



Gdańsk, dnia 02 kwietnia 2019 roku

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia

W ramach projektu „*Podnoszenie stopnia profesjonalizacji kadr Policji poprzez szkolenia specjalistyczne*” przedmiotem zamówienia jest zapewnienie bazy hotelowo - gastronomicznej na 6 edycji 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 :
 - a) KWP w Gdańsku: 4 grupy szkoleniowe po 35 uczestników w grupie, plus max 5 wykładowców/obserwatorów w każdej grupie, (łącznie nie więcej niż 160 uczestników)
 - b) KWP w Szczecinie: 2 grupy szkoleniowe po 40 uczestników w grupie plus max 5 wykładowców/obserwatorów w każdej grupie, (łącznie nie więcej niż 90 uczestników)
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, multimedialnej sali konferencyjnej spełniającej normę jak w hotelu co najmniej trzygwiazdkowym, położoną na terenie województwa pomorskiego dla grupy szkoleniowej z Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku (160 osób, 4 grupy szkoleniowe po 35 osób w grupie oraz max do 5 osób wykładowca/obserwator dla każdej grupy) oraz taką samą bazę noclegową położoną na terenie województwa zachodniopomorskiego dla grupy szkoleniowej z Komendy Wojewódzkiej Policji

Projekt nr PL/2018/PR/0049 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego

w Szczecinie (90 osób, 2 grupy szkoleniowe po 40 osób w grupie oraz max do 5 osób wykładowca/obserwator dla każdej grupy).

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 oraz 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. Wykonawca udostępni na potrzeby zakwaterowania uczestników warsztatów szkoleniowych pokoje jedno lub dwuosobowe, przy czym pokoi jednoosobowych nie może być mniej niż 10.

Sala konferencyjna powinna zostać wyposażona w niezbędne nagłośnienie, ekran, rzutnik, 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 serwis kawowy ciągły 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).

Serwis kawowy ciągły powinien się składać z co najmniej: kruchych ciastek, jednej porcji ciasta w każdym dniu wykładowym, owoców, soków, kawy, herbaty z dodatkami (mleko, cukier, cytryna).

II. Termin realizacji zamówienia.

Termin realizacji zamówienia nastąpi w IV kwartale 2019 roku. 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 wystawionej po przeszkoleniu każdej grupy i podpisaniu protokołu odbioru usługi.

III. Proponowane kryteria oceny ofert z określeniem ich procentowego znaczenia:

1. Cena - 80 %,

Punkty za kryterium „cena” zostaną przyznane według wzoru:

$$\text{Cena} = \frac{\text{Cena najniższa ze złożonych ofert}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 80\%$$

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

2. Jakość usługi - 20 %,

OCENIANY CZYNNIK	
Posiadane doświadczenie	Ilość przeprowadzonych szkoleń,



2.1 Wykonawca zobowiązany jest do dysponowania odpowiednią bazą hotelowo – gastronomiczną oraz multimedialną salą konferencyjną niezbędną do wykonania zamówienia.

2.2 Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wykonał:

- a) 1 szkolenie dwudniowe - 0 pkt. (warunek udziału w postępowaniu).
- b) 3 szkolenia dwudniowe - 5 pkt.
- c) 5 szkoleń dwudniowych - 10 pkt.
- d) 8 szkoleń dwudniowych - 15 pkt.
- e) 10 i więcej szkoleń dwudniowych - 20 pkt.

Wykonawca, który spełni ww. kryteria max może uzyskać 20 pkt.

sporządził:

nadkom. Sławomir Kaczmarzyk
Wydział dw. z Przestępczością Gospodarczą
z/s w Sopocie KWP w Gdańsku

zatwierdził:

NACZELNIK
WYDZIAŁU DW. Z PRZESTĘPCZOŚCIĄ GOSPODARCZĄ
Z SŁOŻENIEM W SPOCIE
KWP w Gdańsku
podinsp. Robert Tiorok

Iwona Glińska

Koordinator

Zespołu Funduszy Pomocowych

KWP w Gdańsku

Monika Dreger

Zespół Funduszy Pomocowych

KWP w Gdańsku



projekt umowy z wykonawcą

UMOWA NR.....

zawarta dnia w Gdańsku

pomiędzy:

Komendantem Wojewódzkim Policji w Gdańsku,

ul. Okopowa 15 , 80-819 Gdańsk, NIP 583-001-00-88

zwanym dalej **Zamawiającym,**

reprezentowanym przez:

.....

a

.....

reprezentowanym przez

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

Przedmiotem umowy jest usługa zapewnienia bazy hotelowo – gastronomicznej dla warsztatów szkoleniowych organizowanych dla policjantów zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, wymienionym w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.

§ 2

1. Szkolenia zostaną przeprowadzone w IV kwartale 2019 roku lecz nie później niż do dnia 22 listopada 2019 roku, według zatwierdzonego przez Zamawiającego harmonogramu warsztatów.
2. Szkolenia będą się odbywały w dni robocze w godzinach między 09:00, a 18:00, w terminach ustalonych w harmonogramie.
3. Wykonawca zapewni salę oraz sprzęt multimedialny.

Projekt nr PL/2018/PR/0049 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego

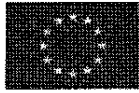
§ 3

1. Wykonawca w ramach wynagrodzenia wymienionego w § 4 ust. 1 zobowiązuje się do zapewnienia bazy hotelowo – gastronomicznej oraz multimedialnej sali konferencyjnej spełniającej normę jak w hotelu co najmniej trzygwiazdkowym, położonej 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). Dodatkowo dla każdej z grup szkoleniowych przewiduje się zakwaterowanie oraz wyżywienie dla max 5 osób stanowiących grupę wykładowców/obserwatorów warsztatów, (łącznie do 250 osób).
2. Termin realizacji zamówienia nastąpi w IV kwartale 2019 roku. 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 wystawionej po przeszkoleniu każdej grupy.

