



Projekt nr 41/NMF PL15/14

„Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza”

„Zatwierdzam”

Numer sprawy 28/16

**podinsp. Mirosław Jedynak
Zastępca Komendanta
Wojewódzkiego Policji zs. w Radomiu**

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych,
realizowanych
w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen –
walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza”
organizowanych przez KWP zs. w Radomiu, finansowanych ze środków
Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.**

1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu

ul. 11-go Listopada 37/59

26-600 Radom

Sekcja Zamówień Publicznych

fax 48 345-20-02

e-mail: ewa.piastrzregorczyk@mazowiecka.policja.gov.pl

adres strony www: <http://bip.mazowiecka.policja.gov.pl>

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony, zgodnie z przepisami Oddziału 1 Rozdziału 3 Działu II oraz z zastosowaniem art. 5

Podstawa prawna: Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164)

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 70 osób - uczestników szkolenia organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji zs. w Radomiu w terminie 21.06-24.06.2016 r. (zadanie nr 1)

i świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 100 osób - uczestników szkolenia organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji zs. w Radomiu w terminie 27.06-30.06.2016 r. (zadanie nr 2)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 – Opis przedmiotu Umowy (dla zadania nr 1) i załącznik nr 2 - Opis przedmiotu Umowy (dla zadania nr 2)

Klasyfikacja wg. Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych:

- zadanie nr 1

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 70 osób - uczestników szkolenia organizowanego w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.
2. Organizatorem jest Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu i wszelkie ustalenia związane z realizacją zamówienia winny być konsultowane z przedstawicielami KWP zs. w Radomiu.
3. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym na terenie woj. mazowieckiego.
4. Miejsce działania: **obiekt hotelowy poza granicami administracyjnymi miasta Radomia i powiatu radomskiego, oddalony od siedziby Zamawiającego (KWP zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59) nie więcej niż 130 km na terenie woj. mazowieckiego.**
Odległość będzie mierzona na podstawie www.google.maps.
5. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy spełniał wymogi: Ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 187 ze zm.) i

Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169, ze zm.)

6. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy był w standardzie min. 3-gwiazdkowym zgodnie z zasadami przywołanego w ust. 1 rozporządzenia.
7. Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin w obiekcie, w którym zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania) odbędzie się szkolenie. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele organizatora wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
8. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:
 - 1) usług hotelarskich
 - 2) usług konferencyjnych
 - 3) usług restauracyjnych
9. Szkolenie odbędzie się w terminie 21.06.2016 r. –24.06.2016 r. – 4 dni (3 noclegi) Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):
 - wtorek – 21.06.2016 – zameldowanie (godziny popołudniowe),
 - środa – 22.06.2016 – wykłady dla grupy 70 osób. Panel będzie trwał od rana do popołudnia (ok. 8 godzin)
 - czwartek – 23.06.2016 – wykłady dla grupy 70 osób. Panel będzie trwał od rana do popołudnia (ok. 8 godzin)
 - piątek – 24.06.2016 – zakończenie szkolenia po lunchu (cała grupa 70 osobowa), godziny południowe. W przypadku, gdy piątkowa doba hotelowa kończy się przed godz. ustalonego lunchu Zamawiający przewiduje wykwaterowanie wraz z końcem doby hotelowej, przy jednoczesnym zapewnieniu przez Wykonawcę pomieszczenia na bagaże.

- zadanie nr 2

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 100 osób - uczestników szkolenia organizowanego w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.
2. Organizatorem jest Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu i wszelkie ustalenia związane z realizacją zamówienia winny być konsultowane z przedstawicielami KWP zs. w Radomiu.
3. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym na terenie woj. mazowieckiego.
4. Miejsce działania: **obiekt hotelowy poza granicami administracyjnymi miasta Radomia i powiatu radomskiego, oddalony od siedziby Zamawiającego (KWP zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59) nie więcej niż 130 km na terenie woj. mazowieckiego.**
Odległość będzie mierzona na podstawie www.google.maps.
5. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy spełniał wymogi: Ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 187 ze zm.) i Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169, ze zm.)
6. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy był w standardzie min. 3-gwiazdkowym zgodnie z zasadami przywołanego w ust. 1 rozporządzenia.

7. Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin w obiekcie, w którym zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania) odbędzie się szkolenie. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele organizatora wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
8. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:
 - 1) usług hotelarskich
 - 2) usług konferencyjnych
 - 3) usług restauracyjnych
9. Szkolenie odbędzie się w terminie 27.06.2016 r. – 30.06.2016 r. – 4 dni (3 noclegi) Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):
 - poniedziałek – 27.06.2016 – zameldowanie (godziny popołudniowe),
 - wtorek – 28.06.2016 – wykłady dla grupy 100 osób. Panel będzie trwał od rana do popołudnia (ok. 8 godzin)
 - środa – 29.06.2016 – wykłady dla grupy 100 osób. Panel będzie trwał od rana do popołudnia (ok. 8 godzin)
 - czwartek – 30.06.2016 – zakończenie szkolenia po lunchu (cała grupa 100 osobowa), godziny południowe. W przypadku, gdy piątkowa doba hotelowa kończy się przed godz. ustalonego lunchu Zamawiający przewiduje wykwaterowanie wraz z końcem doby hotelowej, przy jednoczesnym zapewnieniu przez Wykonawcę pomieszczenia na bagaże.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: NIE

4.TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Termin realizacji zamówienia:

- zadanie nr 1- 21.06-24.06.2016 r.

- zadanie nr 1- 27.06-30.06.2016

5. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

- 1) **posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania** - Zamawiający nie uszczegóławia tego warunku. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o spełnianiu warunków wymaganych w art. 22 ust. 1.
- 2) **posiadania wiedzy i doświadczenia** – Zamawiający nie uszczegóławia tego warunku. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o spełnianiu warunków wymaganych w art. 22 ust. 1.
- 3) **dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym** - Zamawiający nie uszczegóławia tego warunku. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o spełnianiu warunków wymaganych w art. 22 ust. 1.
- 4) **dysponowania osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia** – Zamawiający nie uszczegóławia tego warunku. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o spełnianiu warunków wymaganych w art. 22 ust. 1.
- 5) **sytuacji ekonomicznej i finansowej** - Zamawiający nie uszczegóławia tego warunku. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o spełnianiu warunków wymaganych w art. 22 ust. 1.

UWAGA! Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.

Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dysponowania niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.

Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek niedostępności tych zasobów, chyba, że za niedostępność zasobów nie ponosi winy.

Jeżeli w trakcie realizacji umowy nastąpi zmiana lub rezygnacja z podwykonawcy na którego zasoby wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 pzp, to wykonawca jest zobowiązany wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełniają je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

W związku z zastosowaniem art. 5 ustawy Pzp Zamawiający żąda:

W celu wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz w celu wskazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania Zamawiający żąda:

- a) oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 pkt. 1-4 (zgodnego w treści z Załącznikiem nr 3 do siwz).
- b) **W przypadku polegania na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolności finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów–** Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dysponowania niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia

Dokumenty wymienione w pkt. a) i b) muszą być złożone w formie oryginału.

W celu wykazania że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania, Zamawiający żąda:

- c) oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (zgodnego w treści z Załącznikiem nr 4 do siwz).
- d) 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.**

Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu wymienionego powyżej składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości-**wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.**

W przypadku Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym, albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju

zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem przy zachowaniu terminu wystawienia wymaganego dla tego rodzaju dokumentu.

W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma

siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

Dokumenty wymienione w pkt c) – d) muszą być złożone w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej formułą „za zgodność z oryginałem”, przez osobę (osoby) upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokumenty wskazane w pkt. c) i d) muszą być złożone przez każdego z Wykonawców.

e) informację o braku przynależności do grupy kapitałowej (zawartą w Załączniku nr 5 do siwz)

albo:

listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej (zawartą w Załączniku nr 5 do siwz).

W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oferta musi zawierać informacje dotyczące przynależności do grupy kapitałowej odnośnie każdego z Wykonawców.

Dokument wymieniony w pkt. e) musi być złożony w formie oryginału i musi być opatrzony pieczęcią i podpisem osoby (osób) upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.

f) W przypadku udzielenia pełnomocnictwa - oryginał pełnomocnictwa lub kopia poświadczona przez notariusza.

g) Formularz ofertowy - (wzór stanowi Załącznik nr 5 do siwz).

Formularz ofertowy Wykonawcy musi być opatrzony pieczęcią i podpisem osoby (osób) upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wymagane jest określenie pełnomocnika do ich reprezentowania w postępowaniu, albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Oryginał pełnomocnictwa lub notarialnie potwierdzona kopia, z którego musi wynikać zakres umocowania dla pełnomocnika ustanowionego przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, należy załączyć do oferty.

Uwaga!

Dokumenty winny być podpisane w sposób czytelny tj. pełnym imieniem i nazwiskiem lub parafą ale na pieczęci z imieniem i nazwiskiem.

Zamawiający zaleca aby Wykonawca śledził stronę internetową Zamawiającego, gdzie będą publikowane ewentualne zmiany i wyjaśnienia treści SIWZ

7.WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.

W związku z zastosowaniem art. 5 Pzp, Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

8.WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

9. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI.

1) W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą pisemnie, faksem – (48) 345-20-02 lub drogą elektroniczną na adres e-mail: ewa.piastagrzegorczyk@mazowiecka.policja.gov.pl.

2) Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazuje oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

- 3) W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faksu lub adres e-mail podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.
- 4) Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na adres:

**Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59, 26-600 Radom
Sekcja Zamówień Publicznych KWP zs. w Radomiu.**

Do porozumiewania się z Wykonawcami upoważnione są następujące osoby:

1. Sprawy formalno – prawne – Ewa Piasta-Grzegorzczak -Sekcja Zamówień Publicznych KWP zs. w Radomiu, e-mail: ewa.piastagrzegorzczak@mazowiecka.policja.gov.pl.
2. Sprawy techniczne: Magdalena Hernik - Grabowska – Wydział GMT KWP z s. w Radomiu;
Godziny urzędowania: od 7.30 do 15.30 - od poniedziałku do piątku.

10.TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

60 dni - bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Zgodnie z zapisem art. 85 ust. 2 wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

11.OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

- 1) Oferta powinna być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem odrzucenia oferty.
- 2) Treść oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- 3) Zaleca się ponumerowanie stron i ułożenie wg punktu 6 niniejszej Specyfikacji.
- 4) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty skutkowało będzie odrzuceniem przez Zamawiającego wszystkich z nich jako niezgodne z ustawą, gdyż złożenie każdej będzie złamaniem art. 82 ust. 1.
- 5) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przez wykonawcę. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad jak składana oferta z odpowiednim oznakowaniem „**ZMIANA**”.
- 6) Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji o których mowa w art. 86 ust 4 cyt. ustawy. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Dokumenty zawierające takie informacje winny być umieszczone w odrębnej kopercie z oznaczeniem „Informacje zastrzeżone”.

11.1. Oferta ma być sporządzona w języku polskim i pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.

Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie. Koperta powinna posiadać nazwę i adres Zamawiającego oraz być oznaczona w następujący sposób:

**Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu,
ul. 11 Listopada 37/59, 26-600 Radom
Sekcja Zamówień Publicznych KWP zs. w Radomiu pokój 801 (8- piętro).**

**Numer sprawy 28/16
NIE OTWIERAĆ przed 01.06.2016 r. godz. 10:00**

Świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych, realizowanych w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza” organizowanych przez KWP zs. w Radomiu, finansowanych ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.

Powyższe oznaczenie koperty jest bezwzględnie obowiązujące.

W przypadku braku ww. danych Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia mogące wyniknąć z powodu tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską – jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

12. MIEJSCE, TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

Miejsce i termin składania ofert.

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w Radomiu: 26-600 Radom, ul. 11-go Listopada 37/59 w pok. 801 (Sekcja Zamówień Publicznych przy KWP zs. w Radomiu) w terminie do **dnia 01.06.2016 do godz. 09:00** lub przesłać listownie na adres Zamawiającego.

UWAGA! Liczy się godzina dostarczenia oferty do pokoju 801!

Oferty złożone bądź nadesłane po terminie zostaną przez Zamawiającego niezwłocznie zwrócone zgodnie z zapisem art. 84 ust. 2.

W celu umożliwienia realizacji powyższego obowiązku Zamawiający zaleca umieszczenie na kopercie nazwy i adresu Wykonawcy.

Miejsce i tryb otwarcia ofert:

1. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w siedzibie Zamawiającego w dniu **01.06.2016** o godz. **10:00** w budynku KWP – **VIII piętro pok. 801** w obecności Wykonawców, którzy zechcą przybyć.
2. Otwarcia ofert dokona Komisja Przetargowa.
3. Przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Podczas otwierania ofert Zamawiający ogłosi:
 - a) Stan otwartych ofert (powinny być nienaruszone w chwili otwarcia).
 - b) Nazwę i adres wykonawcy, którego oferta jest otwierana.
 - c) Łączną cenę brutto oferty
 - d) liczbę gwiazdek posiadanych przez obiekt oferowany przez Wykonawcę.Informacje, o których mowa przekazane zostaną niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert na ich wnioski.
5. Ocena złożonych ofert nastąpi w części niejawnego posiedzenia Komisji.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert w trybie art. 87 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych. Niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz z zastrzeżeniem art. 87 ust 1a i 2 dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
7. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30 % od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w szczególności w zakresie:
 - a) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość do przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z

dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314);

- b) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.

Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na wykonawcy.

Zamawiający oceni i porówna tylko te oferty, które zostaną zaklasyfikowane jako nie podlegające odrzuceniu.

13.OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

Cena oferty winna być obliczona w następujący sposób:

- a) cena powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia,
- b) wykonawca zobowiązany jest wypełnić wszystkie pozycje w formularzu ofertowym,
- c) wszystkie wartości podane w ofercie muszą być wyrażone w złotych polskich oraz być zaokrąglone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

14.OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom postawionym w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza.

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

cena 95 % (95 pkt - maksymalna liczba punktów, która może być przyznana)

kategoria obiektu 5% (5 pkt - maksymalna liczba punktów, która może być przyznana)

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej spośród złożonych, ważnych i niepodlegających odrzuceniu ofert w następujący sposób:

1. Wyliczenie i przyznanie punktacji każdej z ofert za zaproponowaną cenę na podstawie następującego wzoru:

$$P_{\text{obliczana}} = (X_{\text{min}} / X_{\text{obliczana}}) \times 95$$

gdzie :

$P_{\text{obliczana}}$ - punktacja, którą należy wyznaczyć

X_{min} - najniższa wartość w danym kryterium spośród złożonych ofert

$X_{\text{obliczana}}$ - wartość obliczanej oferty w danym kryterium

2. Wyliczenie i przyznanie punktacji każdej z ofert za kategorii oferowanego obiektu na podstawie następującego wzoru:

5 pkt. – kategoria hotelu cztery gwiazdki lub wyższym.

0 pkt. – kategoria hotelu trzy gwiazdki

3. Zsumowanie punktacji za obydwie kryteria dla każdej z ofert i na tej podstawie dokonanie wyboru najkorzystniejszej oferty.

$P_{\text{obliczana}}$ za cenę + $P_{\text{obliczana}}$ za kategorię obiektu = Liczba punktów przyznanych ofercie

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, spośród złożonych, ważnych i niepodlegających odrzuceniu ofert, która uzyska największą ilość punktów. Obliczenia będą dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Pod pojęciem ceny należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt.1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. 2014, poz. 915)

Zamawiający zastrzega, że kategorię obiektu wskazaną w ofercie będzie weryfikował na podstawie Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich prowadzonego przez Ministerstwo Sportu i Turystyki, publikowanego pod adresem <https://turystyka.gov.pl/cwoh/index>

15. INFORMACJE DOTYCZĄCE FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ

1) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o:

- a. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru, oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- b. wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- c. wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- d. terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust.1 lub 2, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.

2) Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieści informacje, o których mowa w ppkt. 1 litera a, również na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

Po wyborze oferty najkorzystniejszej, a przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu do wyboru dwie propozycje menu obiadowego.

Zamawiający w przypadku akceptacji menu zatwierdzi je niezwłocznie po otrzymaniu.

UWAGA! Przed zawarciem umowy Zamawiający będzie żądał cennika szczegółowo obrazującego koszty realizowanych w ramach Umowy usług.

UWAGA:

1. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego (np. konsorcjum) Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Zamawiający zaleca, aby umowa ta zwierała zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia, jaki będzie realizował każdy z Wykonawców występujących wspólnie.

2. W przypadku polegania na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolności finansowych innych podmiotów – Wykonawca w takiej sytuacji przed zawarciem umowy zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu dokumentów rejestrowych (np. odpis z KRS, CEiDG) podmiotu zobowiązującego się do udostępnienia zasobów.

16. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY

Projekt umowy (stanowi Załącznik nr 6 i 7 do siwz).

Umowa zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza po upływie terminu przewidzianego w art. 94 ustawy Pzp.

17. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.), zwanej dalej „ustawą”, Wykonawcy, a także innemu podmiotowi jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ww. ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI:

Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5.

Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

Termin wniesienia odwołania - Odwołanie wnosi się: w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób.

Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie: 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

Odwołanie wobec czynności innych niż określone w art. 182 ust. 1 i 2 wnosi się: w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto, lub przy zachowaniu należytej staranności, można było powziąć, wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę do jego wniesienia.

W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania oferta ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.

Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze:

Krajowa Izba Odwoławcza

ul. Postępu 17A

02-676 Warszawa

18. ZAMAWIAJĄCY ŻĄDA WSKAZANIA PRZEZ WYKONAWCĘ W OFERCIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, KTÓREJ WYKONANIE POWIERZY PODWYKONAWCOM.

Jeżeli Wykonawca nie zamieści w ofercie takiej informacji Zamawiający uzna, że zamówienie zamierza wykonać samodzielnie.

19. ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ.

20. ROZLICZENIA POMIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ ZAMÓWIENIA ODBYWAĆ SIĘ BĘDĄ W ZŁOTYCH POLSKICH. ZAMAWIAJĄCY NIE PRZEWIDUJE ROZLICZEŃ W WALUTACH OBCYCH.

Załączniki:

Nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu umowy dla zadania nr 1

Nr 2 – Szczegółowy opis przedmiotu umowy dla zadania nr 2

Nr 3 - Oświadczenie z art. 22 ust. 1 pkt. 1-4

Nr 4 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udz. zam. w zakresie art.24 ust.1

Nr 5 - Formularz ofertowy

Nr 6 – Projekt umowy dla zadania nr 1

Nr 7 – Projekt umowy dla zadania nr 2

Sekcja Zamówień Publicznych

Komenda Wojewódzka Policji z siedzibą w Radomiu

ul. 11 Listopada 37/59, 26-600 Radom

dokument wytworzył : Ewa Piasta-Grzegorzcyk

Projekt nr 41/NMF PL15/14

„Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza ”

Załącznik Nr 1
do Umowy Nr

OPIS PRZEDMIOTU UMOWY

Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 70 osób - uczestników szkolenia organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji zs. w Radomiu w terminie 21.06-24.06.2016 r. (tj. 3 noclegi).

- 55100000-1 - Usługi hotelarskie
- 55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 70 osób - uczestników szkolenia organizowanego w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.
2. Organizatorem jest Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu i wszelkie ustalenia związane z realizacją zamówienia winny być konsultowane z przedstawicielami KWP zs. w Radomiu.
3. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym na terenie woj. mazowieckiego.
4. Miejsce działania: **obiekt hotelowy poza granicami administracyjnymi miasta Radomia i powiatu radomskiego, oddalony od siedziby Zamawiającego (KWP zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59) nie więcej niż 130 km na terenie woj. mazowieckiego.**

Odległość będzie mierzona na podstawie www.google.maps.

5. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy spełniał wymogi: Ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 187 ze zm.) i Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169, ze zm.)
6. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy był w standardzie min. 3-gwiazdkowym zgodnie z zasadami przywołanego w ust. 1 rozporządzenia.
7. Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin w obiekcie, w którym zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku

przedmiotowego postępowania) odbędzie się szkolenie. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele organizatora wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.

10. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:
 - 4) usług hotelarskich
 - 5) usług konferencyjnych
 - 6) usług restauracyjnych
11. Szkolenie odbędzie się w terminie 21.06.2016 r. –24.06.2016 r. – 4 dni (3 noclegi)
Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):
 - wtorek – 21.06.2016 – zameldowanie (godziny popołudniowe),
 - środa – 22.06.2016 – wykłady dla grupy 70 osób. Panel będzie trwał od rana do popołudnia (ok. 8 godzin)
 - czwartek – 23.06.2016 – wykłady dla grupy 70 osób. Panel będzie trwał od rana do popołudnia (ok. 8 godzin)
 - piątek – 24.06.2016 – zakończenie szkolenia po lunchu (cała grupa 70 osobowa), godziny południowe. W przypadku, gdy piątkowa doba hotelowa kończy się przed godz. ustalonego lunchu Zamawiający przewiduje wykwaterowanie wraz z końcem doby hotelowej, przy jednoczesnym zapewnieniu przez Wykonawcę pomieszczenia na bagaże.

Wymagania

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usługi noclegowej dla 70 uczestników szkolenia według następującego podziału:
 - **14 pokoi 1-osobowych.** Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym
 - pozostałe **56 osób – zakwaterowanie w pokojach 2 osobowych.** W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łózkami podwójnymi tzw. „małżeńskimi”. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania dla dwóch osób, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.
2. W każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic).
3. Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie.
4. Kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi seminarium zapewniający m.in. odpowiedni standard oświetlenia, nagłośnienia
5. Internet bezprzewodowy na terenie całego kompleksu hotelowego, w przypadku ograniczeń - niezbędny w pokojach hotelowych i salach konferencyjnych.
6. Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych.
7. Szatnie dla uczestników seminarium, w przypadku, gdy sale konferencyjne nie znajdują się w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa.
8. Możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu materiałów konferencyjnych.
9. Prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej.
10. Atrakcje hotelowe, które są dostępne bezpłatnie w ofercie standardowej przy wynajmie hotelu winny być wpisane w cenę usługi.
11. **Zamknięcie dostępu dla osób postronnych do obiektów wykorzystywanych podczas szkolenia.**

12. Bezpłatny parking dla co **najmniej 15 (piętnastu) samochodów i 1 autokaru.**

Sala konferencyjna

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę konferencyjną. Wymagania względem sali: **powierzchnia co najmniej 120m²** (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) dla **70 osób** z miejscami siedzącymi dla uczestników seminarium (ustawienie szkolne lub w kształcie litery U), stół prezydyalny **dla 4 osób**.

- działająca klimatyzacja i ogrzewanie (zależnie od temperatury otoczenia) oraz wentylacja
- dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
- sprzęt: rzutnik multimedialny, ekran, wskaźnik laserowy, laptop, tablica typu „flipchart”, trzy rodzaje pisaków, 10 sztuk bloku rysunkowego A4 z pisakami,
- nagłośnienie – 3 mikrofony bezprzewodowe ustawione na stole prezydyjalnym, 2 mikrofony bezprzewodowe dostępne na sali,
- zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o seminarium, miejsca na rozłożenie banerów reklamowych, stojaków i materiałów promocyjnych,
- umożliwienie bezpłatnego dostępu do ksero/drukarki dla organizatorów z czarno-białym tonerem oraz papier w ilości 200 kartek.
- możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie Sali
- dostęp do toalet nie dalej niż 25m od sali, na tym samym piętrze co sala

UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w dniu kwaterowania w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do sali konferencyjnej miejsce wraz z wyposażeniem (stolik oraz miejsca siedzące dla czterech osób – w tym dwóch hostess zatrudnionych przez Wykonawcę – świadczenie usług w godz.15.00-19.00) w celu zorganizowania recepcji szkolenia, umożliwiającej podpisywanie się uczestników na liście oraz dystrybucję materiałów seminaryjnych wśród uczestników oraz zapewnienie stolika dla 2 osób przed salą konferencyjną w każdy dzień szkolenia w godz. 9.00 – 10.00.

Obsługa techniczna

Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie świadczenia usług objętych przedmiotem umowy. Wykonawca będzie dysponował obsługą pomocniczą i personelem technicznym umożliwiającym realizację całego zadania oraz jest zobligowany interweniować w przypadku uszkodzeń przedmiotów lub awarii. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w obiekcie i zobowiązany jest do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia zapewni urządzenia zastępcze.

Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników szkolenia. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu.

Usługa hotelarska

1. Wykonawca zapewni nocleg dla 70 uczestników wg. podziału:
 - **14 pokoi 1-osobowych.** Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego

wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym

- **pozostałe 56 osób** – zakwaterowanie w pokojach 2 osobowych. W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łózkami podwójnymi tzw. „mażeńskimi”. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania przez dwie osoby, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.
2. Wykonawca skalkuluje cenę noclegu wraz ze śniadaniem.
 3. Ostateczną liczbę pokoi w podziale na poszczególne rodzaje pokoi przekażą przedstawiciele KWP zs. w Radomiu nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem przedmiotu Umowy.
 4. Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania uczestników seminarium szkoleniowego od godz.15:00 dnia 21.06.2016r., do dnia 24.06.2016r., po lunchu (cała grupa 70 osobowa), godziny południowe.** W przypadku, gdy piątkowa doba hotelowa kończy się przed godz. ustalonego lunchu Zamawiający przewiduje wykwaterowanie wraz z końcem doby hotelowej, przy jednoczesnym zapewnieniu przez Wykonawcę pomieszczenia na bagaże.

Wyżywienie

1. Kuchnia i restauracja czynne minimum do godz.23.00. Restauracja dostosowana powierzchnią do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników seminarium.
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi seminarium żywienia wg. następującego harmonogramu:
 - wtorek – 21.06.2016 – kolacja bufetowa dla 70 osób,
 - środa – 22.06.2016 – całonienne wyżywienie (śniadanie, lunch bufetowy, kolacja bankietowa (serwowano-bufetowa) dla 70 osób,
 - czwartek – 23.06.2016 – całonienne wyżywienie (śniadanie, lunch bufetowy, kolacja bufetowa) dla 70 osób,
 - piątek – 24.06.2016 – (śniadanie, lunch bufetowy) dla 70 osób.
3. **Śniadanie** – w formie szwedzkiego stołu (uzupełniane na bieżąco, bez limitu gramatury), z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. W skład śniadania powinny wchodzić co najmniej:
 - minimum 3 posiłki na ciepło,
 - pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne, (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek),
 - wędlina (co najmniej 4 rodzaje),
 - ser (co najmniej 3 rodzaje: żółty, pleśniowy, twaróg),
 - półmisek ryb (co najmniej 2 rodzaje)
 - jogurt (co najmniej 2 rodzaje) i musli,
 - mleko, mleko nisko tłuszczowe, mleko sojowe
 - płatki (co najmniej 2 rodzaje),
 - dżem owocowy (co najmniej 2 rodzaje),
 - owoce i warzywa (w wersji świeżej i konserwowej),
 - masło,
 - rogałe / drożdżówki (co najmniej szt. na osobę),
 - herbata w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
 - kawa z ekspresu ciśnieniowego,
 - mleko lub śmietanka do kawy,
 - sok 100% (co najmniej 2 rodzaje),

- woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń,
 - wrzątek.
4. **Lunch bufetowy** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie (uzupełniany na bieżąco) winien obejmować co najmniej:
- dwa dania gorące (do wyboru: 2 rodzaje zup oraz 3 rodzaje drugiego dania – mięsne/rybne),
 - sałatki (min. 3 rodzaje),
 - dodatek skrobiowy (min. 2 rodzaje),
 - deser w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 2 rodzaje, np. ciasta, owoce, lody),
 - kawę z ekspresu ciśnieniowego,
 - mleko lub śmietankę do kawy,
 - herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
 - soki 100% (co najmniej 2 rodzaje),
 - wodę mineralną niegazowaną i gazowaną
5. **Kolacja bankietowa (serwowano-bufetowa)** – środa 22.06.2016 z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. Zamawiający dopuszcza pomieszczenie z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników seminarium. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia oprawy muzycznej w wersji elektronicznej. Menu winno obejmować co najmniej:

Część serwowaną do stołów składającą się z:

- zupy: do wyboru dwa rodzaje (minimum 250ml na osobę)
- dania drugiego: do wyboru dania – 2 mięsne /1 rybne (minimum 150gram na osobę), z dodatkiem skrobiowym(minimum 10gram na osobę) oraz surówką (minimum 10gram na osobę)
- deseru

Część bufetową trwającą nie mniej niż 4 godziny (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:

- przekąsek
- potraw mięsnych i bezmięsnych
- serów(min. 3 rodzaje),
- sałatek (min. 3 rodzaje),
- deseru w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 2 rodzaje),
- kawy z ekspresu ciśnieniowego, Zamawiający dopuszcza możliwość serwowania w termosach, kawa sypana – mielona
- mleka lub śmietanki do kawy,
- herbaty w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
- soków 100% (co najmniej 2 rodzaje),
- wody mineralnej niegazowanej i gazowanej
- wrzątek

6. **Kolacja bufetowa** – wtorek 21.06.2016r. i czwartek 23.06.2016 w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie, winna obejmować co najmniej:

- co najmniej dwa dania ciepłe,
- wędlinę (co najmniej 3 rodzaje),
- sery (min. 3 rodzaje),
- sałatki (min. 2 rodzaje),
- pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne (w tym co najmniej 2 rodzaje bułek),
- owoce i warzywa (w wersji świeżej i konserwowej),
- masło,
- herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
- kawę z ekspresu ciśnieniowego, Zamawiający dopuszcza możliwość serwowania w termosach, kawa sypana – mielona
- mleko lub śmietankę do kawy,
- sok 100% (co najmniej 2 rodzaje),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną
- wrzątek.

UWAGA: Wszystkie posiłki powinny się odbywać w specjalnie wydzielonej sali lub restauracji przystosowanej do serwowania posiłków. Nie mogą to być te same sale, co sale szkoleniowe.

Nie dopuszcza się serwisu na zastawie plastikowej lub jednorazowej.

Serwis gastronomiczny musi się odbywać w sali z dostępem do światła dziennego, o odpowiednim oświetleniu sztucznym w godzinach wieczornych.

7. **Całodniowy serwis kawowy** w trakcie trwania seminarium szkoleniowego (uzupełniany na bieżąco) w dniach: wtorek (21.06.2016) serwis kawowy – planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego, środa – czwartek (22.06.-23.06.2016) serwis kawowy – planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego. W piątek (24.06.2016) - Zamawiający zaplanował zamknięcie seminarium – serwis kawowy – planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego. Serwis kawowy winien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych i obejmować co najmniej:

- kawę z ekspresu ciśnieniowego,
- herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- sok 100% (co najmniej 2 rodzaje),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną – bez ograniczeń,
- ciasteczka (2 rodzaje)
- ciasto (2 rodzaje)

8. Wykonawca jest zobowiązany do:

- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem seminarium;
- świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dn.25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz.914 ze zm.)

UWAGA: W całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku). Wykonawca zapewni dekorację stołów.

Załącznik nr 2

Projekt nr 41/NMF PL15/14

„Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowska ”

Załącznik Nr 1
do Umowy Nr

OPIS PRZEDMIOTU UMOWY

Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 100 osób - uczestników szkolenia organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji zs. w Radomiu w terminie 27.06-30.06.2016 r. (tj. 3 noclegi).

- 55100000-1 - Usługi hotelarskie
- 55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji
- 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Informacje o przedmiocie zamówienia

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 100 osób - uczestników szkolenia organizowanego w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowska” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.
2. Organizatorem jest Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu i wszelkie ustalenia związane z realizacją zamówienia winny być konsultowane z przedstawicielami KWP zs. w Radomiu.
3. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym na terenie woj. mazowieckiego.
4. Miejsce działania: **obiekt hotelowy poza granicami administracyjnymi miasta Radomia i powiatu radomskiego, oddalony od siedziby Zamawiającego (KWP zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59) nie więcej niż 130 km na terenie woj. mazowieckiego.**
Odległość będzie mierzona na podstawie www.google.maps.
5. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy spełniał wymogi: Ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 187 ze zm.) i Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169, ze zm.)
6. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy był w standardzie min. 3-gwiazdkowym zgodnie z zasadami przywołanego w ust. 1 rozporządzenia.
7. Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin w obiekcie, w którym zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku

przedmiotowego postępowania) odbędzie się szkolenie. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele organizatora wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.

8. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:

- 1) usług hotelarskich
- 2) usług konferencyjnych
- 3) usług restauracyjnych

9. Szkolenie odbędzie się w terminie 27.06.2016 r. – 30.06.2016 r. – 4 dni (3 noclegi) Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):

- poniedziałek – 27.06.2016 – zameldowanie (godziny popołudniowe),
- wtorek – 28.06.2016 – wykłady dla grupy 100 osób. Panel będzie trwał od rana do popołudnia (ok. 8 godzin)
- środa – 29.06.2016 – wykłady dla grupy 100 osób. Panel będzie trwał od rana do popołudnia (ok. 8 godzin)
- czwartek – 30.06.2016 – zakończenie szkolenia po lunchu (cała grupa 100 osobowa), godziny południowe. W przypadku, gdy piątkowa doba hotelowa kończy się przed godz. ustalonego lunchu Zamawiający przewiduje wykwaterowanie wraz z końcem doby hotelowej, przy jednoczesnym zapewnieniu przez Wykonawcę pomieszczenia na bagaże.

Wymagania

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usługi noclegowej dla 100 uczestników szkolenia według następującego podziału:

- **20 pokoi 1-osobowych.** Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym
- pozostałe **80 osób – zakwaterowanie w pokojach 2 osobowych.** W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łóżkami podwójnymi tzw. „małżeńskimi”. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania dla dwóch osób, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.

2. W każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic).

3. Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie.

4. Kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi seminarium zapewniający m.in. odpowiedni standard oświetlenia, nagłośnienia

5. Internet bezprzewodowy na terenie całego kompleksu hotelowego, w przypadku ograniczeń - niezbędny w pokojach hotelowych i salach konferencyjnych.

6. Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych.

7. Szatnie dla uczestników seminarium, w przypadku, gdy sale konferencyjne nie znajdują się w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa.

8. Możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu materiałów konferencyjnych.

9. Prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej.

10. Atrakcje hotelowe, które są dostępne bezpłatnie w ofercie standardowej przy wynajmie hotelu winny być wpisane w cenę usługi.

11. Zamknięcie dostępu dla osób postronnych do obiektów wykorzystywanych podczas szkolenia.

12. Bezpłatny parking dla co **najmniej 15 (piętnastu) samochodów i 1 autokaru.**

Sala konferencyjna

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 salę konferencyjną. Wymagania względem sali: **powierzchnia co najmniej 200m²** (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) dla **100 osób** z miejscami siedzącymi dla uczestników seminarium (ustawienie szkolne lub w kształcie litery U), stół prezydialny **dla 4 osób**.

- działająca klimatyzacja i ogrzewanie (zależnie od temperatury otoczenia) oraz wentylacja
- dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
- sprzęt: rzutnik multimedialny, ekran, wskaźnik laserowy, laptop, tablica typu „flipchart”, trzy rodzaje pisaków, 10 sztuk bloku rysunkowego A4 z pisakami,
- nagłośnienie – 3 mikrofony bezprzewodowe ustawione na stole prezydialnym, 2 mikrofony bezprzewodowe dostępne na sali,
- zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o seminarium, miejsca na rozłożenie banerów reklamowych, stojaków i materiałów promocyjnych,
- umożliwienie bezpłatnego dostępu do ksero/drukarki dla organizatorów z czarno-białym tonerem oraz papier w ilości 200 kartek.
- możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie Sali
- dostęp do toalet nie dalej niż 25m od sali, na tym samym piętrze co sala

UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w dniu kwaterowania w bezpośrednim sąsiedztwie wejścia do sali konferencyjnej miejsce wraz z wyposażeniem (stolik oraz miejsca siedzące dla czterech osób – w tym dwóch hostess zatrudnionych przez Wykonawcę – świadczenie usług w godz. 15.00-19.00) w celu zorganizowania recepcji szkolenia, umożliwiającej podpisywanie się uczestników na liście oraz dystrybucję materiałów seminaryjnych wśród uczestników oraz zapewnienie stolika dla 2 osób przed salą konferencyjną w każdy dzień szkolenia w godz. 9.00 – 10.00.

Obsługa techniczna

Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie świadczenia usług objętych przedmiotem umowy. Wykonawca będzie dysponował obsługą pomocniczą i personelem technicznym umożliwiającym realizację całego zadania oraz jest zobligowany interweniować w przypadku uszkodzeń przedmiotów lub awarii. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w obiekcie i zobowiązany jest do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia zapewni urządzenia zastępcze.

Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników szkolenia. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu.

Usługa hotelarska

1. Wykonawca zapewni nocleg dla 100 uczestników wg. podziału:

- **20 pokoi 1-osobowych.** Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego

wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym

- **pozostałe 80 osób** – zakwaterowanie w pokojach 2 osobowych. W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łózkami podwójnymi tzw. „mażeńskimi”. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania przez dwie osoby, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.

2. Wykonawca skalkuluje cenę noclegu wraz ze śniadaniem.

3. Ostateczną liczbę pokoi w podziale na poszczególne rodzaje pokoi przekażą przedstawiciele KWP zs. w Radomiu nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem przedmiotu Umowy.

4. Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania uczestników seminarium szkoleniowego od godz.15:00 dnia 27.06.2016r., do dnia 30.06.2016r., po lunchu (cała grupa 100 osobowa), godziny południowe**. W przypadku, gdy czwartkowa doba hotelowa kończy się przed godz. ustalonego lunchu Zamawiający przewiduje wykwaterowanie wraz z końcem doby hotelowej, przy jednoczesnym zapewnieniu przez Wykonawcę pomieszczenia na bagaże.

Wyżywienie

1. Kuchnia i restauracja czynne minimum do godz.23.00. Restauracja dostosowana powierzchnią do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników seminarium.

2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi seminarium żywienia wg. następującego harmonogramu:

- poniedziałek – 27.06.2016 – kolacja bufetowa dla 100 osób,
- wtorek – 28.06.2016 – całodniowe wyżywienie (śniadanie, lunch bufetowy, kolacja bankietowa (serwowano-bufetowa) dla 100 osób,
- środa – 29.06.2016 – całodniowe wyżywienie (śniadanie, lunch bufetowy, kolacja bufetowa) dla 100 osób,
- czwartek – 30.06.2016 – (śniadanie, lunch bufetowy) dla 100 osób.

3. **Śniadanie** – w formie szwedzkiego stołu (uzupełniane na bieżąco, bez limitu gramatury), z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. W skład śniadania powinny wchodzić co najmniej:

- minimum 4 posiłki na ciepło,
- pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne, (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek),
- wędlina (co najmniej 3 rodzaje),
- ser (co najmniej 3 rodzaje: żółty, pleśniowy, twaróg),
- półmisek ryb (co najmniej 2 rodzaje)
- jogurt (co najmniej 2 rodzaje) i musli,
- mleko, mleko nisko tłuszczowe, mleko sojowe
- płatki (co najmniej 2 rodzaje),
- dżem owocowy (co najmniej 2 rodzaje),
- owoce i warzywa (w wersji świeżej i konserwowej),
- masło,
- rogalce / drożdżówki (co najmniej szt. na osobę),
- herbata w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
- kawa z ekspresu ciśnieniowego,
- mleko lub śmietanka do kawy,
- sok 100% (co najmniej 2 rodzaje),

- woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń,
- wrzątek.

4.Lunch bufetowy uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie (uzupełniany na bieżąco) winien obejmować co najmniej:

- dwa dania gorące (do wyboru: 2 rodzaje zup oraz 3 rodzaje drugiego dania – mięsne/rybne),
- sałatki (min. 3 rodzaje),
- dodatek skrobiowy (min. 2 rodzaje),
- deser w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 2 rodzaje, np. ciasta, owoce, lody),
- kawę z ekspresu ciśnieniowego,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
- soki 100% (co najmniej 2 rodzaje),
- wodę mineralną niegazowaną i gazowaną

5.Kolacja bankietowa (serwowano-bufetowa) – wtorek 28.06.2016 z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. Zamawiający dopuszcza pomieszczenie z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników seminarium. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia oprawy muzycznej w wersji elektronicznej. Menu winno obejmować co najmniej:

Część serwowaną do stołów składającą się z:

- zupy: do wyboru dwa rodzaje (minimum 250ml na osobę)
- dania drugiego: do wyboru dania – 2 mięsne /1 rybne (minimum 150gram na osobę), z dodatkiem skrobiowym(minimum 10gram na osobę) oraz surówką (minimum 10gram na osobę)
- deseru

Część bufetową trwającą nie mniej niż 4 godziny (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:

- przekąsek
- potraw mięsnych i bezmięsnych
- serów(min. 3 rodzaje),
- sałatek (min. 3 rodzaje),
- deseru w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 2 rodzaje),
- kawy z ekspresu ciśnieniowego, Zamawiający dopuszcza możliwość serwowania w termosach, kawa sypana – mielona
- mleka lub śmietanki do kawy,
- herbaty w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
- soków 100% (co najmniej 2 rodzaje),
- wody mineralnej niegazowanej i gazowanej
- wrzątek

6.Kolacja bufetowa – poniedziałek 27.06.2016r. i środa 29.06.2016 w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie, winna obejmować co najmniej:

- co najmniej dwa dania ciepłe,
- wędlinę (co najmniej 3 rodzaje),
- sery (min. 3 rodzaje),
- sałatki (min. 2 rodzaje),
- pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne (w tym co najmniej 2 rodzaje bułek),
- owoce i warzywa (w wersji świeżej i konserwowej),
- masło,
- herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
- kawę z ekspresu ciśnieniowego, Zamawiający dopuszcza możliwość serwowania w termosach, kawa sypana – mielona
- mleko lub śmietankę do kawy,
- sok 100% (co najmniej 2 rodzaje),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną
- wrzątek.

UWAGA: Wszystkie posiłki powinny się odbywać w specjalnie wydzielonej sali lub restauracji przystosowanej do serwowania posiłków. Nie mogą to być te same sale, co sale szkoleniowe.

Nie dopuszcza się serwisu na zastawie plastikowej lub jednorazowej.

Serwis gastronomiczny musi się odbywać w sali z dostępem do światła dziennego, o odpowiednim oświetleniu sztucznym w godzinach wieczornych.

7.Całodniowy serwis kawowy w trakcie trwania seminarium szkoleniowego (uzupełniany na bieżąco) w dniach: poniedziałek (27.06.2016) serwis kawowy – planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego, wtorek – środa (28.06.-29.06.2016) serwis kawowy – planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego. W czwartek (30.06.2016) - Zamawiający zaplanował zamknięcie seminarium – serwis kawowy – planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego. Serwis kawowy winien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych i obejmować co najmniej:

- kawę z ekspresu ciśnieniowego,
- herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- sok 100% (co najmniej 2 rodzaje),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną – bez ograniczeń,
- ciasteczka (2 rodzaje)
- ciasto (2 rodzaje)

8.Wykonawca jest zobowiązany do:

- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem seminarium;
- świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dn.25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz.914 ze zm.)

UWAGA: W całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.

Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztucami (wyklucza się naczynia i sztuce jednorazowego użytku). Wykonawca zapewni dekorację stołów.

.....
(pieczęć firmy)

.....
(miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE
złożone do przetargu nieograniczonego
Nr sprawy 28/16
w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy

.....
.....
oświadczam, że spełniam warunki określone w art. 22 ust. 1 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r- Prawo zamówień publicznych tzn.:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
(podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy)

.....
(pieczęć firmy)

.....
(miejsowość, data)

**OŚWIADCZENIE
O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA
złożone do przetargu nieograniczonego
Nr sprawy 28/16
w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy**

.....
.....
oświadczam, że brak jest podstaw do wykluczenia nas z ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 – Prawo zamówień publicznych.

.....
(podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania Wykonawcy)

* W przypadku spółki cywilnej oświadczenie powinien wypełnić i podpisać każdy ze wspólników.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

**FORMULARZ OFERTOWY
nr sprawy 28/16**

Wykonawca: Zarejestrowana Nazwa:

.....
Zarejestrowany Adres:

.....
Tel. (.....), Faks. (.....)

Adres e-mail:

Zadanie nr 1

Kryterium nr 1- cena:

Łączna cena brutto

Kryterium nr 2 – kategoria obiektu:

Liczba gwiazdek posiadanych przez obiekt w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia:

Liczba gwiazdek (wpisać słownie).....

Dokładna nazwa i adres obiektu w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia

Obiekt hotelowy poza granicami administracyjnymi miasta Radomia i powiatu radomskiego, oddalony od siedziby Zamawiającego (KWP zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59) nie więcej niż 130 km na terenie woj. mazowieckiego.

.....
.....
Należy podać odległość w km od siedziby Zamawiającego.....

Zadanie nr 2

Kryterium nr 1- cena:

Łączna cena brutto

Kryterium nr 2 – kategoria obiektu:

Liczba gwiazdek posiadanych przez obiekt w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia:

Liczba gwiazdek (wpisać słownie).....

Dokładna nazwa i adres obiektu w którym realizowany będzie przedmiot zamówienia

obiekt hotelowy poza granicami administracyjnymi miasta Radomia i powiatu radomskiego, oddalony od siedziby Zamawiającego (KWP zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59) nie więcej niż 130 km na terenie woj. mazowieckiego.

Należy podać odległość w km od siedziby Zamawiającego

Oświadczam, że niniejsza oferta jest zgodna z wymaganiami zawartymi w SIWZ.

1

1.1. Informuję, że nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu Ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50, poz. 331, z póź. zm).

lub

1.2. Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50, poz. 331, z póź. zm) złożona do postępowania w trybie przetargu nieograniczonego.

1.

2.

3.

Powyższą listę należy uzupełnić w przypadku przynależności do grupy kapitałowej w rozumieniu Ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów. Jeżeli Wykonawca nie uzupełni w ofercie tej listy Zamawiający uzna, że Wykonawca złożył informację zawartą w pkt. 1.1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z wykonawców winien odrębnie uzupełnić listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej (może zostać załączona do oferty jako odrębny załącznik).

2. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następujących części zamówienia: (wypełnić jeśli dotyczy)

- Czynność.....
- Czynność.....

3. Oświadczam (-y), że wybór mojej/naszej oferty:

będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w zakresie _____ (należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania takiego obowiązku podatkowego), o wartości _____ zł netto (należy wskazać wartość tego towaru lub usługi bez kwoty podatku). *

nie będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług *

*zaznaczyć właściwe

Jeżeli Wykonawca w pkt. 3 nie zaznaczy żadnej odpowiedzi zamawiający uzna, iż wybór jego Oferty nie będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

....., dn.
(miejscowość) (dzień, miesiąc, rok)

.....
(pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)



Projekt nr 41/NMF PL15/14

„Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza”

UMOWA NR

Zawarta w dniu pomiędzy Skarbem Państwa - Komendą Wojewódzką Policji zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59 reprezentowaną przez:

1. **podinsp. Mirosława Jedynaka** - **Zastępcę Komendanta**
Wojewódzkiego Policji zs. w Radomiu

2. przy kontrasygnacie
podinsp. Anny Cichockiej - **Głównego Księgowego – Naczelnika**
Wydziału Finansów KWP zs. w Radomiu

zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”, a

.....
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej „WYKONAWCĄ”

Strony zawarły umowę na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybienr sprawy zgodnie z Ustawą zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r., o następującej treści:

PRZEDMIOT UMOWY

§ 1

1. Na mocy niniejszej Umowy Zamawiający zleca a Wykonawca podejmuje się **świadczenia usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 70 osób** - uczestników szkolenia realizowanego w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014 **w terminie 21.06.2016r. - 24.06.2016r.**, zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy, który zawarty jest w Załączniku nr 1 do niniejszej Umowy.
2. Organizatorem szkolenia jest Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu, adres: ul. 11 Listopada 37/59, 26-600 Radom.
3. Wykonawca gwarantuje niezmiennność warunków realizacji usług objętych zakresem Umowy przez cały okres jej związania.

TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA UMOWY

§ 2

1. Postanowienia Umowy obowiązują z dniem jej zawarcia. Szczegółowy zakres Zamawiający określił w Opisie przedmiotu Umowy, który zawarty jest w Załączniku nr 1 do niniejszej Umowy
2. Zamawiający wymaga, aby usługa świadczenia przedmiotu Umowy odbywała się na terenie jednego kompleksu hotelowego.
3. Wykonawca oświadcza, że miejscem świadczenia usług: hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych jest:
.....
.....
..... (dokładny adres kompleksu hotelowego)
4. Wykonawca oświadcza, że obiekt wpisany jest do ewidencji obiektów hotelarskich i spełnia wymagania przewidziane dla rodzaju i kategorii, do których został zaszeregowany zgodnie z przepisami Ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 187 ze zm.) i Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169, ze zm.)
5. Wykonawca oświadcza, że świadczy usługi żywienia zgodnie z Ustawą z dn.25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).

WARTOŚĆ PRZEDMIOTU UMOWY

§ 3

1. Wynagrodzenie Wykonawcy strony ustalają na kwotę brutto **PLN** (słownie:). Wynagrodzenie Wykonawcy brutto obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją Umowy, z uwzględnieniem podatku od towarów i usług VAT, innych opłat i podatków oraz ewentualnych upustów i rabatów.
2. Zamawiający opłaci należność za wykonanie przedmiotu Umowy na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, wskazując jako płatnika:
Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu
11-go Listopada 37/59, 26-600 Radom
NIP 796-22-34-609
3. Podstawą do rozliczenia i realizacji płatności za przedmiot Umowy stanowić będzie protokół z wykonania umowy, którego wzór określa Załącznik nr 2 do niniejszej Umowy.
4. Protokół ten zostanie sporządzony w 3 (trzech) jednobrzmiących egzemplarzach, z których 2 (dwa) egzemplarze otrzymuje Zamawiający i 1 (jeden) egzemplarz otrzymuje Wykonawca. Do podpisania protokołu upoważnione są następujące osoby:
 - o ze strony Zamawiającego – Organizatorzy z ramienia KWP (2 osoby)
.....
 - ze strony Wykonawcy (2 osoby).....
5. Płatność będzie zrealizowana przelewem bankowym na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze VAT w terminie 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego.
6. Zamawiający nie przewiduje możliwości płacenia zaliczek. Kompleksowe uregulowanie należności nastąpi po wykonaniu usługi.
7. Za termin zapłaty przyjmuje się datę obciążenia przez bank rachunku Zamawiającego.

