

214464-2026 - Procedura konkurencyjna

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

OJ S 61/2026 27/03/2026

Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy
Usługi

1. Nabywca

1.1. Nabywca

Oficjalna nazwa: Beskidzkie Centrum Onkologii- Szpital Miejski im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej.

E-mail: zam.publiczne@onkologia.bielsko.pl

Status prawny nabywcy: Podmiot prawa publicznego kontrolowany przez instytucję regionalną
Sektor działalności instytucji zamawiającej: Zdrowie

2. Procedura

2.1. Procedura

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

Opis: 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.

Identyfikator procedury: 46c9af68-b20a-4ecc-a6d2-6d6f0becc855

Wewnętrzny identyfikator: DZP.271.14.2026

Rodzaj procedury: Otwarta

Procedura jest przyspieszona: nie

2.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55520000 Usługi dostarczania posiłków

2.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ul. Wyzwolenia 18 ul. Wyspiańskiego 21, ul. E.Plater 17

Miejscowość: Bielsko-Biała

Kod pocztowy: 43-300

Podpodział krajowy (NUTS): Bielski (PL225)

Kraj: Polska

Informacje dodatkowe: brak

2.1.4. Informacje ogólne

Podstawa prawna:

Dyrektywa 2014/24/UE

przetarg nieograniczony art. 132 ustawy Prawo zamówień publicznych -

2.1.5. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które jeden oferent może składać oferty: 3

2.1.6. Podstawy wykluczenia

Powody wykluczenia źródła: Uwaga

Nadużycia: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp

Korupcja: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp

Konflikt interesów spowodowany udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp

Naruszenie obowiązku opłacenia składek na ubezpieczenie społeczne: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy pzp

Naruszenie obowiązku płatności podatków: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy pzp

Naruszenie obowiązków określonych w podstawach wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 1 i 4 oraz ust. 2) ustawy Pzp, art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5K ust 1 Rozporządzenia Rady UE nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, dodanym Rozporządzeniem Rady UE 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia UE nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie.

Porozumienia z innymi wykonawcami mające na celu zakłócenie konkurencji: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy pzp

Praca dzieci i inne formy handlu ludźmi: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp

Pranie pieniędzy lub finansowanie terroryzmu: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp

Przestępstwa terrorystyczne lub przestępstwa związane z działalnością terrorystyczną: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy pzp

Udział w organizacji przestępczej: dotyczy art. 108 ust. 1 pkt 1i 2 ustawy pzp

5. Część zamówienia

5.1. Część zamówienia: LOT-0003

Tytuł: Zadanie/Część nr 1

Opis: 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

Wewnętrzny identyfikator: DZP.271.14.2026 zadanie nr 1

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55520000 Usługi dostarczania posiłków

5.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ulica Wyzwolenia 18

Miejscowość: Bielsko-Biała

Kod pocztowy: 43-300

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Okres obowiązywania: 3 Lata

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie
Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

Informacje dodatkowe: 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 853/2004 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)

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych usług

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie Zamawiający wymaga złożenia wykazu usług wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Dowodami potwierdzającymi należyte wykonanie zamówienia są referencje, bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane lub są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy. W przypadku usług nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie wykonania lub wykonywania w w/w okresie co najmniej jednego zamówienia polegającego na przygotowaniu posiłków (diet) składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji oraz dostarczeniu ich (catering) środkiem transportu spełniającym wymagania opisane w rozdziale IV pkt 7 SWZ dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów opieki społecznej, w oparciu o system termosowy (termoizolowane pojemniki typu: termoporty z wymiennymi wkładami i pojemniki GN lub podobne rozwiązania), o łącznej wartości nie niższej niż: 1 000 000,00 zł brutto w skali roku z których każde trwa lub trwało co najmniej 12 miesięcy. Zamawiający dopuszcza aby Wykonawca w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu posłużył się tym samym doświadczeniem dla części 1, 2, 3 pod warunkiem, że doświadczenie spełnia warunki określone odrębnie dla każdej z tych części.

