Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby szkolenia Kadry Zarządzającej i Kierowniczej oraz pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Gdańsku

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 002837021

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: Konrada Leczkowa 1A

1.5.2.) Miejscowość: Gdańsk

1.5.3.) Kod pocztowy: 80-432

1.5.4.) Województwo: pomorskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL633 - Trójmiejski

1.5.7.) Numer telefonu: 583423150

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: mopr@gdansk.gda.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.mopr.gda.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-3ed1b65d-39e1-4a1b-8288-4aaaf4282a20

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ochrona socjalna

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 usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby szkolenia Kadry Zarządzającej i Kierowniczej oraz pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-3ed1b65d-39e1-4a1b-8288-4aaaf4282a20

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00507706

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-10-31

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00037127/14/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.11 Zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby szkolenia Kadry Zarządzającej i Kierowniczej oraz pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku

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 00435634

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: SAMROP.II.260.3.2025

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): 67200 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby szkolenia Kadry Zarządzającej i Kierowniczej oraz pracowników Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku w związku z realizowaniem przez nich zadań z zakresu pomocy społecznej i wspierania mieszkańców i mieszkanek Gdańska, a także dotyczących przeciwdziałania przemocy domowej. Obiekt hotelowy powinien mieć standard kategorii co najmniej trzygwiazdkowej, w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166) i być wpisanym do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich. Obiekt hotelowy powinien być oddalony nie więcej niż 100 km i nie mniej niż 50 km od siedziby głównej Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku, tj. ul. Konrada Leczkowa 1A. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla maksimum 30 samochodów. Taksa klimatyczna powinna być ujęta w ofercie. Doba hotelowa rozpoczyna się w dniu najpóźniej o godzinie 14:00, w razie przyjazdów przed godziną zarezerwowanych pokoi uzależnione będzie od dostępności wolnych pokoi. Doba hotelowa kończy się w dniu wyjazdu najwcześniej o godzinie 11:00, a przedłużenie pobytu będzie możliwe, pod warunkiem dostępności wolnych pokoi. Wykonawca wymaga, aby Zamawiający w dniach
13 - 14 listopada 2025r. (jedna doba hotelowa) zapewnił nocleg dla 43 osób w pokojach jednoosobowych. W zakresie zapewnienia usług konferencyjnych:
Wykonawca zapewni dostęp do jednej sali konferencyjnych zdolnej pomieścić do 50 osób, w pierwszym dniu między godziną 10:00 a 17:00, a w drugim dniu między godzina 10:00 a 13:00. Sala konferencyjna musi być wyposażona w co najmniej wentylację mechaniczną. Sala konferencyjna powinna posiadać sieć Wi-Fi, stanowisko z rzutnikiem multimedialnym, ekranem przeznaczonym do rzutnika multimedialnego. Sala powinna mieć nagłośnienie i być wyposażona w dwa mikrofony i flipchart, a także posiadać możliwość zaciemnienia. Ponadto Wykonawca powinien zapewnić osobę do obsługi technicznej oraz akustycznej dostępną w trakcie szkoleń oraz przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem szkoleń. Wykonawca zapewni osobom przebywającym na salach konferencyjnych bezpieczeństwo w zakresie w jakim wymagają tego przepisy BHP. Sala konferencyjne powinny być dostępne na wyłączność dla celów szkolenia. W zakresie zapewnienia usług gastronomicznych:
Zapewnienie wyżywienia dla wszystkich zgłoszonych uczestników oraz wykładowców (niekorzystających z zakwaterowania). Wykonawca zapewni na potrzeby wyżywienia uczestników szkolenia odpowiednią ilość stołów i krzeseł oraz odpowiednie przygotowanie Sali i stołów cateringowych, obsługę kelnerską, a także usługę sprzątania. Wyżywienie dla 45 osób pierwszego dnia i dla 43 osób drugiego dnia (możliwość otrzymania posiłku wegetariańskiego, bez glutenu, bez laktozy). Wykonawca dołączy propozycje menu. W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: Dzień pierwszy:
a) przerwa kawowa ciągła - kawa z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego, herbata minimum 3 rodzaje, soki owocowe minimum 2 rodzaje, woda niegazowana z cytryną podawana w dzbankach, woda gazowana butelkowana, dodatki - cukier, mleko do kawy, cytryna, ciasta domowe minimum 4 rodzaje, owoce filetowane minimum 3 rodzaje.
b) lunch w formie bufetu: Zupa - minimum 250 ml na osobę w minimum dwóch wersjach: wegetariańskiej i mięsnej; Bufet gorący – minimum 2 x danie mięsne co najmniej 200 gram na osobę; 1 x danie rybne co najmniej 200 gram na osobę oraz 2 x danie wegetariańskie co najmniej 200 gram na osobę;
co najmniej dwa dodatki do dań głównych w postaci ziemniaków, frytek, klusek śląskich itp. w ilości co najmniej 250gram na osobę, zestaw surówek i jarzyn w ilości co najmniej 150 gram dla każdego uczestnika. c) kolacja uroczysta w formie bufetu w raz z oprawa muzyczna (od godziny 19:00 do godziny 1:00): W jednej sali dla wszystkich uczestników szkolenia w formie bufetu, na którą będą się składać: Przystawki – minimum 2 x mięsna, 2 x wegetariańska i 1 x rybna oraz dodatki takie jak pieczywo minimum 2 rodzaje i bufet sałatkowy minimum 3 rodzaje; Bufet gorący – minimum 2 x danie mięsne, 1 x danie rybne oraz 2 x danie wegetariańskie, warzywa oraz dodatki takie jak ryż, ziemniaki itp.; Napoje - kawa z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego, herbata minimum 3 rodzaje, soki owocowe minimum 2 rodzaje, woda niegazowana z cytry na podana w dzbankach, woda gazowana butelkowana. Dzień drugi: a) śniadanie w formie bufetu, zawierające również propozycje wegetariańskie; b) przerwa kawowa ciągła- kawa z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego, herbata minimum 3 rodzaje, soki owocowe minimum 2 rodzaje, woda niegazowana z cytryną podawana w dzbankach, woda

gazowana butelkowana, dodatki - cukier, mleko do kawy, cytryna, ciasta domowe minimum 4 rodzaje, owoce filetowane minimum 3 rodzaje. c) lunch w formie bufetu: Zupa - minimum 250 ml na osobę w minimum dwóch wersjach: wegetariańskiej i mięsnej; Bufet gorący – minimum 2 x danie mięsne co najmniej 200 gram na osobę; 1 x danie rybne co najmniej 200 gram na osobę oraz 2 x danie wegetariańskie co najmniej 200 gram na osobę; co najmniej dwa dodatki do dań głównych w postaci ziemniaków, frytek, klusek śląskich itp. w ilości co najmniej 250 gram na osobę; zestaw surówek i jarzyn w ilości co najmniej 150gram dla każdego uczestnika. Przy realizacji usługi Wykonawca zapewni:
1) Zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków i ich podawaniu.
2) Przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
3) Skierowania do realizacji usług objętych przedmiotem umowy osób, które posiadają należyte przygotowanie do wykonywania tego typu czynności, posiadające stosowną wiedzę, kwalifikacje, doświadczenie oraz wymagane przepisami prawa badania.
4) Zagospodarowanie na własny koszt odpadów, w sposób zgodny z warunkami określonymi w ustawie z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (tj. Dz. U. z 2022r., poz. 699).
Zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków i ich podawaniu.
5) Przestrzegania w trakcie realizacji usług wchodzących w zakres przedmiotu umowy obowiązujących przepisów sanitarnych, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (tj. Dz.U. z 2020., poz. 2021 ze zm.).

Ponadto:
1) Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym na każdym etapie realizacji przedsięwzięcia, Zamawiający i Wykonawca w umowie wskażą osoby do kontaktu, w tym zakresie.
2) Wykonawca jest zobowiązany do zachowania najwyższej staranności i działania zgodnie z obowiązującym stanem prawnym.
3) Wykonawca odpowiada za wszelkie zobowiązania formalno-prawne wobec podmiotów z nim współpracujących przy lub na rzecz realizacji niniejszego zamówienia.
4) Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego pisemnego informowania Zamawiającego o zaistnieniu sytuacji zagrażających niedotrzymaniu terminu lub sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.
5) Ostateczna liczba uczestników zostanie podana najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem zakwaterowania.
6) Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia zależeć będzie od faktycznej ilości osób korzystających ze świadczonej usługi.
7) W przypadku anulowania lub zmniejszenia przez Zamawiającego zamówionych w niniejszej umowie usług w terminie do 7 dni przed planowanym przyjazdem, Zamawiający może dokonać bezkosztowej anulacji maksymalnie do 10% zamówionych usług. W takim wypadku proporcjonalnie pomniejszone zostanie wynagrodzenie Wykonawcy o którym mowa w § 6 pkt. 1, Umowy stanowiącej załącznik nr 1 do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 50000 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby szkolenia Pracowników Ośrodka Interwencji Kryzysowej Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku. Zamawiający wymaga, aby zostały spełnione następujące wymogi: W zakresie zapewnienia usług hotelowych:
Obiekt hotelowy powinien mieć standard kategorii co najmniej dwugwiazdkowej, w rozumieniu Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tj. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166) i być wpisanym do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich. o Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich. Obiekt hotelowy powinien być oddalony nie więcej niż 90 km i nie mniej niż 40 km od głównej siedziby Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla maksimum 20 samochodów. Taksa klimatyczna powinna być ujęta w ofercie. Doba hotelowa rozpoczyna się w dniu przyjazdu najpóźniej
o godzinie 14:00, w razie przyjazdów przed godziną zarezerwowanych pokoi, uzależnione będzie od dostępności wolnych pokoi. Doba hotelowa kończy się w dniu wyjazdu w przedziale godzinowym najwcześniej o godzinie 11:00, a przedłużenie pobytu będzie możliwe, pod warunkiem dostępności wolnych pokoi. Wykonawca wymaga, aby Zamawiający w dniach 27 - 28 października 2025r. (jedna doba hotelowa) zapewnił nocleg dla 40 osób w 18 pokojach dwuosobowych i 4 w pokojach jednoosobowych. W zakresie zapewnienia usług konferencyjnych: Pierwszego dnia w godzinach 10:00 - 13:00 Wykonawca zapewni dostęp do jednej sali konferencyjnej zdolnej pomieścić do 42 osób. Pierwszego dnia pomiędzy godziną 14:00 a

