



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

Warszawa, 24... marca 2018 r.

L.dz. FZF/2528.../18

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 7:

Dotyczy zadania nr 1:

Bardzo proszę o uściślenie odnośnie ilości uczestników- usługi na koszt Zamawiającego
W OPZ pkt. 1 podpunkt 2 Zamawiający wymaga zakwaterowania dla 13 uczestników w 5 pokojach jednoosobowych i 4 pokojach 2 osobowych, natomiast
w pkt. V- usługi na koszt Zamawiającego widnieje zapis: zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych wraz z wyżywieniem dla ok. 15 osób.
Proszę o informację dla ilu osób należy skalkulować pobyt w ramach usługi na koszt Zamawiającego.

Pytanie nr 8:

Dotyczy zadania nr 1:

Bardzo proszę o informację odnośnie postępowania 52/BF/18/KK część I
Zamawiający przewiduje udział ok. 85 uczestników, usługi płatne przez Zamawiającego określają płatność przez Zamawiającego dla 15 uczestników- pkt V, natomiast w pkt. I.2 Zamawiający określa nocleg dla 13 uczestników w 5 pokojach 1-os i 4 pokojach 2 os i 5 gości w pokojach 1-os oraz usługi płatne indywidualnie przez 70 uczestników / co daje łącznie 90 osób,/.
Czy kalkulując cenę należy przyjąć : nocleg i wyżywienie w ramach umowy dla 20 osób /15 uczestników i 5 gości?/ oraz usługi płatne indywidualnie przez uczestników dla 70 osób tak jak w pkt VI OPZ, czy dla 72 osób- tak jak w pkt I.2 OPZ ?
Jeśli przyjmiemy 15 osób /płatność w ramach umowy/ to jaka ma być struktura pokoi ?- dla 13 osób Zamawiający wymaga 5 pokoi 1-os i 4 pokoje 2 os.
Jeśli przyjmiemy 70 osób /płatność indywidualnie/ to jaka ma być struktura pokoi? – dla 72 osób Zamawiający wymaga 10 pokoi 1-os i 31 pokoi 2-os.
Proszę o jednoznaczne określenie ilości osób płatnych przez Zamawiającego oraz ilość osób, które będą rozliczać się indywidualnie w celu uniknięcia rozbieżności potencjalnych oferentów w kalkulowaniu ceny.

Odpowiedź do pytania nr 7 i 8:

W odpowiedzi na powyższe pytanie Zamawiający informuje, że modyfikuje zapisy Załącznika nr 1 do Ogłoszenia – OPZ, w ramach zadania nr 1. Przedmiotowy dokument stanowi integralną część niniejszego pisma.

Ponadto Zamawiający wyjaśnia, że pkt I ppkt 2 przedmiotowego Opisu przedmiotu zamówienia określa strukturę i rodzaj pokoi dla wszystkich uczestników szkolenia, natomiast pkt. V wskazuje, które usługi będą płatne przez Zamawiającego.

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

Załączniki:

1) *Załącznik nr 1 do Ogłoszenia – Opis Przedmiotu Zamówienia w zakresie zadania nr 1.*

ZASTĘPCA NACZELNIKA
Wydziału Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych
Biura Finansów
Komendy Główniej Policji
Anna LUCHCIŃSKA

wykonano w 1 egz.:
opr./wyk. A. Pietrzyk
wysłano: e-mailem
tel. 22 60 134 72

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE ZADANIA NR 1

Przedmiotem zamówienia są usługi hotelarskie, gastronomiczne i konferencyjne dla 85 osobowej grupy uczestników warsztatów szkoleniowych realizowanych przez Komendę Główną Policji w dniach 25-27 kwietnia 2018 r. (przyjazd we wtorek w dniu 24 kwietnia 2018 r. bez wyżywienia tj. bez kolacji tego dnia, całodniowe wyżywienie w dniach 25 i 26 kwietnia 2018 r., wyjazd w piątek w dniu 27 kwietnia 2018 r. po obiedzie).

