



BB-PL  
INTERREG VA  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”



Unia Europejska

Komenda Wojewódzka Policji  
ul. Kwiatowa 10  
66-400 Gorzów Wlkp.

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa

Załącznik nr 1

## Zapytanie ofertowe WN-2230/2541/17 z dnia 21.11.2017 r.

Zapewnienie świadczenia usług noclegowych, żywieniowych oraz wynajmu sali konferencyjnej wraz z niezbędną infrastrukturą na konferencję realizowaną w dniach 11-12.12.2017 r. w ramach projektu „**Mistrzowie dwóch kółek**” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Funduszu Małych Projektów Programu Współpracy INTERREG VA Brandenburgia – Polska 2014-2020.

### I. Lokalizacja

1. Zamawiający wymaga, aby miejsce realizacji usługi, zwane dalej Hotelem, położone było od miejscowości Gorzów Wlkp. , Frankfurt nad Odrą i Zielona Góra **nie dalej niż 75 km**.
2. Zamawiający wymaga, aby wszystkie usługi, tj. zakwaterowanie, wyżywienie oraz sala konferencyjna wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowane były w jednym miejscu realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Hotel winien posiadać w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia odpowiednią liczbę pokoi umożliwiającą zakwaterowanie uczestników konferencji.
4. Hotel winien posiadać bezpłatny parking dla uczestników konferencji.
5. Hotel powinien zrealizować przedmiot zamówienia we wskazanej przez siebie siedzibie, zgodnie z adresem.

### II. Terminy

Zamawiający zrealizuje konferencję w dniach od 11.12.2017 r. do 12.12.2017 r.

### III. Liczba uczestników

1. Zamawiający przewiduje udział 55 uczestników korzystających z usług noclegowych i żywieniowych w każdym dniu konferencji.

### IV. Wymagania wobec usług hotelowych:

1. Hotel winien spełniać standardy odpowiadające kategorii 3\* (słownie: trzech gwiazdek).
2. Zamawiający przewiduje, że w ramach każdego dnia konferencji z zakwaterowania korzystać będzie 55 uczestników.
3. Cena pokoju musi uwzględniać wszelkie dodatkowe opłaty (klimatyczne/uzdrowiskowe lub inne wymagane).
4. Pokoje, w których zakwaterowani będą uczestnicy powinny mieć ten sam standard określony w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t. j. Dz. U. z 2006 r. Nr 22 poz. 169 z póź. zm.)
5. Wyposażenie pokoi – TV, pościel.
6. Łazienka – wanna lub prysznic, ręczniki, lustro, kosmetyki (np. mydło, szampon), papier toaletowy.



BB-PL  
INTERREG VA  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

7. Zakwaterowanie osób uczestniczących w szkoleniu nastąpi 11.12.2017 r. od godz. 10<sup>00</sup>, wykwaterowanie nastąpi w dniu 12.12.2017 r. ok. godz. 16<sup>00</sup>.
8. Hotel zakwateruje uczestników konferencji zgodnie z wytycznymi, które zostaną przekazane przez Zamawiającego na min. 3 dni przed terminem konferencji.
9. Hotel zagwarantuje uczestnikom konferencji zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych.
10. Hotel zapewni bezpłatny dostęp do sieci Wi-Fi.

#### **V. Wymagania wobec usług żywieniowych.**

1. Usługa żywieniowa obejmuje posiłki: śniadanie, obiad, kolację, serwowane zgodnie z harmonogramem.
2. Hotel posiada odpowiednie zaplecze (kuchnię, restaurację), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie wyżywienia, jednorazowo dla 55 osób (nie jest możliwa realizacja wyżywienia w systemie „na zmiany”).
3. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się wg Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149, 60)
4. Hotel zapewni w miejscu realizacji zamówienia wyżywienie w postaci:
  - 1) śniadań, w tym:
    - a. 12.12.2017 r. – w godz. 7.00 - 7.50 dla 55 osób,
  - 2) obiadów, w tym:
    - a. 11.12.2017 r. – ok. godz. 15.00 dla 55 osób,
    - b. 12.12.2017 r. – ok. godz. 15.00 dla 55 osób,
  - 3) kolacji, w tym:
    - a. 11.12.2017 r. – ok. godz. 18.15 dla 55 osób,
5. Hotel powinien w codziennym jadłospisie uwzględnić produkty ze wszystkich grup żywieniowych: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.
6. Śniadanie serwowane będzie w formie bufetu w ilości adekwatnej do liczby uczestników konferencji, uwzględniające min.: 2 dania gorące, przystawki zimne, 3 rodzaje pieczywa, napoje ciepłe (kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego, herbata czarna, zielona, owocowa), napoje zimne (woda gazowana i niegazowana, min. 2 rodzaje soków owocowych), cukier, cytryna, śmietanka, mleko do kawy.
7. Obiad serwowany będzie w formie bufetu w ilości adekwatnej do liczby uczestników konferencji, uwzględniający potrawy mięsne oraz wegetariańskie, obejmujący: dania ciepłe (min. 1 zupa, min. 2 dania główne, min. 3 rodzaje dodatków np. ryż, ziemniaki, kasza, warzywa), min. 2 sałatki, min. 1 deser (np. ciasta, owoce, lody), napoje ciepłe (kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego, herbata czarna, zielona, owocowa), napoje zimne (woda gazowana i niegazowana, min. 2 rodzaje soków owocowych), cukier, cytryna, śmietanka, mleko do kawy.
8. Kolacja serwowana będzie w formie bufetu w ilości adekwatnej do liczby uczestników konferencji, uwzględniająca min.: 2 dania gorące, przystawki zimne, 3 rodzaje pieczywa, napoje ciepłe (kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego, herbata czarna, zielona,



