

551321-2026 - Result

Poland – Meal-preparation services – Świadczenie usług przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej

OJ S 152/2026 10/08/2026

**Contract or concession award notice – standard regime
Services**

1. Buyer

1.1. Buyer

Official name: Beskidzkie Centrum Onkologii- Szpital Miejski im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej.

Email: zam.publiczne@onkologia.bielsko.pl

Legal type of the buyer: Body governed by public law, controlled by a regional authority

Activity of the contracting authority: Health

2. Procedure

2.1. Procedure

Title: Świadczenie usług przygotowania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej

Description: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku – Białej leczących się w obiektach mieszczących się przy ul. Wyzwolenia 18, ul. Wyspiańskiego 21 oraz ul. E. Plater 17 z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 5 do SWZ.

Procedure identifier: 46c9af68-b20a-4ecc-a6d2-6d6f0becc855

Previous notice: 279182-2026

Internal identifier: DZP.271.14.2026

Type of procedure: Open

The procedure is accelerated: no

2.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Services

Main classification (cpv): 55321000 Meal-preparation services

Additional classification (cpv): 55520000 Catering services

2.1.2. Place of performance

Postal address: ul. Wyzwolenia 18 ul. Wyspiańskiego 21, ul. E.Plater 17

Town: Bielsko-Biała

Postcode: 43-300

Country subdivision (NUTS): Bielski (PL225)

Country: Poland

Additional information: brak

2.1.3. Value

Estimated value excluding VAT: 11 246 500,00 PLN

2.1.4. General information

Legal basis:

Other

przetarg nieograniczony art. 132 ustawy Prawo zamówień publicznych -

5. Lot

5.1. Lot: LOT-0003

Title: Zadanie/Część nr 1

Description: Świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku – Białej leczących się w obiektach mieszczących się przy ul. Wyzwolenia 18 z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych

Internal identifier: DZP.271.14.2026 zadanie nr 1

5.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Services

Main classification (cpv): 55321000 Meal-preparation services

Additional classification (cpv): 55520000 Catering services

5.1.2. Place of performance

Postal address: ulica Wyzwolenia 18

Town: Bielsko-Biała

Postcode: 43-300

Country subdivision (NUTS): Bielski (PL225)

Country: Poland

5.1.3. Estimated duration

Duration: 3 Years

5.1.5. Value

Estimated value excluding VAT: 3 471 100,00 PLN

5.1.6. General information

Procurement Project not financed with EU Funds.

Additional information: 1. Ponadto o udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy, którzy: a) wykażą brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1–6 ustawy Pzp oraz art. 7 pkt 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. 2. Oświadczenia i dokumenty, które wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty: 2.1. Wypełniony formularz oferty – załącznik nr 1 do SWZ; 2.2. Wypełniony szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 5 do SWZ; 2.3. Wypełniony formularz asortymentowo – cenowy – załącznik nr 6 do SWZ; 2.4. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - udzielone osobom nie wymienionym w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, a reprezentującym Wykonawcę, w szczególności poprzez podpisywanie/poświadczanie dokumentów składających się na ofertę oraz innych składanych w toku postępowania. 2.5. Zobowiązanie innego podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – dotyczy Wykonawców, którzy w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale VIII pkt 1 ppkt 3) oraz ppkt 4) SWZ polegają na zdolnościach innych podmiotów. 2.6. Dokument

potwierdzający wniesienie wadium w formie i na zasadach określonych w SWZ. 2.7.

Przedmiotowe środki dowodowe o których mowa w rozdziale V SWZ tj. 2.7.1. Oświadczenie potwierdzające, że dostarczane posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze. 2.7.2. Oświadczenie potwierdzające, że wszyscy pracownicy biorący udział w wykonywaniu zamówienia posiadają aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne. 2.7.3. Oświadczenie potwierdzające posiadanie aktualnego certyfikatu HACCP lub innych procedur opracowanych na podstawie zasad HACCP. 2.7.4. Oświadczenie Wykonawcy, że zachowa ciągłość dostaw posiłków w przypadku zdarzeń losowych. 2.7.5. Oświadczenie wykonawcy, że usługi świadczone będą zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz. 594 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem, przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) objętych rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych oraz z koniecznością przekazywania konsumentom pełnej informacji o wartości odżywczej produktu i występujących alergenach na podstawie Rozporządzenia Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności; 2.7.6. Oświadczenie potwierdzające, że odpady pokonsumpcyjne zostaną odebrane co najmniej 1 x dziennie podmiot posiadający uprawnienia do odbioru i transportu odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić umowę z firmą, która dysponuje pozwoleniem na transport i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, a także dostarczać dokumenty potwierdzające utylizację odpadów; 2.7.7. Oświadczenie potwierdzające, że dostarczane posiłki będą przygotowywane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi stosowanych przez niego diet, gramatury, kaloryczności i wartości odżywczych produktów, sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych, różnorodności doboru dozwolonych w danej diecie produktów oraz różnorodności technik kulinarnych, uwzględnienia wykazu dodatków do żywności mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji; 2.7.8. Oświadczenia potwierdzającego zapewnienie pełnowartościowego zamiennika produktów zwierzęcych dla wegetarian (bez ryb i wegan). 2.7.9. Oświadczenia potwierdzającego uwzględnienie specjalnego jadłospisu z potrawami tradycyjnymi, z uwzględnieniem dodatków cukierniczych w dni świąteczne, takie jak: Sylwester/Nowy Rok, Tłusty czwartek, Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielka Sobota, Wielkanoc (Niedziela i Poniedziałek Wielkanocny), 1 maj, Święto Konstytucji 3 maja, Boże Ciało, Wszystkich Świętych, Święto Niepodległości, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia oraz uwzględnienia w Wigilię Bożego Narodzenia kolacji na ciepło oraz obligatoryjnie zaplanowanego jadłospisu. 2.7.10. Trasa/ mapa dojazdu na potwierdzenie podanej w oświadczeniu (załącznik nr 1 do SWZ) odległości jaką dzieli podany przez Wykonawcę zakład od budynku Zamawiającego; 2.7.11. Oświadczenie potwierdzające, że posiłki będą dostarczane z zakładu zlokalizowanego w odległości nie większej niż 55 km od obiektów Zamawiającego w zadaniu/pakiecie na który składa ofertę Wykonawca. 2.8. Oświadczenie o braku zaistnienia przesłanki przewidzianej w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022r. 2.9. Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, składany jest w oddzielnym pliku i oznaczony nazwą „tajemnica przedsiębiorstwa”. 2.10. W przypadku zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że zastrzeżone informacje spełniają przesłanki określone w art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, poprzez złożenie stosownego uzasadnienia. 3. Na potwierdzenie spełnienia warunków o których mowa w pkt 5.1.9. "Kryteria kwalifikacji" należy

złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dokumenty których mowa w pkt 5.1.9." Kryteria kwalifikacji". 4. W celu wykazania brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia należy złożyć w wyznaczonym przez zamawiającego terminie następujące dokumenty i oświadczenia: 1.1. informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; 1.2. informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy pzp, dotyczącą orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; 1.3. oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej; 1.4. oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w: a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy pzp; b) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy pzp; 1.5. oświadczenie własne wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r. poz. 835)

5.1.10. Award criteria

Criterion:

Type: Price

Name: Cena brutto przedmiotu zamówienia

Description: W zakresie kryterium nr 1) – „Cena brutto przedmiotu zamówienia (C)”: komisja dokona oceny wg wzoru: Oferta najtańsza otrzyma 80 punktów. Pozostałe proporcjonalnie mniej, według formuły: $Cn/Cb \times 100 \times 80 \% = \text{ilość punktów}$ gdzie: Cn – najniższa cena oferty brutto przedmiotu zamówienia spośród ocenianych ofert, Cb – cena oferty brutto przedmiotu zamówienia oferty badanej, 100 – wskaźnik stały, 80 % – procentowe znaczenie kryterium ceny oferty brutto przedmiotu zamówienia.

Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)

Award criterion number: 80

Criterion:

Type: Quality

Name: Jakość wykonywanej usługi

Description: W zakresie kryterium nr 2): – „Jakość dostarczanych posiłków” punkty zostaną przyznane na podstawie podkryteriów: a) bezpośredni monitoring pracy na kuchni podczas przygotowania i wydawania posiłków prowadzony przez dietetyka, tj. osobę, która ukończyła studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku dietetyka albo która ukończyła studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku innym niż dietetyka i posiada dyplom ukończenia szkoły (szkoły policealnej, technikum, studiów podyplomowych lub studium) z zakresu dietetyki lub gastronomii oraz z 2-letnim doświadczeniem w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej przez 7 dni w tygodniu – 4 pkt (%); b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego – 14 pkt (%); c) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP, wystawionymi przez jednostkę certyfikującą – 2 pkt (%); Pod pojęciem innych certyfikatów Zamawiający rozumie certyfikaty systemów zarządzania

jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskowego lub równoważne, wydane przez akredytowaną jednostkę certyfikującą, w szczególności takie jak: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, IFS Food, BRCGS, Food Safety lub inne równoważne. a) Zapewnienie dodatkowego dietetyka 4 pkt (4 %); Zamawiający przyzna punkty za zapewnienie dodatkowej osoby pełniącej funkcję dietetyka ponad wymagane minimum określone w warunkach udziału w postępowaniu. Przez dietetyka Zamawiający rozumie osobę, która ukończyła studia wyższe (licencjackie lub magisterskie) na kierunku dietetyka albo ukończyła studia wyższe na innym kierunku oraz posiada kwalifikacje z zakresu dietetyki lub żywienia, a także co najmniej 2-letnie doświadczenie w nadzorowaniu przygotowywania posiłków dla podmiotów leczniczych, uzdrowisk lub domów pomocy społecznej. Punktacja: • brak zapewnienia dodatkowego dietetyka – 0 pkt ; • zapewnienie co najmniej 1 dodatkowego dietetyka – 4 pkt; W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym, w przypadku braku złożenia oświadczenia Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium; b) Odległość zakładu (kuchni) od obiektu Zamawiającego – maks. 14 pkt (14%); Zamawiający będzie ocenił odległość pomiędzy zakładem, w którym przygotowywane będą posiłki, a miejscem ich wydawania, tj. ul. Wyzwolenia 18.; Punktacja: • do 25 km – 14 pkt ; • od 26 km do 40 km – 10 pkt ; • od 41 km do 55 km – 6 pkt; W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym wraz z trasą/ mapką dojazdu na potwierdzenie podanej w oświadczeniu odległości jaką dzieli podany przez Wykonawcę zakład od budynku. W przypadku braku złożenia oświadczenia oraz mapki Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium.; c) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami poza HACCP; Punktacja: • brak dodatkowych certyfikatów poza HACCP wystawionych przez jednostkę certyfikującą – 0 pkt; • posiadanie co najmniej 1 dodatkowego certyfikatu poza HACCP wystawionego przez jednostkę certyfikującą – 2 pkt; Pod pojęciem innych certyfikatów Zamawiający rozumie certyfikaty systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskowego lub równoważne, wydane przez akredytowaną jednostkę certyfikującą, w szczególności takie jak: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, IFS Food, BRCGS, Food Safety lub inne równoważne. W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym, oraz załącza do oferty certyfikaty podlegające ocenie. W przypadku braku złożenia oświadczenia oraz certyfikatów Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium.; 3. Uzasadnienie kryteriów Jakość dostarczanych posiłków zależy w szczególności od właściwego nadzoru nad procesem przygotowania żywienia oraz organizacji procesu dostaw. Zapewnienie dodatkowego dietetyka wpływa na prawidłowe bilansowanie diet, dobór produktów, kontrolę procesu technologicznego oraz jakość końcową posiłków. Odległość zakładu produkcyjnego od miejsca wydawania posiłków wpływa na warunki transportu, w tym utrzymanie właściwej temperatury, świeżości oraz walorów organoleptycznych posiłków. 4. Postanowienia dodatkowe Ocena w kryterium jakości zostanie dokonana na podstawie danych wskazanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tym kryterium wynosi 20 pkt. Osoby wskazane przez Wykonawcę w ramach kryterium jakości podlegają wykazaniu w wykazie osób oraz będą uczestniczyć w realizacji zamówienia przez cały okres jego trwania. W przypadku składania oferty na więcej niż jedną część zamówienia i wskazania tej samej osoby, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić jej rzeczywisty udział w realizacji każdej z części. Zmiana osoby wskazanej w ramach kryterium jest dopuszczalna wyłącznie za zgodą Zamawiającego, pod warunkiem że nowa osoba spełnia wymagania nie gorsze niż osoba pierwotnie wskazana. Przy stosowaniu wzorów matematycznych wyniki obliczeń będą uwzględniane do dwóch miejsc po przecinku, a zaokrąglenia będą przyjmowane zgodnie z ogólnie obowiązującymi zasadami matematycznymi. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów. Uwaga: Zamawiający przypomina, że wymaga aby zakład w którym

