Ogłoszenie o wyniku postępowania
Usługi
Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu „Seniorzy a cyberbezpieczeństwo” (…)

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Komenda Wojewódzka Policji z siedzibą w Radomiu

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 670897379

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 11 Listopada 37/59

1.5.2.) Miejscowość: Radom

1.5.3.) Kod pocztowy: 26-600

1.5.4.) Województwo: mazowieckie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL921 - Radomski

1.5.7.) Numer telefonu: 47 701 22 64

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia.kwp@ra.policja.gov.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: http://bip.mazowiecka.policja.gov.pl

1.6.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:
https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom

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

1.8.) Przedmiot działalności zamawiającego: Porządek i bezpieczeństwo publiczne

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:
Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu „Seniorzy a cyberbezpieczeństwo” (…)

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-751c83e5-51c3-4a61-9bf3-ca3404dadd80

2.5.) Numer ogłoszenia: 2024/BZP 00602441

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2024-11-19

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

2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2024/BZP 00015659/54/P

2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:

1.3.15 Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu "Seniorzy a cyberbezpieczeństwo" w terminie 18-20.11.2024

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 00566580

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: 52/24

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

4.3.) Wartość zamówienia: 21388,89 PLN

4.4.) Rodzaj zamówienia: Usługi

4.5.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

I. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA
Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych
i konferencyjnych dla 35 uczestników seminarium szkoleniowego w ramach projektu „Seniorzy a cyberbezpieczeństwo” dla pracowników i funkcjonariuszy Komendy Wojewódzkiej Policji zs. w Radomiu oraz jednostek podległych w terminie 18-20.11.2024 r.

II. WYMOGI ZAMAWIAJĄCEGO

1. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia został zrealizowany na terenie jednego kompleksu hotelowego umiejscowionego zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 5.
2. Miejsce szkolenia: obiekt hotelowy zlokalizowany poza granicami administracyjnymi miasta Radomia oraz powiatu radomskiego, w odległości nie większej niż 50 km od siedziby Komendy Wojewódzkiej Policji z siedzibą w Radomiu, ul. 11Listopada 37/59, 26-600 Radom.
UWAGA: Weryfikacji odległości obrazującej wyliczenie najkrótszej trasy od budynku KWP zs. w Radomiu do miejsca świadczenia usługi Zamawiający dokona samodzielnie na podstawie wydruków ze strony internetowej http://www.google.pl/maps„wyznacz trasę samochodową”. W przypadku przekroczenia odległości 50 km, oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna
z warunkami zamówienia.
3. Termin szkolenia: 18 – 20 listopada 2024 roku (3 dni, 2 noclegi).
4. Na etapie analizy ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia rekonesansu obiektu oraz warunków dot. pobytu, zgodnie z ofertą (dot. oferty uznanej za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania).
5. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie na terenie jednego kompleksu hotelowego głównych elementów zamówienia, tj.:
- usługi hotelowej,
- usługi restauracyjnej,
- usługi konferencyjnej.

III. PLAN SZKOLENIA
1. 18.11.2024 r. - pierwszy dzień – przyjazd uczestników, zakwaterowanie do godz. 12.00, 13.00 obiad, zajęcia tematyczne, 18.00 kolacja uroczysta.
2. 19.11.2024 r. – drugi dzień – 8.30 śniadanie, zajęcia tematyczne, 14.00 obiad, zajęcia tematyczne, 18.00 kolacja.
3.20.11.2024 r. – trzeci dzień – 8.30 śniadanie, zajęcia tematyczne, 12.30 obiad, wykwaterowanie i wyjazd uczestników.

