




ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY
w sprawie realizacji zamówienia w oparciu o art. 4 p. 8 ustawy Pzp

1. Opis przedmiotu zamówienia.
Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia noclegów i żywienia oraz udostępnienie sali konferencyjno-szkoleniowej dla maksymalnie 75 osób, uczestników seminarium szkoleniowego „Przestępstwa w bankowości elektronicznej”, które zorganizowane zostanie w obiekcie hotelowym trzy gwiazdkowym na terenie powiatu leskiego w terminie 24-26 października 2018 roku.
2. Wymagany termin realizacji:
24-26 października 2018 r.
3. Kryteria oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty: cena – 100%
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Miejsce i termin złożenia oferty: oferty należy przesłać do Wydziału Kadr i Szkolenia Komendy Wojewódzkiej Policji w Rzeszowie poczta elektroniczną na adres: wioleta.szczepanik@rz.policja.gov.pl w terminie do 22.10.2018 r. do godz. 9.00
8. Osoba upoważniona do kontaktów: Wioleta Szczepanik tel. 17 858 2654
9. 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.
10. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi Wykonawcę: emailiem.

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

STARSZY SPECJALISTA
Wydziału Kadr i Szkolenia
KWP w RZESZOWIE

mgr Wioleta SZCZEPANIK

(czytelny podpis lub zaparafowana pieczęć
osoby sporządzającej zapytanie ofertowe)

NACZELNIK WYDZIAŁU
DO WALKI Z PRZESTĘPCZOŚCIĄ GOSPODARCZĄ
KWP w Rzeszowie


mł. insp. dr Bartłomiej Kowalski

.....
(podpis przewodniczącego zespołu projektowego)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Informacje ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia noclegów i wyżywienia oraz udostępnienie sali konferencyjno-szkoleniowej dla maksymalnie 75 osób, uczestników seminarium szkoleniowego „Przestępstwa w bankowości elektronicznej”, które zorganizowane zostanie w obiekcie hotelowym trzy gwiazdkowym na terenie powiatu leskiego w terminie 24-26 października 2018 roku.
2. Zamawiający zastrzega możliwość osobnego kwaterowania dla kobiet.
3. Szkolenie odbędzie w terminie od 24 – 26 października 2018 roku – 3 dni (2 noclegi) wg następującego harmonogramu:
 - 1) 24.10.2018 r. zameldowanie uczestników do godziny 09.00
 - 2) 26.10.2018 r. wymeldowanie pełnej liczby uczestników do godziny 13.00
4. W szkoleniu weźmie udział maksymalnie 75 uczestników.
5. Szkolenie odbędzie się wg. następującego schematu:
 - I dzień (24.10) – w godzinach: 10:00-18.00 (z przerwą obiadową oraz uroczystą kolacją)
 - II dzień (25.10) – w godzinach: 09:00-18.00 (śniadanie, obiad, kolacja)
 - III dzień (26.10) – w godzinach: 09:00-12.30 (śniadanie, obiad)

II. Wymagania:

1. Obiekt w którym będą świadczone przedmiotowe usługi musi spełniać następujące wymagania:
 - 1) Hotel 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).
 - 2) Hotel, w którym są świadczone usługi hotelarskie musi zapewniać możliwość noclegu dla 75 osób wg. następującego podziału
 - 51 pokoi 1 osobowych;
 - 12 pokoi 2 osobowych;Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę kontaktową poprzez którą, uczestnicy szkolenia będą mogli dokonywać rezerwacji pokoi.
 - 3) Bezprzewodowy nieodpłatny dostęp do Internetu dla uczestników szkolenia.
 - 4) Kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi szkolenia zapewniający odpowiedni standard oświetlenia, nagłośnienia.
 - 5) Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
 - 6) Parking dla min.: 40 samochodów.
2. Sala konferencyjna
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę konferencyjną dla uczestników i szkolenia na miejscu pobytu:
 - 1) Dostosowaną do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni nie mniejszej niż 50 m²,
 - 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 szkolenia w odpowiedniej ilości, w ustawieniu teatralnym sali,
- 5) W której będzie przygotowany stół prezydjalny z miejscami siedzącymi dla 5 osób, widoczny dla każdego uczestnika z każdego miejsca sali,
- 6) Z odpowiednim nagłośnieniem: dwa mikrofony stacjonarne, 2 mikrofony mobilne (bezprowadowe); 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 i gąbkę,