Kryterium: Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu ryzyka zawodowego

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie warunku Zamawiający wymaga złożenia dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000,00 zł; W przypadku składania przez Wykonawcę oferty na więcej niż jedno zadanie Zamawiający uzna warunek za spełniony w przypadku kiedy Wykonawca przedstawi dokument, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na wymaganą przez zamawiającego najwyższą sumę gwarancyjną z pośród zadań na które Wykonawca złożył ofertę

Kryterium: Odpowiednie kwalifikacje edukacyjne i zawodowe

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowaniem na czas realizacji zamówienia minimum: dwoma dietetykami oraz minimum sześcioma kucharzami zawodowymi. Przez dietetyków

Zamawiający rozumie: osoby, które ukończyły studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku dietetyka albo które ukończyły studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku innym niż dietetyka i posiadają dyplom ukończenia szkoły (szkoły policealnej, technikum, studiów podyplomowych lub studium) z zakresu dietetyki lub gastronomii z co najmniej 2 – letnim doświadczeniem w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej. Osoby te winny być zatrudnione na umowę o pracę i świadczyć pracę w obiekcie, w którym świadczone są usługi przygotowania żywienia. Przez kucharzy Zamawiający rozumie: osoby z tytułem zawodowym kucharza, zatrudnionych na umowę o pracę, świadczących pracę w obiekcie świadczącym usługi dla Zamawiającego.

Kryterium: Inne wymagania ekonomiczne lub finansowe

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, w okresie nie krótszym niż 3 miesiące przed jej złożeniem na kwotę nie niższą niż 210 000,00 zł; Zamawiający informuje, że dla potrzeb spełniania warunków o których mowa w ppkt 3) b) jeżeli wartości zostaną podane w walutach innych niż zł, Zamawiający w celu przeliczenia waluty na zł przyjmie średni kurs zł do tej waluty podawany przez NBP na dzień składania ofert. W przypadku składania oferty na więcej niż jedno zadanie w kryterium finansowym, w zakresie posiadanych środków wykonawca powinien zsumować wymagania stawiane dla poszczególnych zadań na które składa ofertę. Spełnienie danego warunku może potwierdzić jednym dokumentem.

Kryterium: Narzędzia, zakłady lub sprzęt techniczny

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowania na czas realizacji zamówienia: • minimum jednym zakładem (kuchnią, stołówką) posiadającym decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że spełnia on wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, ze zdolnością przygotowania posiłków składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji w ilości minimum 130 posiłków dziennie; W przypadku składania oferty na więcej niż jedno zadanie w kryterium dot. zdolności technicznych w zakresie zdolności przygotowania posiłków przez zakład (kuchnię, stołówkę) wykonawca powinien zsumować wymagania stawiane dla poszczególnych zadań na które składa ofertę. Spełnienie danego warunku może potwierdzić jednym dokumentem.

Kryterium: Wpis do rejestru handlowego

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia koncesji, zezwolenia, licencji lub dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania; Wykonawca w celu spełnienia powyższego zobowiązany jest przedstawić aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą, że zakład (kuchnia, stołówka), w którym będą przygotowywane posiłki przeznaczone dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku – Białej, spełnia

konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków oraz usług cateringowych, zezwalającej na prowadzenie w/w działalności.

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Nazwa: Cena brutto przedmiotu zamówienia

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

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 80

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Jakość wykonywanej usługi

Opis: 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 – 5 pkt (%) b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego – 5 pkt (%), c) klasa pojemników (materiał z jakiego są wykonane pojemniki), którymi będą dostarczane posiłki – 5 pkt (%), d) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP, wystawionymi przez jednostkę certyfikującą – 25 pkt (%) Ad. a), b), c) i d) Jakość dostarczanych posiłków zależy wprost od bezpośredniego monitoringu pracy na kuchni przez 7 dni w tygodniu, prowadzonego przez wykwalifikowanego i doświadczonego dietetyka, poczynając od bilansowania diet w kalkulatorze dietetycznym, wyboru produktów, warunków magazynowania, monitoringu wstępnej, a następnie właściwej obróbki termicznej, a także finalnie, przekazywania potraw do dystrybucji. Zamawiający w tym kryterium będzie oceniał liczbę i kwalifikacje dietetyków, będących w dyspozycji Wykonawcy. Jakość posiłku zależy także od czasu przechowywania w pojemnikach termoizolacyjnych. Przekłada się to zgodnie z zasadami HACCP na odległość kuchni w której wytwarzane są posiłki od budynków Zamawiającego (miejsca wydawania). Zamawiający w tym kryterium będzie oceniał odległość między kuchnią, gdzie będą wytwarzane posiłki a miejscem ich wydawania (w przypadku składania oferty na zadanie nr 1 będą to budynki zlokalizowane przy ul. Wyzwolenia 18, w przypadku składania oferty na zadanie nr 2 – budynki zlokalizowane przy ul. Wyspiańskiego 21, w przypadku składania oferty na zadanie nr 3 – budynek zlokalizowany przy ul. E. Plater 17) oraz rodzaj zaoferowanych pojemników termoizolacyjnych. Jakość posiłków, czyli ich temperatura, walory smakowe i organoleptyczne zależą również od sposobu pakowania i transportu potraw. Zamawiający w tym punkcie będzie oceniał klasę pojemników, tj. materiał z jakiego wykonane są pojemniki termoizolacyjne. Jakość posiłków i bezpieczeństwo ich wykonania zależy od stałego nadzoru warunków produkcji. Ciągłe doskonalenie jakości, jak również nadzór i

