

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Obsza
w roku szkolnym 2026/2027**

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: 846891002

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-f1ddce56-77ab-4c7a-97c5-29bd8e3f4bbc>

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 na terenie gminy Obsza
w roku szkolnym 2026/2027

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-f1ddce56-77ab-4c7a-97c5-29bd8e3f4bbc

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00480131

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-10-09

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00071947/07/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Dożywianie dzieci w szkołach, gminnym przedszkolu i oddziałach przedszkolnych na terenie gminy Obsza 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 00373321

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.XII.2026

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

4.3.) Wartość zamówienia: 523730,10 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:

- „Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej”, Wola Obszańska 106A, 23-413 Obsza, w liczbie 64 dzieci w wieku przedszkolnym.
 - Uczniów Szkoły Podstawowej im. Prymasa Tysiąclecia, ks. Kard. Stefana Wyszyńskiego w Babicach, Babice 108a, 23-413 Obsza, w liczbie 77 dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.
 - Uczniów Szkoły Podstawowej w Obszy, Obsza 70a, 23-413 Obsza, w liczbie 165 dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.
 - Uczniów Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zamchu, Zamch 117, 23-413 Obsza, w liczbie 85 dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
- przygotowanie i dostawę trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad dwudaniowy oraz posiłek uzupełniający) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3–6 lat, uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej, w okresie od 02.09.2026 r. do 30.07.2027 r. (z wyjątkiem przerw w nauce), dla grupy maksymalnie 64 dzieci.
 - przygotowanie i dostawę jednego posiłku dziennie (obiad – drugie danie z napojem/kompotem lub zupa podawane rotacyjnie; w przypadku, gdy dany tydzień kończy się wydaniem zupy, kolejny tydzień rozpoczyna się od drugiego dania) dla dzieci w wieku szkolnym, uczęszczających do Szkół Podstawowych z terenu Gminy Obsza, w okresie od 02.09.2026 r. do 24.06.2027 r. (z wyjątkiem przerw w nauce), dla grupy maksymalnie 327 dzieci.
 - liczbę dzieci korzystających z dożywiania zgłaszać będą dyrektorzy poszczególnych placówek. 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 bezpieczeństwa 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 określonych 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: pełnowartościowy posiłek oparty na produktach zbożowych z pełnego przemiału, nabiale oraz warzywach sezonowych. W skład śniadania wchodzi:
 - Zupy mleczne (na mleku min. 2%) z dodatkiem pełnoziarnistych płatków (owsianych, jaglanych, żytnich, gryczanych) lub kaszy mannej.
 - Pieczynko mieszane (graham, pszenne, pszenno-żytnie, pełnoziarniste) z masłem min. 82% tłuszczu.
 - Dodatki białkowe: wysokiej jakości wędliny drobiowe/wieprzowe (zawartość mięsa >80%, bez MOM), sery podpuszczkowe, twarogi, jaja z chowu ściółkowego lub ekologicznego oraz pasty własnej produkcji (warzywne, strączkowe, rybne, jajeczne) bez dodatków konserwujących.
 - Świeże warzywa: pomidor, ogórek, sałata, papryka, szczypiorek, natka pietruszki.
 - Ciepły napój: kakao na mleku 2%, kawa zbożowa, herbata owocowa lub ziołowa (o niskiej zawartości cukru).
 - Obiadu: posiłek dwudaniowy podawany z napojem. W skład obiadu wchodzi:
 - Zupa (min. 250 ml): gotowana wyłącznie na bazie świeżego wywaru mięsno-warzywnego lub warzywnego (np. rosół, barszcz, krupnik, zupa jarzynowa). Zakazuje się używania koncentratów, zup w proszku, kostek rosółowych oraz przypraw instant zawierających wzmacniacze smaku (w tym glutaminian sodu). Zupa może być zabieleną wyłącznie śmietaną 12-18% lub jogurtem naturalnym.
 - Drugie danie: oparte na produktach świeżych, przygotowywanych w dniu dostawy/podania poprzez gotowanie, gotowanie na parze, duszenie lub pieczenie. Potrawy smażone mogą wystąpić maksymalnie 2 razy w tygodniu.
- o Źródło białka (porcja min. 60-70g po obróbce termicznej): świeże mięso drobiowe, wołowe, wieprzowe (w całości lub

mielone przez Wykonawcę) lub jaja. Minimum raz w tygodniu posiłek musi zawierać rybę morską (pieczoną lub duszoną). Zakazuje się stosowania produktów MOM (mięso oddzielone mechanicznie) oraz gotowych wyrobów garmażeryjnych.

○ Dodatek węglowodanowy (porcja min. 100-130g po ugotowaniu): ziemniaki, kasze gruboziarniste (pęczak, gryczana, jęczmienna), ryż brązowy/naturalny, makarony pełnoziarniste.

○ Dodatek warzywny (porcja min. 60g): surówki ze świeżych warzyw sezonowych lub warzywa gotowane na parze, przyrządzane z użyciem olejów roślinnych tłoczonych na zimno.

● Napój (min. 200 ml): kompot ze świeżych lub mrożonych owoców lub niesłodzone herbaty owocowe/ziółowe – serwowane rotacyjnie. Ilość dodanego cukru lub miodu nie może przekraczać 4g na 100ml napoju.

c) Posiłku uzupełniającego:

• Owoce świeże duże (w całości lub krojone) (np. jabłka, gruszki, banany, pomarańcze) – 100 g do 150 g na dziecko.

• Owoce świeże drobne / sezonowe (np. truskawki, maliny, borówki, czereśnie, winogrona) – 80 g do 100 g na dziecko.

