

K-419/2018

Rzeszów, dnia 19.02.2018 r.

(miejscowość, data)

### ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

w sprawie realizacji zamówienia w oparciu o art. 4 p. 8 ustawy Pzp  
do **WNIOSKU** Nr 7/2018/Wydział Kadry 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.	60	

Informacje dodatkowe Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi hotelarskiej, gastronomicznej i konferencyjnej dla 60 osób w terminie: 6-9 marca 2018 r. na terenie powiatu leskiego zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

#### 2. Wymagany termin realizacji:

Termin realizacji usługi: *6-9 mara 2018 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:

- ✓ Oświadczenie wykonawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia określonego w załączniku nr 1.

#### 6. Sposób przygotowania oferty:

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

#### 7. Istotne postanowienia:

- a) Zamawiający opłaci należność za wykonanie usługi w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury za wykonanie całości usługi,
- b) cena usługi powinna zawierać wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia,
- c) 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](mailto:wioleta.szczepanik@rz.policja.gov.pl) w terminie do 22.02.2018 r. do godz. 12.00

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: emailiem.

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

*Konikiewicz*  
ml. insp. Grażyna Konikiewicz

(podpis kierownika jednostki/komórki zaopatrującej)

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **I. Informacje ogólne:**

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie zakwaterowanie i wyżywienie dla maksymalnie 60 osób na terenie powiatu leskiego:
2. Zamawiający zastrzega możliwość osobnego kwaterowania dla kobiet.
3. Odprawa i szkolenie odbędzie w terminie od 6 marca do 9 marca 2018 roku – 4 dni (3 noclegi) wg następującego harmonogramu:
  - 1) 06.03.2018 r. zameldowanie uczestników do godziny 22:00;
  - 2) 09.03.2018 r. wymeldowanie pełnej liczby uczestników do godziny 13:00.
4. W odprawie i szkoleniu weźmie udział maksymalnie 40 uczestników.
5. Odprawa i szkolenie odbędą się wg. następującego schematu:
  - I dzień (07.03.) – w godzinach: 9:00-18:00 (z przerwą obiadową)
  - II dzień (08.03.) – w godzinach: 09:00-18:00 (z przerwą obiadową)
  - III dzień (09.03.) – w godzinach: 09:00-12:30

### **II. Wymagania:**

1. Obiekt w którym będą świadczone przedmiotowe usługi musi spełniać następujące wymogi:
  - 1) Został wybudowany lub kompleksowo wyremontowany nie wcześniej niż 10 lat przed terminem organizacji odprawy i szkolenia.
  - 2) W przypadku hotelu, bądź pensjonatu jego standard powinien odpowiadać min. 3 gwiazdkom w rozumieniu przepisów Ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 187 ze zm.) i Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006, Nr 22, poz. 169).
  - 3) W przypadku innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie Zamawiający wymaga, aby obiekty te spełniały poniższe wymagania.
  - 4) Hotel, pensjonat lub inny obiekt, w którym są świadczone usługi hotelarskie musi zapewniać możliwość noclegu dla 60 osób wg. następującego podziału:
    - 15 pokoi 1 osobowych;
    - 20 pokoi 2 osobowych;
    - Pozostałe pokoje dwu lub trzy-osobowe.Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę kontaktową poprzez którą, uczestnicy odprawy i szkolenia będą mogli dokonywać rezerwacji pokoi.
  - 5) Bezprzewodowy nieodpłatny dostęp do Internetu dla uczestników odprawy i szkolenia.
  - 6) Kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi odprawy i szkolenia zapewniający odpowiedni standard oświetlenia, nagłośnienia.

- 7) Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
- 8) Szatnie dla uczestników odprawy i szkolenia.
- 9) Możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania materiałów konferencyjnych.
- 10) Parking dla min.: 20 samochodów i 2 autokarów.

