

**Nowy Sącz: Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych wraz z zapewnieniem sali konferencyjnej dla 12 spotkań koordynacyjnych zespołów realizujących projekt oraz/lub ekspertów ze strony Liderpartnera Małopolskiego Centrum Kultury SOKÓŁ oraz Partnera Projektu Samosprawnego Preszowskiego Kraju, w ramach realizacji projektu Karpacka Mapa Przygody - wspólna promocja atrakcyjności turystycznej, przyrodniczej i kulturowej, małopolsko - preszowskiego pogranicza**  
Numer ogłoszenia: 321003 - 2011; data zamieszczenia: 06.12.2011  
OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak, numer ogłoszenia w BZP: 377442 - 2011r.

**Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia:** nie.

#### SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Małopolskie Centrum Kultury "Sokół" w Nowym Sączu, ul. Długosza 3, 33-300 Nowy Sącz, woj. małopolskie, tel. 18 4482610, faks 18 4482611.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Inny: instytucja kultury Województwa Małopolskiego.

#### SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usług hotelarskich i gastronomicznych wraz z zapewnieniem sali konferencyjnej dla 12 spotkań koordynacyjnych zespołów realizujących projekt oraz/lub ekspertów ze strony Liderpartnera Małopolskiego Centrum Kultury SOKÓŁ oraz Partnera Projektu Samosprawnego Preszowskiego Kraju, w ramach realizacji projektu Karpacka Mapa Przygody - wspólna promocja atrakcyjności turystycznej, przyrodniczej i kulturowej, małopolsko - preszowskiego pogranicza.

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług, obejmujących: - usługi hotelarskie polegające na zapewnieniu noclegu dla maksymalnie 12 osób podczas każdego z dwunastu dwudniowych spotkań (jedna doba noclegowa na każde spotkanie), w obiekcie, którego pokoje spełniają wymogi hotelu, co najmniej 3 gwiazdkowego lub standardem odpowiadają wymogom równoważnym, oraz który ma możliwość zapewnić gościom całodzienne wyżywienie w ramach prowadzonej działalności. Świadczenie ww. usług hotelowych obejmuje noclegi w pokojach dwuosobowych i jednoosobowych, wraz z łazienką, umeblowanych i wyposażonych standardowo, z czystą pościelą. W skład usługi hotelarskiej wchodzi również opłata klimatyczna, śniadanie serwowane w formie bufetu. Liczba osób korzystających z zakwaterowania w pokojach jedno i dwu osobowych wskazana zostanie



Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem każdego ze spotkań, wynikających z realizacji usługi. - usługi restauracyjne, obejmujące pełne wyżywienie to jest: Obiad w każdym dniu, dwudniowego spotkania dla maksymalnie 12 osób, składający się z przystawki, pierwszego dania (zupa lub krem), drugiego dania (ziemniaki, frytki lub inne, a do tego danie mięsne oraz surówka/surówki), soku lub kompotu oraz deseru (ciasto, lody lub inne), Kolację w formie stołu regionalnego, podczas której podawane będą produkty i specjały kuchni lokalnej podczas pierwszego dnia spotkania. Podczas uroczystej kolacji podane winny zostać: - przystawka, - zupa, - danie główne (mięsne) z dodatkami, - kawa, herbata i inne napoje, - bufet szwedzki składający się z 10 rodzajów przystawek z zawartością mięsa/wędlin oraz dań wegetariańskich w tym m.in. patery wędlin, patery serów, stół wiejski oraz sałatki, pieczywo - 2 rodzaje. W ramach każdego z posiłku winny być dostępne również posiłki wegetariańskie. W skład całodziennego wyżywienia nie wchodzi śniadanie, ponieważ stanowi ono element usługi hotelarskiej, opisanej powyżej. - usługi konferencyjne, to jest zapewnienie w ciągu dwóch dni sali konferencyjnej przez 8 godzin dziennie dla maksymalnie 12 osób (każdego dnia), wyposażonej w rzutnik z możliwością podłączenia laptopa, ekran oraz flipchart, jak również zapewnienie przerw kawowych (2 przerwy kawowe w ciągu dnia): 2 Przerwy kawowe w postaci cateringu w każdym dniu spotkania dla maksymalnie 12 osób, składającego się z kawy z ekspresu z dodatkami: cukier, mleczko do kawy, herbaty wraz z dodatkami (cytryna, cukier) oraz zimnych zakąsek (kanapeczki, ciasteczka, owoce). Wszystkie wymienione wyżej usługi muszą być świadczone w jednym obiekcie. Obiekt winien znajdować się na terenie powiatu nowosądeckiego. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka, charakteryzować się wysoką estetyką podania i różnorodnością. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) Wykonawca powinien używać specjalistycznego sprzętu zapewniającego świeżość i wysoką higienę podawanych potraw. Wykluczone jest użycie naczyń jednorazowego użytku. Naczynia powinny być szklane lub porcelanowe. Ostateczna liczba osób korzystających z usługi wskazana zostanie Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem każdego ze spotkań, wynikających z realizacji usługi. Mając na uwadze czas trwania spotkań koordynacyjnych zespołów realizujących projekt oraz ekspertów tj. po 8 godzin dziennie, wymagane jest, aby Wykonawca posiadał możliwość organizacji czasu wolnego uczestnikom po zakończeniu zajęć, w tym np. kręgielnia, bilard, oraz stworzenia warunków do zrelaksowania się tj. otoczenie zieleni wokół hotelu/ośrodka, ścieżki spacerowe, ławki itp., przy czym wszystkie te urządzenia i dodatkowe atrakcje będą udostępniane uczestnikom spotkań, bez ponoszenia dodatkowych opłat z tego tytułu, przez cały okres pobytu uczestników na terenie hotelu/ośrodka. Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania dodatkowych zajęć czasu wolnego, umożliwiających poznanie walorów turystycznych, rekreacyjnych i rozrywkowych regionu. Wykonawca zobowiązany jest wskazać w Propozycji dodatkowej organizacji zajęć czasu wolnego, stanowiącego załącznik nr 5 do niniejszej SIWZ, proponowane usługi, jakie posiada możliwość świadczyć w ramach organizacji czasu wolnego uczestnikom po zakończeniu zajęć. Wskazane powyżej usługi dodatkowe, powinny zostać zaoferowane Zamawiającemu w kwocie maksymalnie 70 złotych brutto na jednego uczestnika spotkania. Dodatkowa organizacja czasu wolnego, będzie wymagana jedynie podczas 5 (słownie: pięciu) spotkań koordynacyjnych zespołów realizujących projekt oraz/lub ekspertów, co zostanie określone w Planie spotkania ekspertów oraz/lub zespołu projektowego stanowiącym załącznik nr 2 do Projektu umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wykonawcy zobowiązani są do załączenia do oferty Propozycji menu oraz Propozycji dodatkowej organizacji zajęć czasu

wolnego, stanowiących odpowiednio załączniki nr 4 i 5 do SIWZ, pod rygorem odrzucenia oferty z postępowania na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2) ustawy pzp.

#### **II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.00.00.00-0, 55.12.00.00-7.**

#### **SEKCJA III: PROCEDURA**

#### **III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Przetarg nieograniczony**

#### **III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

- **Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** tak, projekt/program: Karpacka Mapa Przygody - wspólna promocja atrakcyjności turystycznej, przyrodniczej i kulturowej małopolsko - preszowskiego pogranicza, nr WTSL.02.01.00-12-057/08.

#### **SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

#### **IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 02.12.2011.**

#### **IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 6.**

#### **IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 1.**

#### **IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:**

- Gaborek K. Gaborek, W. Gaborek Sp. J., ul. Szkolna 7, 33-380 Krynica Zdrój, kraj/woj. małopolskie.

#### **IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 42632,04 PLN.**

#### **IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ**

- **Cena wybranej oferty:** 43500,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 43500,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 96660,00
- **Waluta:** PLN.