8. Wykonawca zobowiązuje się do nieprzenoszenia wierzytelności z tytułu niniejszej Umowy na osobę trzecią bez pisemnej zgody Zamawiającego.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym. Zamawiający dopuszcza też możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania dla dwóch osób, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.
10. Cena usługi hotelarskiej w zakresie noclegu zawiera cenę śniadania.
11. Wykonawca nie ma prawa obciążyć Zamawiającego za usługi dodatkowe, nieobjęte przedmiotem Umowy, takie jak np. korzystanie z płatnej telewizji, korzystanie z minibaru w pokojach, korzystanie z telefonu lub pralni. Uregulowanie zobowiązań z tego tytułu będzie obciążało poszczególnych uczestników szkolenia.

KARY UMOWNE I ODSTĄPIENIA OD UMOWY

§ 4

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości:
 - 10% wartości brutto przedmiotu Umowy, gdy Zamawiający odstąpił od Umowy z powodu okoliczności leżących po stronie Wykonawcy,
 - 10% wartości brutto przedmiotu Umowy, w przypadku niewykonania lub nienależnego Umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie.
2. Przez nienależyte wykonanie przedmiotu Umowy, o którym mowa w ust.1 należy rozumieć niezrealizowanie wszystkich usług w zakresie restauracyjnym.
3. Jeżeli zastrzeżone w ust.1 kary umowne nie pokryją w całości poniesionej szkody, dopuszczalne jest dochodzenie odszkodowania przewyższającego wartość zastrzeżonych kar umownych, na zasadach ogólnych prawa cywilnego.
4. Strony zgodnie ustalają, iż należności wynikające z kar umownych, Zamawiający może potrącić przy opłaceniu faktury za realizację przedmiotu Umowy.
5. Żadna ze Stron nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań w ramach Umowy, jeżeli takie niewykonanie lub nienależyte wykonanie jest wynikiem „Siły Wyższej”.
6. W rozumieniu niniejszej Umowy „Siła Wyższa” oznacza okoliczności pozostające poza kontrolą Stron i uniemożliwiające lub znacznie utrudniające wykonanie przez tę Stronę jej zobowiązań, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy ani im zapobiec przy dołożeniu należytej staranności.
7. Za „Siłę Wyższą” nie uznaje się niedotrzymanie zobowiązań przez kontrahenta – dostawcę Wykonawcy lub też podwykonawcę.
8. W przypadku zaistnienia okoliczności „Siły Wyższej”, Strona, która powołuje się na te okoliczności, niezwłocznie zawiadomi drugą Stronę na piśmie o jej zaistnieniu i przyczynach.
9. W razie zaistnienia „Siły Wyższej” wpływającej na termin realizacji umowy, Strony zobowiązują się w terminie 14 (czternastu) dni kalendarzowych od dnia zawiadomienia, o którym mowa w ust.8 ustalić nowy termin wykonania umowy lub ewentualnie podjąć decyzję o odstąpieniu od Umowy.
10. Wykonawca, w przypadku korzystania przy realizacji przedmiotu Umowy z pomocy podwykonawców, odpowiada za ich działania jak za własne.

INNE POSTANOWIENIA

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do

- wyznaczenia koordynatora bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty, koordynację organizacji szkolenia oraz sprawowanie nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami niniejszej Umowy.
 - zapewnienia w dniu przyjazdu w godz.15.00-19.00 przynajmniej 2 (dwóch) hostess do obsługi recepcji szkolenia i rozdawania materiałów informacyjno-szkoleniowych. Hostessy powinny mieć doświadczenie w obsłudze spotkań o podobnej wielkości.
 - zapewnienie stolika dla 2 osób przed salą konferencyjną w każdy dzień szkolenia w godz. 9.00 – 10.00,
2. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w poufności informacji i materiałów, z którymi może zapoznać się w trakcie realizacji niniejszej Umowy.
 3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie szkolenia. A w przypadku awarii zapewni pomoc techniczną w obiekcie i zobowiązuje się do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia zapewni urządzenia zastępcze.
 4. Przy prowadzeniu korespondencji w sprawach związanych z wykonywaniem Umowy Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania faksu i poczty e-mail.
 5. Ustala się następujące numery faksów oraz adresy poczty elektronicznej dla potrzeb korespondencji.
 - ze strony Zamawiającego
 - ze strony Wykonawcy

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 6

1. W sprawach nieunormowanych niniejszą Umową zastosowanie będą miały w szczególności przepisy ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
2. Spory mogące wynikać ze stosunku objętego niniejszą Umową rozstrzygać będzie sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy mogą być dokonywane za zgodą obu stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek rozbieżności pomiędzy postanowieniami zawartymi w załącznikach a warunkami ustalonymi w Umowie, wiążące są postanowienia Umowy.
5. Umowę sporządzono w 4 (czterech) jednobrzmiących egzemplarzach, z których 3 (trzy) egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a 1 (jeden) egzemplarz Wykonawca. Wszystkie egzemplarze mają tę samą moc prawną.

ZAŁĄCZNIKI:

- Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu Umowy
- Załącznik nr 2 - Protokół z wykonania Umowy

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Projekt nr 41/NMF PL15/14

„Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza”

Załącznik Nr 2
do Umowy Nr

PROTOKÓŁ Z WYKONANIA UMOWY

Wykonawca:

.....

Organizator Szkolenia:

Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu
Ul. 11 Listopada 37/59, 26-600 Radom

Sporządzony dnia na podstawie umowy nr z dnia r. w sprawie realizacji usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla uczestników szkolenia realizowanego w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.

Strony potwierdzają, że Usługi zostały zrealizowane zgodnie z postanowieniami ww. umowy.

Opis / Uwagi:

.....

Potwierdzenie zrealizowanych usług w zakresie hotelarskim
(należy podać liczbę osób, które podlegały usłudze)* osób
Potwierdzenie usług konferencyjnych*
Potwierdzenie usług restauracyjnych:*

Przedstawiciele Wykonawcy:

1) -

2) -

Przedstawiciele Zamawiającego:

1) -

2) -

* należy wykreślić usługi, które nie zostały zrealizowane

Protokół podpisano w 3 (trzech) jednobrzmiących egzemplarzach. z których 2 (dwa) egzemplarze otrzymuje Zamawiający i 1 (jeden) egzemplarz otrzymuje Wykonawca.



Projekt nr 41/NMF PL15/14

**„Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją,
doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza”**

UMOWA NR

Zawarta w dniu pomiędzy **Skarbem Państwa - Komendą Wojewódzką Policji zs. w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59** reprezentowaną przez:

- 3. podinsp. Mirosław Jedynak** - Zastępca Komendanta
Wojewódzkiego Policji zs. w Radomiu
- 4. przy kontrasygnacie**
podinsp. Anny Cichockiej - Głównego Księgowego – Naczelnika
Wydziału Finansów KWP zs. w Radomiu

zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”, a

.....
.....
.....
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej „WYKONAWCĄ”

Strony zawarły umowę na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybienr sprawy zgodnie z Ustawą zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r., o następującej treści:

PRZEDMIOT UMOWY

§ 1

1. Na mocy niniejszej Umowy Zamawiający zleca a Wykonawca podejmuje się **świadczenia usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 100 osób** - uczestników szkolenia realizowanego w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014 w terminie **27.06.2016r. - 30.06.2016r.**, zgodnie z Opisem Przedmiotu Umowy, który zawarty jest w Załączniku nr 1 do niniejszej Umowy.
2. Organizatorem szkolenia jest Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu,

adres: ul. 11 Listopada 37/59, 26-600 Radom.

3. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc warunków realizacji usług objętych zakresem Umowy przez cały okres jej związania.

TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA UMOWY

§ 2

1. Postanowienia Umowy obowiazują z dniem jej zawarcia. Szczegółowy zakres Zamawiający określił w Opisie przedmiotu Umowy, który zawarty jest w Załączniku nr 1 do niniejszej Umowy
2. Zamawiający wymaga, aby usługa świadczenia przedmiotu Umowy odbywała się na terenie jednego kompleksu hotelowego.
3. Wykonawca oświadcza, że miejscem świadczenia usług: hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych jest:
.....
.....
..... (dokładny adres kompleksu hotelowego)
4. Wykonawca oświadcza, że obiekt wpisany jest do ewidencji obiektów hotelarskich i spełnia wymagania przewidziane dla rodzaju i kategorii, do których został zarezerwowany zgodnie z przepisami Ustawy o usługach turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 187 ze zm.) i Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (tekst jednolity: Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169, ze zm.)
5. Wykonawca oświadcza, że świadczy usługi żywienia zgodnie z Ustawą z dn.25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).

WARTOŚĆ PRZEDMIOTU UMOWY

§ 3

1. Wynagrodzenie Wykonawcy strony ustalają na kwotę brutto **PLN** (słownie:). Wynagrodzenie Wykonawcy brutto obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją Umowy, z uwzględnieniem podatku od towarów i usług VAT, innych opłat i podatków oraz ewentualnych upustów i rabatów.
2. Zamawiający opłaci należność za wykonanie przedmiotu Umowy na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT, wskazując jako płatnika:
Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu
11-go Listopada 37/59, 26-600 Radom
NIP 796-22-34-609
3. Podstawą do rozliczenia i realizacji płatności za przedmiot Umowy stanowiąc będzie protokół z wykonania umowy, którego wzór określa Załącznik nr 2 do niniejszej Umowy.
4. Protokół ten zostanie sporządzony w 3 (trzech) jednobrzmiących egzemplarzach, z których 2 (dwa) egzemplarze otrzymuje Zamawiający i 1 (jeden) egzemplarz otrzymuje Wykonawca. Do podpisania protokołu upoważnione są następujące osoby:
 - o ze strony Zamawiającego – Organizatorzy z ramienia KWP (2 osoby)
.....
 - ze strony Wykonawcy (2 osoby).....

5. Płatność będzie zrealizowana przelewem bankowym na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze VAT w terminie 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego.
6. Zamawiający nie przewiduje możliwości płacenia zaliczek. Kompleksowe uregulowanie należności nastąpi po wykonaniu usługi.
7. Za termin zapłaty przyjmuje się datę obciążenia przez bank rachunku Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązuje się do nieprzenoszenia wierzytelności z tytułu niniejszej Umowy na osobę trzecią bez pisemnej zgody Zamawiającego.
9. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego wykorzystania, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju jednoosobowym. Zamawiający dopuszcza też możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania dla dwóch osób, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.
10. Cena usługi hotelarskiej w zakresie noclegu zawiera cenę śniadania.
11. Wykonawca nie ma prawa obciążyć Zamawiającego za usługi dodatkowe, nieobjęte przedmiotem Umowy, takie jak np. korzystanie z płatnej telewizji, korzystanie z minibaru w pokojach, korzystanie z telefonu lub pralni. Uregulowanie zobowiązań z tego tytułu będzie obciążało poszczególnych uczestników szkolenia.

KARY UMOWNE I ODSTAPIENIA OD UMOWY

§ 4

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości:
 - 10% wartości brutto przedmiotu Umowy, gdy Zamawiający odstąpił od Umowy z powodu okoliczności leżących po stronie Wykonawcy,
 - 10% wartości brutto przedmiotu Umowy, w przypadku niewykonania lub nienależytego Umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie.
2. Przez nienależyte wykonanie przedmiotu Umowy, o którym mowa w ust.1 należy rozumieć niezrealizowanie wszystkich usług w zakresie restauracyjnym.
3. Jeżeli zastrzeżone w ust.1 kary umowne nie pokryją w całości poniesionej szkody, dopuszczalne jest dochodzenie odszkodowania przewyższającego wartość zastrzeżonych kar umownych, na zasadach ogólnych prawa cywilnego.
4. Strony zgodnie ustalają, iż należności wynikające z kar umownych, Zamawiający może potrącić przy opłaceniu faktury za realizację przedmiotu Umowy.
5. Żadna ze Stron nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań w ramach Umowy, jeżeli takie niewykonanie lub nienależyte wykonanie jest wynikiem „Siły Wyższej”.
6. W rozumieniu niniejszej Umowy „Siła Wyższa” oznacza okoliczności pozostające poza kontrolą Stron i uniemożliwiające lub znacznie utrudniające wykonanie przez tę Stronę jej zobowiązań, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy ani im zapobiec przy dołożeniu należytej staranności.
7. Za „Siłę Wyższą” nie uznaje się niedotrzymanie zobowiązań przez kontrahenta – dostawcę Wykonawcy lub też podwykonawcę.
8. W przypadku zaistnienia okoliczności „Siły Wyższej”, Strona, która powołuje się na te okoliczności, niezwłocznie zawiadomi drugą Stronę na piśmie o jej zaistnieniu i przyczynach.
9. W razie zaistnienia „Siły Wyższej” wpływającej na termin realizacji umowy, Strony zobowiązują się w terminie 14 (czternastu) dni kalendarzowych od dnia zawiadomienia, o którym mowa w ust.8 ustalić nowy termin wykonania umowy lub ewentualnie podjąć decyzję o odstąpieniu od Umowy.

10. Wykonawca, w przypadku korzystania przy realizacji przedmiotu Umowy z pomocy podwykonawców, odpowiada za ich działania jak za własne.

INNE POSTANOWIENIA

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do

- wyznaczenia koordynatora bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty, koordynację organizacji szkolenia oraz sprawowanie nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia, zgodnie z zapisami niniejszej Umowy.
- zapewnienia w dniu przyjazdu w godz. 15.00-19.00 przynajmniej 2 (dwóch) hostess do obsługi recepcji szkolenia i rozdawania materiałów informacyjno-szkoleniowych. Hostessy powinny mieć doświadczenie w obsłudze spotkań o podobnej wielkości.
- zapewnienie stolika dla 2 osób przed salą konferencyjną w każdy dzień szkolenia w godz. 9.00 – 10.00,

2. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w poufności informacji i materiałów, z którymi może zapoznać się w trakcie realizacji niniejszej Umowy.

3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie szkolenia. A w przypadku awarii zapewni pomoc techniczną w obiekcie i zobowiązuje się do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia zapewni urządzenia zastępcze.

4. Przy prowadzeniu korespondencji w sprawach związanych z wykonywaniem Umowy Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania faksu i poczty e-mail.

- Ustala się następujące numery faksów oraz adresy poczty elektronicznej dla potrzeb korespondencji.
- ze strony Zamawiającego
- ze strony Wykonawcy

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 6

1. W sprawach nieunormowanych niniejszą Umową zastosowanie będą miały w szczególności przepisy ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.

2. Spory mogące wyniknąć ze stosunku objętego niniejszą Umową rozstrzygać będzie sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

3. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy mogą być dokonywane za zgodą obu stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

4. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek rozbieżności pomiędzy postanowieniami zawartymi w załącznikach a warunkami ustalonymi w Umowie, wiążące są postanowienia Umowy.

5. Umowę sporządzono w 4 (czterech) jednobrzmiących egzemplarzach, z których 3 (trzy) egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a 1 (jeden) egzemplarz Wykonawca. Wszystkie egzemplarze mają tę samą moc prawną.

ZAŁĄCZNIKI:

- Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu Umowy
- Załącznik nr 2 - Protokół z wykonania Umowy

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Projekt nr 41/NMF PL15/14

„Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza”

Załącznik Nr 2
do Umowy Nr

PROTOKÓŁ Z WYKONANIA UMOWY

Wykonawca:

.....

Organizator Szkolenia:

Komenda Wojewódzka Policji zs. w Radomiu
Ul. 11 Listopada 37/59, 26-600 Radom

Sporządzony dnia na podstawie umowy nr z dnia r. w sprawie realizacji usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla uczestników szkolenia realizowanego w ramach projektu „Bezpieczeństwo gospodarcze strefy Schengen – walka z korupcją, doskonalenie wiedzy i działań Policji Mazowsza” finansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014.

Strony potwierdzają, że Usługi zostały zrealizowane zgodnie z postanowieniami ww. umowy.

Opis / Uwagi:

.....

Potwierdzenie zrealizowanych usług w zakresie hotelarskim
(należy podać liczbę osób, które podlegały usłudze)* osób
Potwierdzenie usług konferencyjnych*
Potwierdzenie usług restauracyjnych:*

Przedstawiciele Wykonawcy:

3) -

4) -

Przedstawiciele Zamawiającego:

3) -

4) -

* należy wykreślić usługi, które nie zostały zrealizowane

Protokół podpisano w 3 (trzech) jednobrzmiących egzemplarzach. z których 2 (dwa) egzemplarze otrzymuje Zamawiający i 1 (jeden) egzemplarz otrzymuje Wykonawca.