§ 4

1. Zamawiający i Wykonawca ustalają, że maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy za przeprowadzenie szkoleń, wymienionych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy wyniesie łącznie:zł brutto (słownie:).
2. Należność za przeprowadzenie warsztatów będzie płatna po ich przeprowadzeniu dla danej grupy, w terminie 30 dni kalendarzowych od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury z uwzględnieniem ilości osób, dla których przedmiot umowy został zrealizowany oraz protokołem odbioru usługi (załącznik nr 2). W przypadku błędnie wystawionej faktury, termin płatności biegnie od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.
3. Za datę zapłaty strony ustalają dzień, w którym Zamawiający wydał swojemu bankowi polecenie przelewu na rachunek Wykonawcy.

Projekt nr PL/2018/PR/0049 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego



4. Przelew wierzytelności Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy nie może nastąpić bez zgody Zamawiającego.

§ 5

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania umowy innemu podmiotowi, bez zgody Zamawiającego.
2. W przypadku naruszenia postanowień ust. 1 Zamawiający może od niniejszej Umowy odstąpić ze skutkiem natychmiastowym.

§ 6

1. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy w ustalonym terminie zgodnie z harmonogramem szkoleń, o którym mowa w § 2 ust. 1, z winy Wykonawcy, Zamawiającemu przysługuje od Wykonawcy kara umowna w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 niniejszej umowy za każde nieprzeprowadzone szkolenie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od niniejszej umowy z winy Wykonawcy, w wysokości 20% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 niniejszej umowy.

§ 7

Wszelkie zmiany, uzupełnienia i oświadczenia składane w związku z niniejszą Umową wymagają formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.

§ 8

W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986) oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 9

Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją postanowień niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać na drodze wzajemnych negocjacji, a dopiero w przypadku ich niepowodzenia przed sądem powszechnym właściwym dla siedziby Zamawiającego.



§ 10

Osobami do kontaktu są:

- 1) Ze strony Zamawiającego:tel. e-mail
- 2) Ze strony Wykonawcy: tel. e-mail

§ 11

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwóch dla Zamawiającego, jednym dla Wykonawcy.

.....

Zamawiający

.....

Wykonawca



Załącznik nr 1 do umowy nr..... z dnia.....

W ramach projektu „*Podnoszenie stopnia profesjonalizacji kadr Policji poprzez szkolenia specjalistyczne*” przedmiotem zamówienia jest zapewnienie bazy hotelowo - gastronomicznej na 6 edycji 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 :
 - a) KWP w Gdańsku: 4 grupy szkoleniowe po 35 uczestników w grupie, plus max 5 wykładowców/obserwatorów w każdej grupie, (łącznie nie więcej niż 160 uczestników)
 - b) KWP w Szczecinie: 2 grupy szkoleniowe po 40 uczestników w grupie plus max 5 wykładowców/obserwatorów w każdej grupie, (łącznie nie więcej niż 90 uczestników)
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, multimedialnej sali konferencyjnej spełniającej normę jak w hotelu co najmniej trzygwiazdkowym, położoną na terenie województwa pomorskiego dla grupy szkoleniowej z Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku (160 osób, 4 grupy szkoleniowe po 35 osób w grupie oraz max do 5 osób wykładowca/obserwator dla każdej grupy) oraz taką samą bazę noclegową położoną na terenie województwa zachodniopomorskiego dla grupy szkoleniowej z Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie (90 osób, 2 grupy szkoleniowe po 40 osób w grupie oraz max do 5 osób wykładowca/obserwator dla każdej grupy). Łącznie do 250 osób.

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.

Projekt nr PL/2018/PR/0049 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego

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 oraz 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. Wykonawca udostępni na potrzeby zakwaterowania uczestników warsztatów szkoleniowych pokoje jedno lub dwuosobowe, przy czym pokoi jednoosobowych nie może być mniej niż 10.

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

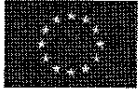
Ewentualna opłata klimatyczna musi być uwzględniona w całościowej opłacie za usługę.

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 serwis kawowy ciągły 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).

Serwis kawowy ciągły powinien się składać z co najmniej: kruchych ciastek, jednej porcji ciasta w każdym dniu wykładowym, owoców, soków, kawy, herbaty z dodatkami (mleko, cukier, cytryna).



Protokół odbioru usługi

Miejsce dokonania odbioru

.....

Data dokonania odbioru

.....

Ze strony Wykonawcy:

.....

.....

/nazwa, adres, imię i nazwisko osoby upoważnionej/

Ze strony Zamawiającego:

.....

.....

/nazwa, adres, imię i nazwisko osoby upoważnionej/

Lp.	Nazwa przedmiotu usługi	j.m	Ilość	Uwagi
	Zapewnienie bazy hotelowo- gastronomicznej dla uczestników warsztatów pn.: „Zwalczanie przestępczości podatkowej. Rozpoznawanie nieprawidłowości oraz przestępstw finansowych, w szczególności oszustw wewnątrz wspólnotowych w obrocie towarami i usługami, zwrot nienależnych podatków i akcyzy (karuzele podatkowe oraz kreatywna księgowość) w ramach prowadzonych działalności gospodarczych” – w dniu.....dla			



(ilość uczestników:...), W ramach usługi zapewniono:			
1	- nocleg	Szt.		
2	- śniadania	Szt.		
3	- obiad	Szt.		
4	- kolacja	Szt.		
5	- serwis kawowy ciągły	Szt.		
6	- sala szkoleniowa (na 2 dni szkolenia)	Szt.		

Potwierdzenie usługi:

.....

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający