

Rzeszów, dnia 25.07.2017 r.

(miejsowość, data)

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

w sprawie realizacji zamówienia w oparciu o art. 4 p. 8 ustawy Pzp
do **W N I O S K U** Nr 44/2017/Wydział Kadr i Szkolenia

1. Opis przedmiotu zamówienia.

Lp.	Kod CPV	Nazwa sprzętu/usługi	Jm.	Ilość	Uwagi
1	5510000-1 5530000-3	Usługa hotelarska i restauracyjna	os.	65	trzy dniowe

Informacje dodatkowe: Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi hotelarskiej, gastronomicznej i konferencyjnej dla uczestników szkolenia z zakresu obronnego organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji w Rzeszowie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

2. Wymagany termin realizacji:

Dopuszczalne terminy usługi: 4-6 września 2017 r., 5-7 września 2017 r., 6-8 września 2017 r.

3. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy (w przypadku, kiedy będzie zawierana np. długość gwarancji, częstotliwość zamówień, terminy dostaw itp.). Realizacja zamówienia jednorazowa bez zawierania umowy.

4. Kryteria oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty: cena – 100%

5. Wymagania, jakie powinni spełnić wykonawcy zamówienia publicznego, w zakresie wymaganych dokumentów i oświadczeń (np. zezwolenia, koncesje, odpis z Krajowego Rejestru Sądowego).

- Odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub innego właściwego rejestru
- Oświadczenie wykonawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia określonego w załączniku nr 1.

6. Sposób przygotowania oferty:

- pisemnie w języku polskim wg wzoru formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.
- Zamawiający zastrzega, że oferty cenowe w innej walucie niż złoty polski nie będą brane pod uwagę.

7. Istotne postanowienia:

- Zamawiający opłaci należność za wykonanie usługi w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury za wykonanie całości usługi.
- cena usługi powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji w zakresie oferty złożonej przez Wykonawcę.

8. Miejsce i termin złożenia oferty: oferty należy przesać do Wydziału Kadr i Szkolenia Komendy Wojewódzkiej Policji w Rzeszowie poczta elektroniczną na adres: wioleta.szczepanik@rz.policja.gov.pl w terminie do 28.07.2017 r. do godz. 15.30
9. Osoba upoważniona do kontaktów: Wioleta Szczepanik tel. 17 858 2654
10. Dane, jakie musi zawierać oferta:
- a) dane wykonawcy (nazwa, siedziba, telefon, faks, e – mail, osoba upoważniona do kontaktu),
 - b) cena netto, brutto, stawka i kwota VAT – wyrażone liczbowo i słownie.
11. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi Wykonawcę: emailem.

Ogłoszenie o niniejszym postępowaniu zostało zamieszczone na stronach Biuletynu Informacji Publicznej Komendy Wojewódzkiej Policji w Rzeszowie.

STARSZY SPECJALISTA
Wydziału Kadr i Szkolenia
KWP w RZESZOWIE
Szczepanik
mgr Wioleta SZCZEPANIK

.....
(czytelny podpis lub zaparafowana pieczęć
osoby sporządzającej zapytanie ofertowe)

NACZELNIK
WYDZIAŁU KADR I SZKOLENIA
KWP w Rzeszowie
Grażyna Klonikiewicz
mł. insp. Grażyna Klonikiewicz

.....
(podpis kierownika jednostki/komórki zaopatrującej)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szkolenie obronne funkcjonariuszy i pracowników cywilnych jednostek organizacyjnych Policji województwa podkarpackiego przewidzianych do militaryzacji z zakresu przygotowań obronnych w dopuszczalnych terminach usługi: 4-6 września 2017 r., 5-7 września 2017 r., 6-8 września 2017 r. na terenie powiatu leskiego lub bieszczadzkiego.

Zamówienie dot. usług gastronomicznych, hotelarskich, konferencyjnych dla 65 uczestników szkolenia obronnego

Usługi na koszt Zamawiającego:

- wynajęcie sali konferencyjnej dla 65 osób wraz z wyposażeniem w dniach 7-8 września 2017 r.
- serwis kawowy – 2 razy w II dniu., 1 raz w III dniu
- zakwaterowanie dla: 5 uczestników I/II dzień
65 uczestników II/III dzień
- śniadanie - 5 uczestników II dzień
65 uczestników III dzień
- obiad – dla 65 uczestników II dzień
- kolacja – dla 5 uczestników I dzień
- uroczysta kolacja - dla 65 uczestników II dzień

