

Ogłoszenie nr 93832 - 2017 z dnia 2017-06-07 r.

**Piła: Zapewnienie noclegu i wyżywienia dla uczestników XXVIII Międzynarodowego Festiwalu  
Folklorystycznego Bukowińskie Spotkania  
OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA -**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**  
nie

**Nazwa projektu lub programu**

**Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak

Numer ogłoszenia: 75777-2017

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:**

## **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez centralnego zamawiającego**  
nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez podmiot, któremu zamawiający  
powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**  
nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie przez zamawiających**  
nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich  
Unii Europejskiej**  
nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw  
członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych::  
Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Regionalne Centrum Kultury Fabryka Emocji, krajowy numer  
identyfikacyjny 30211748700000, ul. pl. Staszica 1, 64920 Piła, państwo Polska, woj. wielkopolskie,  
tel. 672 105 004, faks 672 105 002, e-mail pmajchrzak@rck.pila.pl

Adres strony internetowej (URL): [www.rck.pila.pl](http://www.rck.pila.pl)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego udzielania zamówienia, w tym  
w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw  
członkowskich Unii Europejskiej (jeżeli zamówienie zostało udzielone przez każdego z  
zamawiających indywidualnie informacja w sekcji I jest podawana przez każdego z zamawiających,  
jeżeli zamówienie zostało udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających w sekcji I  
należy wskazać który z zamawiających zawarł umowę):

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:**

Zapewnienie noclegu i wyżywienia dla uczestników XXVIII Międzynarodowego Festiwalu  
Folklorystycznego Bukowińskie Spotkania

**Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):**

RCK/02/2017

**II.2) Rodzaj zamówienia:**

Usługi

**II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie noclegu i wyżywienia (śniadanie, obiad, kolacja) dla uczestników XXVIII Międzynarodowego Festiwalu Folklorystycznego Bukowińskie Spotkania – Jastrowie, Piła w terminie od dnia 20.06.2016 do 26.06.2017 2. Przewidywana maksymalna ilość uczestników Festiwalu zgodnie z załącznikiem nr 5 do SIWZ – Formularz zapotrzebowania. 3. Wyżywienie: 20.06.2017 Kolacja - 250 osób 21.06.2017 Śniadanie - 250 osób Obiad - 250 osób Kolacja - 470 osób 22.06.2017 Śniadanie - 470 osób Obiad - 470 osób Kolacja - 470 osób 23.06.2017 Śniadanie - 470 osób Obiad - 470 osób Kolacja - 470 osób 24.06.2017 Śniadanie - 470 osób Obiad - 470 osób Kolacja - 470 osób 25.06.2017 Śniadanie - 470 osób Obiad - 470 osób Kolacja - 470 osób 26.06.2017 Śniadanie - 250 osób 4. Zakwaterowanie: 20/21.06.2017 - 250 osób 21/22.06.2017 - 470 osób 22/23.06.2017 - 470 osób 23/24.06.2017 - 470 osób 24/25.06.2017 - 470 osób 25/26.06.2017 - 250 osób 5. Zakwaterowanie i wyżywienie uczestników Festiwalu powinno znajdować się w odległości maksymalnie do 30 km od Jastrowia. Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie w ośrodku, pensjonacie, motelu, hotelu minimum 100 osób jednocześnie. 6. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania placówki w której świadczona będzie usługa. Obiekt musi posiadać jadalnię lub może ona znajdować się w innym budynku na tej samej posesji. Sala jadalna powinna być wyposażona w odpowiednią ilość miejsc siedzących, aby można było wydać i umożliwić konsumpcję poszczególnych posiłków przez wszystkich zakwaterowanych uczestników w krótkim okresie czasu. 7. Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników w pokojach maksymalnie 6 osobowych, z jednym oknem, wyposażonych w pojedyncze lub piętrowe łóżka z czystą pościelą- poduszka, kołdra, poszwa i poszewka. 8. Wykonawca zapewni dostęp do łazienek z pełnym węzłem sanitarnym z ciepłą i zimną wodą. Pomieszczenia sanitarne powinny być wyposażone w urządzenia natryskowe, miskę ustępową, umywalkę, mydło i papier toaletowy. Obiekt musi spełniać wymogi prawa związane z higieną, sanitarne i p.poż. 9. Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci trzech posiłków dziennie: a) Śniadanie – w formie porcji – zimny lub ciepły posiłek, napój ciepły lub zimny, b) Obiad – w formie porcji – zupa, drugie danie, dodatki, napój ciepły lub zimny, c) Kolacja – w formie porcji – zimny lub ciepły posiłek, dodatki, napój ciepły lub zimny. Posiłki powinny być różnorodne i wydawane w takich godzinach, by nie kolidowały z programem występów dla danego zespołu. 10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany danego posiłku w formę tzw. suchego prowiantu. Zamawiający zgłosi ten fakt Wykonawcy najpóźniej do godziny 16 dnia poprzedzającego. 11. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za nocleg i wyżywienie w przeliczeniu na ilość osób faktycznie zakwaterowanych.

**II.4) Informacja o częściach zamówienia:**

**Zamówienie podzielone jest na części:**

Nie

II.5) Główny Kod CPV: 55270000-3

Dodatkowe kody CPV:

## **SEKCJA III: PROCEDURA**

### **III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

**III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów**

**III.3) Informacje dodatkowe:**

## **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Postępowanie/część zostało unieważnione nie

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 19/05/2017**

**IV.2 Całkowita wartość zamówienia**

**Wartość bez VAT**155370.37

**Waluta**PLN

**IV.3) INFORMACJE O OFERTACH**

**Liczba otrzymanych ofert**1

w tym

**Liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1**

**Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej:**

**Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:**

**liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną:**

**IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:**

**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:  
nie

VITALTUR, , ul. Jeziorna 1, 64-915, Jastrowie, kraj/woj. wielkopolskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: tak

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

**IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM**

**Cena wybranej oferty/wartość umowy** 167800,00

**Oferta z najniższą ceną/koszt** 167800,00

**> Oferta z najwyższą ceną/koszt**

**Waluta:**

**IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa**

**Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy/podwykonawcom**

**Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:**

**IV.8) Informacje dodatkowe:**

**IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ**

## **OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ REKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ**

### **IV.9.1) Podstawa prawna**

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

### **IV.9.2) Uzasadnienia wyboru trybu**

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.