kontrola jednostek zewnętrznych daje Zamawiającemu dodatkową pewność otrzymania wysokiej jakości produktu. Zamawiający w tym punkcie będzie oceniał certyfikaty jakości, które posiada Wykonawca. Ocena w tym kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionych danych w pkt 4 - 7 formularza ofertowego, gdzie, w poszczególnych podkryteriach punkty zostaną przyznane następująco: podkryterium a) monitoring pracy na kuchni prowadzony przez 7 dni w tygodniu przez wykwalifikowanego 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 posiada 2-letnie doświadczenie w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej • równoważnik co najmniej trzech etatów: 5 pkt (5%) • równoważnik co najmniej dwóch etatów: 2 pkt (2%) podkryterium b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego: • odległość 0-35 km: 5 pkt (5%) • odległość 36-50 km: 2 pkt (2%) podkryterium c) klasa pojemników (materiał z jakiego są wykonane pojemniki), którymi będą dostarczane posiłki • pojemnik termoizolacyjny wykonany z polietylenu LDPE: 5 pkt (5%) • pojemnik termoizolacyjny wykonany ze spienionego polipropylenu: 2 pkt (2%) podkryterium d) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP • 3 certyfikaty i więcej: 25 pkt (25%) • 2 certyfikaty: 10 pkt (10%) szkoleń uzupełniających dla dostarczonego oprogramowania otrzyma w tym kryterium 10 pkt; 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 %)

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 20

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: https://platformazakupowa.pl/pn/onkologia_bielsko/proceedings

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: https://platformazakupowa.pl/pn/onkologia_bielsko/proceedings

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Oferty wariantowe: Niedozwolone

Opis gwarancji finansowej: Przystępując do przetargu Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć swoją ofertę wadium w wysokości 34 000,00 zł, w formie i na zasadach określonych w rozdziale XXIII SWZ.

Termin składania ofert: 27/04/2026 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 27/04/2026 10:30:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Informacje dodatkowe: Otwarcie ofert jest niejawne.

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie
Warunki dotyczące realizacji zamówienia: 1. Szczegółowe warunki realizacji umowy zostały zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ. 2. Integralną część umowy stanowi Specyfikacja Warunków Zamówienia wraz z załącznikami oraz oferta wykonawcy. 3. Przewidywane istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy określa paragraf 10 projektu umowy.

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Termin na wniesienie odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej określa art. 515 ustawy Prawo zamówień publicznych

5.1. Część zamówienia: LOT-0004

Tytuł: Zadanie/Część nr 2

Opis: 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

Wewnętrzny identyfikator: DZP.271.14.2026 zadanie nr 2

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55520000 Usługi dostarczania posiłków

5.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ulica Wyspiańskiego 21

Miejscowość: Bielsko-Biała

Kod pocztowy: 43-300

Podpodział krajowy (NUTS): Bielski (PL225)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Okres obowiązywania: 3 Lata

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

Informacje dodatkowe: 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 853/2004 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. Oświadczenie 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)

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych usług

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie Zamawiający wymaga złożeniawykazu usług wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane

należycie. Dowodami potwierdzającymi należyte wykonanie zamówienia są referencje, bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi został wykonany lub są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy. W przypadku usług nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie wykonania lub wykonywania w w/w okresie co najmniej jednego zamówienia polegającego na przygotowaniu posiłków (diet) składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji oraz dostarczeniu ich (catering) środkiem transportu spełniającym wymagania opisane w rozdziale IV pkt 7 SWZ dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów opieki społecznej, w oparciu o system termosowy (termoizolowane pojemniki typu: termopory z wymiennymi wkładami i pojemniki GN lub podobne rozwiązania), o łącznej wartości nie niższej niż: 1 500 000,00 zł brutto w skali roku z których każde trwa lub trwało co najmniej 12 miesięcy. Zamawiający dopuszcza aby Wykonawca w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu posłużył się tym samym doświadczeniem dla części 1, 2, 3 pod warunkiem, że doświadczenie spełnia warunki określone odrębnie dla każdej z tych części.

