Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Usługa hotelarska i restauracyjna świadczona w ramach kompleksu hotelowego na potrzeby konferencji naukowo-technicznej w dniach 27-29.05.2024 r.

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: WOJSKOWY INSTYTUT TECHNIKI PANCERNEJ I SAMOCHODOWEJ

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 011561862

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: ul. Okuniewska 1

1.5.2.) Miejscowość: Sulejówek

1.5.3.) Kod pocztowy: 05-070

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL912 - Warszawski wschodni

1.5.7.) Numer telefonu: 261811012

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: sekretariat@witpis.eu

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.witpis.eu

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://witpis.ezamawiajacy.pl

1.7.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - organ władzy publicznej - organ administracji rządowej (centralnej lub terenowej)

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność

Działalność naukowo-badawcza

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:
Usługa hotelarska i restauracyjna świadczona w ramach kompleksu hotelowego na potrzeby konferencji naukowo-technicznej w dniach 27-29.05.2024 r.

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-6afe2e78-b9eb-11ee-9897-f6855eb846c0

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00224388

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-02-29

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00060120/01/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.1 Usługa hotelarska i restauracyjna świadczona w ramach kompleksu hotelowego na potrzeby konferencji naukowo-technicznej w dniach 27-29.05.2024 r.

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: 2024/BZP 00060486

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: PP 01/2024

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

4.3.) Wartość zamówienia: 249999,99 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska i restauracyjna wraz z usługami dodatkowymi, świadczona w ramach kompleksu hotelowego na potrzeby konferencji naukowo-technicznej w dniach 27-29.05.2024 r.
2. Szacowana liczba uczestników konferencji 150 (sto pięćdziesiąt) osób. Ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona przez Zamawiającego w terminie do dnia 20 maja 2024 r.
3. Dokładny harmonogram przebiegu konferencji, godziny trwania zajęć szkoleniowych, przerw kawowych oraz podania posiłków będą ustalane z Wykonawcą drogą elektroniczną do 20 maja 2024 r.
4. Termin konferencji: 27-29.05.2024 r., tj. dwie doby hotelowe. Doba hotelowa w dniu przyjazdu powinna rozpocząć się o godz. 14.00, natomiast w dniu wyjazdu powinna trwać co najmniej do godz. 12.00.
5. Obiekt hotelowy powinien znajdować się w odległości nie większej niż 60 km od siedziby Zamawiającego, z dojazdem jedynie po drogach twardych.
6. W ramach usługi hotelarskiej Wykonawca zapewnia:
1) dwa noclegi ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych oraz dwuosobowych dla 150 osób, to jest: minimum 100 (sto) pokoi jednoosobowych oraz maksimum 25 (dwadzieścia pięć) pokoi dwuosobowych;
2) salę konferencyjną w układzie teatralnym, w każdym dniu konferencji;
3) miejsce na ekspozycję pojazdów i wyrobów (ok. 100 m2) – na zewnątrz;
4) miejsca parkingowe dla około 100 (stu) samochodów osobowych i 2 (dwóch) autokarów, z nadzorowanym i kontrolowanym wjazdem oraz wyjazdem pojazdów w czasie trwania konferencji;
5) recepcja z obsługą swobodnie posługującą się językiem polskim, w pobliżu której możliwe będzie zorganizowanie przez Zamawiającego 3-osobowego stoiska rejestracji uczestników konferencji i przekazania im materiałów informacyjno-konferencyjnych.
Sala konferencyjna:
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę konferencyjną spełniającą następujące minimalne warunki:
a) Wielkość: dostosowana do liczby uczestników.
b) Bezpieczeństwo: spełniająca wymogi przepisów BHP oraz PPOŻ.
c) Położenie: w tym samym obiekcie, gdzie miejsca noclegowe i obsługa gastronomiczna.
d) Obsługa techniczna sali konferencyjnej: dyspozycyjny personel techniczny, obecny co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem konferencji i w trakcie trwania konferencji.
e) Obsługa pomocnicza: wykwalifikowana obsługa pomocnicza i personel techniczny - wspomagający realizację przedsięwzięcia oraz zapewniający skuteczną interwencję w razie konieczności. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w obiekcie konferencyjnym i zobowiąże się do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia - zapewni przedmiot zastępczy.
f) Wyposażenie:
- wydajny system wentylacji bądź klimatyzacja,
- rolety zaciemniające (lub inna możliwość zasłaniania okien),
- stół prezydialny oraz pulpit, projektor multimedialny ze złączami HDMI, ekran, tablica typu flipchart, odpowiednie nagłośnienie, w tym dwa mikrofony bezprzewodowe, oraz wszelkie inne sprzęty i przybory, niezbędne dla sprawnego prowadzenia konferencji,
- miejsca siedzące dla wszystkich uczestników konferencji,
- zaplecze sanitarne oraz szatnia.
7. W ramach usługi restauracyjnej Wykonawca zapewnia:
Wyżywienie dla 150 osób, to jest:
1) dwa śniadania,
2) trzy obiady dwudaniowe z napojami bezalkoholowymi,
3) uroczysta kolacja pierwszego dnia konferencji,
4) kolacja grillowa drugiego dnia konferencji,

5) trzy przerwy kawowe/serwisy konferencyjne składające się z: gorącej kawy i herbaty, mleko do kawy, kruche ciastka, dwa rodzaje soków, woda mineralna gazowana i niegazowana, owoce.
Śniadanie oraz obiad powinny być wydawane w jednej turze, bez podziału na godziny spożywania, w sali lub salach jadalnych rozmieszczonych w obiekcie hotelowym, stanowiących stały element kubatury obiektu, z zapewnieniem minimalnej powierzchni 1,0 m2 na 1 osobę.
Ponadto Wykonawca zapewnia w toku trwania całego przedsięwzięcia:
1) Serwis gastronomiczny: przygotowanie, nakrycie stołów, serwis sprzątający po posiłkach oraz zastawa, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku.
2) Napoje dla prelegentów konferencyjnych: zapewnienie niezbędnej ilości wody dla prelegentów, serwowanej na stołach prezydialnych (uzupełniana w czasie przerw kawowych).
3) trzy przerwy kawowe/serwisy konferencyjne składające się z gorącej kawy i herbaty, dodatków: mleko lub śmietanka do kawy, kruche ciastka, cytryna, dwa rodzaje soków, woda mineralna gazowana i niegazowana, owoce.
4) Otwarty bar alkoholowy: pierwszego i drugiego dnia konferencji (dwa litry piwa na osobę - butelkowane lub z beczki).

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

4.5.4.) Dodatkowy 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: 3

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 3

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: 249999,99 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 318861,46 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 249999,99 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: Mały przedsiębiorca

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

7.3.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: Hotele Korona Sp. z o.o.

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 1132313713

7.3.3) Ulica: Majdańska 1

7.3.4) Miejscowość: Warszawa

7.3.5) Kod pocztowy: 04-088

7.3.6.) Województwo: mazowieckie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-02-28

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 249999,99 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-02-28 do 2024-05-29

SEKCJA IX INFORMACJE DODATKOWE

Umowa nr 2/2024/I z dnia 28.02.2024 r.