BB-PL  
INTERREG VA  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

owocowa), napoje zimne (woda gazowana i niegazowana, min. 2 rodzaje soków owocowych), cukier, cytryna, śmietanka, mleko do kawy.

9. Wszelkie szczegóły dotyczące ewentualnych zmian godzin posiłków i ich realizacji uzgadniane będą na bieżąco podczas trwania konferencji pomiędzy stronami.

10. Restauracja, bar – dostępne za dodatkową opłatą.

## **VI. Wymagania wobec sal konferencyjnych wraz z niezbędną infrastrukturą.**

1. Hotel powinien posiadać na terenie obiektu, gdzie realizowana będzie usługa i udostępnić Zamawiającemu salę konferencyjną umożliwiającą realizację przedmiotu zamówienia.

2. W każdym z dni konferencji, Hotel odda do dyspozycji Zamawiającego salę konferencyjną/szkoleniową zapewniającą wzajemną widoczność uczestników oraz pełną widoczność ekranu projekcyjnego, z przeznaczeniem dla ok. 80 osób - w każdym dniu konferencji:

a. 11.12.2017 r. w godz. – od 10.00 do 18.00,

b. 12.12.2017 r. w godz. – od 08.00 do 16.00.

3. Sala konferencyjna zostanie udostępniona Zamawiającemu, celem rozstawienia sprzętu i materiałów szkoleniowych, w każdym dniu, gdy odbywają się zajęcia na minimum godzinę przed rozpoczęciem zajęć.

4. Hotel zapewni w udostępnionej sali konferencyjnej Zamawiającemu temperaturę powietrza min. 20 – 24°C, wskazane jest aby sala wyposażona była w klimatyzację.

5. Ustawienie w sali konferencyjnej: stoły, krzesła z możliwością zmiany ich układu (stoły dla prowadzących konferencję), możliwość ustawienia kabiny do tłumaczenia symultanicznego (kabinę zapewni Zamawiający).

6. Sala konferencyjna powinna spełniać następujące standardy:

a. sala konferencyjna jest wyposażona w sprzęt komputerowy – laptop z możliwością odtwarzania w programie PowerPoint, bezprzewodowy internet oraz sprzęt audiowizualny (rzutnik multimedialny z możliwością podłączenia komputera za pośrednictwem złącza VGA/D-sub, mikrofony bezprzewodowe, nagłośnienie, ekran, flipcharty, krzesła i stoły konferencyjne).

7. W cenę sali wliczone są:

a. obsługa techniczna,

b. oznakowanie sali,

c. mikrofon bezprzewodowy,

d. nagłośnienie sali,

e. projektor multimedialny,

f. laptop,

g. flipcharty, markery, gąbka do zmywania,

h. ekrany,

i. dostęp do internetu.

7. W razie awarii sprzętu, Hotel zobowiązuje się do jego wymiany, na sprawny, w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.



BB-PL  
INTERREG VA  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## **VII. Wymagania dotyczące współpracy.**

1. Hotel zobowiązany jest wskazać 1 osobę koordynującą realizację wszystkich usług w ramach konferencji. W trakcie trwania konferencji wskazany koordynator będzie obecny i dyspozycyjny w miejscu jej realizacji.
2. Zamawiający i Hotel będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej, telefonicznie oraz osobiście w trakcie trwania konferencji w sprawie szczegółów jego realizacji.
3. Przed rozpoczęciem realizacji konferencji Zamawiający zastrzega sobie możliwość spotkania się z koordynatorem wskazanym przez Wykonawcę na miejscu realizacji usługi w celu ustalenia szczegółów współpracy i zapoznania się z obiektem, w terminie dogodnym dla obu stron.
4. Zamawiający może w ciągu 2 dni przed terminem dostarczyć na miejsce realizacji konferencji materiały szkoleniowe i promocyjne, które Hotel zobowiązany jest zmagazynować i na 1 godzinę przed realizacją konferencji dostarczyć do sali konferencyjnej, w której będzie ono realizowane.
5. Zamawiający przewiduje możliwość wykonania podczas konferencji dokumentacji fotograficznej i/lub filmowej na terenie obiektu.
6. Hotel zobowiązany jest do terminowej realizacji usług.

## **VIII. Wymagania dotyczące kalkulacji i rozliczenia cen.**

1. Hotel gwarantuje niezmienność kosztu realizacji zamówienia od osoby oraz niezmienność kosztu sali.
2. Faktura za usługę winna zostać wystawiona z podziałem na usługę wynajęcia sali i usługę noclegową oraz wyżywienie.
3. Płatność za realizację usługi nastąpi na podstawie wystawionej faktury w terminie 30 dni od wystawienia faktury.

## **IX. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełnienia:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się osoby fizyczne, osoby prawne oraz podmioty ekonomii społecznej, pod warunkiem prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie w zakresie przedmiotu zamówienia oraz znajdują się w sytuacji ekonomicznej i prawnej umożliwiającej realizację zlecenia.  
Wymagane, posiadane doświadczenie w okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zapewnienia usług hotelowych, restauracyjnych oraz szkoleniowych dla minimum 2 podmiotów.
3. Ocena spełniania przedstawionych powyżej warunków zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”. Wykonawca, który nie spełni któregokolwiek z warunków zostanie odrzucony w postępowaniu. Zamawiający uzna powyższe warunki za spełnione w oparciu o poprawnie wypełniony załącznik nr 2 do zapytania ofertowego wraz z min. 2 dokumentami potwierdzającymi posiadane doświadczenie.



BB-PL  
INTERREG VA  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w celu dokonania oceny spełniania warunków zgodnych z wymaganiami Zamawiającego określonych w pkt. I, IV, V, VI.

#### **X. Wykaz dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu**

W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca obowiązany jest dołączyć do oferty następujące dokumenty (w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem):

1. Wypis CEIGD/KRS
2. Wypełniony zał. nr 2. wraz z kopiami referencji potwierdzającymi wykonanie wskazanych w nim usług.
3. Formularz ofertowy - zał. nr 3.

#### **XI. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. W ofercie należy wskazać łączną oraz jednostkową cenę brutto usługi.
2. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich.
3. Cena powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia w tym należny podatek VAT.
4. Cena podana przez Wykonawcę będzie obowiązywała w całym okresie realizacji umowy i nie będzie podlegała zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy.

#### **XII. Kryteria oceny ofert**

Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę, która otrzyma najwyższą liczbę punktów, w oparciu o poniższe kryteria:

1. Cena brutto - 100%
- Najwyższą liczbę punktów – 100 otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę, a każda następna będzie obliczona według poniższego wzoru:  
*Najniższej cena brutto spośród ofert nie podlegających odrzuceniu/cena brutto usługi w ocenianej ofercie x 100 pkt. x 100%.*

#### **XIII. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert**

Oferty należy składać w Komendzie Wojewódzkiej Policji na adres: Wydział Nieruchomości ul. Kwiatowa 10, 66-400 Gorzów Wlkp. lub drogą elektroniczną na adres: sekretariat.wn@go.policja.gov.pl do godz. 13.00 dnia 24.11.2017 r.

Oferty złożone po terminie, niekompletne lub zawierające błędy nie będą rozpatrywane.

#### **XIV. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Oferta powinna być sporządzona wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3.
2. Oferta powinna być sporządzona w sposób czytelny w języku polskim.
3. Każda strona oferty musi być parafowana.
4. W przypadku składania oferty drogą pocztową, oferta winna być dostarczona w zamkniętej i opisanej kopercie z dopiskiem: „Zapewnienie świadczenia usług noclegowych,





BB-PL  
INTERREG VA  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

żywieniowych oraz wynajmu sali konferencyjnej w dniach 11-12.12.2017 r.” Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami powinna być trwale spięta.

5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej alternatywę spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.

6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Oferenta w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.

#### **XV. Termin związania ofertą**

Okres związania z ofertą wynosi 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

#### **XVI. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.**

1. Zamawiający zawiadomi telefonicznie lub drogą elektroniczną Wykonawcę, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, o terminie i miejscu zawarcia umowy.

2. Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia.

3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, jest zobowiązany do podpisania umowy z Zamawiającym.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawców do złożenia dodatkowych wyjaśnień lub uzupełnień.

#### **Załączniki:**

1. Załącznik nr 2 – Wykaz potwierdzający posiadane doświadczenie w organizacji usług noclegowych, żywieniowych oraz szkoleniowych.

3. Załącznik nr 3 – Formularz ofertowy.

**ZASTĘPCA**  
Komendantka Wojewódzkiej Policji  
w Gorzowie Wlkp.  
*insp. Mirosław Krzyszelnicki*

**NACZELNIK**  
Wydziału Nieruchomości  
KWP w Gorzowie Wlkp.

*podinsp. Przemysław Kawecki*

Projekt „Mistrzowie dwóch kółek” współfinansowany przez Unię Europejską  
ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Funduszu Małych Projektów  
Programu Współpracy INTERREG VA Brandenburgia – Polska 2014-2020