



KOMENDA WOJEWÓDZKA  
W ŁODZI

Ks-sdz-2380/7/23/MBI/JK

011 02

Łódź, dnia 10 listopada 2023 roku

## ***Zaproszenie do złożenia oferty z opisem przedmiotu zamówienia (OPZ)***

Komenda Wojewódzka Policji w Łodzi, ul. Lutomiarska 108/112 zaprasza do złożenia oferty na kompleksową usługę hotelową dla funkcjonariuszy oraz pracowników cywilnych Policji województwa łódzkiego w ramach „Szkolenia Obronnego dla kierowników, jednostek Policji przewidzianych do militaryzacji, policjantów i pracowników jednostek miejskich i powiatowych województwa łódzkiego oraz wybranych kierowników komórek organizacyjnych KWP w Łodzi realizujących zadania obronne” w terminach 30 listopada – 1 grudnia 2023 r. (maksymalnie 50 osób, 1 nocleg) oraz 7 - 8 grudnia 2023 r. (maksymalnie 60 osób, 1 nocleg).

Postępowanie prowadzone będzie z wyłączeniem stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych (art. 2 ust. 1 pkt. 1).

### **I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

KOMENDA WOJEWÓDZKA POLICJI W ŁODZI

ul. Lutomiarska 108/112

91-048 Łódź

NIP: 726-000-44-58

REGON: 470754976

Dane do kontaktu:

Komenda Wojewódzka Policji w Łodzi

Wydział Kadr i Szkolenia

ul. Lutomiarska 108/112

91-048 Łódź

kom. Jarosław Kasel oraz asp. Agnieszka Król

Tel. 47 841 20 68

Fax. 47 841 1702

E-mail: [jaroslaw.kasel@ld.policja.gov.pl](mailto:jaroslaw.kasel@ld.policja.gov.pl) oraz [agnieszka.krol@ld.policja.gov.pl](mailto:agnieszka.krol@ld.policja.gov.pl)

[kadry@ld.policja.gov.pl](mailto:kadry@ld.policja.gov.pl)

## II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem umowy jest kompleksowa usługa hotelowa dla funkcjonariuszy oraz pracowników cywilnych Policji województwa łódzkiego w ramach „Szkolenia Obronnego dla kierowników, jednostek Policji przewidzianych do militaryzacji, policjantów i pracowników jednostek miejskich i powiatowych województwa łódzkiego oraz wybranych kierowników komórek organizacyjnych KWP w Łodzi realizujących zadania obronne” w terminach 30 listopada – 1 grudnia 2023 r. (maksymalnie 50 osób, 1 nocleg) oraz 7 - 8 grudnia 2023 r. (maksymalnie 60 osób, 1 nocleg).

W skład pakietu wchodzi usługa gastronomiczna, usługa hotelowa i wynajem sali szkoleniowej.

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 zamówienia jest usługa kompleksowa hotelowo, konferencyjno, gastronomiczna dla maksymalnie 110 osób w dwóch przywołanych wyżej terminach, w ramach „Szkolenia Obronnego dla kierowników, jednostek Policji przewidzianych do militaryzacji, policjantów i pracowników jednostek miejskich i powiatowych województwa łódzkiego oraz wybranych kierowników komórek organizacyjnych KWP w Łodzi realizujących zadania obronne”.
2. Organizatorem szkolenia jest Komenda Wojewódzka Policji w Łodzi i wszelkie ustalenia związane z realizacją zamówienia winny być konsultowane z przedstawicielami KWP w Łodzi.
3. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym **na terenie woj. łódzkiego z wyłączeniem granic administracyjnych miasta Łodzi, maksymalnie do 90 km od miejscowości Łask (woj. łódzkie)**.  
Odległość od hotelu będzie mierzona zgodnie z najkrótszą trasą dojazdu wskazaną w Google Maps (<https://www.google.pl/maps>). W celu prawidłowego wyliczenia odległości Wykonawca jest zobowiązany do podania dokładnego adresu i nazwy hotelu.
4. Zamawiający wymaga, aby obiekt położony był w ustronnym miejscu, w tym w szczególności nie był usytuowany bezpośrednio przy drogach szybkiego ruchu oraz drogach krajowych z uwagi na charakter przedsięwzięcia.
5. Zamawiający wymaga, aby obiekt wpisany był do ewidencji obiektów hotelarskich i spełniał wymagania przewidziane dla rodzaju i kategorii, do których został zaszeregowany zgodnie z przepisami Ustawy o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2211 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 2017, poz. 2166, ze zm.).
6. Zamawiający wymaga aby przedmiot Umowy był w standardzie **min. 3-gwiazdkowym** zgodnie z zasadami przywołanego w ust. 1 rozporządzenia.
7. Świadczenie usługi żywienia będzie odbywało się zgodnie z Ustawą z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132).
8. Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:



