

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Świadczenie usług w zakresie żywienia w oddziałach przedszkolnych SP Lubenia, SP Siedliska i SP Straszędzie oraz
dożywiania uczniów ze szkół Gminy Lubenia**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA LUBENIA

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 690582128

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 131

1.5.2.) Miejscowość: Lubenia

1.5.3.) Kod pocztowy: 36-042

1.5.4.) Województwo: podkarpackie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL823 - Rzeszowski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: ug@lubenia.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.lubenia.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

https://platformazakupowa.pl/pn/gmina_lubenia

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: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Świadczenie usług w zakresie żywienia w oddziałach przedszkolnych SP Lubenia, SP Siedliska i SP Straszędzie oraz dożywiania uczniów ze szkół Gminy Lubenia

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-6a9ec7b3-3084-4943-b1da-671436ebda51

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00175401

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-03-27

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00088671/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Świadczenie usług w zakresie żywienia w oddziałach przedszkolnych SP Lubenia , SP Straszędzie i SP Siedliska oraz dożywiania uczniów ze szkół Gminy Lubenia w roku szkolnym 2026/2027

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: 2026/BZP 00161649

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: 271/7/2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 721191,64 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest:

„Świadczenie usług w zakresie żywienia w oddziałach przedszkolnych

SP Lubenia, SP Siedliska i SP Straszdydle oraz dożywiania uczniów ze szkół Gminy Lubenia”

W tym:

świadczenie usług w zakresie żywienia w:

- oddziałach przedszkolnych SP Lubenia w okresie 01.09.2026-20.08.2027 dla 90 dzieci
- w oddziale przedszkolnym SP Straszdydle w okresie 01.09.2026-20.08.2027 dla 15 dzieci
- oddziałach przedszkolnych SP Siedliska w okresie 01.09.2026-20.08.2027 dla 50 dzieci
- dożywiania uczniów ze szkół Gminy Lubenia w okresie 01.09.2026-30.06.2027 r. dla 38 dzieci .

2. Usługa świadczona będzie w oparciu o:

- 1) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (2016 poz. 1154)
- 2) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197) po wejściu w życie
- 3) Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe, Dz. U. z 2025 poz 1043 ze zm.
- 4) Normy opracowywane są przez ekspertów z Narodowego Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Aktualnie obowiązujące zostały opublikowane w 2020 roku Normy żywienia dla populacji Polski przez wiele lat były opracowywane (zał do SWZ),
- 5) Normy żywienia dla populacji Polski – wyd. 2024 r. autorstwa dr n. roln. Ewa Rychlik, dr n. roln. Katarzyna Stoś, dr n. roln. Agnieszka Woźniak, dr hab. n. farm. Hanna Mojska, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego,
- 6) Wytyczne :
 - a) Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej , Żywność w przedszkolu w praktyce, (zał do SWZ)
 - b) Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej , Żywność w przedszkolu w praktyce, propozycja 30 jadłospisów przedszkolnych (zał do SWZ)
 - c) Jadłospisy dla dzieci w wieku przedszkolnym (śniadania, obiady, podwieczorki) opracowane zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia pod redakcją prof. dr hab. n. biol. Jadwigi Charzewskiej, Instytut Żywności i Żywności (zał. do SWZ)
 - d) O żywieniu i aktywności fizycznej dzieci prosto, nowocześnie, praktycznie, Poradnik żywienia i aktywności fizycznej dziecka od narodzin do 13. roku życia Opracowany przez specjalistów, z Instytutu Matki i Dziecka pod redakcją prof. dr hab. n. med. Haliny Weker (zał. do SWZ),
 - e) Obiady szkolne , 60 propozycji zbilansowanych zestawów obiadowych dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Instytut Higieny 2020 r,

3. Koszty związane z realizacją zamówienia winny obejmować w szczególności:

- 1) koszt przygotowania udostępnionych pomieszczeń do realizacji zamówienia;
- 2) zakup artykułów spożywczych;
- 3) koszt zatrudnienia pracowników;
- 4) koszt przygotowania, przewozu i wydawania posiłków;
- 5) koszt sprzątania udostępnionych pomieszczeń wraz z zakupem środków czystościowych;
- 6) koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry) środków czyszczących i higienicznych
- 7) opłaty miesięczne za używane media, w tym:
 - a) gaz i centralne ogrzewanie zgodnie z zużyciem na podstawie odczytu z podlicznika,
 - b) woda i ścieki zgodnie z zużyciem na podstawie odczytu z podlicznika,
 - c) wywóz nieczystości zgodnie z zawartą przez Wykonawcę umową,
 - d) energia elektryczna zgodnie z zużyciem na podstawie odczytu z podlicznika,
 - e) koszt okresowego oczyszczania separatora.
 - f) koszt wymiany filtrów w wyciągu kuchennym

7) Dopuszcza się możliwość rozszerzenia działalności Wykonawcy w zakresie uzgodnionym z Zamawiającym. Wymaga to pisemnej zgody Zamawiającego.

4. Warunki świadczenia usługi:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest przed przystąpieniem do realizacji przedmiotu zamówienia przedłożyć Zamawiającemu dokumenty potwierdzające, że jest objęty nadzorem właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego i że spełnia wymagania sanitarno-techniczne do produkcji posiłków.
- 2) Świadczenie usługi odbywać się będzie w oparciu o SWZ wraz z załącznikami do niej.

5. Parametry świadczonych usług:

- 1) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o obowiązujące Przepisy prawnych i wytycznych wskazanych w niniejszym rozdziale.
- 2) Ponadto Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w:
 - a) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,
 - b) Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.).
- 3) Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z :
 - a) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.
 - b) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej.
 - c) W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Państwowego Powiatowego Inspektora Stacji Sanitarnego.
- 4) Użyte środki czystości i higieniczne muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w sposób nieuciążliwy i niezakłócający działalności Zamawiającego.

6. Szczegółowe zalecenia co do jakości użytych surowców:

- 1) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
- 2) Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy, sporządzanych w trakcie trwania umowy w oparciu o opracowane receptury.
- 3) Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia posiłków uwzględniających dietę eliminacyjną dostosowaną do wymagań zdrowotnych dzieci, zgodnie z potrzebami zgłoszonymi przez Zamawiającego.
- 4) Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
- 5) Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dziecka, w szczególności w zakresie ilości soli i cukrów w produktach zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
- 6) Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością (o ile ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).

7. Jadłospisy:

- 1) Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem.
- 2) Jadłospis dla diet eliminacyjnych współtworzony będzie przez Wykonawcę i jego dietetyka. Zamawiający wymaga, aby liczba przygotowywanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica (na podstawie zaświadczenia od lekarza), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 5 dni przed podaniem posiłku.
- 3) Jadłospis na okres jednego tygodnia dostarczany będzie drogą elektroniczną Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni przed jego wprowadzeniem. Zamawiający ma prawo wniesienia uwag do jadłospisu.
- 4) Jadłospis zawierać będzie składniki wagowe (gramatury) potraw. Jadłospis umieszczany będzie w miejscu widocznym przy stołówce szkolnej oraz na stronie internetowej Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

8. Wymagania sanitarne:

- 5) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zobowiązanie to jest następstwem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 , poz. 1448 z późn.zm.).
- 6) Próbki, o których mowa w pkt. 5) Wykonawca zobowiązany jest okazać na życzenie Zamawiającego lub Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie.

9. Wymagania co do Personelu:

- 1) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest przedkładać Zamawiającemu oświadczenie, że pracownicy ci nie znajdują się w rejestrze sprawców przestępstwa na tle seksualnym.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55400000-4 - Usługi podawania napojów

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55512000-2 - Usługi prowadzenia bufetów

55521100-9 - Usługi rozwożenia posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

1. Zamawiający Gmina Lubenia, unieważnił postępowanie na podstawie art. 255 ust. 3 tj. oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Uzasadnienie:

Do upływu terminu składania ofert wpłynęła 1 oferta która została odrzucona na podstawie art. 226 ust. 3. oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Zamawiający zamierzał przeznaczyć kwotę 778 886,97 zł w tym: 599 143,82 zł brutto (zamówienie podstawowe) i 179 743,15zł brutto (opcja)

Wykonawca złożył ofertę:

Brutto 844 937,73 zł

Netto 782 349,75 zł

Zamówienie podstawowe

Brutto 649 952,10 zł

Netto 601 807,50 zł

Opcja

Brutto 194 985,63 zł

Netto 180 542,25 zł

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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