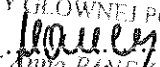


Warszawa, dn. 21.07.2015 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 55.... /BF/2015

1. **Zamawiający:**  
Komenda Główna Policji  
02-624 Warszawa ul. Puławska 148/150  
NIP 521-31-72-762
2. **Przedmiot zamówienia:**  
Dostawa usług hotelarskich i gastronomicznych dla 1 osoby, zgodnie z załącznikiem do zapytania.
3. **Termin i miejsce realizacji zamówienia:**  
15/16, 16/17, 17/18 września 2015 r., miejscowość Hoczew woj. podkarpackie.
4. **Miejsce i sposób pobrania zapytania ofertowego oraz uzyskania dodatkowych informacji i dokumentacji określającej szczegółowe warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia:**  
Niniejsze zapytanie zostaje umieszczone na stronie internetowej KGP.
5. **Kryteria wyboru ofert:**  
Najniższa cena.
6. **Wymagania, jakie powinni spełniać wykonawcy zamówienia, w zakresie wymaganych dokumentów i oświadczeń (np. zezwolenia, koncesje, odpis z Krajowego Rejestru Sądowego):**  
Zamawiający żąda złożenia wraz ofertą aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
7. **Istotne postanowienia zamówienia, które zostaną zawarte w jego treści:**  
Termin płatności 30 dni od daty dostarczenia faktury do Biura Finansów KGP, ul. Domaniewska 36/38, 02-672 Warszawa.
8. **Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli się taki warunek został postawiony:** nie dotyczy
9. **Warunki gwarancji i rękojmi:** nie dotyczy
10. **Sposób przygotowania ofert:**  
Oferta w formie pisemnej w języku polskim pt. Dostawa usług gastronomicznych, hotelarskich, konferencyjnych w związku ze szkoleniem z zakresu pomocy prawnej w sprawach karnych w związku z realizacją projektu pn. "Nowe wyzwania dla Użytkowników SIS związane z wdrożeniem SIS II" ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego. Szkolenie dla województwa podkarpackiego w terminie: 15/16.09.2015 r.; 16/17.09.2015 r.; 17/18.09.2015 r.
11. **Miejsce i termin złożenia ofert:**  
Ofertę należy złożyć do dnia 23.07.2015 r. do godz. 17:00, na numer faxu (22) 60 116-42 lub e-mail: malgorzata.jesionek@policja.gov.pl

NACZELNIK  
WYDZIAŁU ROZLICZEŃ  
BIURA FINANSÓW  
KOMENDY GŁÓWNEJ POLICJI  
  
.....  
mer. Anna PANG  
(podpis, pieczęć osoby upoważnionej)

Przedmiotem zamówienia są **usługi gastronomiczne i hotelarskie** dla trenera szkolenia specjalistycznego realizowanego w ramach projektu „Nowe wyzwania dla Użytkowników SIS związane z wdrożeniem SIS II” współfinansowanych ze środków Norweskiego Mechanizmu Norweskiego 2009-2014 dla programu operacyjnego PL15 - „Współpraca w obszarze Schengen oraz walka z przestępczością transgraniczną i zorganizowaną, w tym przeciwdziałanie handlowi ludźmi oraz migracjom grup przestępczych”, które zorganizowane musi być w obiekcie:

- o kategorii minimum 3 gwiazdek,
- położonym w miejscowości HOCZEW, woj. podkarpackie, z dala od źródeł emitujących zanieczyszczenia powietrza atmosferycznego, hałasu i uciążliwego ruchu, z dala od autostrad, dróg ekspresowych i tras szybkiego ruchu

Wyżej wymienione szkolenie odbędzie się w następujących terminach:

- 15/16 września 2015,
- 16/17 września 2015,
- 17/18 września 2015

Usługi dla trenera muszą być wykonane na terenie tego samego obiektu we wszystkich ww. terminach.