przygotowywane będą posiłki dla pacjentów zlokalizowany był w odległości nie większej niż 55 km od obiektów Zamawiającego w zadaniu/pakiecie na który składa ofertę Wykonawca. W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę zakładu w którym przygotowywane będą posiłki dla pacjentów znajdującego się w odległości większej niż 55 km od budynków Zamawiającego, oferta wykonawcy zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust.1 pkt 5 ustawy Pzp, jako niezgodna z warunkami zamówienia. Liczba punktów jaką można maksymalnie otrzymać w ramach kryterium nr 2 - 20 pkt (20 %)
Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)
Award criterion number: 20

5.1.15. Techniques

Framework agreement:

No framework agreement

Information about the dynamic purchasing system:

No dynamic purchase system

5.1.16. Further information, mediation and review

Review organisation: Krajowa Izba Odwoławcza

Information about review deadlines: Termin na wniesienie odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej określa art. 515 ustawy Prawo zamówień publicznych

5.1. Lot: LOT-0004

Title: Zadanie/Część nr 2

Description: świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku – Białej leczących się w obiektach mieszczących się przy ul. Wyspiańskiego 21 z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych

Internal identifier: DZP.271.14.2026 zadanie nr 2

5.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Services

Main classification (cpv): 55321000 Meal-preparation services

Additional classification (cpv): 55520000 Catering services

5.1.2. Place of performance

Postal address: ulica Wyspiańskiego 21

Town: Bielsko-Biała

Postcode: 43-300

Country subdivision (NUTS): Bielski (PL225)

Country: Poland

5.1.3. Estimated duration

Duration: 3 Years

5.1.5. Value

Estimated value excluding VAT: 5 260 100,00 PLN

5.1.6. General information

Procurement Project not financed with EU Funds.

Additional information: 1. Ponadto o udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy, którzy: a) wykażą brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1–6 ustawy Pzp oraz art. 7 pkt 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na

Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. 2. Oświadczenia i dokumenty, które wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty: 2.1. Wypełniony formularz oferty – załącznik nr 1 do SWZ; 2.2. Wypełniony szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 5 do SWZ; 2.3. Wypełniony formularz asortymentowo – cenowy – załącznik nr 6 do SWZ; 2.4. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - udzielone osobom nie wymienionym w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, a reprezentującym Wykonawcę, w szczególności poprzez podpisywanie/poświadczanie dokumentów składających się na ofertę oraz innych składanych w toku postępowania. 2.5. Zobowiązanie innego podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – dotyczy Wykonawców, którzy w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale VIII pkt 1 ppkt 3) oraz ppkt 4) SWZ polegają na zdolnościach innych podmiotów. 2.6. Dokument potwierdzający wniesienie wadium w formie i na zasadach określonych w SWZ. 2.7. Przedmiotowe środki dowodowe o których mowa w rozdziale V SWZ tj. 2.7.1. Oświadczenie potwierdzające, że dostarczane posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze. 2.7.2. Oświadczenie potwierdzające, że wszyscy pracownicy biorący udział w wykonywaniu zamówienia posiadają aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne. 2.7.3. Oświadczenie potwierdzające posiadanie aktualnego certyfikatu HACCP lub innych procedur opracowanych na podstawie zasad HACCP. 2.7.4. Oświadczenie Wykonawcy, że zachowa ciągłość dostaw posiłków w przypadku zdarzeń losowych. 2.7.5. Oświadczenie wykonawcy, że usługi świadczone będą zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz. 594 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem, przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) objętych rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych oraz z koniecznością przekazywania konsumentom pełnej informacji o wartości odżywczej produktu i występujących alergenach na podstawie Rozporządzenia Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności; 2.7.6. Oświadczenie potwierdzające, że odpady pokonsumpcyjne zostaną odebrane co najmniej 1 x dziennie podmiot posiadający uprawnienia do odbioru i transportu odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić umowę z firmą, która dysponuje pozwoleniem na transport i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, a także dostarczać dokumenty potwierdzające utylizację odpadów; 2.7.7. Oświadczenie potwierdzające, że dostarczane posiłki będą przygotowywane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi stosowanych przez niego diet, gramatury, kaloryczności i wartości odżywczych produktów, sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych, różnorodności doboru dozwolonych w danej diecie produktów oraz różnorodności technik kulinarnych, uwzględnienia wykazu dodatków do żywności mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji; 2.7.8. Oświadczenia potwierdzającego zapewnienie pełnowartościowego zamiennika produktów zwierzęcych dla wegetarian (bez ryb i wegan). 2.7.9. Oświadczenia potwierdzającego uwzględnienie specjalnego jadłospisu z potrawami tradycyjnymi, z uwzględnieniem dodatków cukierniczych w dni świąteczne, takie jak: Sylwester/Nowy Rok, Tłusty czwartek, Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielka Sobota, Wielkanoc (Niedziela i Poniedziałek Wielkanocny), 1 maj, Święto Konstytucji 3 maja, Boże Ciało, Wszystkich Świętych, Święto Niepodległości, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia oraz uwzględnienia w Wigilię Bożego Narodzenia kolacji na ciepło oraz obligatoryjnie zaplanowanego jadłospisu. 2.7.10. Trasa/ mapa dojazdu na potwierdzenie podanej w oświadczeniu (załącznik nr 1 do SWZ) odległości jaką dzieli podany przez Wykonawcę zakład