18:00 Wykonawca zapewni dostęp do dwóch sal konferencyjnych, z których każda zdolna będzie pomieścić do 21 osób. Drugiego dnia pomiędzy godziną 09:00 a 13:00 Wykonawca zapewni dostęp do dwóch sal konferencyjnych, z których każda będzie zdolna pomieścić do 21 osób. Sala konferencyjna musi być wyposażona w co najmniej wentylację mechaniczną. Sala konferencyjna powinna posiadać sieć Wi-Fi, stanowisko z rzutnikiem multimedialnym, ekranem przeznaczonym do rzutnika multimedialnego. Sala powinna mieć nagłośnienie i być wyposażona w dwa mikrofony i flipchart, a także posiadać możliwość zaciemnienia. Ponadto Wykonawca powinien zapewnić osobę do obsługi technicznej oraz akustycznej dostępną w trakcie szkoleń oraz przynajmniej na jedną godzinę przed rozpoczęciem szkoleń. Wykonawca zapewni osobom przebywającym na salach konferencyjnych bezpieczeństwo w zakresie w jakim wymagają tego przepisy BHP. Sale konferencyjne powinny być dostępne na wyłączność dla celów szkolenia. W zakresie zapewnienia usług gastronomicznych: Zapewnienie wyżywienia dla wszystkich zgłoszonych uczestników oraz wykładowców (niekorzystających z zakwaterowania). Wykonawca zapewni na potrzeby wyżywienia uczestników szkolenia odpowiednią ilość stołów i krzeseł oraz odpowiednie przygotowanie sal i stołów cateringowych, obsługę kelnerską, a także usługę sprzątania. Wyżywienie dla 42 osób pierwszego dnia i dla 40 osób drugiego dnia (możliwość otrzymania posiłku wegetariańskiego, bez glutenu, bez laktozy). Wykonawca dołączy propozycje menu. W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni:
Dzień pierwszy: a) przerwa kawowa ciągła - kawa z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego, herbata minimum 2 rodzaje, soki owocowe minimum 2 rodzaje, woda niegazowana z cytryną podawana w dzbankach, woda gazowana butelkowana, dodatki - cukier, mleko do kawy, cytryna, ciasta domowe minimum 2 rodzaje;
b) lunch w formie bufetu: Zupa - minimum 250 ml na osobę;
Bufet gorący – minimum 1 x danie mięsne co najmniej 200 gram na osobę; 1 x danie rybne co najmniej 200 gram na osobę oraz 1 x danie wegetariańskie co najmniej 200 gram na osobę; co najmniej dwa dodatki do dań głównych w postaci ziemniaków, frytek, klusek śląskich itp. w ilości co najmniej 250 gram na osobę, zestaw surówek i jarzyn w ilości co najmniej 150 gram dla każdego uczestnika. c) kolacja uroczysta w formie bufetu z oprawą muzyczną (od godziny 19:00 do godziny 1:00): W jednej sali dla wszystkich uczestników szkolenia w formie bufetu, na którą będą się składać:
Przystawki – minimum 2 x mięsna, 2 x wegetariańska i 1 x rybna oraz dodatki takie jak pieczywo minimum 2 rodzaje i bufet sałatkowy minimum 3 rodzaje;
Bufet gorący – minimum 2 x danie mięsne, 1 x danie rybne oraz 2 x danie wegetariańskie, warzywa oraz dodatki takie jak ryż, ziemniaki itp.;
Napoje - kawa z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego, herbata minimum 3 rodzaje, soki owocowe minimum 2 rodzaje, woda niegazowana z cytryną, woda gazowana butelkowana.
Dzień drugi:
a) śniadanie w formie bufetu, zawierające również propozycje wegetariańskie;
b) przerwa kawowa jednorazowa - kawa z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego, herbata minimum 2 rodzaje, soki owocowe minimum 2 rodzaje, woda niegazowana z cytryną podawana
w dzbankach, woda gazowana butelkowana, dodatki - cukier, mleko do kawy, cytryna, ciasta domowe minimum 2 rodzaje
c) lunch w formie bufetu:
Zupa - minimum 250 ml na osobę;
Bufet gorący – minimum 1 x danie mięsne co najmniej 200 gram na osobę; 1 x danie rybne
co najmniej 200 gram na osobę oraz 1 x danie wegetariańskie co najmniej 200 gram na osobę;
co najmniej dwa dodatki do dań głównych w postaci ziemniaków, frytek, klusek śląskich itp. w ilości co najmniej 250gram na osobę; zestaw surówek i jarzyn w ilości co najmniej 150gram dla każdego uczestnika.
Przy realizacji usługi Wykonawca zapewni:
1) Zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków i ich podawaniu.
2) Przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych
z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
3) Skierowania do realizacji usług objętych przedmiotem umowy osób, które posiadają należyte przygotowanie do wykonywania tego typu czynności, posiadające stosowną wiedzę, kwalifikacje, doświadczenie oraz wymagane przepisami prawa badania.
4) Zagospodarowanie na własny koszt odpadów, w sposób zgodny z warunkami określonymi
w ustawie z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (tj. Dz. U. z 2022r., poz. 699).
Zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków
i ich podawaniu.
5) Przestrzegania w trakcie realizacji usług wchodzących w zakres przedmiotu umowy obowiązujących przepisów sanitarnych, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (tj. Dz.U. z 2020., poz. 2021 ze zm.).
Ponadto: 1) Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Zamawiającym na każdym etapie realizacji przedsięwzięcia, Zamawiający i Wykonawca w umowie wskażą osoby do kontaktu, w tym zakresie.
2) Wykonawca jest zobowiązany do zachowania najwyższej staranności i działania zgodnie z obowiązującym stanem prawnym.
3) Wykonawca odpowiada za wszelkie zobowiązania formalno-prawne wobec podmiotów z nim współpracujących przy lub na rzecz realizacji niniejszego zamówienia. 4) Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego pisemnego informowania Zamawiającego o zaistnieniu sytuacji zagrażających niedotrzymaniu terminu lub sposobu realizacji przedmiotu zamówienia.
5) Ostateczna liczba uczestników zostanie podana najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem zakwaterowania.
6) Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia zależeć będzie od faktycznej ilości osób korzystających ze świadczonej usługi.
7) W przypadku anulowania lub zmniejszenia przez Zamawiającego zamówionych w niniejszej umowie usług w terminie do 7 dni przed planowanym przyjazdem, Zamawiający może dokonać bezkosztowej anulacji maksymalnie do 10%