Kryterium: Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu ryzyka zawodowego
Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie warunku Zamawiający wymaga złożenia dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 1 600 000,00 zł; W przypadku składania przez Wykonawcę oferty na więcej niż jedno zadanie Zamawiający uzna warunek za spełniony w przypadku kiedy Wykonawca przedstawi dokument, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na wymaganą przez zamawiającego najwyższą sumę gwarancyjną z pośród zadań na które Wykonawca złożył ofertę

Kryterium: Odpowiednie kwalifikacje edukacyjne i zawodowe
Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowaniem na czas realizacji zamówienia minimum: dwoma dietetykami oraz minimum sześcioma kucharzami zawodowymi. Przez dietetyków Zamawiający rozumie: osoby, które ukończyły studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku dietetyka albo które ukończyły studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku innym niż dietetyka i posiadają dyplom ukończenia szkoły (szkoły policealnej, technikum, studiów podyplomowych lub studium) z zakresu dietetyki lub gastronomii z co najmniej 2 – letnim doświadczeniem w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej. Osoby te winny być zatrudnione na umowę o pracę i świadczyć pracę w obiekcie, w którym świadczone są usługi przygotowania żywienia. Przez kucharzy Zamawiający rozumie: osoby z tytułem zawodowym kucharza, zatrudnionych na umowę o pracę, świadczących pracę w obiekcie świadczącym usługi dla Zamawiającego.

Kryterium: Inne wymagania ekonomiczne lub finansowe

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, w okresie nie krótszym niż 3 miesiące przed jej złożeniem na kwotę nie niższą niż 315 000,00 zł; Zamawiający informuje, że dla potrzeb spełniania warunków o których mowa w ppkt 3) b) jeżeli wartości zostaną podane w walutach innych niż zł, Zamawiający w celu przeliczenia waluty na zł przyjmie średni kurs zł do tej waluty podawany przez NBP na dzień składania ofert. W przypadku składania oferty na więcej niż jedno zadanie w kryterium finansowym, w zakresie posiadanych środków wykonawca powinien zsumować wymagania stawiane dla poszczególnych zadań na które składa ofertę. Spełnienie danego warunku może potwierdzić jednym dokumentem.

Kryterium: Narzędzia, zakłady lub sprzęt techniczny

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowania na czas realizacji zamówienia: • minimum jednym zakładem (kuchnią, stołówką) posiadającym decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że spełnia on wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, ze zdolnością przygotowania posiłków składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji w ilości minimum 140; W przypadku składania oferty na więcej niż jedno zadanie w kryterium dot. zdolności technicznych w zakresie zdolności przygotowania posiłków przez zakład (kuchnie, stołówkę) wykonawca powinien zsumować wymagania stawiane dla poszczególnych zadań na które składa ofertę. Spełnienie danego warunku może potwierdzić jednym dokumentem.

Kryterium: Wpis do rejestru handlowego

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia koncesji, zezwolenia, licencji lub dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania; Wykonawca w celu spełnienia powyższego zobowiązany jest przedstawić aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą, że zakład (kuchnia, stołówka), w którym będą przygotowywane posiłki przeznaczone dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku – Białej, spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków oraz usług cateringowych, zezwalającej na prowadzenie w/w działalności.

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Nazwa: Cena brutto przedmiotu zamówienia

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

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 80

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Jakość wykonywanej usługi

Opis: 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 – 5 pkt (%) b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego – 5 pkt (%), c) klasa pojemników (materiał z jakiego są wykonane pojemniki), którymi będą dostarczane posiłki – 5 pkt (%), d) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP, wystawionymi przez jednostkę certyfikującą – 25 pkt (%) Ad. a), b), c) i d) Jakość dostarczanych posiłków zależy wprost od bezpośredniego monitoringu pracy na kuchni przez 7 dni w tygodniu, prowadzonego przez wykwalifikowanego i doświadczonego dietetyka, poczynając od bilansowania diet w kalkulatorze dietetycznym, wyboru produktów, warunków magazynowania, monitoringu wstępnej, a następnie właściwej obróbki termicznej, a także finalnie, przekazywania potraw do dystrybucji. Zamawiający w tym kryterium będzie oceniał liczbę i kwalifikacje dietetyków, będących w dyspozycji Wykonawcy. Jakość posiłku zależy także od czasu przechowywania w pojemnikach termoizolacyjnych. Przekłada się to zgodnie z zasadami HACCP na odległość kuchni w której wytwarzane są posiłki od budynków Zamawiającego (miejsca wydawania). Zamawiający w tym kryterium będzie oceniał odległość między kuchnią, gdzie będą wytwarzane posiłki a miejscem ich wydawania (w przypadku składania oferty na zadanie nr 1 będą to budynki zlokalizowane przy ul. Wyzwolenia 18, w przypadku składania oferty na zadanie nr 2 – budynki zlokalizowane przy ul. Wyspiańskiego 21, w przypadku składania oferty na zadanie nr 3 – budynek zlokalizowany przy ul. E. Plater 17) oraz rodzaj zaoferowanych pojemników termoizolacyjnych. Jakość posiłków, czyli ich temperatura, walory smakowe i organoleptyczne zależą również od sposobu pakowania i transportu potraw. Zamawiający w tym punkcie będzie oceniał klasę pojemników, tj. materiał z jakiego wykonane są pojemniki termoizolacyjne. Jakość posiłków i bezpieczeństwo ich wykonania zależy od stałego nadzoru warunków produkcji. Ciągłe doskonalenie jakości, jak również nadzór i kontrola jednostek zewnętrznych daje Zamawiającemu dodatkową pewność otrzymania wysokiej jakości produktu. Zamawiający w tym punkcie będzie oceniał certyfikaty jakości, które posiada Wykonawca. Ocena w tym kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionych danych w pkt 4 - 7 formularza ofertowego, gdzie, w poszczególnych podkryteriach punkty zostaną przyznane następująco: podkryterium a) monitoring pracy na kuchni prowadzony przez 7 dni w tygodniu przez wykwalifikowanego 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 posiada 2-letnie doświadczenie w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej • równoważnik co najmniej trzech etatów: 5 pkt (5%) • równoważnik co najmniej dwóch etatów: 2 pkt (2%) podkryterium b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego: • odległość 0-35 km: 5 pkt (5%) • odległość 36-50 km: 2 pkt (2%) podkryterium c) klasa

pojemników (materiał z jakiego są wykonane pojemniki), którymi będą dostarczane posiłki • pojemnik termoizolacyjny wykonany z polietylenu LDPE: 5 pkt (5%) • pojemnik termoizolacyjny wykonany ze spienionego polipropylenu: 2 pkt (2%) podkryterium d) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP • 3 certyfikaty i więcej: 25 pkt (25%) • 2 certyfikaty: 10 pkt (10%) 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 %)
Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)
Kryterium udzielenia - Liczba: 20

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: https://platformazakupowa.pl/pn/onkologia_bielsko/proceedings

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: https://platformazakupowa.pl/pn/onkologia_bielsko/proceedings

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Oferty wariantowe: Niedozwolone

Opis gwarancji finansowej: Przystępując do przetargu Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć swoją ofertę wadium w wysokości 52 000,00 zł, w formie i na zasadach określonych w rozdziale XXIII SWZ.

Termin składania ofert: 27/04/2026 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 27/04/2026 10:30:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Informacje dodatkowe: Otwarcie ofert jest niejawne.

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Warunki dotyczące realizacji zamówienia: 1. Szczegółowe warunki realizacji umowy zostały zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ. 2. Integralną część umowy stanowi Specyfikacja Warunków Zamówienia wraz z załącznikami oraz oferta wykonawcy. 3. Przewidywane istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy określa paragraf 10 projektu umowy.

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Termin na wniesienie odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej określa art. 515 ustawy Prawo zamówień publicznych

5.1. Część zamówienia: LOT-0005

Tytuł: Zadanie/Część nr 3

Opis: 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

Wewnętrzny identyfikator: DZP.271.14.2026 zadanie nr 3

5.1.1. Przeznaczenie

Charakter zamówienia: Usługi

Główna klasyfikacja (cpv): 55321000 Usługi przygotowywania posiłków

Dodatkowa klasyfikacja (cpv): 55520000 Usługi dostarczania posiłków

5.1.2. Miejsce realizacji

Adres pocztowy: ulica Emilii Plater 17

Miejscowość: Bielsko-Biała

Kod pocztowy: 43-300

Podpodział krajowy (NUTS): Bielski (PL225)

Kraj: Polska

5.1.3. Szacowany okres obowiązywania

Okres obowiązywania: 3 Lata

5.1.6. Informacje ogólne

Zastrzeżony udział:

Udział nie jest zastrzeżony.

Udział nie jest zastrzeżony.

Projekt zamówienia niefinansowany z funduszy UE

Zamówienie jest objęte zakresem Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA): nie

Przedmiotowe zamówienie jest odpowiednie również dla małych i średnich przedsiębiorstw (MŚP): tak

Informacje dodatkowe: 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/ mapka 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)

5.1.9. Kryteria kwalifikacji

Źródła kryteriów wyboru: Uwaga

Kryterium: Referencje dotyczące określonych usług

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie Zamawiający wymaga złożeniawykazu usług wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Dowodami potwierdzającymi należyte wykonanie zamówienia są referencje, bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi został wykonane lub są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy. W przypadku usług nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie wykonania lub wykonywania w w/w okresie co najmniej jednego zamówienia polegającego na przygotowaniu posiłków (diet) składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji oraz dostarczeniu ich (catering) środkiem transportu spełniającym wymagania opisane w rozdziale IV pkt 7 SWZ dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów opieki społecznej, w oparciu o system termosowy (termoizolowane pojemniki typu: termopory z wymiennymi wkładami i pojemniki GN lub podobne rozwiązania), o łącznej wartości nie niższej niż: 700 000,00 zł brutto w skali roku z których każde trwa lub trwało co najmniej 12 miesięcy. Zamawiający dopuszcza aby Wykonawca w celu wykazania spełnienia

warunków udziału w postępowaniu posłużył się tym samym doświadczeniem dla części 1, 2, 3 pod warunkiem, że doświadczenie spełnia warunki określone odrębnie dla każdej z tych części.

Kryterium: Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu ryzyka zawodowego

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie warunku Zamawiający wymaga złożenia dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 800 000,00 zł; W przypadku składania przez Wykonawcę oferty na więcej niż jedno zadanie Zamawiający uzna warunek za spełniony w przypadku kiedy Wykonawca przedstawi dokument, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na wymaganą przez zamawiającego najwyższą sumę gwarancyjną z pośród zadań na które Wykonawca złożył ofertę.

Kryterium: Odpowiednie kwalifikacje edukacyjne i zawodowe

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowaniem na czas realizacji zamówienia minimum: dwoma dietetykami oraz minimum sześcioma kucharzami zawodowymi. Przez dietetyków Zamawiający rozumie: osoby, które ukończyły studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku dietetyka albo które ukończyły studia wyższe (licencjackie bądź magisterskie) na kierunku innym niż dietetyka i posiadają dyplom ukończenia szkoły (szkoły policealnej, technikum, studiów podyplomowych lub studium) z zakresu dietetyki lub gastronomii z co najmniej 2 – letnim doświadczeniem w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej. Osoby te winny być zatrudnione na umowę o pracę i świadczyć pracę w obiekcie, w którym świadczone są usługi przygotowania żywienia. Przez kucharzy Zamawiający rozumie: osoby z tytułem zawodowym kucharza, zatrudnionych na umowę o pracę, świadczących pracę w obiekcie świadczącym usługi dla Zamawiającego.

Kryterium: Inne wymagania ekonomiczne lub finansowe

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy, w okresie nie krótszym niż 3 miesiące przed jej złożeniem na kwotę nie niższą niż 150 000,00 zł; Zamawiający informuje, że dla potrzeb spełniania warunków o których mowa w ppkt 3) b) jeżeli wartości zostaną podane w walutach innych niż zł, Zamawiający w celu przeliczenia waluty na zł przyjmie średni kurs zł do tej waluty podawany przez NBP na dzień składania ofert. W przypadku składania oferty na więcej niż jedno zadanie w kryterium finansowym, w zakresie posiadanych środków wykonawca powinien zsumować wymagania stawiane dla poszczególnych zadań na które składa ofertę. Spełnienie danego warunku może potwierdzić jednym dokumentem.

Kryterium: Narzędzia, zakłady lub sprzęt techniczny

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy w

celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami. Dla Zamawiającego warunkiem wystarczającym będzie wykazanie dysponowania na czas realizacji zamówienia: • minimum jednym zakładem (kuchnią, stołówką) posiadającym decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że spełnia on wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze, ze zdolnością przygotowania posiłków składających się min. ze śniadania, obiadu i kolacji w ilości minimum 60 posiłków dziennie; W przypadku składania oferty na więcej niż jedno zadanie w kryterium dot. zdolności technicznych w zakresie zdolności przygotowania posiłków przez zakład (kuchnię, stołówkę) wykonawca powinien zsumować wymagania stawiane dla poszczególnych zadań na które składa ofertę. Spełnienie danego warunku może potwierdzić jednym dokumentem.

Kryterium: Wpis do rejestru handlowego

Opis kryterium selekcji: Na potwierdzenie spełnienia warunku Zamawiający wymaga złożenia koncesji, zezwolenia, licencji lub dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania; Wykonawca w celu spełnienia powyższego zobowiązany jest przedstawić aktualną decyzję właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą, że zakład (kuchnia, stołówka), w którym będą przygotowywane posiłki przeznaczone dla pacjentów Beskidzkiego Centrum Onkologii – Szpitala Miejskiego im. Jana Pawła II w Bielsku – Białej, spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie produkcji posiłków oraz usług cateringowych, zezwalającej na prowadzenie w/w działalności.

