



Wydział Prezydialny

317/2022

numer postępowania

**Zapytanie ofertowe**  
**na wykonanie usług organizacji jednodniowego szkolenia,**  
**w tym wykonanie usług restauracyjnych oraz wynajem sali konferencyjnej**  
**dla uczestników 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 jednodniowego szkolenia w tym wykonanie usług restauracyjnych oraz wynajem sali konferencyjnej dla uczestników.

**2. Przedmiot zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji jednodniowego szkolenia, w tym wykonanie usług restauracyjnych oraz wynajem sali konferencyjnej dla uczestników.

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

**3. Termin wykonania zamówienia.**

Termin realizacji zamówienia: 21.10.2022 r.

**4. Kryteria oceny oferty.**

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

A. cena brutto – waga 100%,

**5. Inne istotne warunki zamówienia.**

Ilość osób biorących udział w szkoleniu 24.

Zakres zamówienia obejmuje usługę: wynajmu sali szkoleniowej/konferencyjnej oraz usługi cateringowej – wyżywienia dla uczestników szkoleń.

Wykonanie usługi wynajmu sali szkoleniowych w terminie zgłoszonym przez Zamawiającego na minimalnych warunkach określonych poniżej:

1) dostępność sali konferencyjnej:



- a) dostępność sali konferencyjnej: w godzinach 14:30 – 19:00,
- b) sala konferencyjna musi spełniać następujące warunki:
- miejsca siedzące dla 24 osób w ustawieniu krzeseł ze stołami lub krzeseł z blatami, „w podkowę” oraz stół prezydialny 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) podczas szkolenia zapewnienie uczestnikom wody 0,5 l na osobę;
- b) obiad - w dniu szkolenia, w wydzielonym dla uczestników miejscu. Wykonawca zapewni poczęstunek w formie obiadu dla przewidzianej liczby uczestników. Na menu obiadu składać się będą co najmniej:
- 2 rodzaje zup,
  - 3 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;
- c) uroczysta kolacja – w formie zasiadanej dla 24 osób, w dniu szkolenia. Uroczysta kolacja odbędzie się w godzinach wieczornych (np. od godziny 19.15) i będzie trwać nie dłużej niż 4 godziny. Wykonawca zorganizuje uroczystą kolację w formie serwowanej zasiadanej z obsługą kelnerską. Dla każdego uczestnika zostanie przewidziane miejsce siedzące przy stole. Wykonawca zapewni uczestnikom kolacji zestaw potraw (menu w formie papierowej, przygotowane, wydrukowane oraz rozdane każdemu uczestnikowi podczas kolacji przez obsługę kelnerską) z możliwością wyboru. Każdy z gości kolacji otrzyma menu składające się z:
- przystawki na zimno (2 rodzaje do wyboru), nie mniej niż 150 g osobę,
  - zupy (2 rodzaje do wyboru), nie mniej niż 250 ml na osobę,
  - dania głównego na gorąco, 3 rodzaje dań głównych do wyboru, w tym 2 dania mięsne, 1 danie rybne,
  - ciepłe dodatki do dań na gorąco (2 rodzaje do wyboru, np. ziemniaki opiekane, gotowane, warzywa gotowane, itp.). Łączna gramatura dania ciepłego powinna wynosić nie mniej niż 600 g na 1 zestaw,
  - surówkę lub sałatkę (2 rodzaje do wyboru, nie mniej niż 150 g na osobę),
  - deser (2 rodzaje do wyboru np. ciasto krojone i deser podawany w pucharku, np. mus, galaretka, - nie mniej niż 150 g na osobę).
- Dodatkowo Wykonawca zapewni:



pakiet OPEN BAR obejmujący: napoje, tj. soki (4 rodzaje - minimum 0,2 l każdego rodzaju na osobę), woda gazowana oraz niegazowana (minimum 0,2 l każdego rodzaju na osobę), napoje gazowane (5 rodzajów - minimum 0,2 l każdego rodzaju na osobę), kawa, herbata oraz mleko lub śmietankę do kawy, cukier (biały i brązowy), słodzik, cytryna, serwetki, itp.

Wykonawca zapewni stoły wraz z krzesłami w liczbie, która zapewni wszystkim gościom miejsca siedzące, a także zapewni nakrycia (skirtingi i/lub obrusy). Użyte nakrycia muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane, porcelanowe lub ceramiczne, a sztucze metalowe – Zamawiający nie dopuszcza użycia zastawy z plastiku oraz naczyń i sztuców jednorazowych. Wykonawca będzie odpowiedzialny za rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń, dbałość estetykę miejsca, wytworny i elegancki sposób podawania posiłków, a także bieżące usuwanie i utylizację odpadków i śmieci w trakcie wszystkich wydarzeń,

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

## 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),
- 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](mailto:elzbieta.anders-chabowska@spppila.gov.pl)  
[leszek.kozminski@sppila.policja.gov.pl](mailto:leszek.kozminski@sppila.policja.gov.pl)  
w terminie do dnia 19 września 2022 roku do godz. 8:00. 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 płatnością jednorazową na podstawie faktury.

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

Zał.

Nr 1 – wzór umowy

Nr 2 – formularz ofertowy

NACZELNIK  
WYDZIAŁ PRZEZYDIALNEGO  
SZKOŁY POLICJI W WPILLE

*mt. insp. Leszek Kozmiński*

*E. Dudek-Charkowicz*