



Załącznik Nr 1
do Umowy Nr

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 90 osób -uczestników seminarium organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji z siedzibą w Radomiu w terminie 23-25 czerwca 2021 r. (tj. 3 dni / 2 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 90 osób - uczestników seminarium** organizowanego w ramach projektu „Skuteczni w działaniu – współpraca służb w sytuacjach zagrożenia infrastruktury krytycznej” współfinansowanego z Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego, realizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji z siedzibą w Radomiu.
2. Zamawiający wymaga, aby przedmiot Umowy został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 3.
3. Miejsce działania: **obiekt hotelowy zlokalizowany na terenie województwa mazowieckiego, w odległości nie większej niż 100 km od siedziby KMP w Płocku, aleja Jana Kilińskiego 8, 09-402 Płock.**
4. 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 seminarium. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele Organizatora wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
5. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:
 - 1) usług hotelarskich,
 - 2) usług konferencyjnych,
 - 3) usług restauracyjnych.
6. Seminarium odbędzie się w terminie 23-25 czerwca 2021 r. – 3 dni (2 noclegi)
Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):
 - pierwszy dzień – 23czerwca 2021 r. – zajęcia w godz. 11.00 –16:30 (w tym przerwa obiadowa), z uwzględnieniem podziału na grupy i sale zgodnie z załączonym harmonogramem;
 - drugi dzień – 24czerwca 2021 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 17:00 (w tym przerwa obiadowa), z uwzględnieniem podziału na grupy i sale zgodnie z załączonym harmonogramem;
 - trzeci dzień – 25czerwca2021r. – zajęcia w godz. 9.00 – 12:00 (w tym przerwa obiadowa), z uwzględnieniem podziału na grupy i sale zgodnie z załączonym harmonogramem.



Wymagania

- Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem Umowy dla 90 uczestników seminarium według następującego podziału:
 - co najmniej 10 pokoi 1-osobowych o min. powierzchni 12m²**. 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;
 - zakwaterowanie pozostałych uczestników w pokojach 2-osobowych o min. powierzchni 14m²**. 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.
- W każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic), min. dwoma ręcznikami na 1 osobę, mydłem.
- Na terenie obiektu hotelowego udostępnione nieodpłatnie żelazko i deska do prasowania do dyspozycji uczestników spotkania.
- We wszystkich udostępnionych uczestnikom spotkania pokojach hotelowych oraz na sali konferencyjnej bezpłatne całodobowe wi-fi.
- Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie/klimatyzacja.
- Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania uczestników seminarium od godz. 10.00 w pierwszym dniu 23 czerwca 2021r., do godz. 10.00 w trzecim dniu 25 czerwca 2021r. (cała grupa 90-osobowa)**.
- Z uwagi na obowiązujący na terenie RP stan epidemii, mając na względzie ewentualność wprowadzenia obostrzeń w zakresie gromadzenia osób Zamawiający zastrzega sobie możliwość zagwarantowania w uzgodnieniu z Wykonawcą zmiany terminu usługi.**

Sala konferencyjna

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sale konferencyjne w ilości zgodnej z harmonogramem (w załączeniu) dostosowanej do wskazanej w harmonogramie ilości osób w poszczególnych grupach szkoleniowych.

Wymagania względem sal:

- sale dostosowane do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m² przypadającej na uczestnika (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi przy stołach dla uczestników seminarium (ustawienie szkolne), stół prezydialny **dla 5 osób**,
- dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
- kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi seminarium: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali konferencyjnej,
- zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala konferencyjna),
- szatnie dla uczestników seminarium w przypadku, gdy sale konferencyjne nie znajdują się w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa,



- możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu materiałów konferencyjnych,
- prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej,
- bezpłatny parking dla co najmniej 40 (czterdziestu) samochodów i 1 autokaru,
- zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o szkoleniu, miejsca na rozłożenie banerów reklamowych, stojaków i materiałów promocyjnych,
- umożliwienie bezpłatnego dostępu do ksero/drukarki dla organizatorów z czarnym tonerem oraz papier w ilości 200 kartek,
- możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,
- stół recepcyjny dla 4 osób oraz krzesła przed salą umożliwiające prowadzenie rejestracji uczestników i rozmieszczenie materiałów dla uczestników,
- dostosowanie pomieszczeń (zwłaszcza sali konferencyjnej) do wymogów związanych z ograniczeniem ryzyka zarażenia COVID-19, przede wszystkim udostępnienie płynu do dezynfekcji rąk na sali konferencyjnej, sali do spożywania posiłków, w toaletach, a także codzienna dezynfekcja powierzchni stołów w sali konferencyjnej po zakończonych panelach.

Obsługa techniczna

1. 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.
2. Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników seminarium. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu.

Wyżywienie

1. Restauracja dostosowana powierzchnią do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników seminarium.
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi seminarium żywienia wg następującego harmonogramu:
 - pierwszy dzień – 23 czerwca 2021r. – obiad i kolacja dla 90 osób,
 - drugi dzień – 24 czerwca 2021r. – całonienne wyżywienie (śniadanie, obiad serwowano-bufetowy, kolacja) dla 90 osób,
 - trzeci dzień – 25 czerwca 2021r. – (śniadanie, obiad serwowano-bufetowy) dla 90 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 i dwa rodzaje chleba),
 - wędlina (co najmniej 4 rodzaje),
 - ser (co najmniej 2 rodzaje: żółty, twaróg),
 - jogurt (co najmniej 2 rodzaje) i musli,
 - mleko,



- płatki (co najmniej 2 rodzaje),
 - dżem owocowy (co najmniej 2 rodzaje),
 - owoce i warzywa,
 - masło,
 - rogalce / drożdżówki (co najmniej szt. na osobę),
 - herbata w saszetkach, cytryna, cukier,
 - kawa z ekspresu przelewowego, kawa sypana i mielona,
 - mleko lub śmietanka do kawy,
 - sok (co najmniej 2 rodzaje),
 - woda mineralna niegazowana – bez ograniczeń,
 - wrzątek.
4. **Obiad serwowano-bufetowy** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:
- dwa dania gorące: zupa + drugie danie (dwa rodzaje każdego),
 - sałatki (min. 3 rodzaje),
 - deser w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 3 rodzaje ciasta),
 - kawę z ekspresu przelewowego,
 - mleko lub śmietankę do kawy,
 - herbatę w saszetkach, cytryna, cukier,
 - soki (co najmniej 2 rodzaje),
 - wodę mineralną niegazowaną.
5. **Kolacja (serwowano-bufetowa)** – pierwszy dzień - z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia oprawy muzycznej w wersji elektronicznej (DJ).
Menu powinno obejmować co najmniej:
- a) część serwowaną do stołów składającą się z:
- zupy - 2 rodzaje (minimum 250ml na osobę),
 - dania drugiego: mięsne/wegetariańskie (minimum 150gram na osobę), z dodatkiem skrobiowym(minimum 10gram na osobę) oraz surówką (minimum 10gram na osobę),
 - dodatkowe (dwa) dania gorące.
- b) część bufetową trwającą nie mniej niż 4 godziny (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:
- dania gorącego (minimum 4 rodzaje),
 - przekąsek,
 - potraw mięsnych i bezmięsnych,
 - serów (min. 2 rodzaje),
 - sałatek (min. 3 rodzaje),
 - deseru w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 3 rodzaje),
 - kawy z ekspresu przelewowego, kawy sypanej i mielonej,
 - mleka lub śmietanki do kawy,
 - herbaty w saszetkach, cytryna, cukier,
 - soków (co najmniej 2 rodzaje),
 - wody mineralnej niegazowanej,



- wrzątku.

UWAGA: Posiłki tj.: **śniadanie, obiad serwowano-bufetowy, kolacja (serwowano-bufetowa)** 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.

6. **Kolacja** – drugi dzień - w formie szwedzkiego stołu trwająca nie mniej niż 4 godziny, z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie, winna obejmować co najmniej:

- cztery dania ciepłe (w tym maksymalnie jedna zupa),
- wędlinę (co najmniej 3 rodzaje),
- sery (min. 2 rodzaje),
- sałatki (min. 2 rodzaje),
- pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne,
- warzywa,
- masło,
- herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
- kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- sok (co najmniej 2 rodzaje),
- wodę mineralną niegazowaną,
- wrzątek.

7. **Serwis kawowy** w trakcie trwania seminarium (uzupełniany na bieżąco) w dniach: pierwszy dzień 23 czerwca 2021 r.- serwis kawowy planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego, drugi dzień 24 czerwca 2021 r. - serwis kawowy planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego, trzeci dzień 25 czerwca 2021 r. - serwis kawowy planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego. Serwis kawowy winien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej i obejmować co najmniej:

- kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
- herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa), cytrynę, cukier, słodzik,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- sok (co najmniej 2 rodzaje),
- wodę mineralną niegazowaną – bez ograniczeń.

8. W zakresie żywienia Wykonawca zobowiązany jest na minimum 4 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia seminarium przedstawić do wyboru dwie propozycje menu obiadu oraz kolacji na każdy dzień.

9. Wykonawca jest zobowiązany do:

- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem seminarium;
- świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2020 r., poz. 2021).



10. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia seminarium.
11. Na 5 dni przed terminem rozpoczęcia seminarium Zamawiający zobowiązany jest przedstawić Wykonawcy harmonogram na każdy dzień wraz z podaniem pór posiłków i przerw kawowych (przyjmując tolerancję maksymalnie 30 min.).