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

I. USŁUGI HOTELARSKIE

1. Wymagania ogólne:

- a) obiekt o kategorii minimum 3 gwiazdek, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Rozporządzenie 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.*);
- b) obiekt stanowiący hotel położony w województwie pomorskim;
- b) w każdym pokoju musi być łazienka z ciepłą i zimną wodą 24 h (wanna lub prysznic), telewizor, czajnik;
- c) przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów p - poż.;
- d) zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby uczestników warsztatów, najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkania, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat;
- f) Zamawiający nie przewiduje możliwości płacenia zaliczek. Kompleksowe uregulowanie należności nastąpi po wykonaniu usług i podpisaniu bez zastrzeżeń przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy Protokołu Odbioru Usługi.

Zamawiający przed podpisaniem umowy dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z opisem przedmiotu zamówienia.

2. Ilość osób oraz rodzaj pokoi dla uczestników szkolenia:

- o dla 72 uczestników od wtorku 24 kwietnia 2018 r. do piątku 27 kwietnia 2018 r. – 10 pokoi jednoosobowych i 31 pokoi dwuosobowych,
- o dla 13 uczestników od wtorku 24 kwietnia 2018r. do czwartku 26 kwietnia 2018 r. – 5 pokoi jednoosobowych i 4 pokoje dwuosobowe.

II. SALA SZKOLENIOWA:

- o jedna sala dla ok. 85 osób w kształcie kwadratu lub prostokąta posiadająca oświetlenie dzienne i sztuczne w dniach 25-26 kwietnia 2018 r.
- o dwie sale szkoleniowe w dniu 27 kwietnia 2018 r. odpowiednio dla ok. 45 i ok. 25 osób lub jedna sala duża z możliwością podziału na dwie mniejsze.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed terminem szkolenia o liczbie osób, aby określić liczbę i sposób ustawienia stolów, krzeseł oraz wyposażenia.

2. Sala wyposażona w:

- a) stół prezydialny przeznaczony dla pięciu osób lub/i mównicę/miejsce do prowadzenia prezentacji;
- b) sala wyposażona w stoły i krzesła;
- c) oświetlenie z możliwością zaciemnienia;
- d) działające ogrzewanie (zależnie od pory roku) oraz wentylację;
- e) odpowiednie nagłośnienie, działające mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących min. 2 sztuki;
- f) zapewnienie działającego projektora multimedialnego wraz z ekranem;
- g) zapewnienie działającego sprzętu komputerowego (laptopa) z oprogramowaniem umożliwiającym przedstawienie prezentacji (pakiet MS Office wersja od 2010),
- h) obsługa techniczna - dostępna przez cały czas trwania szkolenia tj.:
 - dostęp do bezpłatnego Internetu bezprzewodowego w sali konferencyjnej;
 - możliwość zorganizowania serwisu kawowego w sali szkoleniowej lub w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej;
 - zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozwieszenia informacji o szkoleniu;
 - zapewnienie przyjaznego wyglądu wizualnego sali szkoleniowej;
 - dostęp do gniazd elektrycznych na sali szkoleniowej.

III. USŁUGI GASTRONOMICZNE

1. Posiadanie kuchni i restauracji czynnej minimum do godz. 22:00.
2. Świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 – z późn. zm.).
3. Zapewnienie wyżywienia w postaci:
 - a) śniadania (w dniach: 25 – 27 kwietnia 2018 r.) w formie szwedzkiego stołu (np. różne rodzaje i gatunki serów, wędlin, jajek podanych pod różnymi postaciami, pieczywa mieszanego, masła, dżemu, miodu, jogurtów (owocowe i naturalne), warzyw, owoców, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, mleko, woda mineralna, soki owocowe);
 - b) obiadu (w dniach: 25 - 27 kwietnia 2018 r.) w formie szwedzkiego stołu, składającego się z 2 zup do wyboru, drugiego dania składającego się z dania mięsnego, dania rybnego oraz dania jarskiego, ziemniaków/ryżu/kasz do wyboru, 2 rodzajów surówek, napojów zimnych i gorących (soki owocowe/ napój lub/i woda, herbata, kawa);
 - c) kolacji (w dniach: 25 i 26 kwietnia 2018 r.) zorganizowanej w formie szwedzkiego stołu składającej się z dania ciepłego, wędlin, deski serów, sałatek (min. 2 rodzaje do wyboru), pieczywa mieszanego, masła, napojów zimnych i gorących (herbata, woda mineralna, soki owocowe).
4. W całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup

spożywczych.

5. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, itp.
6. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku).
7. Zapewnienie spożywania przez uczestników posiłków w restauracji znajdującej się w obiekcie, w którym odbywa się szkolenie.

Przerwa kawowa:

Wykonawca zapewni w trakcie szkolenia 2 przerwy kawowe: (1 – w porze przedobiadowej i 1 - w porze poobiadowej): napoje gorące (kawa, herbata), słodczyce (ciasteczka kruche min. 3 rodzaje do wyboru itp.), woda mineralna (gazowana i niegazowana).

IV. POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów:
 - a) dokładne informacje o liczbie osób, biorących udział w warsztatach.
 - b) plan warsztatów wraz z podaniem pory posiłków i przerw kawowych.
 - c) liczbę samochodów korzystających z bezpłatnego parkingu hotelowego.
2. Wykonawca najpóźniej 3 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas szkolenia.
3. Wykonawca zapewni w ramach złożonej oferty bezpłatne miejsca parkingowe na terenie hotelu lub w odległości nie większej niż 100 m od obiektu, dla organizatorów i uczestników szkolenia na cały czas pobytu w ilości nie mniejszej niż 30 miejsc.

V. Usługi na koszt Zamawiającego (koszty objęte umową, która będzie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania):

- wynajęcie sali konferencyjnej dla ok. 85 osób wraz z wyposażeniem w dniach 25-26 kwietnia 2018 r. przez 8 godzin i 27 kwietnia 2018 r. do obiadu.
- serwis kawowy dla ok. 85 uczestników szkolenia w dniach 25-27 kwietnia 2018 r.
- opłata klimatyczna dla ok. 15 uczestników szkolenia w dniach 25-27 kwietnia 2018 r., o ile taka obowiązuje i grupy zorganizowane nie są z niej zwolnione;
- zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych wraz z wyżywieniem dla ok. 10 uczestników szkolenia z KGP w dniach 25 – 27 kwietnia 2018 r. (przyjazd w dniu 24 kwietnia 2018 r. bez kolacji, wyjazd 27 kwietnia 2018 r. po obiedzie) oraz ok. 5 gości w pokojach jednoosobowych lub wieloosobowych do pojedynczego wykorzystania (przyjazd w dniu 24 kwietnia 2018 r. bez kolacji, wyjazd 26 kwietnia 2018 r. po obiedzie).

VI. Usługi płatne indywidualnie przez pozostałych uczestników warsztatów szkoleniowych (koszty nieobjęte umową, która będzie zawarta w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania):

- zakwaterowanie w dniach 25 – 27 kwietnia 2018 r. dla ok. 70 uczestników szkolenia (przyjazd w dniu 24 kwietnia 2018 r. bez kolacji, wyjazd 27 kwietnia 2017 r. po obiedzie)
- wyżywienie dla maksymalnie ok. 70 osób (całodniowe wyżywienie w dniach 25 i 26 kwietnia 2018 r., śniadanie i obiad 27 kwietnia 2018 r.)

- o opłata klimatyczna dla maksymalnie ok. 70 uczestników szkolenia w dniach 25 – 27 kwietnia 2018 r., o ile taka obowiązuje i grupy zorganizowane nie są z niej zwolnione;

Wykonawca zagwarantuje, że ceny wskazanych w pkt 5 dla pozostałych uczestników będą kształtowały się na tym samym poziomie co dla Zamawiającego