od budynku Zamawiającego; 2.7.11. Oświadczenie potwierdzające, że posiłki będą dostarczane z zakładu zlokalizowanego w odległości nie większej niż 55 km od obiektów Zamawiającego w zadaniu/pakiecie na który składa ofertę Wykonawca. 2.8. Oświadczenie o braku zaistnienia przesłanki przewidzianej w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022r. 2.9. Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, składany jest w oddzielnym pliku i oznaczony nazwą „tajemnica przedsiębiorstwa”. 2.10. W przypadku zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że zastrzeżone informacje spełniają przesłanki określone w art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, poprzez złożenie stosownego uzasadnienia. 3. Na potwierdzenie spełnienia warunków o których mowa w pkt 5.1.9. "Kryteria kwalifikacji" należy złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dokumenty których mowa w pkt 5.1.9. "Kryteria kwalifikacji". 4. W celu wykazania brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia należy złożyć w wyznaczonym przez zamawiającego terminie następujące dokumenty i oświadczenia: 1.1. informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; 1.2. informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy pzp, dotyczącą orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; 1.3. oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej; 1.4. oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w: a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy pzp; b) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy pzp; 1.5. oświadczenie własne wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r. poz. 835)

5.1.10. Award criteria

Criterion:

Type: Price

Name: Cena brutto przedmiotu zamówienia

Description: W zakresie kryterium nr 1) – „Cena brutto przedmiotu zamówienia (C)”: komisja dokona oceny wg wzoru: $\text{Oferta najtańsza otrzyma 80 punktów. Pozostałe proporcjonalnie mniej, według formuły: } Cn/Cb \times 100 \times 80 \% = \text{ilość punktów}$ gdzie: Cn – najniższa cena oferty brutto przedmiotu zamówienia spośród ocenianych ofert, Cb – cena oferty brutto przedmiotu zamówienia oferty badanej, 100 – wskaźnik stały, 80 % – procentowe znaczenie kryterium ceny oferty brutto przedmiotu zamówienia.

Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)

Award criterion number: 80

Criterion:

Type: Quality

Name: Jakość wykonywanej usługi

Description: W zakresie kryterium nr 2): „Jakość dostarczanych posiłków” punkty zostaną przyznane na podstawie podkryteriów: a) bezpośredni monitoring pracy na kuchni podczas przygotowania i wydawania posiłków prowadzony przez dietetyka, tj. osobę, która ukończyła studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku dietetyka albo która ukończyła studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku innym niż dietetyka i posiada dyplom ukończenia szkoły (szkoły policealnej, technikum, studiów podyplomowych lub studium) z zakresu dietetyki lub gastronomii oraz z 2-letnim doświadczeniem w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej przez 7 dni w tygodniu – 4 pkt (%); b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego – 14 pkt (%); c) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP, wystawionymi przez jednostkę certyfikującą – 2 pkt (%); Pod pojęciem innych certyfikatów Zamawiający rozumie certyfikaty systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskowego lub równoważne, wydane przez akredytowaną jednostkę certyfikującą, w szczególności takie jak: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, IFS Food, BRCGS, Food Safety lub inne równoważne. a) Zapewnienie dodatkowego dietetyka 4 pkt (4 %); Zamawiający przyzna punkty za zapewnienie dodatkowej osoby pełniącej funkcję dietetyka ponad wymagane minimum określone w warunkach udziału w postępowaniu. Przez dietetyka Zamawiający rozumie osobę, która ukończyła studia wyższe (licencjackie lub magisterskie) na kierunku dietetyka albo ukończyła studia wyższe na innym kierunku oraz posiada kwalifikacje z zakresu dietetyki lub żywienia, a także co najmniej 2-letnie doświadczenie w nadzorowaniu przygotowywania posiłków dla podmiotów leczniczych, uzdrowisk lub domów pomocy społecznej. Punktacja: • brak zapewnienia dodatkowego dietetyka – 0 pkt ; • zapewnienie co najmniej 1 dodatkowego dietetyka – 4 pkt; W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym, w przypadku braku złożenia oświadczenia Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium.; b) Odległość zakładu (kuchni) od obiektu Zamawiającego – maks. 14 pkt (14%); Zamawiający będzie ocenił odległość pomiędzy zakładem, w którym przygotowywane będą posiłki, a miejscem ich wydawania, tj. ul. Wyzwolenia 18;. Punktacja: • do 25 km – 14 pkt ; • od 26 km do 40 km – 10 pkt ; • od 41 km do 55 km – 6 pkt; W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym wraz z trasą/mapką dojazdu na potwierdzenie podanej w oświadczeniu odległości jaką dzieli podany przez Wykonawcę zakład od budynku. W przypadku braku złożenia oświadczenia oraz mapki Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium.; c) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami poza HACCP; Punktacja: • brak dodatkowych certyfikatów poza HACCP wystawionych przez jednostkę certyfikującą – 0 pkt ; • posiadanie co najmniej 1 dodatkowego certyfikatu poza HACCP wystawionego przez jednostkę certyfikującą – 2 pkt; Pod pojęciem innych certyfikatów Zamawiający rozumie certyfikaty systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskowego lub równoważne, wydane przez akredytowaną jednostkę certyfikującą, w szczególności takie jak: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, IFS Food, BRCGS, Food Safety lub inne równoważne. W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym, oraz załącza do oferty certyfikaty podlegające ocenie. W przypadku braku złożenia oświadczenia oraz certyfikatów Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium.; 3. Uzasadnienie kryteriów Jakość dostarczanych posiłków zależy w szczególności od właściwego nadzoru nad procesem przygotowania żywienia oraz organizacji procesu dostaw. Zapewnienie dodatkowego dietetyka wpływa na prawidłowe bilansowanie diet, dobór produktów, kontrolę procesu technologicznego oraz jakość końcową posiłków. Odległość zakładu produkcyjnego od miejsca wydawania posiłków wpływa na warunki transportu, w tym utrzymanie właściwej temperatury, świeżości oraz walorów organoleptycznych posiłków. 4. Postanowienia

dotatkowe Ocena w kryterium jakości zostanie dokonana na podstawie danych wskazanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tym kryterium wynosi 20 pkt. Osoby wskazane przez Wykonawcę w ramach kryterium jakości podlegają wykazaniu w wykazie osób oraz będą uczestniczyć w realizacji zamówienia przez cały okres jego trwania. W przypadku składania oferty na więcej niż jedną część zamówienia i wskazania tej samej osoby, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić jej rzeczywisty udział w realizacji każdej z części. Zmiana osoby wskazanej w ramach kryterium jest dopuszczalna wyłącznie za zgodą Zamawiającego, pod warunkiem że nowa osoba spełnia wymagania nie gorsze niż osoba pierwotnie wskazana. Przy stosowaniu wzorów matematycznych wyniki obliczeń będą uwzględniane do dwóch miejsc po przecinku, a zaokrąglenia będą przyjmowane zgodnie z ogólnie obowiązującymi zasadami matematycznymi. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów. Uwaga: Zamawiający przypomina, że wymaga aby zakład w którym przygotowywane będą posiłki dla pacjentów zlokalizowany był w odległości nie większej niż 55 km od obiektów Zamawiającego w zadaniu/pakiecie na który składa ofertę Wykonawca. W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę zakładu w którym przygotowywane będą posiłki dla pacjentów znajdującego się w odległości większej niż 55 km od budynków Zamawiającego, oferta wykonawcy zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust.1 pkt 5 ustawy Pzp, jako niezgodna z warunkami zamówienia. Liczba punktów jaką można maksymalnie otrzymać w ramach kryterium nr 2 - 20 pkt (20 %)
Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)
Award criterion number: 20

5.1.15. Techniques

Framework agreement:

No framework agreement

Information about the dynamic purchasing system:

No dynamic purchase system

5.1.16. Further information, mediation and review

Review organisation: Krajowa Izba Odwoławcza

Information about review deadlines: Termin na wniesienie odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej określa art. 515 ustawy Prawo zamówień publicznych

5.1. Lot: LOT-0005

Title: Zadanie/Część nr 3

Description: świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennego wyżywienia dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku – Białej leczących się w obiekcie mieszczącym się przy ul. E. Plater 17 z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych

Internal identifier: DZP.271.14.2026 zadanie nr 3

5.1.1. Purpose

Main nature of the contract: Services

Main classification (cpv): 55321000 Meal-preparation services

Additional classification (cpv): 55520000 Catering services

5.1.2. Place of performance

Postal address: ulica Emilii Plater 17

Town: Bielsko-Biała

Postcode: 43-300

Country subdivision (NUTS): Bielski (PL225)

Country: Poland

5.1.3. Estimated duration

Duration: 3 Years

5.1.5. Value

Estimated value excluding VAT: 2 515 300,00 PLN

5.1.6. General information

Procurement Project not financed with EU Funds.

