Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługi gastronomiczne na stołówce

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:
Usługi gastronomiczne na stołówce

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-49e9bbe4-a630-4373-abe2-3eeb2b2f1adc

2.5.) Numer ogłoszenia: 2025/BZP 00578091

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2025-12-05

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2025/BZP 00005630/13/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.8 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/223/2025/AZP

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

4.3.) Łączna wartość poszczególnych części zamówienia: 461900 PLN

4.3.1) Wartość zamówienia stanowiącego przedmiot tego postępowania (bez VAT): 7724,87 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

Część 1

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Usługa obejmuje przygotowanie usługi gastronomicznej na stołówce .Oferta powinna obejmować :
- przerwę kawową (kawa ziarno (express), herbata do wyboru, woda -gaz/niegaz, ciastka kruche lub ciasta drożdżowe, deserowe oraz owoce) -26 porcji
- obiad w formie bufetu (zupa, 2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby, surówki lub jarzynka, kopytka, ryż, ziemianki) - 13 porcji
Zamawiający wymaga:
1) świadczenia usługi gastronomicznej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
3) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach 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. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, woda, cukier, mleko, itp. zobowiązuje się Oferenta, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
5) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach
6) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;

Posiłki powinny być przygotowane na miejscu, 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. Kawa i herbata muszą być przygotowywane na miejscu.
Nie przewidujemy sztućców i zastawy jednorazowych, Wykonawca powinien dostarczyć pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztućce, w przypadku przerwy kawowej wymagana możliwość skorzystania z opcji expresu do kawy.

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

4.5.5.) Wartość części: 3651 PLN

Część 2

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia
Usługa gastronomiczna dla absolwentów III edycji studiów podyplomowych Executive Offshore Wind MBA i zaproszonych gości tj. dla 25 osób z prawem opcji 10
Usługa obejmuje przygotowanie usługi gastronomicznej na stołówce .Oferta powinna obejmować :
- przerwę kawową (kawa ziarno (express), herbata do wyboru, woda -gaz/niegaz, ciastka kruche lub ciasta drożdżowe,

deserowe oraz owoce) -25 porcji z prawem opcji 10
- obiad w formie bufetu (zupa, 2 rodzaje mięsa, 1 rodzaj ryby, surówki lub jarzynka, kopytka, ryż) - 25 porcji z prawem opcji 10
Zamawiający wymaga:
1) świadczenia usługi gastronomicznej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
2) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych;
3) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach 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. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, woda, cukier, mleko, itp. zobowiązuje się Oferenta, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usług;
5) ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni, w szczególności: rodzajów dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowaną sesją;
6) uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach;
7) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;

Posiłki powinny być przygotowane na miejscu, 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. Kawa i herbata muszą być przygotowywane na miejscu.
Nie przewidujemy sztućców i zastawy jednorazowych, Wykonawca powinien dostarczyć pełną zastawę szklaną i porcelanową oraz sztućce, w przypadku przerwy kawowej wymagana możliwość skorzystania z opcji wypożyczenia expresu do kawy.

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

4.5.5.) Wartość części: 4073 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: 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: 0 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 0 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 4031,43 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: "PIEKARNIA - CUKIERNIA" PELLOWSKI JAKUB PELLOWSKI

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5832669779

7.3.3) Ulica: ul. Podwale Staromiejskie

7.3.4) Miejscowość: Gdańsk

7.3.5) Kod pocztowy: 80-844

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: 2025-12-02

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 4031,43 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2025-12-04

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: 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: 0 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 0 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 4480 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: "PIEKARNIA - CUKIERNIA" PELLOWSKI JAKUB PELLOWSKI

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5832669779

7.3.3) Ulica: ul. Podwale Staromiejskie

7.3.4) Miejscowość: Gdańsk

7.3.5) Kod pocztowy: 80-844

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: 2025-12-04

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 4480 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
do 2025-12-05

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Uzasadnienie faktyczne:
Wybór oferenta jest możliwy tylko z firmą Piekarnia - Cukiernia "PELLOWSKI" Jakub Pellowski, NIP: 5832669779, który w następstwie przeprowadzonego postępowania przetargowego na wynajem pomieszczeń zawarł umowę najmu, na podstawie której Uniwersytet oddaje Najemcy na czas trwania umowy do korzystania w celu prowadzenia działalności gospodarczej pomieszczenia oraz sprzęt i meble znajdujące się w tych pomieszczeniach.
Zgodnie z zapisami w umowie wyłączność na prowadzenie stołówki studenckiej położonej w budynku Uniwersytetu Morskiego w Gdyni przy ul. Morskiej 81-87 przejmuje Najemca pomieszczeń.
W trakcie obowiązywania umowy żadna ze stron nie może udostępniać ich osobom trzecim. Zamawiający nie dysponuje innym pomieszczeniem w tym terminie z uwagi na trwający rok akademicki i odbywające się zajęcia dydaktyczne.