

**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: ocds-148610-ed614fdd-b392-422d-9d17-fd3cf43cc33a

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00228601

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-05-05

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00088671/05/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 00186170

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: 271/9/2026

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 sprzątnięcia 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 zawierał 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 zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 2

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: 749039,23 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 822107,29 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 749039,23 PLN

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

6.6.) Oferta wybranego wykonawcy jest ofertą wariantową: Nie

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: Boguchwalskie Forum Rozwoju Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5170415151

7.3.3) Ulica: Plac Rynek 1

7.3.4) Miejscowość: Boguchwała

7.3.5) Kod pocztowy: 36-040

7.3.6.) Województwo: podkarpackie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-05-05

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 576184,02 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: 12 miesiące

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Zamówienie podstawowe

Brutto 576 184,02 zł

Netto 533 503,72 zł

Opcja

Brutto 172 855,21 zł

Netto 160 051,12 zł

dla porównania ofert:

Brutto 749 039,23 zł

Netto 693 554,84 zł