1. Usługa hotelarska:

- Obiekt o kategorii minimum trzech gwiazdek, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169),
- Obiekt znajdujący się na terenie powiatu leskiego lub bieszczadzkiego,
- Pokoje 1,2,3 lub 4 osobowe,
- Bezpłatny dostęp do Internetu na terenie hotelu dla wszystkich uczestników szkolenia w pomieszczeniach ogólnie dostępnych i pokojach oraz działający TV w pokojach,
- Bezpłatny parking dla uczestników, w tym miejsce na autobus,
- W każdym pokoju musi być łazienka z całodobowym dostępem do ciepłej i zimnej wody (wanna lub prysznic),
- Ilość osób zakwaterowanych: I dzień przyjazd ok. godz. 18.00 - 5 osób, II dzień przyjazd ok. godz. 9.30 – 60 osób, opuszczenie hotelu w dniu 8 września ok. godz. 13.00.
- Zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby uczestników szkolenia najpóźniej na 5 dni przed terminem rozpoczęcia przedsięwzięcia, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat,
- W obiekcie gdzie zakwaterowani zostaną uczestnicy szkolenia wymagane jest wyznaczenie pomieszczenia bagażowego zapewniającego bezpieczne składowanie bagażu w przypadku przyjazdu przed rozpoczęciem doby hotelowej lub w przypadku zakończenia szkolenia po upływie ostatniej doby hotelowej,
- Przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów ppoż.

2. Usługa gastronomiczna: posiadanie kuchni i restauracji czynnej minimum do 23.00 w drugim dniu

- śniadanie dopuszczalna również forma tzw. „szwedzkiego stołu” obejmująca m.in. danie ciepłe, różne rodzaje serów, wędlin wysokiej jakości, jajka podawane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, dżemy, warzywa, owoce, kawę, herbatę, wodę, soki,
- obiad składający się m.in. z gorącego posiłku zupy oraz drugiego dania (min. dwa rodzaje dań do wyboru) napoje zimne i gorące (woda, soki, herbata, kawa) dopuszczalna również forma tzw. szwedzkiego stołu,
- kolacja składająca się z przystawki (m.in. dwa rodzaje do wyboru), jedno danie gorące (min. dwa rodzaje do wyboru), napoje zimne i gorące (woda, soki, herbata, kawa) wędliny, serów, sałatek dopuszczalna również forma tzw. szwedzkiego stołu,
- uroczysta kolacja składająca się z przystawki (m.in. dwa rodzaje do wyboru), dwa dania gorące napoje zimne i gorące (woda, soki, herbata, kawa) wędliny, serów, sałatek, śledzi,
- posiłki przygotowywane metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub zakupionych produktów gotowych do spożycia
- restauracja, w której serwowane są posiłki musi znajdować się na terenie hotelu, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkolenia – czynna do 23.00 w drugim dniu.

3. Usługa konferencyjna - w II dniu, w godzinach od 10.30 do 18.0, w III dniu 8, w godzinach od 9.30 do 12.30 dla 65 osób.

- Sala konferencyjna w budynku hotelowym mieszcząca 65 osób,
- Sala wyposażona w krzesła i stoły umożliwiające wszystkim uczestnikom wygodne robienie notatek,
- Działająca klimatyzacja lub ogrzewanie,
- Oświetlenia z możliwością zaciemnienia,
- nagłośnienie, 2 mikrofony przenośne, wyposażenie w rzutnik, ekran,
- serwis kawowy: trzy razy w trakcie szkolenia (2 razy w pierwszy dzień, 1 raz w drugim dniu),
- serwis kawowy zawierający: kawę, różne gatunki herbat, ciasta, owoców, wody mineralnej, soków owocowych, dodatków typu śmietanka lub mleko do kawy, cytryna, cukier.

Pozostałe informacje:

Podana ilość 65 uczestników jest liczbą deklarowaną przez organizatora szkolenia, zaś faktyczna ilość może się nieznacznie różnić. Rozliczenie wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi w oparciu o faktyczną ilość uczestników szkolenia.

Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia plan szkolenia wraz z podaniem por posiłków i przerw kawowych.

TERMIN: Dopuszczalne terminy: 4-6 września 2017 r., 5-7 września 2017 r., 6-8 września 2017 r.

Ilość uczestników:

- 5-ciu w I dniu od kolacji,
- 60-ciu dojedzie w II dniu od obiadu,
- Wszyscy uczestnicy wyjadą w dniu III około godz. 13.00

Lp.	Nazwa usługi	Cena jednostkowa netto	Ilość osób	Wartość netto	Wartość brutto
1	Zakwaterowanie – (nocleg I/II dzień – 5 osób)				
2	Zakwaterowanie – (nocleg II/III dzień – 65 osób)				
3	Śniadanie – II dzień – 5 osób				
4	Śniadanie – III dzień – 65 osób				
5	Obiad – II dzień - 65 osób				
6	Kolacja – I dzień – 5 osób				
7	Kolacja uroczysta – II dzień – 65 osób				
8	Trzy przerwy kawowe dla 65				
9	Sala konferencyjna				
10	Razem				

Kwota brutto słownie: