Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Dożywianie dzieci w szkołach i przedszkolach na terenie gminy Obsza w roku szkolnym 2025/2026

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA OBSZA

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 950369132

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 36

1.5.2.) Miejscowość: Obsza

1.5.3.) Kod pocztowy: 23-413

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL812 - Chełmsko-zamojski

1.5.7.) Numer telefonu: 84 689 10 02 wew.44

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@obsza.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: https://ugobsza.bip.lubelskie.pl/index.php?id=6

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-e203215f-d07b-4670-974e-b3af393b723b

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:
Dożywianie dzieci w szkołach i przedszkolach na terenie gminy Obsza w roku szkolnym 2025/2026

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-e203215f-d07b-4670-974e-b3af393b723b

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00469067

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-10-10

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00076934/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Obsza w roku szkolnym 2025/2026

2.11.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.13.) Zamówienie/umowa ramowa było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu/ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy: Tak

2.14.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00374955

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: OŚ.2710.XIV.2025

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

4.3.) Wartość zamówienia: 532582,64 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

4.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla:
a. „Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej”, Wola Obszańska 106a, 23-413 Obsza, w liczbie 84 dzieci w wieku przedszkolnym.
b. Uczniów Szkoły Podstawowej im. Prymasa Tysiąclecia, ks. Kard. Stefana Wyszyńskiego w Babicach, Babice 108, 23-413 Obsza, w liczbie 64 dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.
c. Uczniów Szkoły Podstawowej w Obszy, Obsza 70a, 23-413 Obsza, w liczbie 157 dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.
d. Uczniów Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zamchu, Zamch 117, 23-413 Obsza, w liczbie 87 dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
a. przygotowanie i dostawę dwóch posiłków dziennie tj. śniadanie dwudaniowe (zupa mleczna i drugie danie) obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie) i podwieczorek (owocu lub jogurtu) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 4 lat uczęszczających do „Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej” w okresie od 02.09.2025 do 31.07.2026 z wyjątkiem przerw w nauce dla grupy maksymalnie 84 dzieci.
b. Przygotowanie i dostawę jednego posiłku dziennie tj. obiad (drugie danie lub zupa naprzemiennie) dla dzieci w wieku szkolnym uczęszczających do Szkół Podstawowych z terenu Gminy Obsza w okresie od 02.09.2025 do 25.06.2026 z wyjątkiem przerw w nauce dla grupy maksymalnie 308 dzieci.
c. Liczbę uczniów korzystających z dożywiania będą zgłaszać dyrektorzy szkół.
Istnieje możliwość zmniejszenia ilości dzieci korzystających z wyżywienia do 50%.
3. Posiłki powinny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym, przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej.
Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą spełniać wytyczne „Kart Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w szkole”.
4. Dla dzieci w wieku przedszkolnym: - posiłki składają się: ze śniadania (mleko 2% tłuszczu 200ml, bułka 50g, chleb mieszany 35g, masło lub margaryna 5g, wędlina 20g, ser 10g, płatki 20g, jaja ½ szt., kakao 210 g, herbata 150g, pomidor 20g,
Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) Strona 5 z 32
ogórek 20g, nutella, dżem 10g), obiadu – zupa lub II danie i kompot (zupa 250ml z pieczywem; drugie danie: ziemniaki 80g, kasza 40g, makaron 70g, pierogi 150g, naleśniki 150g, ryż z jabłkami 60g, ryba 60g, gulasz 60g, pierś z kurczaka 50g, pulpety 50g, podudzie z kurczaka 60g, surówka 60g, kompot 200ml).
Dla uczniów szkół podstawowych: posiłki składają się z drugiego dania z kompotem (ziemniaki 100g, kasza 50g, makaron 70g, pierogi 200g, gulasz100g, schabowy 80g, łazanki 70g makaronu i 60g mięsa i kiełbasy, mielony 100g, potrawka z kurczaka 100g, ryba 120g, ryż z jabłkami 50g śmietana, do każdego drugiego dania surówka lub owoc) lub zup 500 ml z pieczywem 100g.
5. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt menu na każdy tydzień z przynajmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający w terminie 1 dni dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić. Zamawiający nie dopuszcza, by w ciągu 1 tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
6. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę własnym transportem w przenośnych termosach z utrzymaniem odpowiedniej temperatury. Posiłki powinny być dostarczane do stołówek szkolnych i przedszkolnych (załadunek i rozładunek po stronie zamawiającego). O czystość termosów dbać będzie dostawca posiłków. W gestii Wykonawcy będzie też zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców (dla każdego dziecka w Babicach), które korzystać będzie z wyżywienia.
7. Posiłki będą dostarczane do szkół od poniedziałku do piątku w godzinach:
- 8:00 – 8:15 śniadanie dla Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej
- 10:30 – 11:30 obiad dla Gminnego Przedszkola, Szkół Podstawowych w Babicach, Obszy, Zamchu.
8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez

upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego – dyrektorów szkół podstawowych i „Gminne Przedszkola” bądź osobę przez niego upoważnioną do godz. 13:00 każdego dnia poprzedzającego wydanie posiłków.
9. Termosy wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.
10. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz ważne orzeczenia sanitarno-epidemiologiczne w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
11. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Wykonawca nie będzie dochodził żadnych roszczeń w przypadku niewykorzystania całej kwoty określonej w § 4 ust. 1 umowy z powodu mniejszego faktycznego zapotrzebowania – do 50 % tej wartości.
12. Dzienny jadłospis obejmuje:
Śniadanie: mleko w postaci zupy mlecznej (płatki owsiane, kasza jaglana, płatki pszenne, kasza manna) bądź napoju (np. bawarka, kakao, kawa zbożowa), pieczywo mieszane: graham, pieczywo jasne – pszenne, pszenno-żytnie.
Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) Strona 6 z 32
Dodatkiem do pieczywa powinien być: twarożek, chuda wędlina, pasty np. z jaj bądź, gotowanej ryby. Niezbędnym dodatkiem do śniadania są warzywa np. pomidor, ogórek, papryka, sałata, szczypiorek, natka pietruszki.
Do śniadania powinien być podawany również codziennie inny napój prócz mlecznego do wyboru np. herbata z cytryną, bądź herbata owocowa.
Przykładowe menu na śniadania:
 Kakao na mleku (2%), kromka chleba graham, masło (82%), ser żółty, sałatka z sałaty i rzodkiewki, olej rzepakowy, herbata owocowa z cukrem, ¼ banana
 Płatki owsiane na mleku (2%) (ewentualnie lekko posłodzone), kromka chleba pełnoziarnistego, masło (82%), chuda szynka wieprzowa, sałata, pomidor, herbata z cukrem i cytryną, jabłka
 Musli z owocami suszonymi na mleku (2%), bułka grahamka, masło (82%) sałata, chuda szynka wołowa, papryka czerwona, szczypiorek, herbata owocowa z cukrem, mandarynka
 Kasza jaglana na mleku (2%), z rodzynkami i cukrem, pieczywo mieszane z masłem i pastą (jajko ugotowane, cebula, rzodkiewka koncentrat pomidorowy), herbata z cytryną, kiwi,
 Płatki kukurydziane z witaminami i żelazem na mleku (2%), pieczywo jasne, masło, pasta z sera białego (ser biały półtłusty, śmietana, rodzynki, cukier, cukier waniliowy), herbata owocowa z cukrem, gruszka.
Obiad: zupa lub drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.)- dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. Ryba (zalecane jest podawanie ryby przynajmniej raz w tygodniu), pierogi, naleśniki, knedle itp. – surówka (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), kompot lub napój.
Przykładowe menu na obiady:
 Zupa pomidorowa z włoszczyzną (zmiksowaną po ugotowaniu) i makaronem, zaprawiona jogurtem naturalnym,
 Kotlet schabowy, ziemniaki duszone z masłem, surówka z kapusty białej, kompot gotowany
 Zupa krem z zielonego groszku (świeżego lub mrożonego) z włoszczyzną i groszkiem ptysiowym zabielana jogurtem,
 Pałka drobiowa gotowana, ryż brązowy, marchewka gotowana, kompot gotowany
 Zupa jarzynowa z ziemniakami, z estragonem posypana natką pietruszki,
 Gołąbki w sosie pomidorowym, buraczki, ziemniaki gotowane, kompot
 Zupa kalafiorowa z włoszczyzną i lubczykiem,
 Klopsiki rybne, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej, kompot gotowany
 Krem pieczarkowy,
 Pierogi z serem, kompot gotowany.
Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) Strona 7 z 32
Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków (np. ryż z jabłkami, makaron z dżemem lub bułki na parze – nie mogą być daniem głównym na obiad).
Menu powinno być ustalane tak, by w kolejnych dniach zupa była podawana naprzemiennie z drugim daniem.
W jadłospisach, należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazyjnie potrawy świąteczne.
Dla dzieci o specjalnych potrzebach żywieniowych np. dieta bezcukrowa, bezmleczna czy bezglutenowa, liczba dostarczanych diet winna odpowiadać liczbie diet określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.
Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
13. Posiłki muszą być urozmaicone, przygotowane na bazie produktów zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

5.1.) Postępowanie zakończyło się zawarciem umowy albo unieważnieniem postępowania: Postępowanie/cześć postępowania zakończyła się zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 2

6.1.4.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwach EOG innych niż państwo zamawiającego: 0

6.1.5.) Liczba ofert wykonawców z siedzibą w państwie spoza EOG: 0

6.1.6.) Liczba ofert odrzuconych, w tym liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.1.7.) Liczba ofert zawierających rażąco niską cenę lub koszt: 0

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 493853,09 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 533125,69 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 493853,09 PLN

6.5.) Do wyboru najkorzystniejszej oferty zastosowano aukcję elektroniczną: Nie

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

6.7.) Wskazanie, czy najkorzystniejsza oferta wykonawcy, któremu udzielono zamówienia uwzględnia określone w kryteriach:

zgodnie z art. 242 ust. 2 ustawy - aspekty społeczne

SEKCJA VII WYKONAWCA, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

7.1.) Czy zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie zamówienia: Nie

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

7.3.) Dane (firmy) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Bistro na Piętrze Anna Krawczyk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9181562314

7.3.3) Ulica: ul. M. Konopnickiej

7.3.4) Miejscowość: Biłgoraj

7.3.5) Kod pocztowy: 23-413

7.3.6.) Województwo: lubelskie

7.3.7.) Kraj: Polska

7.4.) Czy wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom?: Nie

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-09-10

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 562443 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-07-31

8.4.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy