

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi oraz Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA MEŁGIEW

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 431019589

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Partyzancka 2

1.5.2.) Miejscowość: Mełgiew

1.5.3.) Kod pocztowy: 21-007

1.5.4.) Województwo: lubelskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL814 - Lubelski

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia@melgiew.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <http://melgiew.pl>

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78>

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:

Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi oraz Szkoły Podstawowej w Krępcu w roku szkolnym 2026/2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-bb4e23cf-8acc-4487-9ffb-9d3d3ca6fe78

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00457649

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-09-25

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00035816/08/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Mełgwi oraz Szkoły Podstawowej w Krępcu 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 00386027

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: ZP.271.16.2026

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

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostarczenia – na potrzeby Oddziału Przedszkolnego i Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew - posiłku jednodaniowego – obiadu wraz z napojem (tj. kompot, 100% sok owocowy lub warzywny).

2. Zamawiający planuje że łączne zapotrzebowanie na posiłki wynosi:

Dla zadania nr 1 - łącznie 20473 obiadów.

3.4. Zamawiający planuje, że w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dziennie należy dostarczyć dla zadania nr 1 - łącznie do oddziału przedszkolnego i szkoły około 20473 obiadów, a w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dla zadania nr 2 - łącznie dla oddziału przedszkolnego i szkoły około 14273 obiadów.

1) Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według liczby wskazanej powyżej tj. 20473 sztuk dla zadania nr 1 i 14273 sztuk dla zadania nr 2. Zamawiający mając na uwadze art. 433 ust. 3 ustawy Pzp zastrzega możliwość ograniczenia zakresu niniejszego zamówienia maksymalnie o 30% w stosunku do szacowanej liczby obiadów wskazanej w OPZ, wskazując minimalną wielkość zamówienia, do której wykorzystania zobowiązany będzie Zamawiający, która to wynosi 70% szacowanej liczby obiadów.

2) Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:10 danego dnia. Za wystarczające uważa się powiadomienie telefoniczne, powiadomienie sms lub przekazanie e-maila.

3) Zamawiający wskazuje, że informacje dotyczące organizacji pracy oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym, przedstawione w tabeli w ramach poszczególnych zadań, mają charakter orientacyjny i służą wyłącznie do celów oszacowania ceny oraz przygotowania oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany organizacji pracy poszczególnych oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym w stosunku do informacji wskazanych w tabeli (tj. placówka wskazana jako niepracująca w lipcu może pełnić dyżur w lipcu, a nie pracować w sierpniu i odwrotnie).

5. Dostawy będą odbywać się dla zadania nr 1: do budynku Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Mełgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Mełgiew, dla zadania nr 2: do budynku Szkoły Podstawowej im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Mełgiew.

6. Dostawa obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni, w których placówka nie jest czynna. Dostawy obiadów będą realizowane: dla zadania nr 1 - pomiędzy godziną 09:30 do 11:00 oraz dla zadania nr 2 - pomiędzy godziną 09:30 do 10:30. Konkretnie godziny dostaw zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza również zmianę ustalonych godzin dostaw w trakcie realizacji zamówienia, w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

8. Wykonawca dostarczać będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem 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 r., poz. 197).

10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz obowiązujące przepisy prawa. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB lub inną jednostkę wskazaną w obowiązujących przepisach.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki w formie drugiego dania oraz kompotu bez dodatku cukru lub z ograniczoną zawartością cukru albo 100% soku owocowego lub warzywnego, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia 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.

12. Jadłospis powinien być urozmaicony, różnorodny i dostosowany do wieku oraz potrzeb żywieniowych dzieci. Rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. Jadłospis należy planować i realizować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

13. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie należy preferować produkty pełnoziarniste, w szczególności pieczywo razowe, kasze gruboziarniste, ryż brązowy oraz makarony pełnoziarniste.

14. Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży, w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r., zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem założeń diety planetarnej a także aktualnych zaleceń i wytycznych Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej.

15. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność), zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

16. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

1) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,

2) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

3) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

17. Wymagania dotyczące posiłków obiadowych:

1) Temperatura obiadu w chwili dostawy nie może być niższa niż 63°C.

2) Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem zasad diety planetarnej, zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu 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 (Dz. U. z 2026 r. poz. 197), obowiązującymi od dnia 1 września 2026 r., w szczególności poprzez:

a) zapewnienie co najmniej jednego obiadu w tygodniu przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych, bez dodatku produktów pochodzenia zwierzęcego;

b) zapewnienie, w dniach, w których podawany jest obiad zawierający mięso lub rybę, odpowiedniej alternatywy roślinnej dla dzieci, które nie spożywają produktów pochodzenia zwierzęcego, opartej w szczególności na nasionach roślin strączkowych;

c) uwzględnienie w tygodniowym jadłospisie dwóch obiadów zawierających mięso, przy czym w przypadku obiadów mięsnych należy stosować świeże mięso;

d) zapewnienie co najmniej jednego obiadu z rybą w tygodniu;

e) ograniczenie dodatku cukrów oraz stosowanie napojów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa;

f) uwzględnianie w jadłospisie warzyw, owoców, produktów zbożowych, w tym produktów pełnoziarnistych, oraz nasion roślin strączkowych, z zachowaniem zasad urozmaïcenia i różnorodności posiłków;

g) ograniczanie udziału produktów wysoko przetworzonych oraz potraw zawierających znaczne ilości soli, cukru i tłuszczów nasyconych, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami i zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.

17. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, określający wymogi co do przedmiotu zamówienia dla części nr 1 oraz części nr 2 znajduje się w załączniku nr 13 do SWZ, będącym integralną częścią SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 265390,74 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostarczenia – na potrzeby Oddziału Przedszkolnego i Szkoły Podstawowej im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Mełgiew - posiłku jednodaniowego – obiadu wraz z napojem (tj. kompot, 100% sok owocowy lub warzywny).

2. Zamawiający planuje że łączne zapotrzebowanie na posiłki wynosi:

Dla zadania nr 2 - łącznie 14273 obiadów.

4. Zamawiający planuje, że w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dziennie należy dostarczyć dla zadania nr 1 - łącznie do oddziału

przedszkolnego i szkoły około 20473 obiadów, a w okresie od dnia 1 września 2026 roku (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 roku dla zadania nr 2 - łącznie dla oddziału przedszkolnego i szkoły około 14273 obiadów.

1) Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według liczby wskazanej powyżej tj. 20473 sztuk dla zadania nr 1 i 14273 sztuk dla zadania nr 2. Zamawiający mając na uwadze art. 433 ust. 3 ustawy Pzp zastrzega możliwość ograniczenia zakresu niniejszego zamówienia maksymalnie o 30% w stosunku do szacowanej liczby obiadów wskazanej w OPZ, wskazując minimalną wielkość zamówienia, do której wykorzystania zobowiązany będzie Zamawiający, która to wynosi 70% szacowanej liczby obiadów.

2) Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:10 danego dnia. Za wystarczające uważa się powiadomienie telefoniczne, powiadomienie sms lub przekazanie e-maila.

3) Zamawiający wskazuje, że informacje dotyczące organizacji pracy oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym, przedstawione w tabeli w ramach poszczególnych zadań, mają charakter orientacyjny i służą wyłącznie do celów oszacowania ceny oraz przygotowania oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany organizacji pracy poszczególnych oddziałów przedszkolnych w okresie wakacyjnym w stosunku do informacji wskazanych w tabeli (tj. placówka wskazana jako niepracująca w lipcu może pełnić dyżur w lipcu, a nie pracować w sierpniu i odwrotnie).

5. Dostawy będą odbywać się dla zadania nr 1: do budynku Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Melgwi, ul. Partyzancka 19, 21-007 Melgiew, dla zadania nr 2: do budynku Szkoły Podstawowej im. Marii Wójcik w Krępcu, ul. Szkolna 3, 21-007 Melgiew.

6. Dostawa obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni, w których placówka nie jest czynna. Dostawy obiadów będą realizowane: dla zadania nr 1 - pomiędzy godziną 09:30 do 11:00 oraz dla zadania nr 2 - pomiędzy godziną 09:30 do 10:30. Konkretnie godziny dostaw zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza również zmianę ustalonych godzin dostaw w trakcie realizacji zamówienia, w przypadku wystąpienia takiej potrzeby, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

8. Wykonawca dostarczać będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym Rozporządzeniem 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 r., poz. 197).

10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez aktualne normy żywienia dla populacji Polski oraz obowiązujące przepisy prawa. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB lub inną jednostkę wskazaną w obowiązujących przepisach.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki w formie drugiego dania oraz kompotu bez dodatku cukru lub z ograniczoną zawartością cukru albo 100% soku owocowego lub warzywnego, zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia 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.

12. Jadłospis powinien być urozmaicony, różnorodny i dostosowany do wieku oraz potrzeb żywieniowych dzieci. Rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. Jadłospis należy planować i realizować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

13. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie należy preferować produkty pełnoziarniste, w szczególności pieczywo razowe, kasze gruboziarniste, ryż brązowy oraz makarony pełnoziarniste.

14. Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży, w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r., zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem założeń diety planetarnej a także aktualnych zaleceń i wytycznych Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej.

15. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność), zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

16. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

1) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,

2) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

3) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

17. Wymagania dotyczące posiłków obiadowych:

- 1) Temperatura obiadu w chwili dostawy nie może być niższa niż 63°C.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do planowania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz z uwzględnieniem zasad diety planetarnej, zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu 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 (Dz. U. z 2026 r. poz. 197), obowiązującymi od dnia 1 września 2026 r., w szczególności poprzez:
 - a) zapewnienie co najmniej jednego obiadu w tygodniu przygotowanego na bazie nasion roślin strączkowych, bez dodatku produktów pochodzenia zwierzęcego;
 - b) zapewnienie, w dniach, w których podawany jest obiad zawierający mięso lub rybę, odpowiedniej alternatywy roślinnej dla dzieci, które nie spożywają produktów pochodzenia zwierzęcego, opartej w szczególności na nasionach roślin strączkowych;
 - c) uwzględnienie w tygodniowym jadłospisie dwóch obiadów zawierających mięso, przy czym w przypadku obiadów mięsnych należy stosować świeże mięso;
 - d) zapewnienie co najmniej jednego obiadu z rybą w tygodniu;
 - e) ograniczenie dodatku cukrów oraz stosowanie napojów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa;
 - f) uwzględnianie w jadłospisie warzyw, owoców, produktów zbożowych, w tym produktów pełnoziarnistych, oraz nasion roślin strączkowych, z zachowaniem zasad urozmaicenia i różnorodności posiłków;
 - g) ograniczanie udziału produktów wysoko przetworzonych oraz potraw zawierających znaczne ilości soli, cukru i tłuszczów nasyconych, zgodnie z obowiązującymi wymaganiami i zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.
17. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, określający wymogi co do przedmiotu zamówienia dla części nr 1 oraz części nr 2 znajduje się w załączniku nr 13 do SWZ, będącym integralną częścią SWZ.

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 185020,37 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 204525,27 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 286622,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 286622,00 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 (dla części 1)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): JOANNA JESIONEKSZYMANIAK "DUO" WYROBY GARMAŻERYJNE

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: Alfreda Jesionek Sklep spożywczo przemysłowy

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 060426749

7.3.4) Miejscowość: Dominów

7.3.5) Kod pocztowy: 21-007

7.3.6.) Województwo: lubelskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 286622,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-08-31

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

Część 2**SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)**

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 142587,27 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 199822,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 199822,00 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 (dla części 2)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): JOANNA JESIONEKSZYMANIAK "DUO" WYROBY GARMAŻERYJNE

Nazwy (firmy) pozostałych wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: Alfreda Jesionek Sklep spożywczo przemysłowy

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 060426749

7.3.4) Miejscowość: Dominów

7.3.5) Kod pocztowy: 21-007

7.3.6.) Województwo: lubelskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-08-27

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 199822,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2027-08-31

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