospitalizowanych pacjentów, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację umowy na poziomie przynajmniej 50% zamówienia podstawowego. Informacja o ilości faktycznie zamawianych posiłków w ostatnich 12 miesiącach przedstawione zostały Rozdz. XV. Sposób obliczenia ceny.

Przedmiot zamówienia winien być przygotowywany z zachowaniem zasad systemu HACCP w warunkach sanitarnych i higienicznych określonych w szczególności w:

1. Rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. ze zm.),
2. Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2022 poz. 2132 ze zm.) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych,
3. Ustawie o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi z 25 sierpnia 2006r. (t.j. Dz.U. 2022 poz. 2132),
4. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zamkniętego (Dz.U. z 2007r. nr 80, poz. 545 ze zm.)
5. systemie HACCP.

Posiłki dostarczane będą w ustalonych porach dnia zgodnie z harmonogramem określonym w Załączniku nr 1A do niniejszego ogłoszenia „Istotne warunki zamówienia”. Samochód, w którym Wykonawca dostarczać będzie żywność powinien być dostosowany do realizacji przedmiotu zamówienia. Transport posiłków odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załącznik nr 1A do niniejszej SWZ „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia”. Szczegółowe wymagania Zamawiającego odnośnie realizacji przedmiotu zamówienia przedstawione są we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SWZ.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

**4.5.3.) Główny kod CPV:** 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55523000-2 - Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA**

**5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania:** Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się unieważnieniem

**5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania:** art. 255 pkt 3 ustawy

**5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:**

Podstawa prawna unieważnienia: art. 255 pkt 3 ustawy Pzp.– Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty.

W przedmiotowym postępowaniu złożono trzy oferty:

1. JADŁODAJNIA RATUSZOWA PIZZERIA RAMZES Patryk Marciniak 62 – 065 Grodzisk Wilkp., Stary Rynek 8 z ceną 3.114.164,00zł oraz proponowanym terminem płatności 60 dni i i temperaturą posiłków: 69 oC i więcej;
2. Catering Spec Dieta Emilia Pustelnik Nowicka ul. Ostrowska 322, Poznań z ceną 1.999.100,00 zł oraz proponowanym terminem płatności 45 dni i temperaturą posiłków: 69 oC i więcej;
3. Domowy Obiadek Sp. z o.o. ul. Kościuszki 57, Poznań z ceną 2.094.876,00 zł oraz proponowanym terminem płatności 60 dni i temperaturą posiłków: 69 oC i więcej.

Informacja o kwocie, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, podana została przez Zamawiającego przed otwarciem ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania. Kwota, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie przedmiotowego zamówienia wynosi: 1 950 000,00 zł.

Cena brutto wszystkich złożonych w postępowaniu ofert przewyższa kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie ww. zamówienia, a Zamawiający nie może zwiększyć środków finansowych do ceny najkorzystniejszej oferty, co stanowi przesłankę do unieważnienia postępowania na podstawie art. 255 pkt 3 ustawy Pzp.

**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:** 3

**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:** 1999100,00 PLN

**6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem:** 3114164,00 PLN

**6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:** 0 PLN

**6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną:** Nie

**6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową:** Nie