## 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 2006 r. Nr 22, poz. 169),
- b) w pokoju musi być łazienka z ciepłą i zimną wodą (wanna lub prysznic),
- c) dostęp do bezpłatnego Internetu w pomieszczeniach ogólnodostępnych i w pokoju oraz działającej TV w pokoju,
- d) śniadanie wliczone w cenę pokoju,
- e) zapewnienie właściwej temperatury w pokoju – działające ogrzewanie i/lub klimatyzacja
- f) w obiekcie wymagane jest wyznaczenie pomieszczenia bagażowego zapewniającego bezpieczne składowanie bagażu w przypadku przyjazdu przed rozpoczęciem doby hotelowej lub w przypadku zakończenia szkolenia po upływie ostatniej doby hotelowej,
- g) przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów p - poz.,
- h) przygotowanie dla ww. osoby wizytówki na stół konferencyjny oraz identyfikatora – w języku polskim wg informacji przekazanej przez Zamawiającego,

## II. USŁUGI GASTRONOMICZNE

1. Posiadanie kuchni i restauracji czynnej minimum do godz. 23:00,
2. Świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.),
3. Zapewnienie wyżywienia w postaci:
  - a) śniadania w formie tzw. „szwedzkiego stołu”. (np. różne rodzaje i gatunki serów, wędliny wysokiej jakości, jajka podane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, dżemy, miód, jogurty (owocowe i naturalne), warzywa, owoce, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe), wersja również dla diabetyków, celiaktyków,
  - b) lunchu w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, składającego się z zupy (min. 2 rodzaje do wyboru), drugiego dania (min. 3 rodzaje do wyboru), sałatek (min. 3 rodzaje do wyboru),

- deseru, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, mleko, woda mineralna, soki owocowe), możliwość wyboru wersji mięsnej, wegetariańskiej oraz wersji dla diabetyków, celiatyków,
- c) kolacji w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, składającej się z przystawki (min. 3 rodzaje do wyboru), dania ciepłego (min. 3 rodzaje do wyboru), napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe), wędliny wysokiej jakości, deski serów, sałatek (min. 3 rodzaje do wyboru), ciast (min. 3 rodzaje do wyboru) - możliwość wyboru wersji mięsnej, wegetariańskiej oraz wersji dla diabetyków, celiatyków,
  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 metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku),

Zapewnienie spożywania przez trenera posiłków w restauracji znajdującej się w obiekcie, w którym odbywa się szkolenie.

**Przerwa kawowa** Wykonawca zapewni każdorazowo w dniu szkolenia przerwy kawowe (3 razy w trakcie dnia szkolenia): kawę, różne gatunki herbaty, słodczyce (ciasta - min. 2 rodzaje do wyboru, ciasteczka kruche - min. 2 rodzaje do wyboru, cukierki itp.), owoce, mleko do kawy, cukier, cytryna, owoce sezonowe (min. 2 rodzaje do wyboru), soki (min. 2 rodzaje do wyboru), wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.

Rozkład planu szkolenia:

- 15.09.2015 przyjazd w godz. 12.00-17.00, rejestracja i zakwaterowanie, korzystanie z infrastruktury hotelowej, spotkanie organizacyjne, kolacja – w godz. 19.00-22.00;
- 16.09.2015 r. godz. 7.30 – 8.30 śniadanie, godz. 9.00 – 16.30 szkolenie, obiad – około godz. 14.00 do godz. 14.45, kolacja – w godz. 19.00-22.00;
- 17.09.2015 r. godz. 7.30 – 8.30 śniadanie, godz. 9.00 – 16.30 szkolenie, obiad – około godz. 14.00 do godz. 14.45, kolacja – w godz. 19.00-22.00;
- 18.09.2015 r. godz. 7.30 – 8.30 śniadanie, godz. 9.00 – 16.30 szkolenie, obiad – około godz. 14.00 do godz. 14.45, wyjazd około godz. 17.00.