



Wydział Prezydialny

118/2022

numer postępowania

**Zapytanie ofertowe
na bazę noclegową dla uczestników konferencji naukowo – szkoleniowej na potrzeby
konferencji 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 bazę noclegową dla uczestników konferencji naukowo - szkoleniowej (koszty utrzymania uczestników konferencji stanowią bazę hotelowo – gastronomiczną niezbędną w celu przeprowadzenia wydarzenia dla uczestników projektu).

2. Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest usługa bazy noclegowej dla uczestników konferencji naukowo - szkoleniowej (koszty utrzymania uczestników konferencji stanowią bazę hotelowo – gastronomiczną niezbędną w celu przeprowadzenia wydarzenia dla uczestników projektu).

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 6 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii* (Dz. U. z 2022 poz. 473).

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

3. Termin wykonania zamówienia.

Termin realizacji zamówienia: początek realizacji – 16.05.2022 r., zaś koniec realizacji – 18.05.2022 r. wg poniższego zestawienia:

Data	Śniadania	Obiady	Kolacje
16.05.2022 r.	x	x	100
17.05.2022 r.	100	120	100
18.05.2022 r.	100	120	x

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. zapewnienia noclegów dla uczestników szkolenia oraz usług restauracyjnych – wyżywienie (śniadanie, lunch i kolacja) oraz przerwa kawowa ciągła.

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 i trzygwiazdkowego 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 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.



Zakres zamówienia obejmuje usługę: zakwaterowania oraz gastronomiczną dla uczestników konferencji.

1) Wymagania dotyczące miejsc noclegowych:

Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla uczestników konferencji w Pile uwzględniając następujące wymagania (w ilości dostosowanej do ilości uczestników):

- Pokój jednoosobowy - noclegi w pokoju jednoosobowym do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym, bezpłatnym Internetem bezprzewodowym Wi-Fi dla maksymalnie 30 osób konferencji;
- Pokój dwuosobowy do pojedynczego wykorzystania - noclegi w pokoju dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym, bezpłatnym Internetem bezprzewodowym Wi-Fi,
- Pokój dwuosobowy - noclegi w pokoju dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym, bezpłatnym Internetem bezprzewodowym Wi-Fi,
- Wykonawca zapewni zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych dla maksymalnie 60 osób konferencji,
- Wykonawca zapewni zakwaterowanie dla uczestników konferencji w Pile w odległości nie większej niż 700 m od Szkoły Policji, tak aby uczestnicy konferencji mogli przemieszczać się na pieszo z miejsca zakwaterowania do Szkoły Policji. Jeśli hotel znajduje się w odległości większej niż 1 kilometra od siedziby Szkoły Policji, oferta powinna uwzględniać koszt przewozu uczestników z hotelu do siedziby Szkoły Policji w Pile i z powrotem (po śniadaniu, na i z obiadu oraz po zakończeniu konferencji),
- Wykonawca zapewni również miejsca parkingowe dla gości w cenie doby hotelowej (nie mniej niż 30 miejsc parkingowych)

Data	Ilość noclegów max	Ilość noclegów min
16/17.05.2022 r.	90	80
17/18.05.2022 r.	90	80

2) Zapewnienie usługi gastronomicznej:

a) przerwa kawowa ciągła - zakres zamówienia obejmuje organizację przerwy kawowej ciągłej w Szkole Policji w Pile.

Usługa cateringowa przerwy ciągłej kawowej dotyczy max 120 osób, min. 86, polega na:

- przygotowaniu przerwy kawowej ciągłej w dniu 17 i 18 maja 2022 r.,
- dostarczeniu przerwy kawowej do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,
- transporcie cateringu-przerwy kawowej ciągłej, w sposób zapewniający utrzymanie temperatury serwowanych napojów,
- zapewnienie porcelanowej/ ceramicznej w kolorze białym bądź jednakowym - dostarczenie łyżeczek, porcelanowych filiżanek, podstawek, talerzyków do ciasta, a także szklanek do napojów,
- zapewnienie serwetek gastronomicznych,
- zapewnienie usługi sprzątnięcia, serwowaniu kawy przez obsługę zgodnie z ustalonym harmonogramem podczas trwania konferencji,



- wykonawca zapewni odpowiednią liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę usług cateringowej,
- spełni wymagania dotyczące przerwy kawowej, serwowanej w sposób ciągły.

Poczęstunek w ramach przerwy kawowej powinien obejmować:

- wrzątek w podgrzewaczach elektrycznych do zaparzania herbaty,
- gorąca kawa w wernikach,
- 2 ekspresy ciśnieniowe do serwowania kawy czarnej – ziarnistej.
- herbatę w torebkach (czarna, owocowa, zielona),
- dodatki: mleko do kawy, mleko roślinne do kawy, cytryna w plasterkach (serwowane w odpowiednich do tego naczyniach), cukier biały i trzcinowy,
- wodę niegazowaną oraz gazowaną w butelkach 0,5 l w ilości 120 sztuk (60 sztuk wody gazowanej, 60 sztuk wody niegazowanej),
- sok (dwa rodzaje serwowane w dzbanku),
- woda niegazowana serwowana w dzbanku,
- drobne słone i słodkie przekąski,
- ciasta (m.in. dwa rodzaje),
- owoce serwowane w szklanych paterach

b) śniadania: serwowane wg standardowej oferty Wykonawcy – max. 100, min. 80;

c) obiad - w dniu 17 i 18 maja 2022, w wydzielonym dla uczestników miejscu w bazie noclegowej dla przewidzianej liczby uczestników (max. 120, min. 86). 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 dniu 16 maja 2022 r. Wykonawca zapewni wyłącznie dla uczestników korzystających z noclegu kolację (min. 80, max. 100), w postaci szwedzkiego stołu. Menu kolacji składać się będzie z:

- 2 dania główne podawanych na ciepło,
- 5 typów przystawek na zimno (np. kolorowe kanapeczki, bruschetta z pomidorami, deska serów, bagietki, faszerowane jajka, pieczarki, bądź pomidorki czy też mini-tortille),
- sosy (2 rodzaje),
- pieczywo (min. 2 rodzaje),
- sałatki (3 rodzaje),
- napoje: herbata (czarna, zielona), cytryna, kawa, mleko, cukier, woda gazowana i niegazowana oraz soki owocowe serwowane w dzbankach szklanych.



- e) kolacja - w dniu 17 maja 2022 r. Wykonawca zapewni dla uczestników konferencji (max.120, min. 86), serwowaną w restauracji. Menu kolacji składać się będzie z:
- 2 dania główne 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
16.05.2022 r.	x	x	max.100
17.05.2022 r.	max.100	max.120	max.120
18.05.2022 r.	max.100	max.120	x

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

6. Sposób przygotowania oferty.

Oferta musi zawierać:

- a) łączną cenę netto i brutto (zapewnienie usługi gastronomicznej, hotelowej - noclegów),
- b) 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@sppila.policja.gov.pl lub

leszek.kozminski@sppila.policja.gov.pl w terminie do dnia 29 kwietnia 2022 roku do godz. 12:00. 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 wpłynie 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 na podstawie faktury wystawionej po realizacji umowy.

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

Załącznik nr 1 wzór umowy

Załącznik nr 2 formularz ofertowy