• Musy owocowe / przeciery (100% owoców) – minimum 100 g na dziecko.

• Owoce suszone lub liofilizowane (jako dodatek lub element mieszanki) – 15 g do 20g na dziecko (ze względu na niską wilgotność i wysoką koncentrację cukrów naturalnych).

5. Dla uczniów szkół podstawowych:

Posiłki dla uczniów klas 1–8 oraz oddziałów przedszkolnych (Obsza Babice, Zamch) dostarczane/podawane będą w systemie jednodaniowym, naprzemiennym: w wyznaczone dni pożywna zupa z pieczywem, w pozostałe dni drugie danie z kompotem i owocami.

Gramatury posiłków jednolite dla wszystkich uczniów klas 1–8 oraz oddziałów przedszkolnych bazujące na pełnych normach zapotrzebowania dla starszych grup wiekowych, bez ich pomniejszania. Posiłek musi pokrywać ok. 30–35% dziennego zapotrzebowania energetycznego ucznia (ok. 700–750 kcal).

a) Szczegółowe standardy jakościowe i gramatury posiłków

STANDARD I: dni z zupą (zupa jako samodzielne danie główne).

Zupa (porcja min. 500 ml): Gotowana wyłącznie na bazie świeżego wywaru warzywnego lub mięsno-warzywnego (np. barszcz czerwony/ukraiński, żurek, kapuśniak, krupnik, pomidorowa, ogórkowa, zupy krem, inne).

Standardy przygotowania: Zakazuje się używania koncentratów, zup w proszku, kostek rosółowych oraz przypraw instant zawierających wzmacniacze smaku (w tym glutaminian sodu). Zupa może być zabieleną wyłącznie śmietaną 12-18% lub jogurtem naturalnym. Do smaku należy stosować wyłącznie świeże lub suszone zioła i naturalne przyprawy.

Dodatek obowiązkowy (porcja min. 100 g): Świeże pieczywo (miks chleba pszenno-żytniego, graham lub razowego).

STANDARD II: dni z drugim daniem (drugie danie + kompot + owoc)

Danie główne musi być oparte na produktach świeżych, przygotowywanych w dniu podania poprzez gotowanie, gotowanie na parze, duszenie lub pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym. Potrawy smażone mogą wystąpić maksymalnie 2 razy w tygodniu.

Źródło białka (porcja min. 90–100 g po obróbce termicznej): świeże mięso drobiowe, wołowe, wieprzowe (w całości lub mielone przez Wykonawcę) lub jaja; minimum raz w tygodniu posiłek musi zawierać rybę morską (pieczoną lub duszoną); w przypadku dań mącznych/słodkich (np. pierogi z twarogiem, ryż z jabłkami i śmietaną) – porcja gotowa wynosi min. 200–250 g (serwowane maksymalnie 1 raz w tygodniu); w przypadku dań jednodaniowych/półmiesnych (np. łazanki z makaronem, kapustą i mięsem) – porcja gotowa wynosi min. 250 g (w tym min. 60-70 g czystego mięsa/wkładki mięsnej po obróbce); bezwzględny zakaz stosowania produktów MOM (mięso oddzielone mechanicznie) oraz gotowych, głęboko mrożonych wyrobów garmażeryjnych.

Dodatek węglowodanowy/skrobiowy (porcja min. 150–180 g po ugotowaniu): ziemniaki (gotowane, puree z masłem), kasze gruboziarniste (pęczak, gryczana, jęczmienna), ryż brązowy/naturalny/parboiled, makarony (w tym pełnoziarniste).

Dodatek warzywny (porcja min. 100–120 g): Surówki ze świeżych warzyw sezonowych lub warzywa gotowane na parze.

Przyrządzane z użyciem olejów roślinnych tłoczonych na zimno lub jogurtu naturalnego (zakaz stosowania majonezu).

Kompot i owoc - jeżeli nie pojawiły się warzywa ewentualnie owoce w obiedzie (komponenty obowiązkowe): kompot (min. 200 ml - tylko w dni z drugim daniem): Przygotowywany z naturalnych owoców świeżych lub mrożonych, o obniżonej zawartości cukru (zakaz używania gotowych syropów i sztucznych aromatów); owoc deserowy: Minimum 1 sztuka owocu sezonowego (np. całe jabłko, banan, gruszka, mandarynka) podawana do każdego drugiego dania.

c) Wymogi sanitarno-dietetyczne i organizacyjne

Sól i cukier: Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie soli jodowanej w ilościach minimalnych (zgodnie z limitami ustawowymi). Do dosładzania kompotów lub dań słodkich dopuszcza się wyłącznie naturalny miód lub śladowe ilości cukru.

Alergeny: Wykonawca ma bezwzględny obowiązek dostarczania wraz z jadłospisem szczegółowej informacji o obecności 14 głównych alergenów w potrawach, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011. Planowanie menu: Menu musi być planowane w cyklach minimum 10-dniowych, aby zapewnić różnorodność składników odżywczych i zapobiec powtarzalności tych samych dań w krótkich odstępach czasu.

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 Wykonawcy). O czystość termosów dbać będzie dostawca posiłków. W gestii Wykonawcy będzie też zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców (dla każdego dziecka w Babicach), które będzie korzystać z wyżywienia.

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: 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: 573104,97 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 590157,50 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 573104,97 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: Bistro na Piętrze Anna Krawczyk

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9181562314

7.3.3) Ulica: ul. M. Kopernika 9

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: 2026-08-31

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 573104,97 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2026-09-02 do 2027-07-30

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