IV. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DOT. ZAKWATEROWANIA
Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem zamówienia dla 35 osób (uczestników szkolenia) wg następujących kryteriów:
a) zakwaterowanie uczestników szkolenia w pokojach 1, 2 i 3 osobowych, według następującego podziału:
• co najmniej 4 pokoje 1-osobowe o min. powierzchni 10 m2. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym;
• zakwaterowanie pozostałych uczestników w pokojach 2 lub 3-osobowych o min. powierzchni 14 m2. W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łóżkami podwójnymi, tzw. ,,małżeńskimi” lub piętrowymi. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania dla dwóch osób, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym,
b) każdy pokój wyposażony w łazienkę z pełnym węzłem sanitarnym z ciepłą i zimną wodą,
c) wszystkie pokoje sypialne w obiekcie udostępnione uczestnikom szkolenia wyposażone powinny być w telewizor z dostępem do kanałów satelitarnych,

d) zapewnienie właściwej temperatury w pokojach oraz pomieszczeniach, z których uczestnicy będą korzystać – w zależności od potrzeb ogrzewanie,
e) obiekt powinien prezentować standard odpowiadający standardowi 3 gwiazdek hotelowych,
f) na terenie obiektu udostępnione będzie żelazko i deska do prasowania do dyspozycji osób uczestniczących w szkoleniu,
g) we wszystkich udostępnionych uczestnikom szkolenia pokojach hotelowych oraz na sali konferencyjnej możliwość korzystania z bezpłatnego całodobowego wi-fi,
h) wykonawca zapewnia możliwość zakwaterowania uczestników szkolenia od godz. 10.00 w pierwszym dniu szkolenia, tj. 18 listopada 2024 r., oraz do godz. 14.00 w trzecim dniu, tj. 20 listopada 2024 r. (cała grupa 35 osobowa),
i) jeżeli w terminie, w którym planowane jest szkolenie władze publiczne wprowadzą ograniczenia, zakazy lub obostrzenia uniemożliwiające organizację szkolenia bez podjęcia stosownych działań, wykonawca dostosuje obiekt hotelowy tak, aby przedsięwzięcie mogło się odbyć bez naruszenia przepisów prawa. Jednocześnie tego typu działania nie będą miały wpływu na koszt przeprowadzenia szkolenia,
j) bezpłatny parking dla pojazdów uczestników szkolenia.
V. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DOT. WYŻYWIENIA
1. Miejsce podawania posiłków dostosowane do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników szkolenia z zapewnieniem miejsc siedzących wszystkim osobom jednocześnie, nie dopuszcza się podawania posiłków w sali konferencyjnej.
2. Serwis gastronomiczny odbywać się będzie w sali z dostępem do światła dziennego z jednoczesnym odpowiednim oświetleniem sztucznym.
3. Serwis kawowy winien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
4. Nie dopuszcza się serwowania posiłków na zastawie plastikowej lub jednorazowej.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia wyżywienia wg poniższego harmonogramu:
- 18.11 2024 r. – obiad, kolacja uroczysta;
- 19.11.2024 r. – śniadanie, obiad, kolacja;
- 20.11.2024 r. – śniadanie, obiad,
- 18 – 20.11.2024 r. serwis kawowy w obrębie sali konferencyjnej.
6. Poszczególne posiłki winny być zapewnione w formie:
a) śniadanie – w postaci szwedzkiego stołu bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu. Śniadanie powinno zawierać co najmniej:
• minimum 3 posiłki na ciepło,
• pieczywo jasne oraz ciemne (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek i dwa rodzaje chleba),
• wędlina (co najmniej 4 rodzaje),
• ser (co najmniej 2 rodzaje, tj. żółty, twaróg),
• rogale i drożdżówki (minimum sztuka na osobę),
• musli,
• mleko,
• płatki (co najmniej 2 rodzaje),
• dżem owocowy,
• warzywa świeże lub konserwowe,
• masło,
• herbata w saszetkach
• cytryna,
• cukier,
• kawa z ekspresu przelewowego, kawa sypana i mielona,
• mleko lub śmietanka do kawy,
• sok 100% (minimum 1 rodzaj),
• woda mineralna gazowana i niegazowana,
• wrzątek.
b) obiad – w postaci dwóch dań gorących (zupa, drugie danie, napoje), serwowany w formie bufetu uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:
• dwa dania gorące, tj. zupa i drugie danie (dwa rodzaje każdego),
• sałatki (minimum 2 rodzaje),
• kawę z ekspresu przelewowego,
• mleko lub śmietankę do kawy,
• herbatę w saszetkach
• cytryna,
• cukier,
• soki 100% (minimum 2 rodzaje),
• wodę mineralną niegazowaną i gazowaną.
c) kolacja uroczysta – w postaci trzech dań gorących, szwedzkiego stołu z minimum sześcioma przystawkami bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu, napoje zimne bez limitu oraz płyta ciast i słodkich przekąsek bez limitu gramatury, uzupełniana na bieżąco. Powyższe menu powinno obejmować co najmniej:
 część serwowaną do stołów składającą się z:
• zupy - 2 rodzaje (minimum 250 ml na osobę),
• dania drugiego mięsnego oraz wegetariańskiego do wyboru (minimum 150 gramów na osobę), z dodatkiem skrobiowym

(minimum 100 gramów na osobę) oraz surówką (minimum 100 gramów na osobę),
• dodatkowe (dwa) dania gorące.
 część bufetową trwającą nie mniej niż 5 godzin (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:
• minimum dwóch dań gorących,
• przekąsek,
• minimum sześciu przystawek w postaci potraw mięsnych i bezmięsnych, w tym: śledzi, deski serów (minimum 2 rodzaje), sałatek (minimum 2 rodzaje),
• płyta ciast i słodkich przekąsek w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 3 rodzaje),
• kawy z ekspresu przelewowego, kawy sypanej i mielonej,
• mleka lub śmietanki do kawy,
• herbaty w saszetkach,
• cytryna,
• cukier,
• soków 100% (minimum 2 rodzaje),
• napoje słodkie gazowane (minimum 2 rodzaje),
• wody mineralnej niegazowanej i gazowanej,
• wrzątku.
d) kolacja – w postaci szwedzkiego stołu, bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu, płyta ciast i słodkich przekąsek bez limitu gramatury, uzupełniana na bieżąco, powinna obejmować co najmniej:
• 2 dania ciepłe (w tym maksymalnie jedna zupa),
• wędlinę (minimum 3 rodzaje),
• sery (minimum 2 rodzaje),
• sałatki (minimum 2 rodzaje),
• pieczywo różnego rodzaju jasne oraz ciemne,
• warzywa świeże lub konserwowe,
• masło,
• herbatę w saszetkach,
• cytrynę,
• cukier,
• kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
• mleko lub śmietankę do kawy,
• sok 100% (minimum 2 rodzaje),
• wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
• wrzątek.
e) serwis kawowy – w postaci ciepłych napoi oraz suchych przekąsek i ciastek bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, powinien obejmować co najmniej:
• kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
• herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa),
• cytrynę,
• cukier, słodzik,
• mleko lub śmietankę do kawy,
• soki 100% (minimum 2 rodzaje),
• wodę mineralną gazowana i niegazowaną,
• suche przekąski i ciastka (minimum 3 rodzaje).
7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego przygotowania i podawania posiłków, zgodnie z planem szkolenia.
8. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na 5 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia przedstawić do zaakceptowania przez Zamawiającego propozycje menu obiadu, kolacji oraz kolacji uroczystej na każdy dzień zgodnie z harmonogramem.
9. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.
10. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448).
- z uwagi na ograniczoną ilość znaków pozostałe zapisy w powyższym zakresie znajdują się na stronie prowadzonego postępowania pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/kwp_radom

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

4.5.4.) Dodatkowy kod CPV:

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

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: 4

6.1.1.) Liczba otrzymanych ofert wariantowych: 0

6.1.2.) Liczba ofert dodatkowych: 0

6.1.3.) Liczba otrzymanych od MŚP: 4

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: 23247,00 PLN

6.3.) Cena lub koszt oferty z najwyższą ceną lub kosztem: 44250 PLN

6.4.) Cena lub koszt oferty wykonawcy, któremu udzielono zamówienia: 23247 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: P.H.U. - Sklep spożywczo-przemysłowy Anna Niwińska

7.3.2) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 7131755547

7.3.3) Ulica: ul. Lubelska, nr 25

7.3.4) Miejscowość: Puchaczów

7.3.5) Kod pocztowy: 21-013

7.3.6.) Województwo: lubuskie

7.3.7.) Kraj: Polska

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

SEKCJA VIII UMOWA

8.1.) Data zawarcia umowy: 2024-11-15

8.2.) Wartość umowy/umowy ramowej: 23247,00 PLN

8.3.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
Od 2024-11-18 do 2024-11-20