



V. MODUŁ: DZIAŁANIE REAKTYWNE SŁUŻB MUNDUROWYCH I CYWILNYCH W SYTUACJI KRYZYSOWEJ  
NA ZAGROŻONYM OBIEKCIE INFRASTRUKTURY KRYTYCZNEJ

**NOWY** - Załącznik nr 3

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ A. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA**

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

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych** dla uczestników V. modułu pn. „Działanie reaktywne służb mundurowych i cywilnych w sytuacji kryzysowej na zagrożonym obiekcie infrastruktury krytycznej” 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, zwaną dalej Zamawiającym.
2. Termin świadczenia usług: 25-28 października 2022 roku, zgodnie ze *Specyfikacją ilościową usług* w punkcie 3.
3. Specyfikacja ilościowa usług:

termin:	liczba uczestników w hotelu:		sale szkoleniowe w hotelu:	liczba osób objętych cateringiem w Płocku ul. Długa 12:	
25.X.2022	obiad:	79	1 sala (76 miejsc) + 1 sala (60 miejsc) + 1 sala (8 miejsc) wraz z serwisem kawowo-ciastkowym	-	
	kolacja:	126			
nocleg 25/26.X.2022	<b>126</b>		-	-	
26.X.2022	śniadanie:	126	1 sala (76 miejsc) + 1 sala (8 miejsc) wraz z serwisem kawowo-ciastkowym	obiad:	81
	obiad:	81			
	kolacja:	164			
nocleg 26/27.X.2022	<b>158</b>		-	-	
27.X.2022	śniadanie:	158	-	obiad:	226
	kolacja:	4	-	barek kawowo-ciastkowy w strefie VIP:	50
nocleg 27/28.X.2022	<b>4</b>		-	-	
28.X.2022	śniadanie:	4	-		



## **CZĘŚĆ B. ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Na przedmiot zamówienia składają się następujące usługi:

### **1. ZAKWATEROWANIE UCZESTNIKÓW**

- 1) Wykonawca zapewni zakwaterowanie uczestników w liczbie i terminach zgodnych ze *Specyfikacją ilościową usług* w punkcie A.3., z uwzględnieniem następujących warunków:
  - a) zakwaterowanie osób (w dniach 25 i 26 października 2022 r.) – nie później niż od godz. 14:00,
  - b) wykwaterowanie osób:
    - w dniu 27 października 2022 r. dla grupy szkoleniowej 60-osobowej – nie wcześniej niż do godz. 16:00,
    - w dniu 27 października 2022 r. dla pozostałych osób – nie wcześniej niż do godz. 14:00,
    - w dniu 28 października 2022 r. – nie wcześniej niż do godz. 11:00,
  - c) raz zakwaterowana osoba nie będzie bez zgody Zamawiającego przenoszona do innego pokoju/objektu do końca okresu objętego usługą.
- 2) Zamawiający dopuszcza, aby zakwaterowanie uczestników odbyło się w maksymalnie trzech obiektach hotelowych, przy czym:
  - a) każdy obiekt musi być położony w odległości nie większej niż 75 km od ul. Długiej 12 w Płocku (odległość weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie najkrótszej trasy w <http://www.google.pl/maps>, opcja „wyznacz trasę samochodową”). W przypadku przekroczenia przez którykolwiek ze wskazanych obiektów hotelowych odległości 75 km, oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z warunkami zamówienia;
  - b) w celu zapewnienia zgodności miejsca zakwaterowania z miejscem szkolenia, każdy obiekt, w którym będzie udostępniona sala szkoleniowa, umożliwi zakwaterowanie minimum tylu uczestników, ile osobowa jest sala, przy czym zakwaterowanie uczestników szkolenia:
    - organizowanego w sali 76-osobowej będzie następujące: w terminie 25/26 października 2022 r. – 52 osoby do kwaterunku, w terminie 26/27 października 2022 r. – 76 osób do kwaterunku; w terminie 27/28 października 2022 r. – 4 osoby do kwaterunku;
    - organizowanego w sali 60-osobowej będzie następujące: w terminie 25/27 października 2022 r. – 60 osób do kwaterunku;
    - organizowanego w sali 8-osobowej będzie następujące: w terminie 25/27 października 2022 r. – 8 osób do kwaterunku.
- 3) Wymogi dotyczące obiektów hotelowych:
  - a) prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej,
  - b) bezpłatny parking dla co najmniej 20 (dwudziestu) samochodów i 1 autokaru przy każdym z obiektów.
- 4) Wymogi dotyczące liczby pokoi:
  - a) co najmniej 12 pokoi 1-osobowych o min. powierzchni 12m<sup>2</sup>. 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. W przypadku świadczenia usług w więcej niż jednym obiekcie hotelowym, w każdym z obiektów muszą być udostępnione minimum trzy pokoje jednoosobowe;
  - b) zakwaterowanie pozostałych uczestników w pokojach 2-osobowych o min. powierzchni 14m<sup>2</sup>. Ewentualne łóżka podwójne (tzw. „mażeńskie”) będą traktowane jako łóżka do



pojedynczego wykorzystania. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.

