



Gdańsk, dnia 25 lutego 2019 roku

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

badanie rynku przed rozpoczęciem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

I. Opis przedmiotu zamówienia

W ramach projektu „Podnoszenie stopnia profesjonalizacji kadr Policji poprzez szkolenia specjalistyczne” **przedmiotem zamówienia jest zapewnienie bazy hotelowo gastronomicznej na 6 szkoleń dla policjantów.**

Zgodnie z założeniami projektu :

1. Szkolenie przeznaczone jest dla 220 funkcjonariuszy (140 funkcjonariuszy podległych Komendzie Wojewódzkiej Policji w Gdańsku (KWP Gdańsk) oraz 80 funkcjonariuszy podległych Komendzie Wojewódzkiej Policji w Szczecinie (KWP Szczecin).
2. Funkcjonariusze/uczestnicy warsztatów szkoleniowych zostaną podzieleni na 6 grup szkoleniowych :
 - KWP w Gdańsku: 4 grupy szkoleniowe po 35 uczestników w grupie,
 - KWP w Szczecinie: 2 grupy szkoleniowe po 40 uczestników w grupie.
3. Zajęcia dla każdej z grup szkoleniowych będą odbywać się w trakcie dwóch dni szkoleniowych (łącznie 16 godzin zegarowych, w dniach poniedziałek-piątek, pierwszy dzień szkoleniowy w godzinach 10.00-18.00, drugi dzień szkoleniowy w godzinach 9.00-17.00).
4. **Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia bazy hotelowo - gastronomicznej i konferencyjnej spełniającej normę jak w hotelu co najmniej trzygwiazdkowym, położoną na terenie województwa pomorskiego dla grupy szkoleniowej z Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku (140 osób, 4 grupy szkoleniowe po 35 osób w grupie) oraz taką samą bazę noclegową położoną na terenie województwa zachodnio-pomorskiego dla grupy szkoleniowej z Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie (80 osób, 2 grupy szkoleniowe po 40 osób w grupie).**

Standard hotelu powinien być zgodny z wymogami określonymi dla hotelu trzygwiazdkowego w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2006 r. Nr 22 poz. 169), załącznik nr 1.



Zgodnie z założeniem projektu zajęcia dla każdej z grup szkoleniowych odbywać się będą w trakcie dwóch dni szkoleniowych pomiędzy poniedziałkiem, a piątkiem. Pierwszego dnia w godzinach 10.00-18.00, natomiast drugiego dnia w godzinach 9.00-17.00. Wykonawca zapewniając bazę hotelową zapewnia uczestnikom szkolenia 1 nocleg pomiędzy pierwszym, a drugim dniem szkoleniowym, natomiast salę konferencyjną i obsługę szkolenia na cały czas trwania warsztatów szkoleniowych. Przyjazd uczestników warsztatów szkoleniowych do hotelu nastąpi w pierwszym dniu szkoleniowym do godziny 9.30, natomiast wyjazd nastąpi drugiego dnia szkoleniowego po godzinie 17.00.

Wszystkie pomieszczenia z których będzie korzystał Zamawiający (pokoje, sale konferencyjne, sale konsumpcyjne) znajdować się muszą w obrębie jednej posesji.

Sala konferencyjna powinna zostać wyposażona w niezbędne nagłośnienie, ekran, rzutnik oraz projektor do wyświetlania slajdów oraz materiałów szkoleniowych.

Ewentualna opłata klimatyczna musi być uwzględniona w całościowej opłacie za usługę.

Podczas trwania każdej z edycji warsztatów szkoleniowych Wykonawca zobowiązuje się do zagwarantowania wyłączności z korzystania z Sali wykładowej bez udziału osób postronnych.

5. **Gastronomia:** Pierwszego dnia szkoleniowego wykonawca w ramach usługi zapewni uczestnikom warsztatów szkoleniowych obiad oraz kolację. Natomiast drugiego dnia szkoleniowego – śniadanie i obiad. Dodatkowo wykonawca zapewni jeden bufet kawowy oraz butelkę wody mineralnej w ilości 0,75 litra na jednego uczestnika na sali szkoleniowej każdego dnia szkoleniowego.

Śniadania (w ilości 1 dla każdej z grup szkoleniowych) w formie bufetu szwedzkiego. Menu musi zawierać co najmniej jeden posiłek na ciepło, pieczywo białe i ciemne, nabiał, masło, wędliny, dżem, miód, owoce, świeże warzywa, kawa, herbata (mleko, cukier, cytryna),

Obiad (w ilości 2 dla każdej z grup szkoleniowych) w formie bufetu szwedzkiego. Menu musi zawierać co najmniej zupę, pieczywo, drugie danie (mięsne lub rybne) wraz z surówką, kompot lub napój niegazowany.

Kolacja (w ilości 1 dla każdej z grup szkoleniowych) w formie bufetu szwedzkiego. Menu musi zawierać jedno danie gorące, wędliny, sery, sałatka warzywna, świeże warzywa, jasne, ciemne pieczywo, masło, herbatę z dodatkami (mleko, cukier, cytryna).

Bufet kawowy serwowany podczas przerw w wykładach powinien się składać z co najmniej z kruchych ciastek, jednej porcji ciasta w każdym dniu wykładowym, owoców, soków, kawy, herbaty z dodatkami (mleko, cukier, cytryna).



II. Termin realizacji zamówienia

Niniejszy opis przedmiotu zamówienia stanowi jedynie badanie rynku przed rozpoczęciem postępowania o zamówienie publiczne. Rozpoczęcie postępowania nastąpi w II kwartale 2019 roku. Termin realizacji zamówienia nastąpi w IV kwartale 2019 roku (zgodnie z założeniami projektu planowany termin realizacji nastąpi w miesiącach październik-listopad 2019 roku dla wszystkich 6 grup szkoleniowych). Ostateczne terminy poszczególnych edycji warsztatów szkoleniowych dla KWP w Gdańsku oraz KWP w Szczecinie uzgodnione zostaną z Wykonawcą, z którym podpisana zostanie umowa. Warsztaty szkoleniowe powinny zostać zrealizowane najpóźniej do dnia 22.11.2019 roku. Płatność nastąpi w terminie do 30 dni po otrzymaniu faktury zbiorczej.

III. Proponowane kryteria oceny ofert z określeniem ich procentowego znaczenia

cena - 80 %,

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę w ofercie otrzyma **80 punktów**.

1) punkty za kryterium „cena” zostaną przyznane według wzoru:

$$\text{Cena} = \frac{\text{Cena minimalna spośród badanych ofert}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 80\%$$

inne:

jakość usługi - 20 %,

OCENIANY CZYNNIK	
Posiadane doświadczenie	<ul style="list-style-type: none"> Ilość przeprowadzonych szkoleń,

- Wykonawca zobowiązany jest do dysponowania odpowiednią bazą hotelowo – gastronomiczną do wykonania zamówienia.
- Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wykonał:
 - 1 szkolenie dwudniowe - 0 pkt. – warunek udziału w postępowaniu
 - 3 szkoleń dwudniowych - 5 pkt.
 - 5 szkoleń dwudniowych - 10 pkt.
 - 8 szkoleń dwudniowych - 15 pkt.
 - 10 i więcej szkoleń dwudniowych - 20 pkt.

Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony jeśli Wykonawca uzyska max. 20 pkt.

STARSZY SPECJALISTA
Zespołu Funduszy Pomocowych
KWP w Gdańsku
Monika Dreger

KOORDYNATOR
Zespołu Funduszy Pomocowych
KWP w Gdańsku
Monika Głuchka
asp. szt. Iwona Głuchka