Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Zapewnienie usługi gastronomicznej podczas konferencji "Competencies for OWE"

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Uniwersytet Morski w Gdyni

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000145112

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Morska 81-87

1.5.2.) Miejscowość: Gdynia

1.5.3.) Kod pocztowy: 81-225

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL633 - Trójmiejski

1.5.7.) Numer telefonu: 55-86-421

1.5.8.) Numer faksu: 7412250

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zampubl@umg.edu.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.umg.edu.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
http://e-propublico.pl/

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - uczelnia publiczna

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Edukacja

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:
Zapewnienie usługi gastronomicznej podczas konferencji "Competencies for OWE"

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-1d6267d6-f065-47c4-aac8-574fdc29ba57

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00516483

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-09-25

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00019869/11/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.6 usługi restauracyjne

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:
Nie

SEKCJA III – TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA LUB ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ

3.1.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie zamówienia z wolnej ręki na podstawie: art. 305 pkt 2 ustawy

3.1.1.) Uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia albo zamówienia z wolnej ręki:

Uzasadnienie prawne: art 305 ust 2
Zamawiający może udzielić zamówienia w trybie zamówienia z wolnej ręki, jeżeli dostawy, usługi lub roboty budowlane mogą być świadczone tylko przez jednego wykonawcę z przyczyn:
a) technicznych o obiektywnym charakterze,
b) związanych z ochroną praw wyłącznych wynikających z odrębnych przepisów
- jeżeli nie istnieje rozsądne rozwiązanie alternatywne lub rozwiązanie zastępcze, a brak konkurencji nie jest wynikiem celowego zawężenia parametrów zamówienia

Uzasadnienie faktyczne na końcu ogłoszenia

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.) Numer referencyjny: CRZP/123/2024/AZP

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 284853 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 5737 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa związana z obsługa Konferencji "Competencies for OWE" w godzina 8.00-14.00 w dniu 15 października 2024 r., która odbędzie się w Auli im T. Meissnera w budynku głównym Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, przy ul. Morskiej 81-87
W ramach zamówienia podstawowego usługa świadczona będzie dla 50 uczestników Konferencji. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, obejmującego zwiększenie ilości uczestników konferencji do maksymalnie 100 osób (o dodatkowych 50 uczestników).
Zamawiający zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby osób obecnych na balu konferencji najpóźniej 3 dni przed planową datą wydarzenia.
Usługa powinna obejmować:
Lunch:
1. ZUPA - 200ml na osobę,
2. II DANIE (mięsa, dodatki)- do wyboru z dostępnych na stołówce danego dnia
Oraz przerwę kawową, na która składają się:
1. Kawa z ekspresów ciśnieniowych -bez ograniczeń;
2. Herbata (wybór kilku rodzajów - biała, czarna, zielona, owocowa, z różnymi dodatkami) - bez ograniczeń;
3. Woda gazowana i niegazowana - bez ograniczeń;
Dodatki: Cukier, Mleko, Cytryna - bez ograniczeń;
4. Sezonowe owoce (winogrona, banany itp) -150 g na osobę;
5. Mini drożdżówki, rogaliki, ciastka francuskie -3 szt. na osobę;
Zamawiający wymaga:
1) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
3) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania;
4) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, sosy w pudełku oraz produktów gotowych.
5) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 7 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi;
6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem spotkania;
7) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
8) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach w dniu 15.10.2024 r.
Posiłki powinny być przygotowane na miejscu, dopuszcza się opcję z dowozem posiłków, przy czym temperatura dań ciepłych podczas serwowania nie może wynosić poniżej 75°C dla zup, 65°C dla dań, dodatków i deserów ciepłych i około 4°C dla dań serwowanych na zimno. Napoje takie, jak woda, kompot, soki, powinny być serwowane w temperaturze w

granicach 15-23°C.

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 zawarciem umowy

SEKCJA VI OFERTY

6.1.) Liczba otrzymanych ofert lub wniosków: 1

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 1

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: 6500,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 6500,00 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 6500 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: APARTAMENTY FALTOM ROBERT FALKOWSKI

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9580150228

7.3.3) Ulica: MORSKA

7.3.4) Miejscowość: GDYNIA

7.3.5) Kod pocztowy: 81-225

7.3.6.) Województwo: pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-09-25

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 6500 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2024-10-15

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Uzasadnienie faktyczne:
Wybór oferenta jest możliwy tylko z "Apartamenty Faltom" Robert Falkowski, który w budynku UMG ma umowę najmu pomieszczeń stołówki studenckiej z pełnym
zapleczem gastronomicznym i personelem do obsługi. Zgodnie z umową najmu Uniwersytet zobowiązany jest do zapewnienia najemcy wyłączności na użytkowanie pomieszczeń i nie może w okresie obowiązywania umowy udostępniać

ich osobom trzecim. Zamawiający nie dysponuje innym pomieszczeniem w tym terminie z uwagi na trwający rok akademicki i odbywające się zajęcia dydaktyczne