Additional information: 1. Ponadto o udzielenie zamówienia ubiegać się mogą wykonawcy, którzy: a) wykażą brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1–6 ustawy Pzp oraz art. 7 pkt 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego. 2. Oświadczenia i dokumenty, które wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty: 2.1. Wypełniony formularz oferty – załącznik nr 1 do SWZ; 2.2. Wypełniony szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 5 do SWZ; 2.3. Wypełniony formularz asortymentowo – cenowy – załącznik nr 6 do SWZ; 2.4. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - udzielone osobom nie wymienionym w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, a reprezentującym Wykonawcę, w szczególności poprzez podpisywanie/poświadczanie dokumentów składających się na ofertę oraz innych składanych w toku postępowania. 2.5. Zobowiązanie innego podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – dotyczy Wykonawców, którzy w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale VIII pkt 1 ppkt 3) oraz ppkt 4) SWZ polegają na zdolnościach innych podmiotów. 2.6. Dokument potwierdzający wniesienie wadium w formie i na zasadach określonych w SWZ. 2.7. Przedmiotowe środki dowodowe o których mowa w rozdziale V SWZ tj. 2.7.1. Oświadczenie potwierdzające, że dostarczane posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze. 2.7.2. Oświadczenie potwierdzające, że wszyscy pracownicy biorący udział w wykonywaniu zamówienia posiadają aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne. 2.7.3. Oświadczenie potwierdzające posiadanie aktualnego certyfikatu HACCP lub innych procedur opracowanych na podstawie zasad HACCP. 2.7.4. Oświadczenie Wykonawcy, że zachowa ciągłość dostaw posiłków w przypadku zdarzeń losowych. 2.7.5. Oświadczenie wykonawcy, że usługi świadczone będą zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz. 594 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem, przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) objętych rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych oraz z koniecznością przekazywania konsumentom pełnej informacji o wartości odżywczej produktu i występujących alergenach na podstawie Rozporządzenia Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności; 2.7.6. Oświadczenie potwierdzające, że odpady pokonsumpcyjne zostaną odebrane co najmniej 1 x dziennie podmiot posiadający uprawnienia do odbioru i transportu odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić umowę z firmą, która dysponuje pozwoleniem na transport i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, a także dostarczać dokumenty potwierdzające utylizację odpadów; 2.7.7. Oświadczenie potwierdzające, że dostarczane posiłki będą przygotowywane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi stosowanych przez niego diet, gramatury,

kaloryczności i wartości odżywczych produktów, sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych, różnorodności doboru dozwolonych w danej diecie produktów oraz różnorodności technik kulinarnych, uwzględnienia wykazu dodatków do żywności mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji; 2.7.8. Oświadczenia potwierdzającego zapewnienie pełnowartościowego zamiennika produktów zwierzęcych dla wegetarian (bez ryb i wegan). 2.7.9. Oświadczenia potwierdzającego uwzględnienie specjalnego jadłospisu z potrawami tradycyjnymi, z uwzględnieniem dodatków cukierniczych w dni świąteczne, takie jak: Sylwester/Nowy Rok, Tłusty czwartek, Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielka Sobota, Wielkanoc (Niedziela i Poniedziałek Wielkanocny), 1 maj, Święto Konstytucji 3 maja, Boże Ciało, Wszystkich Świętych, Święto Niepodległości, Wigilię i Święta Bożego Narodzenia oraz uwzględnienia w Wigilię Bożego Narodzenia kolacji na ciepło oraz obligatoryjnie zaplanowanego jadłospisu. 2.7.10. Trasa/ mapa dojazdu na potwierdzenie podanej w oświadczeniu (załącznik nr 1 do SWZ) odległości jaką dzieli podany przez Wykonawcę zakład od budynku Zamawiającego; 2.7.11. Oświadczenie potwierdzające, że posiłki będą dostarczane z zakładu zlokalizowanego w odległości nie większej niż 55 km od obiektów Zamawiającego w zadaniu/pakiecie na który składa ofertę Wykonawca. 2.8. Oświadczenie o braku zaistnienia przesłanki przewidzianej w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022r. 2.9. Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, składany jest w oddzielnym pliku i oznaczony nazwą „tajemnica przedsiębiorstwa”. 2.10. W przypadku zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że zastrzeżone informacje spełniają przesłanki określone w art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, poprzez złożenie stosownego uzasadnienia. 3. Na potwierdzenie spełnienia warunków o których mowa w pkt 5.1.9. "Kryteria kwalifikacji" należy złożyć w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dokumenty których mowa w pkt 5.1.9. "Kryteria kwalifikacji". 4. W celu wykazania brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia należy złożyć w wyznaczonym przez zamawiającego terminie następujące dokumenty i oświadczenia: 1.1. informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; 1.2. informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy pzp, dotyczącą orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; 1.3. oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej; 1.4. oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w: a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy pzp; b) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy pzp; 1.5. oświadczenie własne wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022r. poz. 835)

5.1.10. Award criteria

Criterion:

Type: Price

Name: Cena brutto przedmiotu zamówienia

Description: W zakresie kryterium nr 1) – „Cena brutto przedmiotu zamówienia (C)”: komisja dokona oceny wg wzoru: Oferta najtańsza otrzyma 80 punktów. Pozostałe proporcjonalnie mniej, według formuły: $Cn/Cb \times 100 \times 80 \% = \text{ilość punktów}$ gdzie: Cn – najniższa cena oferty brutto przedmiotu zamówienia spośród ocenianych ofert, Cb – cena oferty brutto przedmiotu zamówienia oferty badanej, 100 – wskaźnik stały, 80 % – procentowe znaczenie kryterium ceny oferty brutto przedmiotu zamówienia.

Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)

Award criterion number: 80

Criterion:

Type: Quality

Name: Jakość wykonywanej usługi

Description: W zakresie kryterium nr 2): „Jakość dostarczanych posiłków” punkty zostaną przyznane na podstawie podkryteriów: a) bezpośredni monitoring pracy na kuchni podczas przygotowania i wydawania posiłków prowadzony przez dietetyka, tj. osobę, która ukończyła studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku dietetyka albo która ukończyła studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku innym niż dietetyka i posiada dyplom ukończenia szkoły (szkoły policealnej, technikum, studiów podyplomowych lub studium) z zakresu dietetyki lub gastronomii oraz z 2-letnim doświadczeniem w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej przez 7 dni w tygodniu – 4 pkt (%); b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego – 14 pkt (%); c) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP, wystawionymi przez jednostkę certyfikującą – 2 pkt (%); Pod pojęciem innych certyfikatów Zamawiający rozumie certyfikaty systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskowego lub równoważne, wydane przez akredytowaną jednostkę certyfikującą, w szczególności takie jak: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, IFS Food, BRCGS, Food Safety lub inne równoważne; a) Zapewnienie dodatkowego dietetyka 4 pkt (4 %); Zamawiający przyzna punkty za zapewnienie dodatkowej osoby pełniącej funkcję dietetyka ponad wymagane minimum określone w warunkach udziału w postępowaniu.; Przez dietetyka Zamawiający rozumie osobę, która ukończyła studia wyższe (licencjackie lub magisterskie) na kierunku dietetyka albo ukończyła studia wyższe na innym kierunku oraz posiada kwalifikacje z zakresu dietetyki lub żywienia, a także co najmniej 2-letnie doświadczenie w nadzorowaniu przygotowywania posiłków dla podmiotów leczniczych, uzdrowisk lub domów pomocy społecznej.; Punktacja: • brak zapewnienia dodatkowego dietetyka – 0 pkt; • zapewnienie co najmniej 1 dodatkowego dietetyka – 4 pkt; W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym, w przypadku braku złożenia oświadczenia Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium.; b) Odległość zakładu (kuchni) od obiektu Zamawiającego – maks. 14 pkt (14%); Zamawiający będzie ocenił odległość pomiędzy zakładem, w którym przygotowywane będą posiłki, a miejscem ich wydawania, tj. ul. Wyzwolenia 18.; Punktacja: • do 25 km – 14 pkt; • od 26 km do 40 km – 10 pkt; • od 41 km do 55 km – 6 pkt; W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym wraz z trasą/mapką dojazdu na potwierdzenie podanej w oświadczeniu odległości jaką dzieli podany przez Wykonawcę zakład od budynku. W przypadku braku złożenia oświadczenia oraz mapki Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium.; c) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami poza HACCP; Punktacja: • brak dodatkowych certyfikatów poza HACCP wystawionych przez jednostkę certyfikującą – 0 pkt; • posiadanie co najmniej 1 dodatkowego certyfikatu poza HACCP wystawionego przez jednostkę certyfikującą – 2 pkt;

Pod pojęciem innych certyfikatów Zamawiający rozumie certyfikaty systemów zarządzania jakością, bezpieczeństwem żywności, środowiskowego lub równoważne, wydane przez akredytowaną jednostkę certyfikującą, w szczególności takie jak: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, IFS Food, BRCGS, Food Safety lub inne równoważne. W celu uzyskania punktów w w/w podkryterium Wykonawca składa oświadczenie w formularzu ofertowym, oraz załącza do oferty certyfikaty podlegające ocenie. W przypadku braku złożenia oświadczenia oraz certyfikatów Wykonawca otrzyma 0 pkt w tym podkryterium.; 3. Uzasadnienie kryteriów Jakość dostarczanych posiłków zależy w szczególności od właściwego nadzoru nad procesem przygotowania żywienia oraz organizacji procesu dostaw. Zapewnienie dodatkowego dietetyka wpływa na prawidłowe bilansowanie diet, dobór produktów, kontrolę procesu technologicznego oraz jakość końcową posiłków. Odległość zakładu produkcyjnego od miejsca wydawania posiłków wpływa na warunki transportu, w tym utrzymanie właściwej temperatury, świeżości oraz walorów organoleptycznych posiłków. 4. Postanowienia dodatkowe Ocena w kryterium jakości zostanie dokonana na podstawie danych wskazanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tym kryterium wynosi 20 pkt. Osoby wskazane przez Wykonawcę w ramach kryterium jakości podlegają wykazaniu w wykazie osób oraz będą uczestniczyć w realizacji zamówienia przez cały okres jego trwania. W przypadku składania oferty na więcej niż jedną część zamówienia i wskazania tej samej osoby, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić jej rzeczywisty udział w realizacji każdej z części. Zmiana osoby wskazanej w ramach kryterium jest dopuszczalna wyłącznie za zgodą Zamawiającego, pod warunkiem że nowa osoba spełnia wymagania nie gorsze niż osoba pierwotnie wskazana. Przy stosowaniu wzorów matematycznych wyniki obliczeń będą uwzględniane do dwóch miejsc po przecinku, a zaokrąglenia będą przyjmowane zgodnie z ogólnie obowiązującymi zasadami matematycznymi. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą łączną liczbę punktów. Uwaga: Zamawiający przypomina, że wymaga aby zakład w którym przygotowywane będą posiłki dla pacjentów zlokalizowany był w odległości nie większej niż 55 km od obiektów Zamawiającego w zadaniu/pakiecie na który składa ofertę Wykonawca. W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę zakładu w którym przygotowywane będą posiłki dla pacjentów znajdującego się w odległości większej niż 55 km od budynków Zamawiającego, oferta wykonawcy zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust.1 pkt 5 ustawy Pzp, jako niezgodna z warunkami zamówienia. Liczba punktów jaką można maksymalnie otrzymać w ramach kryterium nr 2 - 20 pkt (20 %)
Category of award weight criterion: Weight (percentage, exact)
Award criterion number: 20

5.1.15. Techniques

Framework agreement:

No framework agreement

Information about the dynamic purchasing system:

No dynamic purchase system

5.1.16. Further information, mediation and review

Review organisation: Krajowa Izba Odwoławcza

Information about review deadlines: Termin na wniesienie odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej określa art. 515 ustawy Prawo zamówień publicznych

6. Results

Value of all contracts awarded in this notice: 13 683 837,45 PLN

6.1. Result lot identifier: LOT-0003

Winner selection status: At least one winner was chosen.

