

**Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi**

**Zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby szkolenia pracowników Wydziału
Reintegracji Osób w Bezdomności**

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-a91f2f61-069f-490a-ba68-82eeba48b402>

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 pracowników Wydziału Reintegracji Osób w Bezdomności

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-a91f2f61-069f-490a-ba68-82eeba48b402

2.5.) Numer ogłoszenia: 2026/BZP 00159250

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2026-03-17

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2026/BZP 00043583/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.2 Zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych dla pracowników Wydziału Reintegracji Osób w Bezdomności

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 00117177**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.260.2.2026**4.2.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie**4.3.) Wartość zamówienia:** 16063,40 PLN**4.4.) Rodzaj zamówienia:** Usługi**4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

W związku z realizowaniem przez MOPR zadań z zakresu pomocy społecznej, a także przeciwdziałania przemocy domowej oraz innych dotyczących wspierania mieszkańców i mieszanek Gdańska, MOPR organizuje szkolenia dla pracowników oraz kadry zarządzającej, a także umożliwia im udział w spotkaniach i konferencjach, które mają na celu wzmocnienie ich wiedzy i kompetencji z zakresu realizowanych przez nich zadań. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby szkolenia pracowników Wydziału Reintegracji Osób w Bezdomności w związku z realizowaniem przez nich zadań z zakresu pomocy społecznej i wspierania mieszkańców i mieszanek Gdańska, a także dotyczących przeciwdziałania przemocy domowej w dniach 18 – 19 marca 2026 roku. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia (przypadki losowe) liczby uczestników o max. 3 osoby (bez prawa roszczeń ze strony Wykonawcy w tym zakresie), a ostateczna liczba uczestników zostanie podana przez Zamawiającego przed terminem realizacji usługi, zgodnie z kryterium oceny ofert. Zamawiający wymaga, aby zostały spełnione następujące wymagania:

W zakresie zapewnienia usług hotelowych:

Zapewnienie noclegu dla 23 osób w pokojach jednoosobowych. 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 (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166) i być wpisanym

do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich. Zapewnienie noclegu dla 23 osób w pokojach jednoosobowych, 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 i znajdujący się nie więcej niż 500 metrów od linii brzegowej morza. Obiekt hotelowy posiadający basen do dyspozycji gości hotelowych.

Wykonawca zapewni bezpłatny parking

dla maksimum 20 samochodów. Taksa klimatyczna powinna być ujęta w ofercie.

W zakresie zapewnienia usług konferencyjnych:

Wykonawca zapewni dostęp do klimatyzowanej sali konferencyjnych zdolnej pomieścić do 25 osób, w pierwszym dniu między godziną 10:00 a 17:00. 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. Sali konferencyjne powinny być dostępne na wyłączność dla celów szkolenia.

W zakresie zapewnienia usług gastronomicznych:

Zapewnienie wyżywienia dla 24 osób pierwszego dnia i dla 23 osób drugiego dnia (możliwość otrzymania posiłku wegetariańskiego, bez glutenu, bez laktozy). Zorganizowanie uroczystej kolacji z oprawą muzyczną w oddzielnej Sali pierwszego dnia do godz. 01:00. 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. Wykonawca dołączy propozycje menu.

W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni:

Dzień pierwszy:

a) lunch w formie bufetu:

Zupa - minimum 250 ml na osobę w minimum dwóch wersjach: wegetariańskiej i mięsnej;

Bufet gorący –minimum 2x danie mięsne 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 150gram dla każdego uczestnika.

b) kolacja uroczysta w formie bufetu:

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 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, 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 podana w dzbankach, woda gazowana butelkowana.

Przerwy kawowe:

Dzień pierwszy - przerwa kawowa 4h w godzinach 10:00-14:00 - kawa z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego, herbata minimum 3 rodzaje, soki owocowe minimum 2 rodzaje, woda niegazowana z cytryną, woda gazowana butelkowana, ciasta domowe minimum 2 rodzaje.

Dzień drugi:

a) śniadanie w formie bufetu, zawierające również propozycje wegetariańskie;

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; 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.

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.

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 żywienia, 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 2023r., poz. 1587 z późn. zm.);
 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 2023., poz. 1448 z późn. 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.

4.5.3.) Główny kod CPV: 55100000-1 - Usługi hotelarskie

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55110000-4 - Hotelarskie usługi noclegowe

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

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: 6

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: 19758,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 28092,40 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 19758,00 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

7.2.) Wielkość przedsiębiorstwa wykonawcy: Mikro przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Silver-bird Events Natalia Gołąb

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 9131560891

7.3.3) Ulica: al. Wojska Polskiego 30/2

7.3.4) Miejscowość: Jelenia Góra

7.3.5) Kod pocztowy: 58-500

7.3.6.) Województwo: dolnośląskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2026-03-11

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 19758 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

Od 2026-03-18 do 2026-03-19