



KOMENDA GŁÓWNA POLICJI
BIURO FINANSÓW
WYDZIAŁ ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH i FUNDUSZY POMOCOWYCH
ul. Domaniewska 36/38; 02-672 Warszawa; tel. 22 60 120 44; fax 22 60 118 57
zamowieniakgp@policja.gov.pl

L.dz. FZF/221/18

Warszawa, marca 2018 r.

Do Uczestników postępowania

Dot.: postępowania na zakup usług gastronomicznych, hotelarskich i konferencyjnych na potrzeby Komendy Głównej Policji w ramach dwóch zadań, numer postępowania 52/BF/18/KK.

I. Zamawiający informuje, że przekazuje poniżej treść zadanych pytań oraz udzielonych odpowiedzi:

Pytanie nr 1:

Dotyczy zadania nr 2:

Co Zamawiający rozumie pod pojęciem 'obiekt nie sąsiadujący bezpośrednio z trasami szybkiego ruchu lub torami kolejowymi' - jaką minimalną odległość od tras szybkiego ruchu i/lub torów kolejowych dopuszcza Zamawiający i w jaki sposób odległość ta będzie mierzona?

Odpowiedź do pytania nr 1:

W odpowiedzi na powyższe pytanie Zamawiający informuje, że odprawa powinna być zorganizowana w obiekcie położonym w odległości nie mniejszej niż 500 m od źródeł emitujących zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego, hałasu i uciążliwego ruchu, od autostrad, dróg ekspresowych, tras szybkiego ruchu (drogi krajowe/ wojewódzkie) oraz torów kolejowych. Odległość będzie liczona w linii prostej na podstawie Google Maps.

Zmodyfikowany Załącznik nr 1a do Ogłoszenia stanowi integralną część niniejszego pisma.

Pytanie nr 2:

Dotyczy zadania nr 2:

Co Zamawiający rozumie pod pojęciem 'trasa szybkiego ruchu'? Czy w ten zakres wchodzi także drogi krajowe, wojewódzkie i/lub powiatowe?

Odpowiedź do pytania nr 2:

W odpowiedzi na powyższe pytanie Zamawiający informuje, że udzielił powyższych informacji w odniesieniu do pytania nr 1.

Pytanie nr 3:

Dotyczy zadania nr 1 oraz zadania nr 2:

Proszę o informację, czy w przypadku złożenia oferty z udziałem podwykonawcy-hotelu podmioty rozliczające należność za pobyt we własnym zakresie (jednostki organizacyjne Policji) będą rozliczać się bezpośrednio z hotelem-podwykonawcą, czy też z Wykonawcą na podstawie faktury?

Odpowiedź do pytania nr 3:

W odpowiedzi na powyższe pytanie Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami Rozdziału IV Ogłoszenia Zamawiający dopuszcza powierzenie zamówienia podwykonawcom Wykonawcy. Ponadto Zamawiający informuje, że kwestie rozliczenia wykonawcy z podwykonawcą leżą w gestii potencjalnego Wykonawcy.

Pytanie nr 4:

Dotyczy zadania nr 1 oraz zadania nr 2:

Proszę o informację, czy Zamawiający wymaga by wszystkie usługi były świadczone w jednym budynku, czy też dopuszczalne jest zaproponowanie obiektu składającego się z kilku budynków, stanowiących odrębną całość, zlokalizowanych na jednej działce.

Odpowiedź do pytania nr 4:

W odpowiedzi na powyższe pytanie Zamawiający informuje, że podtrzymuje zapisy Ogłoszenia.

II. Zamawiający informuje, że dokonuje modyfikacji zapisów Ogłoszenia w poniższym zakresie:

XV. OPIS KRYTERIÓW Z PODANIEM ICH ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT:

W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnią warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający dokona oceny ofert nie odrzuconych na podstawie poniższych kryteriów.

➤ Kryterium oceny i jego znaczenie, w ramach zadania nr 1:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga w %	Współczynnik do wyznaczenia liczby punktów uzyskanych przez Wykonawcę	Sposób oceny
1.	K1 - Cena oferty brutto	80 %	80	Minimalizacja
2.	K2 – Kategoria oferowanego hotelu	20 %	20	wg opisu

Sposób obliczenia punktów w odniesieniu do kryteriów oceny ofert, w ramach zadania nr 1 :

1) **K1 – cena oferty brutto** - waga 80 % (maksymalnie Wykonawca może otrzymać 80 punktów)

$$K1 = (\text{cena ofertowa minimalna} / \text{cena ofertowa badana}) \times \text{waga kryterium}$$

2) **K2 – kategoria oferowanego hotelu** - waga 20 % (maksymalnie Wykonawca może otrzymać 20 punktów)

(kategoria zgodnie z Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 t.j.),

Punkty za kryterium zostaną przyznane w następujący sposób:

- ✓ hotel o kategorii 3 gwiazdek - 0 pkt.
- ✓ hotel o kategorii 4 gwiazdek i więcej - 20 pkt.

Zasady wyboru oferty i udzielenia zamówienia, w ramach zadania nr 1:

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Pzp i niniejszym Ogłoszeniu oraz łącznie uzyska najwyższą liczbę punktów:

Lp – łączna ilość punktów uzyskana w poszczególnych kryteriach

$$Lp = K1 + K2$$

➤ Kryterium oceny i jego znaczenie, w ramach zadania nr 2:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga w %	Współczynnik do wyznaczenia liczby punktów uzyskanych przez Wykonawcę	Sposób oceny
1.	K1 - Cena oferty brutto	100 %	100	Minimalizacja

Sposób obliczenia punktów w odniesieniu do kryteriów oceny ofert, w ramach zadania nr 2:

1) **K1 – cena oferty brutto** - waga 100 % (maksymalnie Wykonawca może otrzymać 100 punktów)

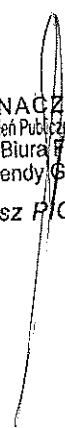
$$K1 = (\text{cena ofertowa minimalna} / \text{cena ofertowa badana}) \times \text{waga kryterium}$$

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Pzp i niniejszym Ogłoszeniu oraz uzyska najwyższą liczbę punktów w powyższym kryterium.

Ponadto Zamawiający informuje, że dokonuje modyfikacji zapisów Formularza ofertowego.

Przedmiotowy Załącznik stanowi integralną część niniejszego pisma.

Powyższe odpowiedzi oraz zmiany treści Ogłoszenia są wiążące dla stron postępowania.


NACZELNIK
Wydziału Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych
Biura Finansów
Komendy Głównej Policji
Tomasz PIOTRKOWICZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE ZADANIA NR 2

Przedmiotem zamówienia są usługi hotelarskie, gastronomiczne i konferencyjne dla 88 osobowej grupy uczestników odprawy szkoleniowej organizowanej przez Komendę Główną Policji w dniach 16-19 kwietnia 2018 r. (**przyjazd uczestników w dniu 16 kwietnia 2018 r. – poniedziałek, z wyżywieniem od kolacji tego dnia, natomiast wyjazd w czwartek w dniu 19 kwietnia 2018 r. po śniadaniu**).

Zamawiający wymaga, aby świadczenie usług konferencyjnych i gastronomicznych odbywało się w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi hotelarskie.

Koszty pobytu dla 15 uczestników odprawy, którymi będą przedstawiciele Komendy Głównej Policji zostaną pokryte przez Zamawiającego. Zamawiający pokrywa również koszty wynajęcia sal konferencyjnych z multimediami oraz koszty serwisu kawowego dla 88 osób.

Koszty pobytu 73 osób zostaną pokryte przez jednostki organizacyjne Policji

Usługi objęte zamówieniem:

- a) zakwaterowanie z kolacją dla 88 uczestników odprawy – w dniach 16 - 19 kwietnia 2018 r.;
- b) śniadanie dla 88 uczestników odprawy – w dniach 17 i 19 kwietnia 2018 r.;
- c) obiad dla 88 uczestników odprawy – w dniach 17 i 18 kwietnia 2018 r.;
- d) kolacja dla 88 uczestników odprawy – w dniach 16 - 18 kwietnia 2018 r.;
- e) serwis kawowy dla 88 uczestników odprawy:
 - o całodniowy, uzupełniany na bieżąco w dniu **17 i 18 kwietnia 2018 r.**
 - o jednokrotny w dniu **19 kwietnia 2018 r.**
- f) wynajęcie 2 sal konferencyjnych dla 88 osobowej grupy w kształcie kwadratu lub prostokąta, posiadających oświetlenie dzienne i sztuczne, z wyposażeniem (system nagłośnieniowy, 2 mikrofony, rzutnik multimedialny, ekran, laptop) w dniach 17-19 kwietnia 2018 r. zgodnie z rozdziałem II ust. 1 niniejszego OPZ.

I. Usługi hotelarskie:

1. Wymagania ogólne:

- a) obiekt stanowiący hotel lub ośrodek szkoleniowo/konferencyjno - wypoczynkowy położony w województwie kujawsko - pomorskim, dysponujący parkingiem samochodowym, na którym zostanie wyodrębnionych minimum 25 miejsc postojowych dla Zamawiającego,
- b) obiekt położony w odległości nie mniejszej niż 500 m od źródeł emitujących zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego, hałasu i uciążliwego ruchu, od autostrad, dróg ekspresowych, tras

szybkiego ruchu (drogi krajowe/ wojewódzkie) oraz torów kolejowych. Odległość będzie liczona w linii prostej na podstawie Google Maps.

- c) zakwaterowanie uczestników w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych wyposażonych w łazienkę – wanna lub prysznic, umywalka, WC (ciepła i zimna woda 24h), ręczniki i akcesoria łazienkowe, telewizor, czajnik, zestaw naczyń stołowych,
- d) śniadanie wliczone w cenę zakwaterowania,
- e) dostęp do bezpłatnego Internetu w pomieszczeniach ogólnodostępnych i pokojach,
- f) przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów p-poż.

2. Ilość osób oraz rodzaj pokoi dla uczestników odprawy:

- a) dla 10 uczestników odprawy zakwaterowanie od dnia 16 kwietnia 2018 r. od godziny 16.00 do dnia 19 kwietnia 2018 r. do godziny 12.00 w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania, (10 pokoi jednoosobowych)
- b) dla 78 uczestników narady zakwaterowanie od dnia 16 kwietnia 2018 r. od godziny 16.00 do dnia 19 kwietnia 2018 r. do godziny 12.00 w pokojach dwuosobowych (39 pokoi dwuosobowych)

II. Sale konferencyjne:

1. Jedna sala mieszcząca 88 osób i jedna sala dla 40 osób w kształcie kwadratu lub prostokąta posiadająca oświetlenie naturalne i sztuczne, klimatyzację. Zamawiający poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed terminem narady o liczbie osób, aby określić liczbę i sposób ustawienia stołów, krzeseł oraz wyposażenia.

Sal konferencyjne dostępne dla uczestników narady w dniach:

- o **17 i 18 kwietnia 2018 r. od 8.00 do godziny 17.00**
 - 1 duża sala (na 88 osób) od godziny 8:00 do 11:00 oraz
 - 1 sala (na 40 osób) od godziny 11:00 do 17:00.
- o **19 kwietnia 2018 r. od godziny 8.00 do godziny 11.30**
 - 1 duża sala (na 88 osób) od godziny 08:00 do 11:30

2. Sale zlokalizowane w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg spotkania, tj. nie powinny graniczyć z zapleczem kuchennym, socjalnym lub remontowanymi w tym czasie pomieszczeniami, itp., co pozwoli na wyeliminowanie hałasu mogącego zakłócić przebieg odprawy.

3. Ewentualna organizacja w tym samym terminie innych spotkań/konferencji powinna być realizowana w taki sposób, aby wykluczyć możliwość wzajemnego zakłócania przebiegu spotkań (wymaga się wyznaczenia odpowiednich stref zajmowanych przez uczestników poszczególnych przedsięwzięć).

4. Sale konferencyjne wyposażone w:

- w sali dla 88 osób - stół prezydialny przeznaczony dla 6 osób lub/i mównicę/miejsce do prowadzenia prezentacji, w sali 40 – osobowej – stół prezydialny dla 3 osób;
- stoły i krzesła
- obsługę techniczną, dostępną przez cały czas trwania szkolenia,
- odpowiednie nagłośnienie,
- działające mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących szkolenie – po 2 sztuki w każdej sali,
- działające projektory multimedialne wraz z ekranami,
- działające laptopy,
- dostęp do gniazdek elektrycznych,
- możliwość zorganizowania serwisu kawowego na sali konferencyjnej lub bezpośrednio w jej sąsiedztwie,
- zapewnienie estetycznego wyglądu sali konferencyjnej.

III. Usługi gastronomiczne:

1. Świadczenie usług żywienia zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. z 2017 r. poz. 149),
2. Zapewnienie wyżywienia od kolacji w dniu 16 kwietnia 2018 r. do śniadania w dniu 19 kwietnia 2018 r. w postaci:
 - o śniadania (w dniach 17-19 kwietnia 2018 r.) wliczonego w cenę zakwaterowania w formie urozmaiconego bufetu szwedzkiego (różne rodzaje i gatunki serów oraz wędlin, jajka podawane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, dżemy, jogurty (naturalne, owocowe), warzywa, owoce, kawa, herbata, mleko, woda mineralna, soki owocowe,
 - o obiadu (w dniach 17-18 kwietnia 2018 r.) serwowanego, składającego się z zupy, drugiego dania mięsnego lub rybnego, sałatek, deseru (owoce, ciasta), bezalkoholowych napojów zimnych i gorących,
 - o kolacji (w dniach 16-18 kwietnia 2018 r.) serwowanej, składających się z dania ciepłego, różnych rodzajów wędlin, deski serów, oraz ciepłych i zimnych napojów (kawa, herbata, woda, soki). Dopuszczone jest zorganizowanie kolacji w formie tzw. „szwedzkiego stołu”.
3. W całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych, a posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, itp.,
4. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku),
5. Zapewnienie dekoracji stołów,
6. Zapewnienie w trakcie szkolenia serwisu kawowego: napoje gorące (kawa, herbata), mleko do kawy, cukier, cytrynę, słodycze (ciasteczka min. 3 rodzaje do wyboru itp.), woda mineralna (gazowana

i niegazowana), soki owocowe (min. 2 rodzaje do wyboru): całodniowy, uzupełniany na bieżąco w dniu 17 i 18 kwietnia 2018 r. oraz jednorazowy w dniu 19 kwietnia 2018 r.

IV. Usługi na koszt Zamawiającego:

- zakwaterowanie ze śniadaniem dla 15 uczestników odprawy 17-19 kwietnia 2018 r. z uwzględnieniem, że pokoje te będą jednoosobowe lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania
- obiad dla 15 uczestników odprawy – w dniach 17 i 18 kwietnia 2018 r.
- kolacja dla 15 uczestników odprawy – w dniach 16- 18 kwietnia 2018 r.
- serwis kawowy dla 88 uczestników odprawy
- wynajęcie jednej sali konferencyjnej (szkoleniowej) dla grupy 88 osobowej oraz jednej sali dla 40 osób w ustawieniu konferencyjnym wraz z wyposażeniem, zgodnie z wymaganiami wskazanymi w rozdziale II pkt 4 Opisu Przedmiotu Zamówienia - w dniach 17-19 kwietnia br.

V. Usługi płatne indywidualnie przez uczestników odprawy (koszty, które nie będą objęte umową, która będzie zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania):

- zakwaterowanie ze śniadaniem dla 73 uczestników narady – 17-19 kwietnia 2018 r., 39 pokoi dwuosobowych;
- obiad dla 73 uczestników narady – w dniach 17 i 18 kwietnia 2018 r.;
- kolacja dla 73 uczestników narady – w dniach 16 - 18 2018 r.

VI. Istotne warunki zamówienia:

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy bezpłatnego dokonania wstępnych rezerwacji noclegów (pokoje jednoosobowe lub wieloosobowe do pojedynczego wykorzystania oraz pokoje dwuosobowe) dla uczestników narady.
2. W cenę usługi musi być wliczony koszt ewentualnej opłaty uzdrowskiej (opłaty klimatycznej).
3. Zamawiający przedstawi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników narady, którym należy zabezpieczyć zakwaterowanie i wyżywienie najpóźniej na 3 dni przed terminem narady, w tym także część uczestników może wziąć udział tylko w niektórych dniach odprawy, co Wykonawca musi uwzględnić na fakturach wystawionych za faktyczną usługę świadczoną na rzecz uczestników narady.
4. Zamawiający przedstawi Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed terminem przedsięwzięcia plan narady ze wskazaniem pory posiłków i przerw kawowych.
5. Wykonawca najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem narady przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas spotkania.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia

Wykonawcy w przypadku zmiany liczby uczestników narady, którym należy zapewnić zakwaterowanie i wyżywienie. W w/w sytuacji Wykonawcy nie będzie przysługiwało prawo dochodzenia roszczeń z tego tytułu, o ile Zamawiający powiadomi wykonawcę o tym fakcie nie później niż 3 dni przed zaplanowaną datą przedsięwzięcia.