zamówionych usług. W takim wypadku proporcjonalnie pomniejszone zostanie wynagrodzenie Wykonawcy o którym mowa w § 6 pkt. 1, Umowy stanowiącej załącznik nr 1 do SWZ.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4.5.5.) Wartość części: 34000 PLN

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA

Część 1

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 1)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 1)

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 47936,25 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 47936,25 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 47936,25 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 (dla części 1)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Gwiazda Morza Hotel Management Sp. z o.o. Sp. k.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5871699543

7.3.3) Ulica: Hryniewieckiego 12A

7.3.4) Miejscowość: Władysławowo

7.3.5) Kod pocztowy: 84-120

7.3.6.) Województwo: pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 1)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-10-23

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 47936,25 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-11-13 do 2025-11-14

Część 2

SEKCJA V ZAKOŃCZENIE POSTĘPOWANIA (dla części 2)

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

SEKCJA VI OFERTY (dla części 2)

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: 1

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

6.2.) Cena lub koszt oferty z najniższą ceną lub kosztem: 39086,20 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 39086,20 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 39086,20 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 (dla części 2)

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

Wykonawca

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Gwiazda Morza Hotel Management Sp. z o.o. Sp.k.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5871699543

7.3.3) Ulica: Hryniewieckiego 12A

7.3.4) Miejscowość: Władysławowo

7.3.5) Kod pocztowy: 84-120

7.3.6.) Województwo: pomorskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA (dla części 2)

8.1.) Data zawarcia umowy: 2025-10-23

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 39086,20 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2025-10-27 do 2025-10-28