

211911-2026 - Wettbewerb

Polen – Zubereitung von Mahlzeiten – Wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach.

OJ S 61/2026 27/03/2026

**Auftrags- oder Konzessionsbekanntmachung – Standardregelung
Dienstleistungen**

1. Beschaffer

1.1. Beschaffer

Offizielle Bezeichnung: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

E-Mail: zp@szpitalpulawy.pl

Rechtsform des Erwerbers: Von einer lokalen Gebietskörperschaft kontrollierte Einrichtung des öffentlichen Rechts

Tätigkeit des öffentlichen Auftraggebers: Gesundheit

2. Verfahren

2.1. Verfahren

Titel: Wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach.

Beschreibung: 1. Przedmiotem zamówienia nr ZM 11/230/2026 jest wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach. 2. Wykonawca zobowiązany jest wytwarzać i dostarczać – codziennie w okresie obowiązywania niniejszej umowy – całodzienne posiłki dla pacjentów szpitala Zamawiającego w oddziałach usytuowanych w pawilonach A, B i C w siedzibie Zamawiającego, a także dla potrzeb stołówki usytuowanej w siedzibie Zamawiającego oraz zapewnić niezbędną ilość zastaw stołowych do wydania posiłku na oddziale, mycie i dezynfekcję naczyń stołowych zjeżdżających z oddziałów wraz z wózkami typu bemar. 3. Przez określenie całodzienny posiłek rozumie się: śniadanie, obiad, kolację, posiłek uzupełniający oraz drugie śniadanie, podwieczorek dla dzieci i pacjentów na diecie cukrzycowej, kobiet w ciąży i matek karmiących w okresie okołoporodowym od 1 do 6 tygodnia po porodzie. 4. Średnia ilość osobodni miesięcznie około 7500, a dziennie około 250. 5. Wymagania dotyczące norm kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień, średni procentowy rozkład diet sporządzanych w szpitalu, dzienna podstawowa racja pokarmowa, wykaz oddziałów szpitalnych, wykaz diet zawarte są w załączniku nr 2 do SWZ. 6. Przedmiot umowy określony w ust. 1 dotyczący stołówki Wykonawca będzie wykonywał w części Zakładu Żywienia Zamawiającego, która zostanie mu oddana do używania na podstawie umowy dzierżawy na okres równy okresowi zawarcia niniejszej umowy i będzie nazwany – „Zakład Żywienia” – wzór umowy dzierżawy stanowi załącznik nr 12 do SWZ. Wykonawca zobowiązany będzie w terminie 30 dni od podpisania umowy do dokonania odświeżenia oraz adaptacji stołówki. Wymagania dotyczące aranżacji stołówki: 1) Przestrzeń winna posiadać cechy przytulności, przypominającą kawiarnię, zamiast klasycznej stołówki. 2) Zastosowane materiały dekoracyjne, kolory ścian winy posiadać ciepłe barwy. 3) Do przestrzeni winna być wprowadzona roślinność, elementy drewniane, naturalne tekstury. 4) Sofy, krzesła i stoły powinny być wygodne, ale jednocześnie spełniać surowe wymogi higieniczne (łatwe do dezynfekcji). 5) Zastosowanie oświetlenia winno być nowoczesne,

imitować oświetlenie naturalne słoneczne, jasne, ale nie "kliniczne". 6) Wyposażenie i dekoracje winny być spójne stylistycznie. 7) Strefa bufetowa powinna być czytelna i intuicyjna. 7. Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zamkniętych zakładów służby zdrowia pod względem ilościowym i jakościowym, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późn. zm. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz być zgodne z aktualnymi wytycznymi Ministerstwa Zdrowia między innymi Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 w sprawie standardu organizacji żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. poz. 1780). 8. Posiłki powinny mieć zachowaną równowagę kwasowo – zasadową, zawierać węglowodany, białko zwierzęce (w tym białko z mleka), warzywa i owoce. Warzywa w formie surówek jak i sałatek powinny być w każdym posiłku (np. warzywa sezonowe – sałatę, pomidor, ogórek, kapustę kiszoną i inne). Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysoko-przetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.). 9. Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. 10. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.). Nie dopuszcza się wykonywania posiłków z półproduktów i produktów gotowych. 11. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków: 1) śniadanie składające się z zupy mlecznej drugiego dania – pieczywa mieszanego, masła/margaryna, wędliny, sera (twaróg lub/i ser żółty), dżemu i napoju gorącego: herbata, kawa, kakao, 2) obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki i kompotu. 3) kolacja składająca się z dania ciepłego lub zimnego, pieczywa mieszanego, masła/margaryny i wędliny, sery, pasty, napoju gorącego: herbata, kawa, kakao, 4) posiłek uzupełniający składający się z np. owoców, nabiału, soków, kanapek, wyrobów piekarniczych, kisielu, budyniu, koktajli, sałatek. 12. Podczas planowania jadłospisu należy uwzględnić wymagania 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 (Dz. U z 2025 r., poz. 1780), w szczególności wymagania pkt. 1 załącznika 1 do Rozporządzenia, który mówi: Podmiot leczniczy wykonujący działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, zwany dalej "podmiotem", zapewnia pacjentowi, któremu udziela świadczeń zdrowotnych, wyżywienie odpowiednie do jego stanu zdrowia, uwzględniając wzorcowe wymagania dotyczące diet opublikowane przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra. 13. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców. 14. Z jadłospisu wyklucza się: 1) wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, 2) mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, 3) dosładzane pieczywo np. barwione karmelem. 15. Wędliny powinny mieć co najmniej 70-80% mięsa oraz nie zawierać wypełniaczy roślinnych lub zwierzęcych, takich jak np. MOM. 16. Więcej w dziale IV SWZ. Kennung des Verfahrens: efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b
Interne Kennung: ZM 11/230/2026
Verfahrensart: Offenes Verfahren
Das Verfahren wird beschleunigt: nein

2.1.1. Zweck

Art des Auftrags: Dienstleistungen

Haupteinstufung (cpv): 55321000 Zubereitung von Mahlzeiten

Zusätzliche Einstufung (cpv): 55520000 Verpflegungsdienste

2.1.2. Erfüllungsort

Postanschrift: Ul. Bema 1
Stadt: Puławy
Postleitzahl: 24-100
Land, Gliederung (NUTS): Puławski (PL815)
Land: Polen

2.1.4. Allgemeine Informationen

Rechtsgrundlage:
Richtlinie 2014/24/EU

2.1.6. Ausschlussgründe

Quellen der Ausschlussgründe: Auftragsunterlagen

5. Los

5.1. Los: LOT-0001

Titel: Wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach.

Beschreibung: 1. Przedmiotem zamówienia nr ZM 11/230/2026 jest wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach. 2. Wykonawca zobowiązany jest wytwarzać i dostarczać – codziennie w okresie obowiązywania niniejszej umowy – całodzienne posiłki dla pacjentów szpitala Zamawiającego w oddziałach usytuowanych w pawilonach A, B i C w siedzibie Zamawiającego, a także dla potrzeb stołówki usytuowanej w siedzibie Zamawiającego oraz zapewnić niezbędną ilość zastaw stołowych do wydania posiłku na oddziale, mycie i dezynfekcję naczyń stołowych zjeżdżających z oddziałów wraz z wózkami typu bemar. 3. Przez określenie całodzienny posiłek rozumie się: śniadanie, obiad, kolację, posiłek uzupełniający oraz drugie śniadanie, podwieczorek dla dzieci i pacjentów na diecie cukrzycowej, kobiet w ciąży i matek karmiących w okresie okołoporodowym od 1 do 6 tygodnia po porodzie. 4. Średnia ilość osobodni miesięcznie około 7500, a dziennie około 250. 5. Wymagania dotyczące norm kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień, średni procentowy rozkład diet sporządzanych w szpitalu, dzienna podstawowa racja pokarmowa, wykaz oddziałów szpitalnych, wykaz diet zawarte są w załączniku nr 2 do SWZ. 6. Przedmiot umowy określony w ust. 1 dotyczący stołówki Wykonawca będzie wykonywał w części Zakładu Żywienia Zamawiającego, która zostanie mu oddana do używania na podstawie umowy dzierżawy na okres równy okresowi zawarcia niniejszej umowy i będzie nazwany – „Zakład Żywienia” – wzór umowy dzierżawy stanowi załącznik nr 12 do SWZ. Wykonawca zobowiązany będzie w terminie 30 dni od podpisania umowy do dokonania odświeżenia oraz adaptacji stołówki. Wymagania dotyczące aranżacji stołówki: 1) Przestrzeń winna posiadać cechy przytulności, przypominającą kawiarnię, zamiast klasycznej stołówki. 2) Zastosowane materiały dekoracyjne, kolory ścian winny posiadać ciepłe barwy. 3) Do przestrzeni winna być wprowadzona roślinność, elementy drewniane, naturalne tekstury. 4) Sofy, krzesła i stoły powinny być wygodne, ale jednocześnie spełniać surowe wymagania higieniczne (łatwe do dezynfekcji). 5) Zastosowanie oświetlenia winno być nowoczesne, imitować oświetlenie naturalne słoneczne, jasne, ale nie "kliniczne". 6) Wyposażenie i dekoracje winny być spójne stylistycznie. 7) Strefa bufetowa powinna być czytelna i intuicyjna. 7. Wyżywienie musi odpowiadać normom żywieniowym zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zamkniętych zakładów służby zdrowia pod względem ilościowym i jakościowym, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z