- 1) usługi gastronomicznej,
  - 2) usługi hotelowej,
  - 3) usług związanych z udostępnieniem sali szkoleniowej.
9. Wybór wykonawcy nastąpi na podstawie kryteriów uwzględnionych w ogłoszeniu.
10. Każda edycja „Szkolenia obronnego (...)” będzie trwała **2 dni** (1 nocleg) zgodnie z Harmonogramem Szkolenia Obronnego (...) (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany Harmonogramu):
- 1) I dzień – przyjazd uczestników kwaterowanie gości w godzinach 8:00 – 9:00, panele tematyczne, obiad, przerwy kawowe (całodniowa), uroczysta kolacja,
  - 2) II dzień - śniadanie, wizytacja obiektu zewnętrznego, obiad, wyjazd uczestników do godziny 15:00.
11. Na 7 dni przed terminem określonym w § 1 ust. 1, Zamawiający zobowiązany jest przedstawić Wykonawcy liczbę uczestników spotkania, którzy będą podlegać usłudze hotelowej w zakresie noclegu. Wskazana liczba nie będzie mniejsza niż 80% w stosunku do liczby szacowanej.

### **Wymagania**

1. Internet bezprzewodowy w pokojach hotelowych i sali konferencyjnej.
2. Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników.
3. Szatnie dla uczestników spotkania, w przypadku, gdy sala szkoleniowa nie znajdują się w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa.
4. Możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania materiałów szkoleniowych.
5. Prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej.
6. Bezpłatny parking dla uczestników szkolenia obronnego organizowanego przez KWP w Łodzi.

### **Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:**

#### **Sala konferencyjna**

1. Sala konferencyjna dla 60 osób z miejscami siedzącymi dla uczestników spotkania. Ustawienie sali (krzesła, stoły itp.) zostanie przekazane przez Zamawiającego w trybie kontaktów roboczych z Wykonawcą.
2. Zapewnienie w dniach 30 listopada 2023 r. oraz 7 grudnia 2023 r. od godziny 8:00 do godziny 19:30 wyłącznego dostępu do sali konferencyjnej dla Zamawiającego.
3. Wyposażenie sali konferencyjnej:
  - klimatyzacja/ogrzewanie w zależności od potrzeb,
  - sprzęt: rzutnik multimedialny, ekran, dostęp do Internetu,
  - zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o spotkaniu.

#### **Obsługa techniczna**

1. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie spotkania. 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 konferencyjnym i zobowiąże się do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku braku możliwości ich usunięcia zapewni urządzenia zastępcze.

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

### Usługa hotelowa

1. Wykonawca zapewni nocleg dla łącznie 110 uczestników w obu edycjach Szkolenia Obronnego wg podziału **dla każdej z edycji**:
  - 2 - 4 pokoje 1 – osobowe,
  - pozostałe pokoje 2 – osobowe.

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, lub dwóch osób w pokoju trzy/cztero/pięcioosobowym przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.

2. Wykonawca w dniu rozpoczęcia Spotkania, **zapewnieni zakwaterowanie dla osób biorących udział w szkoleniu obronnym (...) w godzinach 8:00 – 9:00 w dniach 30 listopada 2023 r. i 7 grudnia 2023 r. oraz wykwaterowanie do godziny 15:00 w dniach 1 grudnia 2023 r. i 8 grudnia 2023 r., Zapewnienie przez Wykonawcę pomieszczenia do przechowania bagażu lub innego wariantu poza wyżej przywołanym nie będą uznane.**

### Wyżywienie

1. Restauracja dostosowana powierzchnią do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników.
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi spotkania wyżywienia wg. następującego harmonogramu:

#### **I dzień**

- serwis kawowy (całodniowy) dla 50 osób w pierwszej edycji, dla 60 osób w drugiej edycji,
- obiad dla 50 osób w pierwszej edycji, dla 60 osób w drugiej edycji,
- kolacja uroczysta dla 50 osób w pierwszej edycji, dla 60 osób w drugiej edycji,

#### **II dzień**

- śniadanie dla 50 osób w pierwszej edycji, dla 60 osób w drugiej edycji,
- obiad dla 50 osób w pierwszej edycji, dla 60 osób w drugiej edycji.

1. **Śniadanie** – w formie szwedzkiego stołu (uzupełniane na bieżąco), zgodnie ze standardową ofertą Wykonawcy.

2. **Obiad** – w formie szwedzkiego stołu (uzupełniany na bieżąco), powinien obejmować co najmniej dwa dania gorące – świadczone zgodnie ze standardową ofertą Wykonawcy.
3. **Kolacja** – serwowana lub w formie szwedzkiego stołu (uzupełniany na bieżąco), świadczona zgodnie ze standardową ofertą Wykonawcy, w sali na wyłączność dla uczestników spotkania, która powinna obejmować co najmniej:
  - jedno dania gorące,
  - kawa,
  - mleko lub śmietanka do kawy,
  - herbata w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
  - soki 100% (co najmniej 2 rodzaje),
  - woda mineralna niegazowana i gazowana – bez ograniczeń.
4. **Serwis kawowy (całodzienny)** w trakcie trwania spotkania (uzupełniany na bieżąco). Serwis kawowy winien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej i obejmować co najmniej:
  - kawa,
  - herbata w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje w tym czarna, zielona, owocowa), cytryna, cukier, słodzik,
  - mleko lub śmietanka do kawy,
  - sok 100% (co najmniej 2 rodzaje),
  - woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń,
  - ciastka (co najmniej trzy rodzaje),
  - wrzątek.
5. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na 7 dni przed terminem rozpoczęciem spotkania do przedstawienia dwóch propozycji menu śniadania, obiadu oraz kolacji.
6. Wykonawca jest zobowiązany do:
  - terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem spotkania,
  - świadczenia usługi żywienia zgodnie z Ustawą z dn. 25.08.2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448).
7. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 5 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.

*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 zapewnienia dekorację stołów.

8. Przed zawarciem umowy, Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie, w którym zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania) odbędzie się spotkanie. Wizję lokalną przeprowadzą przedstawiciele organizatora celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.

### **III. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ ZŁOŻYĆ WYKONAWCY Z OFERTĄ**

1. *Formularz ofertowy* o treści zgodnej z załącznikiem nr 1 do niniejszego zaproszenia do złożenia oferty – 1 karta
2. Klauzula informacyjna RODO na potrzeby zamówienia publicznego – 2 karty.
3. Oświadczenie Wykonawcy – 1 karta.

### **IV. KRYTERIA ORAZ SPOSÓB OCENY OFERT**

Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie poniższych kryteriów:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga	Sposób oceny
1.	K1 – Cena oferty brutto	100%	Minimalizacja

Sposób obliczenia punktów w odniesieniu do kryterium „K1 – Cena oferty brutto”:

**$K1 = (\text{cena ofertowa minimalna} / \text{cena ofertowa badana}) \times \text{waga kryterium (100)}$** ,

**Rozpatrywane będą wyłącznie oferty złożone na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do przedmiotowego Zaproszenia.**

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która będzie miała najmniejszą cenę przy spełnieniu wszystkich warunków udziału w postępowaniu.

### **V. ROZLICZENIE USŁUGI**

Należność za realizację kursu, uiszczona będzie Wykonawcy w ciągu 30 dni po otrzymaniu przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury VAT, dostarczonej przez Wykonawcę.

### **VI. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (t. j.: Dz. U. z 2018 r., poz. 1000 ze zm.) przy gromadzeniu oraz przetwarzaniu danych osobowych uczestników szkolenia.

### **VII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi oświadczeniami i dokumentami, należy złożyć do dnia **20.11.2023 roku do godz. 09:00**, na Platformie zakupowej OPEN NEXUS za pomocą formularza tam udostępnionego.
2. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **20.11.2023 roku o godz. 09:10** za pośrednictwem Platformy.

## VIII. ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO:

1. Unieważnienia postępowania w całości w każdym czasie bez podania przyczyn,
2. Zakończenia postępowania bez dokonania wyboru oferty najkorzystniejszej;
3. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia Umowy, Zamawiający może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych ważnych ofert;
4. Żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od Wykonawców;
5. Nieudzielenia zamówienia Wykonawcy, którego oferta nie spełnia wymagań określonych w postępowaniu;
6. Wezwania Wykonawcy do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia w terminie przez siebie wskazanym dokumentów Postępowania,
7. Wyboru oferty najkorzystniejszej i niezwłocznego przekazania informacji o jej wyborze na ich adresy e-mail.
8. Powiadomienie o wyborze oferty nie stanowi przyjęcia oferty w rozumieniu Kodeksu cywilnego i nie oznacza zobowiązania do zawarcia umowy pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą.

NACZELNIK  
Wydziału Kadr i Szkolenia  
Komendy Wojewódzkiej Policji w Łodzi  
*ml-insp. Krzysztof Szlander*

### Załączniki:

1. Formularz ofertowy – 2 strony.
2. Klauzula informacyjna RODO na potrzeby zamówień publicznych – 2 strony.
3. Oświadczenie Wykonawcy – 1 strona.
4. Projekt umowy – 7 stron.

### W przypadku pytań:

- merytorycznych, proszę o kontakt poprzez przycisk "**Wyślij wiadomość do zamawiającego**" lub pod nr tel. 478412068 lub 478411350,  
e-mail: [jaroslaw.kasel@ld.policja.gov.pl](mailto:jaroslaw.kasel@ld.policja.gov.pl) oraz [agnieszka.krol@ld.policja.gov.pl](mailto:agnieszka.krol@ld.policja.gov.pl) ,  
[kadry@ld.policja.gov.pl](mailto:kadry@ld.policja.gov.pl)

- związanych z obsługą platformy, proszę o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformy zakupowej Open Nexus czynnym od poniedziałku do piątku w dni robocze, w godzinach od **8:00 do 17:00**.

- tel. 22 101 02 02
- e-mail: [cwk@platformazakupowa.pl](mailto:cwk@platformazakupowa.pl)

**Zaznaczamy, że oficjalnym potwierdzeniem chęci realizacji zamówienia przez Zamawiającego jest wysłanie zamówienia lub podpisanie umowy.**

*Wiadomości z platformy zakupowej mają charakter informacyjny.*