

## Ogłoszenie o wyniku postępowania Usługi

„Całodobowe żywienie pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego PCUZ - ZOZ S.A.”

### SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

#### 1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) **Nazwa zamawiającego:** Polkowickie Centrum Usług Zdrowotnych -ZOZ S.A.

1.4) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 390760852

#### 1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) **Ulica:** Kard. B. Kominka 7

1.5.2.) **Miejscowość:** Polkowice

1.5.3.) **Kod pocztowy:** 59-101

1.5.4.) **Województwo:** dolnośląskie

1.5.5.) **Kraj:** Polska

1.5.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL516 - Legnicko-głogowski

1.5.9.) **Adres poczty elektronicznej:** zamowieniapubliczne@pcuz.eu

1.5.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.pcuz.pl

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

<https://pcuz.pl/przetargi/>

1.7.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - inny zamawiający

Podmiot leczniczy - przedsiębiorstwo prowadzące działalność medyczną

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:

„Całodobowe żywienie pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego PCUZ - ZOZ S.A.”

2.4.) **Identyfikator postępowania:** ocds-148610-dcde1620-5ac2-11ec-8c2d-66c2f1230e9c

2.5.) **Numer ogłoszenia:** 2021/BZP 00338316/01

2.6.) **Wersja ogłoszenia:** 01

2.7.) **Data ogłoszenia:** 2021-12-30 11:59

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

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00005046/14/P**

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

1.3.3 Całodobowe żywienie pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczo PCUZ - ZOZ S.A.

**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: 2021/BZP 00314898/01**

### **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 2 ustawy

### **SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**4.1.) Numer referencyjny: DZP-40/2021**

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

**4.3.) Wartość zamówienia: 220199,00 PLN**

**4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi**

**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie: przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów ZOL w Polkowicach ul. K. B. Kominka 7 oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych. Usługa będzie realizowana 7 dni w tygodniu, łącznie z dniami wolnymi i świętami.

II. Warunki realizacji przedmiotu umowy: 1. Wykonawca będzie świadczyć usługę żywienia chorych w sposób ciągły we wszystkie dni tygodnia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do: 1) świadczenia usługi przygotowania i transportu całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w ZOL Zamawiającego, 2) posiłki będą przygotowywane zgodnie z normami HACCP, oraz zasady GMP i GHP, Ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy,

3) prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,

4) zgłaszania wszelkich zmian w jadłospisie. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu upoważnionego pracownika Zamawiającego.

5) dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu: śniadanie: 7.00 – 8.30 obiad wraz z kolacją: 11.30 – 12.30. Dostawy posiłków mogą odbywać się wcześniej niż wskazane pory dostaw wyłącznie po uzgodnieniu z Zamawiającym;

6) zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłków i napojów:

- zupa - temp. nie niższa niż 75 °C (+/- 2 °C)

- napoje gorące – temp. nie niższa niż 75 °C(+/- 2 °C)

- drugie danie – temp. nie niższa niż 65 °C (+/- 2 °C)
  - sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temp. od 2°C do 8°C(+/- 2 °C)
- Poziom temperatury podlegać będzie każdorazowo kontroli ze strony Zamawiającego.
- 7) codziennego odbierania resztek żywieniowych o kodzie odpadu 20 01 08 oraz zapewnienia szczelnie zamykanych pojemników na kółkach do transportu odpadów. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych będzie odbywał się codziennie:
- ze śniadania odbiór po przywiezieniu obiadu
  - z obiadu i kolacji odbiór w następnym dzień.
- 8) utylizacji ww. odpadów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawnych. Wykonawca z chwilą podpisania umowy dostarczy potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię umowy z firmą zajmującą się utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. W przypadku utraty ważności w/w dokumentu w trakcie trwania umowy - przedłożenie nowej umowy z firmą odbierającą odpady w miesiącu upływu ważności. Nie zrealizowanie tego obowiązku może być powodem rozwiązania niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy
- 9) mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie,
- 10) pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami). Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę i wystawienia Protokołu wadliwej dostawy/usługi skutkującego karą finansową w przypadku wykrycia nieprawidłowości w przygotowaniu i przechowywaniu próbek.
- 11) posiadania polisy OC w zakresie odpowiedzialności z tytułu realizacji niniejszej umowy przez cały okres trwania umowy,
- 12) ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
- 13) dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
- 14) współpracy z Zamawiającym w zakresie prawidłowej realizacji umowy oraz postępowania w przypadku awarii u Wykonawcy
- 15) przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,
- 16) przekazywania kopii protokołu po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawnioną Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną,
3. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
4. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty.
5. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków,
6. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.
7. Wykonawca jest zobowiązany do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia. Jednocześnie w wypadku, o którym mowa w ust. 6, w mocy pozostają wszelkie postanowienia umowy, zwłaszcza w zakresie

zachowania reżimu sanitarnego.

8. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości posiłków, niż określone w ogłoszeniu. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

10. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na posiłki przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika.

11. Roczna ilość osobodni żywienia wynosi 8.300 posiłków (osobodzień- stawka dzienna żywienia rozumiana jako 3 posiłki dziennie we wszystkich dietach z zastrzeżeniem jak poniżej.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezrealizowania całości zamówienia, jeżeli jego indywidualne potrzeby będą mniejsze od przewidywanych.

13. Zamawiający przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp w wysokości do 20% zamówienia podstawowego.

14. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zgodnie z SWZ.

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

**4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:**

55322000-3 - Usługi gotowania 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 unieważnieniem

**5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania:** art. 255 pkt 1 ustawy

**5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:**

Uzasadnienie faktyczne unieważnienia postępowania:

W prowadzonym postępowaniu złożono jedną ofertę, która została odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.

W związku z brakiem ważnych ofert, postępowanie na „Całodobowe żywienie pacjentów Zakładu Opiekuńczo - Leczniczego PCUZ - ZOZ S.A.” podlega unieważnieniu na podstawie art. 255 pkt 1 ustawy Pzp.

Uzasadnienie prawne unieważnienia postępowania:

Na podstawie art. 255 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych: Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli nie złożono żadnego wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo żadnej oferty.

## **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: 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**