3. Obsługa techniczna

- 1) Wykonawca zapewni, co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej dostępną w trakcie trwania szkolenia oraz przynajmniej na 1 godzinę przed rozpoczęciem 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 75 osób w pokojach 1 - 2 osobowych. W każdym z pokoiów musi znajdować się m.in:
 - łóżko (w pokojach dwuosobowych dwa osobne łóżka) wraz z pościelą i ręcznikami,
 - pełny węzeł sanitarny,
 - telewizor,
 - stoik nocny, dwa krzesła.

5. Wyżywienie:

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

- I dnia – serwis kawowy, obiad, serwis kawowy, uroczysta kolacja,
- II dnia – śniadanie, serwis kawowy, obiad, serwis kawowy, kolacja,
- III dnia – śniadanie, serwis kawowy, obiad.

Podczas całego pobytu i przerw w trakcie szkolenia - dostęp do serwisu kawowego obejmującego: kawę rozpuszczalną i parzoną), herbatę w torebkach, cytrynę, cukier, wrzątek, wodę 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,
- dżem,
- owoce i warzywa,

- masło,
- pieczywo (co najmniej trzy rodzaje),
- herbata w torebkach, cytryna, cukier,
- kawa rozpuszczalna i parzona (100% arabika, np. Milicano, Tchibo, Nescafe), mleczko do kawy,
- sok 100% co najmniej trzy rodzaje,
- wrzątek.

3) Obiad:

Obiad podany w pomieszczeniu odrębnym od sali, w której prowadzone jest szkolenie lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników 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 (100% arabika)
- 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),
- sałatki (co najmniej 2 rodzaje),
- 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 (100% arabika)
- wrzątek,
- woda mineralna,
- sok 100% (co najmniej trzy rodzaje).

Dodatkowo w dniu 24.10.2018 roku zostanie przygotowana uroczysta kolacja, obejmująca co najmniej:

- 3 posiłki ciepłe,
- deskę wędlin serów w formie bufetu,
- dodatki ciepłe i zimne,
- napoje,
- bufet słodkich ciast,
- muzykę DJ-a.

5) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem szkolenia (szczegółowe ustalenia odnośnie harmonogramu zostaną przekazane Wykonawcy dwa dni przed rozpoczęciem szkolenia);

- zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków;
- przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia urozmaiconych z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.

III. Uwagi:

Zamawiający poinformuje wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników i podziale pokoi najpóźniej do dnia 23.10.2018 r. i przekaże ramowy program szkolenia bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych kosztów.

Podana ilość 75 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 -

Przedmiotem zamówienia jest usługa zapewnienia noclegów i wyżywienia uczestników szkolenia obronnego oraz udostępnienia sali konferencyjno-szkoleniowej dla 75 osób w terminie: 24-26 października 2018 r. na terenie powiatu leskiego.

Oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Opisu Przedmiotu Zamówienia:

Cena brutto : zł,

słownie złotych:złotych,

w tym cena netto :zł,

słownie złotych:złotych,

Kalkulacja ceny

Lp.	Nazwa usługi	Ilość	Cena jednostkowa brutto (za 1 osobę)	Wartość brutto (kol.3 X kol.4)
1.	2.	3.	4.	5.
1	Zakwaterowanie – 1 nocleg dla 75 osób	75x2		
2	Śniadanie dla 75 osób	75x2		
3	Obiad dla 75 osób	75x3		
4	Kolacja dla 75 osób	75		
5	Uroczysta kolacja dla 75 osób	75		
6	Przerwy kawowe dla 75 osób - łącznie	75x3		
7	Sala konferencyjna	3 dni 24-26.10.2018		
8	Razem			

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