6.1.2. Information about winners

Winner:

Official name: "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ"

Tender:

Tender identifier: oferta nr 1 Wykonawcy "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ" składana na zadanie nr 1

Identifier of lot or group of lots: LOT-0003

The tender was ranked: yes

The tender is a variant: no

Contract information:

Identifier of the contract: umowa zawarta z wykonawcą "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ" na zadanie nr 1

Date on which the winner was chosen: 26/06/2026

Date of the conclusion of the contract: 30/06/2026

6.1.4. Statistical information

Received tenders or requests to participate:

Type of received submissions: Tenders submitted electronically

Number of tenders or requests to participate received: 1

Type of received submissions: Tenders from micro, small or medium tenderers

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenderers registered in other European Economic Area countries than the country of the buyer

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenders registered in countries outside of the European Economic Area

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders

Number of tenders or requests to participate received: 1

Range of tenders:

Value of the lowest admissible tender: 5 415 304,20 PLN

Value of the highest admissible tender: 5 415 304,20 PLN

6.1. Result lot identifier: LOT-0004

Winner selection status: At least one winner was chosen.

6.1.2. Information about winners

Winner:

Official name: "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ"

Tender:

Tender identifier: oferta nr 1 Wykonawcy "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ" składana na zadanie nr 2

Identifier of lot or group of lots: LOT-0004

The tender was ranked: yes

The tender is a variant: no

Contract information:

Identifier of the contract: umowa zawarta z wykonawcą "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ" na zadanie nr 2
Date on which the winner was chosen: 26/06/2026
Date of the conclusion of the contract: 30/06/2026

6.1.4. Statistical information

Received tenders or requests to participate:

Type of received submissions: Tenders submitted electronically

Number of tenders or requests to participate received: 1

Type of received submissions: Tenders from micro, small or medium tenderers

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenderers registered in other European Economic Area countries than the country of the buyer

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenders registered in countries outside of the European Economic Area

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders

Number of tenders or requests to participate received: 1

Range of tenders:

Value of the lowest admissible tender: 5 840 587,05 PLN

Value of the highest admissible tender: 5 840 587,05 PLN

6.1. Result lot identifier: LOT-0005

Winner selection status: At least one winner was chosen.

6.1.2. Information about winners

Winner:

Official name: "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ"

Tender:

Tender identifier: oferta nr 1 Wykonawcy "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ" składana na zadanie nr 3

Identifier of lot or group of lots: LOT-0005

The tender was ranked: yes

The tender is a variant: no

Contract information:

Identifier of the contract: umowa zawarta z wykonawcą "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ" na zadanie nr 3

Date on which the winner was chosen: 26/06/2026

Date of the conclusion of the contract: 30/06/2026

6.1.4. Statistical information

Received tenders or requests to participate:

Type of received submissions: Tenders submitted electronically

Number of tenders or requests to participate received: 1

Type of received submissions: Tenders from micro, small or medium tenderers

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenderers registered in other European Economic Area countries than the country of the buyer

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders from tenders registered in countries outside of the European Economic Area

Number of tenders or requests to participate received: 0

Type of received submissions: Tenders

Number of tenders or requests to participate received: 1

Range of tenders:

Value of the lowest admissible tender: 2 427 946,20 PLN

Value of the highest admissible tender: 2 427 946,20 PLN

8. Organisations

8.1. ORG-0001

Official name: Beskidzkie Centrum Onkologii- Szpital Miejski im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej.

Registration number: NIP: 9372662340

Department: Zamawiający

Postal address: ulica Wyzwolenia 18 Bielsko-Biała

Town: Bielsko-Biała

Postcode: 43-300

Country subdivision (NUTS): Bielski (PL225)

Country: Poland

Contact point: Dział Zamówień Publicznych

Email: zam.publiczne@onkologia.bielsko.pl

Telephone: +48 33 816 81 34

Fax: +48 33 498 40 44

Internet address: www.onkologia.bielsko.pl

Information exchange endpoint (URL): https://platformazakupowa.pl/pn/onkologia_bielsko/proceedings

Roles of this organisation:

Buyer

8.1. ORG-0002

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Registration number: NIP: 5262239325

Department: Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze.

Postal address: ulica Postępu 17 02-676

Town: Warszawa

Postcode: 02-676

Country subdivision (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)

Country: Poland

Contact point: KIO

Email: uzp@uzp.gov.pl

Telephone: +48 22 4587702

Internet address: <https://www.uzp.gov.pl/kio>

Information exchange endpoint (URL): <https://www.uzp.gov.pl/kio>

Roles of this organisation:

Review organisation

8.1. ORG-0003

Official name: "CATERMED SPÓŁKĄ Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ"

Size of the economic operator: Large

Registration number: NIP: 6772164383
Postal address: ulica Ogrodowa 15A
Town: Łódź
Postcode: 91-065
Country subdivision (NUTS): Miasto Łódź (PL711)
Country: Poland

Roles of this organisation:

Tenderer

Winner of these lots: LOT-0003, LOT-0004, LOT-0005

8.1. ORG-0000

Official name: Publications Office of the European Union
Registration number: PUBL
Town: Luxembourg
Postcode: 2417
Country subdivision (NUTS): Luxembourg (LU000)
Country: Luxembourg
Email: ted@publications.europa.eu
Telephone: +352 29291
Internet address: <https://op.europa.eu>

Roles of this organisation:

TED eSender

Notice information

Notice identifier/version: 9274b381-842a-4d61-bddc-d34b68aea229 - 01
Form type: Result
Notice type: Contract or concession award notice – standard regime
Notice subtype: E4
Notice dispatch date: 07/08/2026 09:06:36 (UTC+00:00) Western European Time, GMT
Languages in which this notice is officially available: Polish
Notice publication number: 551321-2026
OJ S issue number: 152/2026
Publication date: 10/08/2026