

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków, podczas Balu
Karnawałowego dla mieszkańców Dzielnicy Bielany**

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miasto Stołeczne Warszawa - Dzielnica Bielany

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 01525964000041

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: S. Żeromskiego 29

1.5.2.) Miejscowość: Warszawa

1.5.3.) Kod pocztowy: 01-882

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL911 - Miasto Warszawa

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: bielany.zamowienia@um.warszawa.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.um.warszawa.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://zamowienia.um.warszawa.pl>

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 usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków, podczas Balu Karnawałowego dla mieszkańców Dzielnicy Bielany

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-8451fa30-832d-43fc-a14b-b8b3f18a5746

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00105230

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-02-10

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00016968/02/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.25 Usługa polegająca na świadczeniu usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków, podczas Balu Karnawałowego

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 00039167

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: UD-III-WZP.271.1.2026.PMA

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

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 64580,25 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Zakres zamówienia

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni:

2. Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków:

1) Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków dla 499 osób, składających się z niżej przedstawionych produktów:

a) Przystawki:

- nuggetsy z kurczaka - (100 g./os.),
- półmisek serów (ser wędzony, ser camembert, ser mimolette, ser koryciński, ser bursztyn, winogrona, owoce egzotyczne Phisalis) i wędlin (pasztet robiony, schab pieczony, karkówka pieczona, polędwica pieczona, ogórek kiszony, żurawina, ćwikła, chrzan) - (różne)- (150 g./os.),
- schab po warszawsku (kieszonki schabu nadziewane pastą jajeczno-chrzanową, całość zatopiona w galarecie, podany na półmisku) – (150 g. /os.),
- sałatka z grillowanym kurczakiem (sałatka z warzywami, kawałkami grillowanego kurczaka, sosem na bazie jogurtu naturalnego i grzankami - (100 g./os.),
- sałatka ze świeżych warzyw [wegańska] (sałata rzymska lub lodowa, papryka, ogórek świeży, pomidor z sosem winegret) podana z grzankami- (100 g./os.),
- pieczarki faszerowane zapiekane z żółtym serem, cebulą i natką (pieczarki, ser, cebula, natka pietruszki, Bułka tarta, jajko, sól, pieprz, olej) podane na ciepło - (100 g./os.),
- jajka w majonezie (jajko na twardo – obrane, pokrojone na dwie części, udekorowane majonezem) - 1,5 szt jajka/os,
- pieczywo mieszane - (bez ograniczeń)
- smarowidła do chleba (humus klasyczny, masło) – 50 g. /os.

b) Pierwsze danie ciepłe:

- Zupa krem pomidorowy na bulionie warzywnym [wegański] (pomidory, bulion warzywny, cebula, czosnek, przyprawy) podany z grzankami- (150 ml/os.).

c) Drugie danie ciepłe:

- Pieczone roladki z kurczaka nadziewane żółtym serem i ogórkiem kiszonym z sosem grzybowym podanym oddzielnie (filet z piersi kurczaka, ser żółty typu gouda, ogórek kiszony, sos z grzybów leśnych np. borowików, podgrzybków, kurek) – (150 g./os.),
- Kopytka ziemniaczane (świeże, kluski ziemniaczane, ręcznie robione, w składzie: gotowane ziemniaki, jajko, mąka pszenna; kluski niezlepione, bez obcych posmaków, nieuszkodzone mechanicznie) - (120 g./os.),
- Kotlety ziemniaczane z sosem grzybowym podanym oddzielnie (ziemniaki, cebula, jajko, mąka, koperek lub natka pietruszki, bułka tarta, olej, przyprawy, sos z grzybów leśnych np. borowików, podgrzybków, kurek) – (70 g./os.)
- Buraczki zasmażane na ciepło (buraki ćwikłowe, cebula, sok z cytryny, przyprawy) – (100 g. /os.),
- Surówka marchwi z jabłkiem i sokiem cytrynowym podana na oddzielnym naczyniu – (100 g. /os.).

d) Trzecie danie ciepłe:

- Barszcz czerwony (przygotowany z buraków ćwikłowych, jabłek, majeranku) – (300 ml/os.),
- Pierogi z kapustą i grzybami z wody* (nadzieniem są grzyby leśne i kapusta, przyprawy) - (2 x 50 g./os.),
- Pierogi z mięsem z wody* (mięso wieprzowo-wołowe, cebula, olej roślinny, przyprawy) - (2 x 50 g./os.).

*Pierogi z kapustą i grzybami oraz z mięsem podane na oddzielnych naczyniach z oznaczeniem wersji bezmięsnej.

e) Ciasta i owoce:

- Owoce (banany, mandarynki, jabłka) - (150 g./os.),
- Ciasta domowe* x 3 (sernik, szarlotka, ciasto czekoladowe) - (3 x 30 g./os.),
- Kruche ciasteczka - (100 g./os.).