7. Zamawiający przed podpisaniem umowy dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana jako najkorzystniejsza celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z opisem przedmiotu zamówienia.
8. Zamawiający nie przewiduje możliwości płacenia zaliczek. Kompleksowe uregulowanie należności nastąpi po wykonaniu usług i podpisaniu bez zastrzeżeń przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy Protokołu Odbioru Usług.
9. Wykonawca zagwarantuje Zamawiającemu, że ceny dla uczestników narady nie objętych umową zawartą w wyniku przeprowadzonego postępowania będą kształtowały się na tym samym poziomie, co dla Zamawiającego.



(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY
do przetargu 52/BF/18/KK

1. Dane dotyczące Wykonawcy:

- Pełna nazwa

.....
.....

- Wykonawca jest: mikroprzedsiębiorcą/ małym przedsiębiorcą/ średnim przedsiębiorcą/
 inny (*zaznaczyć właściwe*)

- Adres:

.....
.....

- nr telefonu:

- nr faksu:

- adres e-mail:

- nr konta bankowego, na które dokonywany będzie zwrot wadium:

.....

My niżej podpisani, oświadczamy, iż w odpowiedzi na ogłoszenie pn.: **Zakup usług gastronomicznych, hotelarskich i konferencyjnych na potrzeby Komendy Głównej Policji w ramach dwóch zadań, nr sprawy 52/BF/18/KK**, składam(y) niniejszą ofertę.

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń oraz, że zamówienie będzie realizowane zgodnie z wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Ogłoszeniu oraz jego załącznikach, zwanym dalej Ogłoszeniem.

3. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zamówienia za:

3.1 Zadanie nr 1:

cenę oferty zł

(słownie:.....)

VAT%,

w tym:

cena usług (określonych w Opisie przedmiotu zamówienia), których koszty zostaną opłacone przez Zamawiającego w ramach umowy, która zostanie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania przetargowego:

cenę oferty brutto - zł

(słownie:.....)

VAT%,

oraz

cena usług (określonych w Opisie przedmiotu zamówienia), których koszty zostaną opłacone indywidualnie przez uczestników:

cenę oferty brutto - zł

(słownie:.....)

VAT%,

Adres i nazwa oferowanego przez nas hotelu:

.....

(wpisać miejscowość, ulicę, nr budynku, kategoria (gwiazdki))

Oświadczamy, że oferowany hotel jest obiektem o kategorii gwiazdek

(wpisać kategorie (gwiazdki))

określonej przez Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 t.j.).

Oświadczamy, że oferowany hotel znajduje się w województwie pomorskim.

Zobowiązujemy się do realizacji umowy w terminie 25-27 kwietnia 2018 roku.

3.2 Zadanie nr 2:

cenę oferty zł

(słownie:.....)

VAT%,

w tym:

cena usług (określonych w Opisie przedmiotu zamówienia), których koszty zostaną opłacone przez Zamawiającego w ramach umowy, która zostanie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania przetargowego:

cenę oferty brutto - zł

(słownie:.....)

VAT%,

oraz

cena usług (określonych w Opisie przedmiotu zamówienia), których koszty zostaną opłacone indywidualnie przez uczestników:

cenę oferty brutto - zł

(słownie:.....)

VAT%,

Adres i nazwa oferowanego przez nas hotelu:

.....
(wpisać miejscowość, ulicę, nr budynku, kategoria (gwiazdki))

Oświadczamy, że oferowany obiekt znajduje się w województwie kujawsko - pomorskim.

Oświadczamy, że oferowany obiekt położony jest w odległości nie mniejszej niż 500 m od źródeł emitujących zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego, hałasu i uciążliwego ruchu, od autostrad, dróg ekspresowych, tras szybkiego ruchu (drogi krajowe/ wojewódzkie) oraz torów kolejowych. Odległość będzie liczona w linii prostej na podstawie Google Maps

Oświadczamy, że świadczenie usług konferencyjnych i gastronomicznych będzie odbywało się w tym samym budynku, w którym świadczone będą usługi hotelarskie.

4. Przyjmujemy zasady płatności określone w Projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
5. Oświadczamy, że **poniższe części** zamówienia zamierzam powierzyć **następującym podwykonawcy**
(om):.....
6. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 60 dni od upływu terminu składania ofert.
7. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach zawartych w Ogłoszeniu oraz miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego;
8. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

1)

n)

....., dn.