## 2. Sala konferencyjna

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę konferencyjną dla uczestników odprawy i szkolenia na miejscu pobytu:

- 1) dostosowaną do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni nie mniejszej niż 50 m<sup>2</sup>,
- 2) klimatyzowaną z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- 3) zapewniającą warunki umożliwiające rejestrację audio-video przebiegu odprawy i szkolenia,
- 4) z miejscami siedzącymi dla uczestników odprawy i szkolenia w odpowiedniej ilości, w ustawieniu teatralnym sali,
- 5) w której będzie przygotowany stół prezydialny z miejscami siedzącymi dla 5 osób, widoczny dla każdego uczestnika z każdego miejsca sali,
- 6) z odpowiednim nagłośnieniem: mikrofon stacjonarny przy stole prezydialnym, dwa mikrofony mobilne (bezprzewodowe); nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali,
- 7) z dostępem do sieci Internet (łącze przewodowe lub bezprzewodowe),
- 8) wyposażoną w projektor multimedialny oraz ekran do wyświetlania obrazu z projektora (obraz na ekranie widoczny dla każdego uczestnika, z każdego miejsca sali),
- 9) wyposażoną w przenośny komputer,
- 10) wyposażoną w tablicę sucho-ścieralną typu „flipchart”, flamastry (3 kolory: czarny, czerwony, niebieski) i gąbkę,

## 3. Obsługa techniczna

- 1) Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej dostępną w trakcie trwania odprawy i szkolenia oraz przynajmniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem odprawy i szkolenia.
- 2) Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia zapewni:
  - oznakowanie Sali konferencyjnej oraz drogi do sali,
  - obsługę akustyczno – techniczną podczas odprawy i szkolenia.

## 4. Zakwaterowanie:

- 1) Wykonawca musi zapewnić nocleg dla 60 osób w pokojach wg. następującego podziału:
  - 15 pokoi jednoosobowych,
  - 26 pokoi dwuosobowych,
  - pozostałe pokoje 2 lub trzy osobowe.
- 2) W każdym z pokoiów musi znajdować się m.in:

- łóżko (w pokojach dwuosobowych dwa osobne łóżka, w pokojach trzyosobowych trzy osobne łóżka) wraz z pościelą i ręcznikami,
- pełny węzeł sanitarny,
- telewizor,
- stolik nocny, dwa krzesła.

## 5. Wyżywienie:

1) Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia uczestnikom odprawy i szkolenia całodziennego wyżywienia na terenie obiektu, w którym będą przebywać uczestnicy odprawy i szkolenia:

- I dnia – kolacja od godziny 19:00-21.30
- II dnia – śniadanie, obiad, kolacja;
- III dnia – śniadanie, obiad, kolacja;
- IV dnia – śniadanie, obiad;

Podczas całego pobytu i przerw w trakcie odprawy i szkolenia - dostęp do serwisu kawowego obejmującego: kawę rozpuszczalną i parzoną (arabika 100% np. Milicano, Tchibo, Nescaffe), herbatę w torebkach, cytrynę, cukier, wrzątek, wodą mineralną (gazowaną i niegazowaną), soki 100% (co najmniej trzy rodzaje), a w czasie przerw w odprawie i szkoleniu owoce i słodycze.

## 2) Śniadanie:

Śniadanie w formie szwedzkiego stołu, w skład którego powinny wchodzić co najmniej:

- minimum 2 posiłki na ciepło,
- przekąski na zimno (zimna płyta),
- ser żółty (co najmniej 3 rodzaje),
- wędlina, (co najmniej 3 rodzaje)
- minimum 2 rodzaje sałatek,
- jogurt i musli, płatki owsiane, ciepłe mleko,
- dżem,
- owoce i warzywa,
- masło,
- pieczywo (co najmniej trzy rodzaje),
- herbata w torebkach, cytryna, cukier,
- kawa rozpuszczalna i parzona (arabika 100% np. Milicano, Tchibo, Nescaffe), mleczko do kawy,
- sok 100% co najmniej trzy rodzaje,
- wrzątek.