*Ciasta podane na stoły po wydaniu drugiego dania ciepłego.

f) Napoje:

- Soki owocowe (soki owocowe 100 % - pomarańczowy, jabłkowy, podane w dzbankach)- (1 l./os.),
- napoje gazowane - (1 l./os.).

g) Kawa, herbata (różne rodzaje) z dodatkami: mleko bez laktozy, cytryna, cukier - (bez ograniczeń), z zastrzeżeniem, iż Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kawę zaparzoną w termosach, oraz wodę do zaparzenia herbaty w termosach, bądź w odniesieniu do kawy zapewnienia wystarczającej liczby ekspresów do kawy.

h) Woda mineralna z cytryną podana w dzbankach - (500 ml./os.).

2) Podanie wody w 1,5 l dzbankach w ilości adekwatnej do ilości osób.

3) Zapewnienie dodatkowych porcji posiłków dla zespołu muzycznego, zabezpieczenia medycznego oraz ochrony. Dokładna liczba zostanie podana przez Zamawiającego min. 7 dni przed planowanym wydarzeniem, z Zastrzeżeniem, że dodatkowa porcja posiłków nie może przekraczać 10 porcji.

4) Zapewnienie i Rozstawienie stołów, nakrycie ich jednakowymi, białymi lub czarnymi, materiałowymi obrusami/ naciągami (o wymiarach: średnica 1800 mm, wysokość 740 mm) i jednakową zastawą stołową ceramiczną lub porcelanową (do realizacji usługi wyklucza się użycie obrusów, zastawy i sztućców jednorazowych).

5) Zapewnienie 499 jednakowych naciągów na krzesła drewniane składane białe lub czarne – w takim samym kolorze jak obrusy/ naciągi na stoły (o wymiarach: głębokość - 40 cm, szerokość – 43 cm, wysokość – 78 cm.) oraz nakrycie krzeseł naciągami.

6) Krzesła w ilości 499 sztuk zapewnia Zamawiający.

7) Zapewnienie wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie spotkania w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników Balu, jednak nie mniejszej niż 10 osób (stosowny ubiór kelnerów/kelnerek podczas świadczenia usługi) oraz zapewnienie osoby do obsługi technicznej spotkania (wypakowanie sprzętu, posiłków, napojów, uprzątnięcie miejsc przeznaczonych na wykonanie usługi po jej realizacji w terminie 2 godzin po zakończeniu spotkania). Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbył się Bal do pierwotnego stanu. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

8) W trakcie trwania Balu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.

9) W ramach serwowanego posiłku, dania ciepłe muszą być porcjonowane, podawane na talerzach, surówki na półmiskach, soki i woda mineralna w dzbankach, według harmonogramu ustalonego z Zamawiającym.

10) Posiłek będzie realizowany w zaadaptowanej na ten cel hali sportowej w Centrum Rekreacyjno-Sportowym m. st. Warszawy w Dzielnicy Bielany. ul. S. B. Lindego 20, z możliwością rozstawienia własnych namiotów gospodarczych przed halą.

11) Ustawienie stołów oraz ich przygotowanie tzn. nakrycia ich obrusami, rozstawienia naczyń i ustalonych produktów menu oraz dekoracji – min. 40 minut przed rozpoczęciem Balu.

12) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2023, poz. 1448 z późn. zm.) jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

13) Produkty użyte do przygotowania posiłku i napoje muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

14) Jaja kurze używane do realizacji przedmiotu zamówienia muszą posiadać minimum numer 2 (chów ściółkowy) klasa A.

15) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.

2. 07.02.2026 r. - Transport, montaż (w godz. 7:30 - 16:30) wszystkich elementów niezbędnych do przygotowania balu w dniu 07.02.2026 r. w miejscu realizacji imprezy oraz demontaż (w dniu 08.02.2026 r. po godzinie 00:00).

Bal odbędzie się w hali sportowej Centrum Rekreacyjno -Sportowego m.st. Warszawy w Dzielnicy Bielany przy ul S. B. Lindego 20. Impreza ma charakter zamknięty dla 499 osób.

3. Dostępność dla osób niepełnosprawnych – nie dotyczy

4. Klauzule społeczne

Zamawiający przewiduje wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych, które zostały zawarte w Projektowanych postanowieniach umowy – stanowiących Załącznik nr 2 do SWZ.

5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określają

1) Projektowane postanowienia umowy, które zostaną wprowadzone do jej treści – stanowiące Załącznik nr 2a do SWZ. wraz z:

2) Opis przedmiotu zamówienia w zakresie Balu Karnawałowego dla mieszkańców Dzielnicy Bielany, będący załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy – stanowiący Załącznik nr 2b do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55500000-5 - Usługi bufetowe oraz w zakresie 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: 10

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 10

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 57889,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 134900,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 57889,00 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

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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: LAWENDOWY DWOREK MIROSŁAW AUGUSTYNIAK

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 8441780505

7.3.3) Ulica: KROCHMALNA 13C

7.3.4) Miejscowość: LUBLIN

7.3.5) Kod pocztowy: 20-401

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-02-06

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 57889,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-02-08

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