

94065-2026 - Competition

Poland – Meal-preparation services – Wytwarzanie i dostawa całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala i dla stołówki Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Puławach.

OJ S 28/2026 10/02/2026

Contract or concession notice – standard regime

Services

1. Buyer

1.1. Buyer

Official name: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Email: zp@szpitalpulawy.pl

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

Activity of the contracting authority: Health

2. Procedure

2.1. Procedure

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

Description: 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 naczyń 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, oraz drugie śniadanie, podwieczorek dla dzieci i pacjentów na diecie cukrzycowej. 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 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. Wartości odżywcze i

kaloryczność posiłków powinny odpowiadać normom Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie”, pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej, Warszawa 2020, w myśl, których średnia kaloryczność posiłków wynosi 2100 kcal. +/- 10 % , w tym energia pochodząca z białka 10-20 % , 20 - 35 % z tłuszczów , energia z węglowodanów 45-65 % kaloryczności. 8. 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. 9. 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 obiadowym i w miarę możliwości śniadaniu czy kolacji. (np. warzywa sezonowe – sałatę, pomidor, ogórek, kapustę kiszoną i inne). 10. Posiłki powinny być urozmaicone pod względem: barwy, smaku, doboru produktów. 11. 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. 12. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków: 1) śniadanie składające się z zupy mlecznej i drugiego dania - pieczywa mieszanego, masła, 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, wędliny, sera, pasty, napoju gorącego: herbata, kawa, kakao. 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 MOM. 16. Więcej w dziale IV SWZ.

Procedure identifier: 957f5cb4-34a6-4c32-a72e-26f2172b4893

Internal identifier: ZM 11/230/2026

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. Bema 1

Town: Puławy

Postcode: 24-100

Country subdivision (NUTS): Puławski (PL815)

Country: Poland

2.1.4. General information

Legal basis:

Directive 2014/24/EU

2.1.6. Grounds for exclusion

Sources of grounds for exclusion: Procurement Document

5. Lot

5.1. Lot: LOT-0001

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

Description: 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 naczyń 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, oraz drugie śniadanie, podwieczorek dla dzieci i pacjentów na diecie cukrzycowej. 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. Wartości odżywcze i kaloryczność posiłków powinny odpowiadać normom Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie”, pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Jadwigi Charzewskiej, Warszawa 2020, w myśl, których średnia kaloryczność posiłków wynosi 2100 kcal. +/- 10 % , w tym energia pochodząca z białka 10-20 % , 20 - 35 % z tłuszczów , energia z węglowodanów 45-65 % kaloryczności. 8. 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. 9. 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 obiadowym i w miarę możliwości śniadaniu czy kolacji. (np. warzywa sezonowe – sałatę, pomidor, ogórek, kapustę kiszoną i inne). 10. Posiłki powinny być urozmaicone pod

względem: barwy, smaku, doboru produktów. 11. 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. 12. Dzienna racja pokarmowa dla diety ogólnej powinna składać się z trzech posiłków: 1) śniadanie składające się z zupy mlecznej i drugiego dania - pieczywa mieszanego, masła, 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, wędliny, sera, pasty, napoju gorącego: herbata, kawa, kakao. 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 MOM. 16. Więcej w dziale IV SWZ.

Internal identifier: ZM 11/230/2026

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: Ul. Bema 1

Town: Puławy

Postcode: 24-100

Country subdivision (NUTS): Puławski (PL815)

Country: Poland

5.1.3. Estimated duration

Start date: 01/04/2026

Duration: 24 Months

5.1.6. General information

Reserved participation:

Participation is not reserved.

The names and professional qualifications of the staff assigned to perform the contract must be given: Tender requirement

Procurement Project not financed with EU Funds.

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement (GPA): yes

This procurement is also suitable for small and medium-sized enterprises (SMEs): yes

5.1.9. Selection criteria

Sources of selection criteria: Procurement Document

5.1.10. Award criteria

Criterion:

Type: Price

Name: Cena brutto

Description: 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: $C = (\text{Cena brutto oferty najtańszej} / \text{Cena brutto oferty badanej}) * 100$ pkt. Maksymalna ilość pkt w ramach niniejszego kryterium - 100.

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

Award criterion number: 100

5.1.11. Procurement documents

Languages in which the procurement documents are officially available: Polish

Deadline for requesting additional information: 03/03/2026

Address of the procurement documents: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-957f5cb4-34a6-4c32-a72e-26f2172b4893>

Ad hoc communication channel:

Name: Panel komunikacyjny na stronie prowadzonego postępowania.