## 3) Obiad:

Obiad podany w pomieszczeniu odrębnym od sali, w której prowadzona jest odprawa i szkolenie lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników odprawy i szkolenia. Obiad winien obejmować dla każdego uczestnika:

- dwa dania gorące (zupa oraz drugie danie – mięsne / rybne). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia porcji obiadowej dla wegetarianina,
- sałatki (min. 3 rodzaje),
- dodatek skrobiowy (min. 2 rodzaje),
- woda mineralna niegazowana i gazowana oraz soki 100% (co najmniej trzy rodzaje),
- deser w postaci wyrobów cukierniczych,
- kawa rozpuszczalna i parzona (arabika 100% np. Milikano, Tchibo, Nescaffe),
- herbata w torebkach, cytryna, cukier.
- wrzątek

#### 4) Kolacja

w formie szwedzkiego stołu w skład której powinno wchodzić co najmniej:

- minimum 2 posiłki na ciepło, (strogonow, dania z grilla mięsne i rybne),
- przekąski na zimno (zimna płyta),
- ser żółty (co najmniej 3 rodzaje),
- wędlina, (co najmniej 3 rodzaje),
- warzywa i owoce
- masło,
- pieczywo (co najmniej 3 rodzaje),
- herbata w torebkach, cytryna, cukier,
- kawa rozpuszczalna i parzona (arabika 100% np. Milicano, Tchibo, Nescaffe),
- wrzątek,
- woda mineralna,
- sok 100% (co najmniej trzy rodzaje).

#### 5) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem odprawy i szkolenia (szczegółowe ustalenia odnośnie harmonogramu zostaną przekazane Wykonawcy przy zawarciu umowy);
- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków;
- przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia urozmaiconych z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

### **III. Uwagi:**

Zamawiający poinformuje wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników i podziale pokoi najpóźniej 2 dni przed planowaną odprawą i szkoleniem

i przekaże ramowy plan odpraw i szkolenia bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych kosztów.

Podana ilość 60 osób jest liczbą deklarowaną przez organizatora szkolenia, zaś faktyczna liczba może się nieznacznie różnić. Rozliczenie wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi w oparciu o faktyczną ilość uczestników szkolenia.

.....  
Pieczęć wykonawcy

**ZAMAWIAJĄCY: Komenda Wojewódzka Policji w Rzeszowie  
ul. Dąbrowskiego 30,  
35-036 Rzeszów**

**FORMULARZ OFERTOWY**

Dane Wykonawcy:

Nazwa: .....

Siedziba: .....

Adres do korespondencji: .....

Adres poczty elektronicznej .....

Strona internetowa .....

Numer telefonu            0 ( \_ \_ ) .....

Numer faksu                0 ( \_ \_ ) .....

REGON - .....; NIP - .....

**Na usługę hotelarską i restauracyjną obejmującą zakwaterowanie, wynajem sali konferencyjnej i wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja, przerwy kawowe) dla około 60 osób.**

Oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami **szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia**

**Cena brutto : ..... zł,**

Słownie złotych:.....złotych,

**w tym cena netto : .....zł,**

słownie złotych.....złotych,



Kalkulacja ceny:

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa usługi</b>	<b>Ilość</b>	<b>Cena jednostkowa brutto (za 1 osobę)</b>	<b>Wartość brutto (kol.3 X kol.4)</b>
<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>
1	Zakwaterowanie – 1 nocleg dla 60 osób	60x3		
2	Śniadanie dla 60 osób	60x3		
3	Obiad dla 60 osób	60x3		
4	Kolacja dla 60 osób	60x3		
5	Przerwy kawowe dla 60 osób - łącznie	60x2		
6	Sala konferencyjna	3 dni 7-9.03.2018		
7	<b>Razem</b>			

Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz specyfikacją warunków zamówienia nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

.....  
Czytelne podpisy osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy