



Wydział Prezydialny

97/2022

numer postępowania

**Zapytanie ofertowe
na wykonanie usług kompleksowych organizacji dwudniowych szkoleń
w ramach projektu „Power On – podniesienie kompetencji Policji w
zakresie wsparcia ofiar przestępstw”**

1. Zamawiający.

Szkoła Policji w Pile w ramach projektu „Power On – podniesienie kompetencji Policji w zakresie ofiar przestępstw”, dofinansowanego ze środków Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego, na podstawie porozumienia finansowego nr 112/PL/2022/FBW, przesyła zapytanie na organizację zaplecza logistycznego szkoleń.

2. Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowych organizacji dwudniowych szkoleń, w tym wykonanie usług hotelarskich oraz restauracyjnych dla ich uczestników w lokalizacji do 70 km od miasta Piła.

Zamawiający informuje, iż Wykonawca winien mieć na względzie wszelkie zasady związane z organizacją tego typu wydarzeń, w ścisłym reżimie sanitarnym, zgodnie z wymogami wynikającymi z *Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 11 lutego 2021 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.*

Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji zamówienia zostały wskazane w *Istotnych warunkach zamówienia.*

3. Termin wykonania zamówienia.

Termin realizacji zamówienia: początek realizacji – 20.04.2022 r., zaś koniec realizacji – 01.07.2022 r. wg poniższego zestawienia:

Edycja I	Edycja II	Edycja III
Szkolenie 1	Szkolenie 2	Szkolenie 3
20-22.04.2022 r.	18-20.05.2022 r.	08-10.06.2022 r.
27-29.04.2022 r.	25-27.05.2022 r.	22-24.06.2022 r.
04-06.05.2022 r.	01-03.06.2022 r.	29.06-01.07.2022 r.



4. Kryteria oceny oferty.

1) Zamawiający dokona oceny i wyboru ofert na podstawie następujących kryteriów:

A. cena brutto – waga 60%,

B. standard obiektu hotelowego zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z 15 lipca 2016 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie* (Dz. U. 2017 poz. 2166) – waga 40%;

2) Zamawiający dokona wyboru oferty tego z Wykonawców, którego oferta uzyska w wyniku oceny najwyższą liczbę punktów. Przyznanie punktów poszczególnym ofertom odbędzie się w oparciu o następujący wzór:

$$K = A + B,$$

gdzie:

A – liczba punktów za kryterium: A,

B – liczba punktów za kryterium: B,

K – ostateczna liczba punktów uzyskana przez ofertę.

A. Cena oferty: przez cenę oferty rozumie się całkowite wynagrodzenie brutto Wykonawcy za wykonanie całego zamówienia, tj. wykonanie usługi wynajmu sal szkoleniowych, usługi restauracyjnych – wyżywienia oraz zapewnienia noclegów dla uczestników szkolenia.

Punkty za kryterium: cena oferty (A) zostaną przyznane wg wzoru:

$$A = (A_m : A_c) \times 60 \text{ pkt},$$

gdzie:

A - liczba punktów za kryterium cena,

A_m - najniższa cena wynikająca ze złożonych, ważnych i niepodlegających odrzuceniu ofert (w zł),

A_c - cena oferty ocenianej (w zł).

Maksymalna liczba punktów, jaką można uzyskać w tym kryterium, jest równa 60 pkt.

B. Standard obiektu hotelowego zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z 15 lipca 2016 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie* (Dz. U. 2017 poz. 2166).

Punkty za kryterium: standard obiektu hotelowego zgodnie z wymogami ww. Rozporządzenia zostaną przyznane na podstawie oświadczenia Wykonawcy o standardzie obiektu, w którym zapewniona zostanie usługa noclegowa dla każdego z uczestników szkoleń korzystających z usługi noclegowej. Punkty za kryterium B zostaną przyznane w następujący sposób:



- zapewnienie noclegu dla każdego z uczestników szkoleń korzystających z usługi noclegowej w pokojach o standardzie pensjonatu/motelu/hotelu czterogwiazdkowego zgodnie z wymogami ww. Rozporządzenia – 40 punktów,
- zapewnienie noclegu dla każdego z uczestników szkoleń korzystających z usługi noclegowej w pokojach o standardzie pensjonatu/motelu/hotelu trzygwiazdkowego zgodnie z wymogami ww. Rozporządzenia – 30 punktów,
- zapewnienie noclegu dla każdego z uczestników szkoleń korzystających z usługi noclegowej w pokojach o standardzie pensjonatu/motelu/hotelu dwugwiazdkowego zgodnie z wymogami ww. Rozporządzenia – 20 punktów,
- zapewnienie noclegu dla każdego z uczestników szkoleń korzystających z usługi noclegowej w pokojach o standardzie pensjonatu/motelu/hotelu jednogwiazdkowego zgodnie z wymogami ww. Rozporządzenia – 10 punktów.

Maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać w tym kryterium jest równa 40 pkt.

5. Inne istotne warunki zamówienia.

Ilość osób biorących udział każdorazowo w edycji szkolenia to około 15 (W szkoleniach łącznie udział weźmie maksymalnie 162, nie mniej niż 99 uczestników). Zakres zamówienia obejmuje usługę: wynajmu sali szkoleniowej, usługi cateringowej – wyżywienia oraz zapewnienia noclegów dla uczestników szkoleń.

Wykonanie usługi wynajmu sali szkoleniowych w terminach zgłoszonych przez Zamawiającego na minimalnych warunkach określonych poniżej:

- 1) Dostępność sali konferencyjnej:
 - a) dostępność sali konferencyjnej: w drugim i trzecim dniu szkolenia (drugi dzień w godzinach 9.00-18.00, trzeci dzień w godzinach 8.30 – 13:00),
 - b) sala konferencyjna musi spełniać następujące warunki:
 - miejsca siedzące dla 16 osób w ustawieniu krzeseł ze stołami lub krzeseł z blatami, „w podkowę” oraz stół prezydencki z miejscami siedzącymi dla 2 osób,
 - klimatyzacja,
 - wyposażenie w ekran wyświetlania obrazu z projektora, projektor multimedialny oraz nagłośnienie,
 - dostęp do sieci Internet,
 - flipchart, flamastry, ryza papieru (do flipcharta),
 - temperatura w sali nie może być niższa niż 21 stopni C i nie wyższa niż 24 stopnie C.
- 2) Zapewnienie usługi restauracyjnej – wyżywienie:
 - a) serwis kawowy – w dniach szkoleń w sali konferencyjnej Wykonawca zapewni serwis kawowy uzupełniany: drugiego dnia w godz. 10:30 – 11:00 i 16:30-17:00, trzeciego dnia 10:00-10:30, dla przewidzianej liczby uczestników. Przerwa kawowa ma obejmować np. kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka oraz owoce. Wykonawca zapewni serwis porcelanowy lub szklany oraz sztucze;
 - b) śniadania: serwowane wg standardowej oferty Wykonawcy;





c) obiad - w dniach szkoleń, w wydzielonym dla uczestników miejscu, drugiego i trzeciego dnia. Wykonawca zapewni poczęstunek w formie obiadu dla przewidzianej liczby uczestników. Na menu obiadu składać się będą co najmniej:

- 2 rodzaje zup,
- 2 dania główne (z tego jedno danie rybne i jedno mięsne: drobiowe, wołowe lub wieprzowe),
- dodatki skrobiowe (min. 2 rodzaje),
- surówka (min. 2 rodzaje),
- deser: ciasta (min. 2 rodzaje),
- napoje: herbata (czarna, zielona), cytryna, kawa, mleko, cukier, woda gazowana i niegazowana oraz soki owocowe serwowane w dzbankach szklanych;

d) kolacja – w dniach szkoleń, w pierwszym i drugim dniu, Wykonawca zapewni wyłącznie dla uczestników korzystających z noclegu kolację dla przewidzianej liczby uczestników, w postaci szwedzkiego stołu lub serwowana w restauracji. Menu kolacji składać się będzie z:

- 3 dań głównych podawanych na ciepło,
- 7 typów przystawek na zimno (np. kolorowe kanapeczki, bruschetta z pomidorami, deska serów, bagietki, faszerowane jajka, pieczarki, bądź pomidorki czy też mini-tortille),
- sosy (3 rodzaje),
- pieczywo (min. 3 rodzaje),
- sałatki (4 rodzaje),
- napoje: herbata (czarna, zielona), cytryna, kawa, mleko, cukier, woda gazowana i niegazowana oraz soki owocowe serwowane w dzbankach szklanych.

Data	Śniadania	Obiady	Kolacje
20.04.2022 r.	x	x	6
21.04.2022 r.	6	16	16
22.04.2022 r.	16	16	x
27.04.2022 r.	x	x	6
28.04.2022 r.	6	16	16
29.04.2022 r.	16	16	x
04.05.2022 r.	x	x	6
05.05.2022 r.	6	16	16
06.05.2022 r.	16	16	x
18.05.2022 r.	x	x	6
19.05.2022 r.	6	16	16
20.05.2022 r.	16	16	x
25.05.2022 r.	x	x	6
26.05.2022 r.	6	16	16
27.05.2022 r.	16	16	x



01.06.2022 r.	x	x	6
02.06.2022 r.	6	16	16
03.06.2022 r.	16	16	x
08.06.2022 r.	x	x	6
09.06.2022 r.	6	16	16
10.06.2022 r.	16	16	x
22.06.2022 r.	x	x	6
23.06.2022 r.	6	16	16
24.06.2022 r.	16	16	x
29.06.2022 r.	x	x	6
30.06.2022 r.	6	16	16
01.07.2022 r.	16	16	x

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycje menu w ofercie. Zamawiającemu zostaną przedstawione minimum 3 rodzaje propozycji obiadowych oraz menu śniadań i kolacji;

3) Wymagania dotyczące miejsc noclegowych:

Wykonawca zapewni noclegi dla uczestników szkolenia w miejscu organizacji szkolenia uwzględniając następujące wymagania:

- 20/21.04.2022 r.; 27/28.04.2022 r.; 04/05.05.2022 r.; 18/19.05.2022 r.; 25/26.05.2022 r.; 01/02.06.2022 r.; 08/09.06.2022 r.; 22/23.06.2022 r.; 29/30.06.2022 r. - noclegi dla 6 osób w pokoju jednoosobowym do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym, telewizorem, bezpłatnym Internetem bezprzewodowym Wi-Fi;
- 21/22.04.2022 r.; 28/29.04.2022 r.; 05/06.05.2022 r.; 19/20.05.2022 r.; 26/27.05.2022 r.; 02/03.06.2022 r.; 09/10.06.2022 r.; 23/24.06.2022 r.; 30.06/01.07.2022 r. - noclegi dla 16 osób w pokoju jednoosobowym do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym, telewizorem, bezpłatnym Internetem bezprzewodowym Wi-Fi,
- Wykonawca zapewni również miejsca parkingowe dla gości w cenie doby hotelowej (nie więcej niż 8 miejsc parkingowych).

Data	Ilość noclegów
20/21.04.2022 r.	6
21/22.04.2022 r.	16
27/28.04.2022 r.	6
28/29.04.2022 r.	16
04/05.05.2022 r.	6
05/06.05.2022 r.	16
18/19.05.2022 r.	6



19/20.05.2022 r.	16
25/26.05.2022 r.	6
26/27.05.2022 r.	16
01/02.06.2022 r.	6
02/03.06.2022 r.	16
08/09.06.2022 r.	6
09/10.06.2022 r.	16
22/23.06.2022 r.	6
23/24.06.2022 r.	16
29/30.06.2022 r.	6
30.06/01.07.2022 r.	16

6. Sposób przygotowania oferty.

Oferta musi zawierać:

- a) daty organizacji szkolenia oraz nazwę i adres obiektu, w którym zostaną zorganizowane szkolenia,
- b) łączną cenę netto i brutto (zapewnienie sali konferencyjnej, usługi restauracyjnej - wyżywienia oraz noclegów),
- c) nie jest dopuszczalne złożenie oferty na części zamówienia.

7. Miejsce i termin złożenia oferty.

Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie zamawiającego lub na adresy email:
elzbieta.anders-chabowska@spppila.gov.pl
leszek.kozminski@spppila.policja.gov.pl
w terminie do dnia 15 kwietnia 2022 roku do godz. 09:00. Oferty złożone po terminie składania ofert nie będą rozpatrywane.

8. Wybór Wykonawcy oraz przesłanki wykluczenia lub odrzucenia oferty.

- 1) Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria oceny, spośród niepodlegających odrzuceniu ofert złożonych przez Wykonawców spełniających warunki udziału w postępowaniu i nie podlegających wykluczeniu.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo zakończenia postępowania bez wyboru Wykonawcy (unieważnienia postępowania), jeżeli:
 - a) nie wpłynęła żadna ważna oferta zgodna z treścią zapytania ofertowego;



- b) cena zawarta w najkorzystniejszej ofercie będzie wyższa od kwoty środków przeznaczonych przez Zamawiającego na sfinansowanie zamówienia;
 - c) wystąpi zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
- 3) Po przeprowadzeniu postępowania nastąpi podpisanie umowy z Wykonawcą, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. W przypadku gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów.

9. Warunki płatności.

Zapłata wynagrodzenia za wykonane przedmioty zapytania ofertowego nastąpi płatnościami każdorazowo na podstawie faktury wystawionej po każdej edycji szkolenia.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć fakturę (przelewową, termin płatności 28 dni od dnia wystawienia faktury) do siedziby Zamawiającego w terminie 3 dni od dnia wystawienia.

WYKONAWCA
JEDNOSOBOWE STANOWISKO
D.S. ZAMÓWIEN PUBLICZNYCH
SZKOŁY POLICJI W PILE
GŁÓWNY SPECJALISTA

mgr Magdalena Łosoś

NACZELNIK
WYDZIAŁU PREZYDIALNEGO
SZKOŁY POLICJI W PILE
nr 2. podkom. M. Pałys
ml. msp. Leszek Koźmiński

Ełbieta Jurek-Chabowska

Jadwiga Baron
radca prawny
BdP-243

UNIA EUROPEJSKA
FUNDUSZ BEZPIECZEŃSTWA
WEWNĘTRZNEGO

Projekt nr PL/2020/PR/0112

PROJEKT WSPÓLFINANSOWANY PRZEZ UNIĘ EUROPEJSKĄ ZE ŚRODKÓW PROGRAMU KRAJOWEGO FUNDUSZU BEZPIECZEŃSTWA WEWNĘTRZNEGO