

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi****Usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci ze Żłobka Miejskiego w Otwocku - Filia nr 1.****SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY****1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Gmina Otwock**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 013268770**1.5) Adres zamawiającego****1.5.1.) Ulica:** Armii Krajowej 5**1.5.2.) Miejscowość:** Otwock**1.5.3.) Kod pocztowy:** 05-400**1.5.4.) Województwo:** mazowieckie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL912 - Warszawski wschodni**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zamowienia@otwock.pl**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.bip.otwock.pl**1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**<https://otwock.ezamawiajacy.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: Nie**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci ze Żłobka Miejskiego w Otwocku - Filia nr 1.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-7b1d9c5a-6e35-4ead-9d41-21ebe550e37c**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00109522**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01**2.7.) Data ogłoszenia:** 2026-02-12**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Nie**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:** 2025/BZP 00564896**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 2 ustawy**SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

4.1.) Numer referencyjny: WZP.271.41.2025**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie plus owoc, obiad (zupa, drugie danie, kompot) i podwieczorek dla grupy maksymalnie 120 dzieci.

1) Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem sierpnia 2026 oraz dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach: śniadanie 7:50-8:00, obiad: drugie danie, zupa i podwieczorek godz. 11:00,

2) Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku zawiera:

śniadanie plus owoc, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie, kompot), podwieczorek.

3) Szacunkowa ilość dni świadczenia usługi: 225. Planowane ilości dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci lub czasowego ograniczenia funkcjonowania żłobka, w związku z czym mogą ulec zmniejszeniu. Wszelkie zmiany ilości posiłków nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

4) Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225) oraz zgodnie z Rozporządzeniem 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

5) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał wdrożony i utrzymywany system HACCP.

6) Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

Śniadanie (zupa mleczna oraz kanapka):

- Zupa mleczna 220ml/osoba: np. kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku, płatki jaglane, jęczmienne, ryżowe, owsiane – mleko 3,2%, kanapka - 70 g pieczywo + 5 g masło, 15 g powidła/konfitura + 40 g wędliny, ser + warzywo świeże 100 g, herbata z cytryną, kakao, mleko- 200 ml.

- Kanapka: należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty, pieczywo mieszane, 70 g pieczywo + 5 g masło prawdziwe, 15 g powidła/konfitura + 15 g wędliny (chuda wędliny, ser biały, ser żółty, pasty: jajeczna, rybna, warzywna, twarożek + warzywo świeże 100 g

- Napoje: herbata z cytryną, herbata owocowa, kakao., mleko.

- Owoc:: owoc, przekąska owocowo – warzywna, musy, sałatka owocowo – warzywna.

- Diety

Obiad:

- Zupa 250 ml na osobę

- II danie: ziemniaki, ryż, kasze (kasza kuskus, gryczana, jęczmienna), makarony 80-100 g, chude mięso, drób, (min. 70-80 gram), ryba(min.70 -80 gram) , surówka: kapusta (różna), ogórki kiszane i świeże, szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, fasolka, brokuły, kalafior (min.100 g).

- Zamienniki: Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, kluski z serem, ryż zapiekany z jabłkiem., placuszki z owocami.

- Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek, napary owocowe.

- Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka,

- Konsystencja dostosowana do wieku dzieci. Uwzględniamy diety.

Podwieczorek:

- Kanapka, (należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty - 70 g pieczywo + 5 g masło, 15 g powidła/konfitura + 15 g wędliny, ser + warzywo świeże 100 g), słodka bułka lub ciasto (nie częściej niż raz w tygodniu) - 100 g

- Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami, desery mleczne, jogurt naturalny z owocem,

- Napoje: herbata owocowa, ziołowa, napary, kakao, mleko,

- Podwieczorek powinien być treściwy i co najmniej dwuskładnikowy. Powinien zawierać w zestawie owoce.

- Uwzględniamy diety.

7) Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka lub technologa żywienia ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej trzy dni przed rozpoczęciem realizowania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

8) Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne i półmięsne, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków a także wykaz substancji alergennych.

9) Obowiązki Wykonawcy usługi:

a. wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia w Żłobku Miejskim w Otwocku- Filia Nr 1 przy ul. Karczewskiej 48 od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem miesiąca sierpnia, dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

a. wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia ,

b. wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), produkty masłopodobne, seropodobne, z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie), wędliny w swoim składzie zawierają pow. 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi,

c. do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,

d. posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,

e. posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,

f. wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),

g. posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).

h. zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów.

i. zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich, diabetycznych lub dla alergików. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

10) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

11) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .

12) Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 7:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.

14) Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.

15) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

16) Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.

17) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55320000-9 - Usługi podawania posiłków

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

15894210-6 - Posiłki szkolne

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

55321000-6 - Usługi przygotowywania 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: 6

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 534600,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 621000,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 534600,00 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

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Provance Piotr Koczot

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5252340465

7.3.4) Miejscowość: Józefów

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-12-30

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 534600,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2026-12-31