

ZAPYTANIE OFERTOWE
spr. nr 19/BF/ZP/16/EB

1. **Zamawiający:** Komenda Główna Policji, 02-624 Warszawa ul. Puławska 148/150.
2. **Przedmiotem zamówienia** jest wykonanie usługi hotelarskiej i gastronomicznej dla 80 uczestników szkolenia z zakresu reagowania na zdarzenia kryzysowe o charakterze terrorystycznym organizowanego przez Komendę Główną Policji zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
3. **Termin realizacji usługi:** 05 - 10 czerwca 2016 r.
4. **Kryteria wyboru ofert:** cena – 100%
5. **Sposób uzyskania dodatkowych informacji:** Ewa Brzezińska – Biuro Finansów KGP tel. (022) 60 119 86, e-mail: ewa.brzezinska@policja.gov.pl
6. **Wymagania, jakie powinni spełniać wykonawcy zamówienia publicznego, w zakresie wymaganych dokumentów i oświadczeń (np. zezwolenia, koncesje, odpis z Krajowego Rejestru Sądowego).**
 - a) odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub innego właściwego rejestru,
 - b) oświadczenie Wykonawcy o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia określonego w załączniku nr 1.
7. **Sposób przygotowania oferty:** pisemnie w języku polskim wg wzoru formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszego zapytania,
8. **Istotne postanowienia:**
 - a) Zamawiający opłaci należność za wykonanie usługi w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury za wykonanie całości usługi.
 - b) Za termin zapłaty przyjmuje się datę obciążenia przez Bank rachunku Zamawiającego.
 - c) Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji w zakresie oferty złożonej przez Wykonawcę.
9. **Miejsce i termin złożenia ofert:** oferty należy przesłać do Biura Finansów Komendy Głównej Policji pocztą elektroniczną na adres: ewa.brzezinska@policja.gov.pl w terminie do dnia 18.05.2016 r. do końca dnia.

ZASTĘPCA NACZELNIKA
Wydziału Zamówień Publicznych i Funduszy Pomocowych
Biura Finansów
Komendy Głównej Policji
Anna BUCHCIŃSKA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Międzynarodowe szkolenie Biura Operacji Antyterrorystycznych Komendy Głównej Policji w zakresie reagowania na zdarzenia kryzysowe o charakterze terrorystycznym, realizowane w dniach 05-10.2016 r. na terenie miasta Warszawa

Zamówienie dot. usługi hotelarskiej oraz gastronomicznej.

1. Usługa hotelarska:

- obiekt znajdujący się w odległości do 25 km od Dworca Centralnego w Warszawie,
- pokoje 1,2,3 lub 4 osobowe,
- bezpłatny dostęp do Internetu na terenie hotelu dla wszystkich uczestników szkolenia w pomieszczeniach ogólnie dostępnych i pokojach oraz działający TV w pokojach ,
- zapewnienie właściwej temperatury w pokojach - działające ogrzewanie i/lub klimatyzacja,
- bezpłatny parking dla uczestników szkolenia, w tym jedno miejsce na autobus,
- w każdym pokoju hotelowym musi być łazienka z całodobowym dostępem do ciepłej i zimnej wody (wanna lub prysznic),
- zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby uczestników szkolenia, najpóźniej na 5 dni przed terminem rozpoczęcia przedsięwzięcia, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat (zmiana obejmuje ok. 10% liczby uczestników szkolenia),
- w obiekcie, gdzie zakwaterowani są uczestnicy szkolenia 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,
- przed podpisaniem umowy zamawiający 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. Usługa gastronomiczna:

- śniadanie - dopuszczalna również forma tzw. "szwedzkiego stołu" obejmujące min. dwa dania gorące, różne rodzaje serów, min. dwa rodzaje wędlin wysokiej jakości, jajka podawane w różnych postaciach, pieczywo mieszane, świeże warzywa i owoce, kawę, herbatę, soki i wodę,

- obiady składające się z zupy drugiego dania (min. dwa rodzaje dań do wyboru, w tym jedno wegetariańskie), deser, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, woda, soki) dopuszczalna również forma tzw. "szwedzkiego stołu",
- kolacje składające się z przystawki (min. 2 rodzaje do wyboru), jedno danie gorące (min. 2 rodzaje do wyboru), napoje zimne i gorące (kawa, herbata, woda, soki), wędliny, serów, sałatek, dopuszczalna również forma tzw. "szwedzkiego stołu",
- posiłki przygotowywane metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub zakupionych produktów gotowych do spożycia,
- restauracja, w której serwowane są posiłki musi znajdować się na terenie hotelu, w którym zakwaterowani są uczestnicy szkolenia – czynna do godz. 21.00,
- możliwość wyprowiantowania uczestników szkolenia – zamawiający na 7 dni przed terminem szkolenia przedstawi dokładne kiedy takie wyprowiantowanie ma nastąpić.

Pozostałe informacje:

1. Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 5 dni przed rozpoczęciem szkolenia:
 - Dokładne informacje o liczbie osób biorących udział w szkoleniu,
 - Ilość samochodów korzystających z parkingu hotelowego.
2. Wykonawca na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas szkolenia.

TERMIN: 5-10 czerwca 2016 r.

Ilość uczestników: 80

- 10-ciu w terminie od 05.06.2016 r. od obiadu.
- 70-ciu dojedzie w terminie od 06.06.2016 r. od obiadu
- wszyscy uczestnicy wyjadą w dniu 10.06.2016 r. po śniadaniu

Załącznik nr 2
do zapytania ofertowego

Formularz ofertowy

Lp.	Przedmiot	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto	Ilość	Stawka VAT	Wartość netto	Wartość brutto
1	Zakwaterowanie						
2	Wyżywienie						
	- Śniadania (5 dni)						
	- Obiady (5 dni)						
	- Kolacje (5 dni)						
3	Serwis kawowy (5 dni)						
	Razem	-		-			