późn. zm. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz być zgodne z aktualnymi wytycznymi Ministerstwa Zdrowia między innymi Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 w sprawie standardu organizacji żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. poz. 1780). 8. Posiłki powinny mieć zachowaną równowagę kwasowo – zasadową, zawierać węglowodany, białko zwierzęce (w tym białko z mleka), warzywa i owoce. Warzywa w formie surówek jak i sałatek powinny być w każdym posiłku (np. warzywa sezonowe – sałatę, pomidor, ogórek, kapustę kiszoną i inne). Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysoko-przetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.). 9. Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. 10. Posiłki będą wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (m.in. sosów, zup, konserw mięsnych, sałatek konserwowych itp.). Nie dopuszcza się wykonywania posiłków z półproduktów i produktów gotowych. 11. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków: 1) śniadanie składające się z zupy mlecznej drugiego dania – pieczywa mieszanego, masło/margaryna, wędliny, sera (twaróg lub/i ser żółty), dżemu i napoju gorącego: herbata, kawa, kakao, 2) obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki i kompotu. 3) kolacja składająca się z dania ciepłego lub zimnego, pieczywa mieszanego, masła/margaryny i wędliny, sery, pasty, napoju gorącego: herbata, kawa, kakao, 4) posiłek uzupełniający składający się z np. owoców, nabiału, soków, kanapek, wyrobów piekarniczych, kisielu, budyniu, koktajli, sałatek. 12. Podczas planowania jadłospisu należy uwzględnić wymagania 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 (Dz. U z 2025 r., poz. 1780), w szczególności wymagania pkt. 1 załącznika 1 do Rozporządzenia, który mówi: Podmiot leczniczy wykonujący działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne, zwany dalej "podmiotem", zapewnia pacjentowi, któremu udziela świadczeń zdrowotnych, wyżywienie odpowiednie do jego stanu zdrowia, uwzględniając wzorcowe wymagania dotyczące diet opublikowane przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra. 13. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględni sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców. 14. Z jadłospisu wyklucza się: 1) wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, 2) mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, 3) dosładzane pieczywo np. barwione karmelem. 15. Wędliny powinny mieć co najmniej 70-80% mięsa oraz nie zawierać wypełniaczy roślinnych lub zwierzęcych, takich jak np. MOM. 16. Więcej w dziale IV SWZ. Interne Kennung: ZM 11/230/2026

5.1.1. Zweck

Art des Auftrags: Dienstleistungen

Haupteinstufung (cpv): 55321000 Zubereitung von Mahlzeiten

Zusätzliche Einstufung (cpv): 55520000 Verpflegungsdienste

5.1.2. Erfüllungsort

Postanschrift: Ul. Bema 1

Stadt: Puławy

Postleitzahl: 24-100

Land, Gliederung (NUTS): Puławski (PL815)

Land: Polen

5.1.3. Geschätzte Dauer

Datum des Beginns: 01/06/2026

Laufzeit: 36 Monate

5.1.6. Allgemeine Informationen

Vorbehaltene Teilnahme:

Teilnahme ist nicht vorbehalten.

Die Namen und beruflichen Qualifikationen des zur Auftragsausführung eingesetzten

Personals sind anzugeben: Erforderlich für das Angebot

Auftragsvergabeprojekt nicht aus EU-Mitteln finanziert

Die Beschaffung fällt unter das Übereinkommen über das öffentliche Beschaffungswesen: ja

Diese Auftragsvergabe ist auch für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) geeignet: ja

5.1.9. Eignungskriterien

Quellen der Eignungskriterien: Auftragsunterlagen

5.1.10. Zuschlagskriterien

Kriterium:

Art: Preis

Bezeichnung: Cena brutto

Beschreibung: Kryterium „Cena brutto” będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru: $C = (\text{Cena brutto oferty najtańszej} / \text{Cena brutto oferty badanej}) * 100 \text{ pkt.}$ Maksymalna ilości pkt w ramach niniejszego kryterium - 100.

Kategorie des Gewicht-Zuschlagskriteriums: Gewichtung (Punkte, genau)

Zuschlagskriterium — Zahl: 100

5.1.11. Auftragsunterlagen

Sprachen, in denen die Auftragsunterlagen offiziell verfügbar sind: Polnisch

Frist für die Anforderung zusätzlicher Informationen: 21/04/2026

Internetadresse der Auftragsunterlagen: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

Ad-hoc-Kommunikationskanal:

Name: Panel komunikacyjny na stronie prowadzonego postępowania.