URL: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-957f5cb4-34a6-4c32-a72e-26f2172b4893>

5.1.12. Terms of procurement

Terms of submission:

Electronic submission: Required

Address for submission: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-957f5cb4-34a6-4c32-a72e-26f2172b4893>

Languages in which tenders or requests to participate may be submitted: Polish

Electronic catalogue: Not allowed

Advanced or qualified electronic signature or seal (as defined in Regulation (EU) No 910/2014) is required

Variants: Not allowed

Tenderers may submit more than one tender: Not allowed

Description of the financial guarantee: Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości: 100.000,00 zł. Szczegółowe kwestie związane z wadium reguluje dział XIII SWZ.

Deadline for receipt of tenders: 17/03/2026 10:00:00 (UTC+01:00) Central European Time, Western European Summer Time

Duration during which the tender must remain valid: 90 Days

Information that can be supplemented after the submission deadline:

At the discretion of the buyer, some missing tenderer-related documents may be submitted later.

Additional information: 1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w terminie 10 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych. 2. Jeżeli wykonawca niełoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w terminie 3 dni. 3. Powyższego przepisu nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

Information about public opening:

Opening date: 17/03/2026 10:30:00 (UTC+01:00) Central European Time, Western European Summer Time

Place: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-957f5cb4-34a6-4c32-a72e-26f2172b4893>

Additional information: Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego.

Terms of contract:

The execution of the contract must be performed within the framework of sheltered employment programmes: No

Conditions relating to the performance of the contract: Warunki dotyczące realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

Electronic invoicing: Required

Electronic ordering will be used: yes

Electronic payment will be used: yes

Legal form that must be taken by a group of tenderers that is awarded a contract: Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W przypadku, gdy zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

Financial arrangement: Zasady finansowe zawarte są we wzorze umowy stanowiącym zał. nr 11 do SWZ.

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

Mediation organisation: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej

Review organisation: Krajowa Izba Odwoławcza

Information about review deadlines: 1. Odwołanie wnosi się w terminie: a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a; 2. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia 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 providing additional information about the procurement procedure: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation providing offline access to the procurement documents: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation providing more information on the review procedures: Krajowa Izba Odwoławcza

Organisation receiving requests to participate: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

Organisation processing tenders: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach

8. Organisations**8.1. ORG-0001**

Official name: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Puławach
Registration number: NIP: 7162238942
Registration number: REGON: 431205731
Postal address: ul. Bema 1
Town: Puławy
Postcode: 24-100
Country subdivision (NUTS): Puławski (PL815)
Country: Poland
Email: zp@szpitalpulawy.pl
Telephone: +48814502389
Internet address: <https://www.szpitalpulawy.pl>

Roles of this organisation:

Buyer
Organisation providing additional information about the procurement procedure
Organisation providing offline access to the procurement documents
Organisation receiving requests to participate
Organisation processing tenders

8.1. ORG-0002

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza
Registration number: 5262239325
Postal address: ul. Postępu 17a
Town: Warszawa
Postcode: 02-676
Country subdivision (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Country: Poland
Email: odwolania@uzp.gov.pl
Telephone: +48224587801
Fax: +48224587800
Internet address: <https://www.gov.pl/web/uzp/krajowa-izba-odwolawcza>

Roles of this organisation:

Review organisation
Organisation providing more information on the review procedures

8.1. ORG-0003

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

8.1. ORG-0004

Official name: Sąd Polubowny przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej
Registration number: NIP 526-288-36-64
Postal address: ul. Hoża 76/78

Town: Warszawa
Postcode: 00-682
Country subdivision (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Country: Poland
Email: kancelaria@prokuratoria.gov.pl
Telephone: +48226958504
Internet address: <https://www.gov.pl/web/sp-prokuratoria/>

Roles of this organisation:

Mediation organisation

Notice information

Notice identifier/version: 7c7360d2-e641-4978-9a35-9928cf1b42c9 - 02
Form type: Competition
Notice type: Contract or concession notice – standard regime
Notice subtype: 16
Notice dispatch date: 09/02/2026 12:51:43 (UTC+01:00) Central European Time, Western European Summer Time
Languages in which this notice is officially available: Polish
Notice publication number: 94065-2026
OJ S issue number: 28/2026
Publication date: 10/02/2026