5.1.10. Kryteria udzielenia zamówienia

Kryterium:

Rodzaj: Cena

Nazwa: Cena brutto przedmiotu zamówienia

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

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 80

Kryterium:

Rodzaj: Jakość

Nazwa: Jakość wykonywanej usługi

Opis: 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 – 5 pkt (%), b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego – 5 pkt (%), c) klasa pojemników (materiał z jakiego są wykonane pojemniki),

którymi będą dostarczane posiłki – 5 pkt (%), d) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP, wystawionymi przez jednostkę certyfikującą – 25 pkt (%) Ad. a), b), c) i d) Jakość dostarczanych posiłków zależy wprost od bezpośredniego monitoringu pracy na kuchni przez 7 dni w tygodniu, prowadzonego przez wykwalifikowanego i doświadczonego dietetyka, począwszy od bilansowania diet w kalkulatorze dietetycznym, wyboru produktów, warunków magazynowania, monitoringu wstępnej, a następnie właściwej obróbki termicznej, a także finalnie, przekazywania potraw do dystrybucji. Zamawiający w tym kryterium będzie ocenił liczbę i kwalifikacje dietetyków, będących w dyspozycji Wykonawcy. Jakość posiłku zależy także od czasu przechowywania w pojemnikach termoizolacyjnych. Przekłada się to zgodnie z zasadami HACCP na odległość kuchni w której wytwarzane są posiłki od budynków Zamawiającego (miejsca wydawania). Zamawiający w tym kryterium będzie ocenił odległość między kuchnią, gdzie będą wytwarzane posiłki a miejscem ich wydawania (w przypadku składania oferty na zadanie nr 1 będą to budynki zlokalizowane przy ul. Wyzwolenia 18, w przypadku składania oferty na zadanie nr 2 – budynki zlokalizowane przy ul. Wyspiańskiego 21, w przypadku składania oferty na zadanie nr 3 – budynek zlokalizowany przy ul. E. Plater 17) oraz rodzaj zaoferowanych pojemników termoizolacyjnych. Jakość posiłków, czyli ich temperatura, walory smakowe i organoleptyczne zależą również od sposobu pakowania i transportu potraw. Zamawiający w tym punkcie będzie ocenił klasę pojemników, tj. materiał z jakiego wykonane są pojemniki termoizolacyjne. Jakość posiłków i bezpieczeństwo ich wykonania zależy od stałego nadzoru warunków produkcji. Ciągłe doskonalenie jakości, jak również nadzór i kontrola jednostek zewnętrznych daje Zamawiającemu dodatkową pewność otrzymania wysokiej jakości produktu. Zamawiający w tym punkcie będzie ocenił certyfikaty jakości, które posiada Wykonawca. Ocena w tym kryterium zostanie dokonana na podstawie wypełnionych danych w pkt 4 - 7 formularza ofertowego, gdzie, w poszczególnych podkryteriach punkty zostaną przyznane następująco: podkryterium a) monitoring pracy na kuchni prowadzony przez 7 dni w tygodniu przez wykwalifikowanego 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 posiada 2-letnie doświadczenie w nadzorowaniu nad przygotowywaniem posiłków dla podmiotów leczniczych lub uzdrowisk, lub domów pomocy społecznej • równoważnik co najmniej trzech etatów: 5 pkt (5%) • równoważnik co najmniej dwóch etatów: 2 pkt (2%) podkryterium b) odległość kuchni od budynków Zamawiającego: • odległość 0-35 km: 5 pkt (5%) • odległość 36-50 km: 2 pkt (2%) podkryterium c) klasa pojemników (materiał z jakiego są wykonane pojemniki), którymi będą dostarczane posiłki • pojemnik termoizolacyjny wykonany z polietylenu LDPE: 5 pkt (5%) • pojemnik termoizolacyjny wykonany ze spienionego polipropylenu: 2 pkt (2%) podkryterium d) legitymowanie się certyfikatami jakości i zarządzania i innymi certyfikatami, poza HACCP • 3 certyfikaty i więcej: 25 pkt (25%) • 2 certyfikaty: 10 pkt (10%) 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 %)

Kategoria kryterium udzielenia zamówienia waga: Waga (wartość procentowa, dokładna)

Kryterium udzielenia - Liczba: 20

5.1.11. Dokumenty zamówienia

Adres dokumentów zamówienia: https://platformazakupowa.pl/pn/onkologia_bielsko/proceedings

5.1.12. Warunki udzielenia zamówienia

Warunki zgłoszenia:

Zgłoszenie elektroniczne: Wymagane

Adres na potrzeby zgłoszenia: https://platformazakupowa.pl/pn/onkologia_bielsko/proceedings

Języki, w których można składać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału: polski

Katalog elektroniczny: Niedozwolone

Oferty wariantowe: Niedozwolone

Opis gwarancji finansowej: Przystępując do przetargu Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć swoją ofertę wadium w wysokości 25 000,00 zł, w formie i na zasadach określonych w rozdziale XXIII SWZ.