URL: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

5.1.12. Bedingungen für die Auftragsvergabe

Bedingungen für die Einreichung:

Elektronische Einreichung: Erforderlich

Adresse für die Einreichung: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-efc3d55c-f1b4-4e1a-9561-e1460d409f4b>

Sprachen, in denen Angebote oder Teilnahmeanträge eingereicht werden können: Polnisch

Elektronischer Katalog: Nicht zulässig

Fortgeschrittene oder qualifizierte elektronische Signatur oder Siegel (im Sinne der Verordnung (EU) Nr 910/2014) erforderlich

Varianten: Nicht zulässig

Die Bieter können mehrere Angebote einreichen: Nicht zulässig

Beschreibung der finanziellen Sicherheit: Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości: 100.000,00 zł. Szczegółowe kwestie związane z wadium reguluje dział XIII SWZ.

Frist für den Eingang der Angebote: 05/05/2026 10:00:00 (UTC+02:00) Osteuropäische Zeit, Mitteleuropäische Sommerzeit

publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej. 3. Więcej informacji o terminach odwołań zawartych jest w art. 515 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

Organisation, die zusätzliche Informationen über das Vergabeverfahren bereitstellt:

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation, die einen Offline-Zugang zu den Vergabeunterlagen bereitstellt: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation, die weitere Informationen für die Nachprüfungsverfahren bereitstellt: Krajowa Izba Odwoławcza

Organisation, die Teilnahmeanträge entgegennimmt: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation, die Angebote bearbeitet: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

8. Organisationen

8.1. ORG-0001

Offizielle Bezeichnung: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Registrierungsnummer: NIP: 7162238942

Registrierungsnummer: REGON: 431205731

Postanschrift: ul. Bema 1

Stadt: Puławy

Postleitzahl: 24-100

Land, Gliederung (NUTS): Puławski (PL815)

Land: Polen

E-Mail: zp@szpitalpulawy.pl

Telefon: +48814502389

Internetadresse: <https://www.szpitalpulawy.pl>

Rollen dieser Organisation:

Beschaffer

Organisation, die zusätzliche Informationen über das Vergabeverfahren bereitstellt

Organisation, die einen Offline-Zugang zu den Vergabeunterlagen bereitstellt

Organisation, die Teilnahmeanträge entgegennimmt

Organisation, die Angebote bearbeitet

8.1. ORG-0002

Offizielle Bezeichnung: Krajowa Izba Odwoławcza

Registrierungsnummer: 5262239325

Postanschrift: ul. Postępu 17a

Stadt: Warszawa

Postleitzahl: 02-676

Land, Gliederung (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Land: Polen

E-Mail: odwolania@uzp.gov.pl

Telefon: +48224587801

Fax: +48224587800

Internetadresse: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Rollen dieser Organisation:

Überprüfungsstelle

Organisation, die weitere Informationen für die Nachprüfungsverfahren bereitstellt

8.1. ORG-0003

Offizielle Bezeichnung: Publications Office of the European Union

Registrierungsnummer: PUBL

Stadt: Luxembourg

Postleitzahl: 2417

Land, Gliederung (NUTS): Luxembourg (LU000)

Land: Luxemburg

E-Mail: ted@publications.europa.eu

Telefon: +352 29291

Internetadresse: <https://op.europa.eu>

Rollen dieser Organisation:

TED eSender

8.1. ORG-0004

Offizielle Bezeichnung: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Registrierungsnummer: NIP 526-288-36-64

Postanschrift: ul. Hoża 76/78

Stadt: Warszawa

Postleitzahl: 00-682

Land, Gliederung (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Land: Polen

E-Mail: kancelaria@prokuratoria.gov.pl

Telefon: +48226958504

Internetadresse: <https://www.gov.pl/web/sp-prokuratoria/>

Rollen dieser Organisation:

Schlichtungsstelle

Informationen zur Bekanntmachung

Kennung/Fassung der Bekanntmachung: bb9fc616-af84-458a-bda6-4e0cecaed30a - 02

Formulartyp: Wettbewerb

Art der Bekanntmachung: Auftrags- oder Konzessionsbekanntmachung – Standardregelung

Unterart der Bekanntmachung: 16

Datum der Übermittlung der Bekanntmachung: 26/03/2026 08:30:08 (UTC+01:00)

Mitteuropäische Zeit, Westeuropäische Sommerzeit

Sprachen, in denen diese Bekanntmachung offiziell verfügbar ist: Polnisch

Veröffentlichungsnummer der Bekanntmachung: 211911-2026

ABl. S – Nummer der Ausgabe: 61/2026

Datum der Veröffentlichung: 27/03/2026