

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Świadczenie usług cateringowych dla potrzebujących, środowisk senioralnych i najuboższych z terenu Dzielnicy Bielany
m.st. W-wy polegaj. na przygotow., dostarczeniu i podawaniu posiłków wielkanocnych**

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 usług cateringowych dla potrzebujących, środowisk senioralnych i najuboższych z terenu Dzielnicy Bielany m.st. W-wy polegaj. na przygotow., dostarczeniu i podawaniu posiłków wielkanocnych

2.4.) Identyfikator postępowania: ocids-148610-80b0f3b1-321a-4dfe-b439-f19b7845a07f

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00119055

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-02-19

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00016968/03/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.21 Usługa polegająca na świadczeniu usług cateringowych dla potrzebujących, środowisk senioralnych i najuboższych z terenu Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy

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 00095563

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.271.3.2026.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): 85798,61 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Zakres zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na świadczeniu usług cateringowych dla potrzebujących, środowisk senioralnych i najuboższych z terenu Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków wielkanocnych dla 1750 osób, podczas uroczystych spotkań okolicznościowych organizowanych na terenie Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy (szacunkowa ilość spotkań: 20-30, szacunkowa wielkość grup 30 – 160 osób, szacunkowy czas jednego spotkania 90 min. – 180 min.).

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni:

1. przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłku dla 1750 osób, składającego się z niżej przedstawionych produktów:

- 1) Żurek (zupa na bazie mięsnego wywaru zagęszczanego zakwasem chlebowym) z jajkiem - 300 ml + 1 szt./os.
- 2) Schab po warszawsku (kieszonki schabu nadziewane pastą jajeczno-chrzanową, całość zatopiona w galarecie, podany na półmisku) - 150 g./os.
- 3) Jajka faszerowane pieczarkami (połowa jajka ugotowanego na twardo z farszem składającym się z żółtek, pieczarek, majonezu, ziół np. koperek, pietruszka) – 0,5 szt. (ok. 60 g.)/os.
- 4) Kiełbasa biała na ciepło (mięso wieprzowe z szynki min. 90 %) - 100 g./os.
- 5) Roladki ze schabu nadziewane boczkiem i ogórkiem konserwowym (porcja schabu wieprzowego (ok. 100 g.), musztarda, 2 plastry boczku, ogórek kiszony (ok. 30-40 g.), sos- śmietana, bulion warzywny, świeży koperek, masło, sok z cytryny, przyprawy) – 150 g./os.
- 6) Sałatka jarzynowa (ziemniaki, marchewka, pietruszka, jajka, ogórki kiszone, cebula, jabłko, zielony groszek, majonez) - 100 g./os.
- 7) Sałatka ziemniaczana z selerem naciowym, ogórkiem kwaszonym i majonezem (ziemniaki, seler naciowy, ogórek kwaszony, majonez, przyprawy) – 100 g./os.
- 8) Półmisek serów i wędlin (różne) (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) - 150 g./os.
- 9) Pieczywo mieszane z dodatkami: masło, chrzan, ćwikła, musztarda - Bez ograniczeń
- 10) Jajko na twardo – obrane, pokrojone na cztery części - 0,5 szt./os.
- 11) Owoce (banany, mandarynki, jabłka) - 150 g./os
- 12) Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) podane w dzbankach - 300 ml./os.
- 13) Woda mineralna z cytryną podana w dzbankach - 500 ml./os.
- 14) Kawa, herbata (z dodatkami: mleko, cytryna, cukier) - Bez ograniczeń
- 15) Ciasta domowe x 3 (sernik, baba wielkanocna, makowiec) - 3 x 30 g./os.

2. Wykonawca dostarczy kawę, herbatę (różne rodzaje) oraz dodatki typu cukier, mleko, mleko bez laktozy, cytrynę itp. bez ograniczeń ilościowych. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kawę zaparzoną w termosach bądź zapewnienia wystarczającej ilości ekspresów do kawy.

3. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie spotkań w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, jednak nie mniejszej niż 2 osoby podczas każdego spotkania (stosowny ubiór kelnerów/kelnerki podczas świadczenia usługi) oraz zapewni osoby do obsługi technicznej spotkania (wypakowanie sprzętu, posiłków, napojów, uprzątnięcie miejsc przeznaczonych na wykonanie usługi każdorazowo po jej realizacji w terminie 2 godzin po zakończeniu spotkania). Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

4. W trakcie trwania cateringu 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.

5. Wykonawca zapewni świadczenie usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztuców platerowanych, serwetek papierowych i materiałów, obrusów materiałowych.

6. Zamawiający zapewni odpowiednią ilość stołów i krzesel.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia: obrusów, kompletnej zastawy stołowej, bemałów, termosów na kawę i herbatę/ekspresów do kawy, sztuców platerowanych, serwetek itp.

8. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanych terminach, miejscach spotkań oraz ilości planowanych osób na dane spotkania nie później niż tydzień przed planowanymi spotkaniami, z założeniem, że jednego dnia może odbyć się więcej niż jedno spotkanie. W przypadku organizacji kilku spotkań jednego dnia, wszystkie odbędą się w tym samym miejscu, z zachowaniem odpowiednich odstępów czasowych między spotkaniami.

9. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania przedmiotu zamówienia, we wskazanych przez Zamawiającego miejscach (na terenie Dzielnicy Bielany m.st. Warszawy m.st. Warszawy), co najmniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.

10. 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) jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

11. 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.

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

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

14. Planowane terminy spotkań: marzec - kwiecień 2026.

5.5 Dostępność dla osób niepełnosprawnych – nie dotyczy

5.6 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.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określają

- 1) Projektowane postanowienia umowy, które zostaną wprowadzone do jej treści – stanowiące Załącznik nr 2 do SWZ;
- 2) Opis przedmiotu zamówienia określony w pkt. 1 Ogłoszenia, będący załącznikiem nr 1 do projektowanych postanowień umowy.

UWAGA !

Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia, tj. w projektowanych postanowieniach umowy, o których mowa powyżej odniósł się do norm. W przypadku gdy Wykonawca zaoferuje rozwiązanie nieodpowiadające wprost normom referencyjnym opisanym w ww. projektowanych postanowieniach umowy, wówczas na Wykonawcy spoczywa obowiązek udowodnienia, w szczególności za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w art. 104-107 ustawy PZP, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w projektowanych postanowieniach umowy.

W takim przypadku dokumenty przedmiotowe, o których mowa w pkt 26.3 SWZ Wykonawca składa wraz z Ofertą.

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

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

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

5.2.) Podstawa prawna unieważnienia postępowania: art. 255 pkt 3 ustawy

5.2.1.) Przyczyna unieważnienia postępowania:

Uzasadnienie prawne:

Art. 255 pkt 3) ustawy Pzp

„Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty”

Uzasadnienie faktyczne:

W przedmiotowym postępowaniu zostały złożone następujące oferty:

- 1) MERSON KAROL DŁUGOZIMA, Warszawa - 103 950,00 zł brutto;
- 2) DUSSMANN POLSKA Sp. z o.o., Warszawa - 250 815,89 zł brutto;
- 3) PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWE JAN KALINOWSKI, Wiązajny - 98 875,00 zł brutto;
- 4) Ka-Wi Łukasz Żuchowski, Raszyn - 117 400,00 zł brutto;
- 5) CATERING POLSKI PAMA S.C. M.JARON P. BEJDA, Warszawa - 185 220,00 zł brutto;
- 6) Fundacja Rozwoju Kinematografii, Warszawa - 97 825,00 zł brutto.

W przedmiotowym postępowaniu oferta z najniższą ceną została złożona przez Fundację Rozwoju Kinematografii z siedzibą w Warszawie i opiewa na kwotę 97 825,00 zł brutto.

Zamawiający, zgodnie z informacją udostępnioną przed otwarciem ofert, zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia kwotę 92 662,50 zł brutto.

Cena najkorzystniejszej oferty przekracza zatem kwotę, którą Zamawiający zamierzał przeznaczyć na realizację zamówienia, o 5 162,50 zł brutto. W toku analizy sytuacji finansowej Zamawiającego ustalono, że brak jest możliwości zwiększenia tej kwoty do poziomu odpowiadającego cenie oferty.

Zamawiający, jako podmiot sektora finansów publicznych, jest zobowiązany do dokonywania wydatków w sposób zgodny z zasadami określonymi w przepisach o finansach publicznych, w szczególności z zachowaniem zasad celowości, oszczędności oraz uzyskiwania najlepszych efektów z danych nakładów. Zwiększenie środków na niniejsze zamówienie wymagałoby dokonania przesunięć w budżecie, co mogłoby skutkować ograniczeniem realizacji innych zaplanowanych zadań publicznych albo naruszeniem przyjętej struktury wydatków.

W świetle powyższego należy wskazać, że ziszcza się ustawowa przesłanka unieważnienia postępowania polegająca na tym, iż oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a Zamawiający nie ma możliwości jej zwiększenia. Okoliczność ta ma charakter obiektywny i niezależny od woli Zamawiającego, a jej wystąpienie obliuguje do unieważnienia postępowania.