Termin składania ofert: 27/04/2026 10:00:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Okres, przez który oferta musi pozostać ważna: 90 Dni

Informacje na temat publicznego otwarcia:

Data otwarcia: 27/04/2026 10:30:00 (UTC+02:00) czas wschodnioeuropejski, czas środkowoeuropejski letni

Informacje dodatkowe: Otwarcie ofert jest niejawne.

Warunki zamówienia:

Wykonanie zamówienia musi odbywać się w ramach programów zatrudnienia chronionego: Nie

Warunki dotyczące realizacji zamówienia: 1. Szczegółowe warunki realizacji umowy zostały zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ. 2. Integralną część umowy stanowi Specyfikacja Warunków Zamówienia wraz z załącznikami oraz oferta wykonawcy. 3. Przewidywane istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy określa paragraf 10 projektu umowy.

Fakturowanie elektroniczne: Dozwolone

Stosowane będą zlecenia elektroniczne: tak

Stosowane będą płatności elektroniczne: tak

5.1.15. Techniki

Umowa ramowa:

Brak umowy ramowej

Informacje o dynamicznym systemie zakupów:

Brak dynamicznego systemu zakupów

5.1.16. Dalsze informacje, mediacja i odwołanie

Organ odwoławczy: Krajowa Izba Odwoławcza

Informacje o terminach odwołania: Termin na wniesienie odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej określa art. 515 ustawy Prawo zamówień publicznych

8. Organizacje

8.1. ORG-0001

Oficjalna nazwa: Beskidzkie Centrum Onkologii- Szpital Miejski im. Jana Pawła II w Bielsku-Białej.

Numer rejestracyjny: NIP: 9372662340

Departament: Zamawiający

Adres pocztowy: ulica Wyzwolenia 18 Bielsko-Biała

Miejscowość: Bielsko-Biała
Kod pocztowy: 43-300
Podpodział krajowy (NUTS): Bielski (PL225)
Kraj: Polska
Punkt kontaktowy: Dział Zamówień Publicznych
E-mail: zam.publiczne@onkologia.bielsko.pl
Telefon: +48 33 816 81 34
Faks: +48 33 498 40 44
Adres strony internetowej: www.onkologia.bielsko.pl
Adres na potrzeby wymiany informacji (URL): https://platformazakupowa.pl/pn/onkologia_bielsko/proceedings
Role tej organizacji:
Nabywca

8.1. ORG-0002

Oficjalna nazwa: Krajowa Izba Odwoławcza
Numer rejestracyjny: NIP: 5262239325
Departament: Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze.
Adres pocztowy: ulica Postępu 17 02-676
Miejscowość: Warszawa
Kod pocztowy: 02-676
Podpodział krajowy (NUTS): Miasto Warszawa (PL911)
Kraj: Polska
Punkt kontaktowy: KIO
E-mail: uzp@uzp.gov.pl
Telefon: +48 22 4587702
Adres strony internetowej: <https://www.uzp.gov.pl/kio>
Adres na potrzeby wymiany informacji (URL): <https://www.uzp.gov.pl/kio>
Role tej organizacji:
Organ odwoławczy

8.1. ORG-0000

Oficjalna nazwa: Publications Office of the European Union
Numer rejestracyjny: PUBL
Miejscowość: Luxembourg
Kod pocztowy: 2417
Podpodział krajowy (NUTS): Luxembourg (LU000)
Kraj: Luksemburg
E-mail: ted@publications.europa.eu
Telefon: +352 29291
Adres strony internetowej: <https://op.europa.eu>
Role tej organizacji:
TED eSender

Informacje o ogłoszeniu

Identyfikator/wersja ogłoszenia: 9e606c6b-2b30-43e0-adb7-73099d683ad8 - 01
Typ formularza: Procedura konkurencyjna
Rodzaj ogłoszenia: Ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o koncesji – tryb standardowy
Podrodzaj ogłoszenia: 16

Ogłoszenie – data wysłania: 26/03/2026 12:24:35 (UTC+00:00) czas zachodnioeuropejski,
GMT

Języki, w których przedmiotowe ogłoszenie jest oficjalnie dostępne: polski

Numer publikacji ogłoszenia: 214464-2026

Numer wydania Dz.U. S: 61/2026

Data publikacji: 27/03/2026