- 5) Wymogi dotyczące standardu pokoi:
  - a) w każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic), min. dwoma ręcznikami na 1 osobę, mydłem;
  - b) żelazko i deska do prasowania udostępnione nieodpłatnie na terenie obiektu hotelowego;
  - c) bezpłatne całodobowe wi-fi we wszystkich udostępnionych uczestnikom pokojach hotelowych oraz salach szkoleniowych;
  - d) zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie/klimatyzacja.
- 6) Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin w obiektach hotelowych, w których zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania) będą świadczone usługi. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele Zamawiającego wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.

## 2. WYŻYWIENIE UCZESTNIKÓW

- 1) Wykonawca zapewni wyżywienie uczestników w liczbie i terminach zgodnych ze *Specyfikacją ilościową usług* w punkcie A.3.
- 2) **W przypadku posiłków spożywanych w obiektach hotelowych:**
  - a) wyżywienie będzie zorganizowane każdorazowo na terenie obiektu dla uczestników zakwaterowanych w danym obiekcie, z zapewnieniem miejsc siedzących przy stołach jednocześnie dla wszystkich osób;
  - b) posiłki powinny być spożywane w specjalnie wydzielonej sali lub restauracji przystosowanej do serwowania posiłków. Nie mogą to być te same sale, co sale szkoleniowe;
  - c) nie dopuszcza się serwisu na zastawie plastikowej lub jednorazowej.
  - d) serwis gastronomiczny musi się odbywać w sali z dostępem do światła dziennego, o odpowiednim oświetleniu sztucznym w godzinach wieczornych.
- 3) Wymogi dotyczące wyżywienia w obiektach hotelowych:
  - a) **Śniadanie** – w formie szwedzkiego stołu (uzupełniane na bieżąco, bez limitu gramatury), obejmujące co najmniej:
    - minimum 2 posiłki na ciepło,
    - pieczywo różnego rodzaju jasne oraz ciemne (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek i dwa rodzaje chleba),
    - rogale / drożdżówki (co najmniej 1 szt. na osobę),
    - wędlinę (co najmniej 3 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,
    - herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
    - kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,



- mleko lub śmietankę do kawy,
  - wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną,
  - wrzątek.
- b) **Obiad serwowano-bufetowy**, uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie, obejmujący co najmniej:
- dwa dania gorące: zupę + drugie danie z surówkami (dwa rodzaje każdego),
  - deser w postaci wyrobów cukierniczych (w tym 1 rodzaj ciasta),
  - kawę z ekspresu przelewowego,
  - mleko lub śmietankę do kawy,
  - herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
  - sok/kompot,
  - wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną.
- c) **Kolacja** – w formie szwedzkiego stołu, obejmująca co najmniej:
- dwa dania ciepłe (w tym jedną zupę),
  - wędlinę (co najmniej 3 rodzaje),
  - sery (min. 2 rodzaje),
  - sałatki (min. 2 rodzaje),
  - pieczywo różnego rodzaju jasne oraz ciemne,
  - warzywa i owoce,
  - masło,
  - herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
  - kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
  - mleko lub śmietankę do kawy,
  - wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną,
  - wrzątek.
- 4) W obiektach hotelowych z wykorzystywanymi salami szkoleniowymi Wykonawca zapewni **serwis kawowo-ciastkowy** w ilości:
- a) dla uczestników szkolenia na sali 76-osobowej: 52 uczestników w dniu 25.10.2022 r. oraz 76 uczestników w dniu 26.10.2022 r.,
  - b) dla uczestników szkolenia na sali 60-osobowej w dniu 25.10.2022 r. – 60 uczestników,
  - c) dla uczestników szkolenia na sali 8-osobowej w dniach 25 i 26.10.2022 r. – 8 uczestników, w godzinach podanych w punkcie B.3.1. SOPZ, na bieżąco uzupełniany.
- 5) Serwis kawowo-ciastkowy, o którym mowa w punkcie 4., powinien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie każdej sali szkoleniowej 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 gazowaną oraz niegazowaną – bez ograniczeń,
  - ciastka (minimum 2 rodzaje) oraz ciasto (minimum 1 rodzaj).
- 9) Wykonawca zapewni **wyżywienie uczestników ćwiczeń w Płocku przy ul. Długiej 12**, w liczbie i terminach zgodnych ze *Specyfikacją ilościową usług* w punkcie A.3., z uwzględnieniem następujących warunków:
- a) w dniach 26 i 27 października 2022 r. **napoje dla uczestników**, obejmujące co najmniej:
    - wodę mineralną w butelkach plastikowych 0,5 l w ilości 2 sztuki wody gazowanej oraz 2 sztuki wody niegazowanej na każdego uczestnika w każdym dniu ćwiczeń (liczba



- uczestników w danym dniu zgodna z liczbą osób korzystających z obiadu w danym dniu),
- **barek kawowy** obejmujący: kawę parzoną i rozpuszczalną, mleko lub śmietankę do kawy, herbatę w saszetkach czarną i owocową, cytrynę, cukier, wrzątek. Zawartość barku powinna być stale uzupełniana, przy czym liczba uczestników w danym dniu jest zgodna z liczbą osób korzystających z obiadu w danym dniu;
- b) w dniach 26 i 27 października 2022 r. **obiad serwowany lub bufetowy** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie; obiad powinien obejmować co najmniej:
- dwa dania gorące: zupa + drugie danie oraz deser w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 2 rodzaje ciasta). W trybie ustaleń roboczych z Wykonawcą, Zamawiający ustali szczegółowe menu, z uwzględnieniem dań mięsnych i wegetariańskich,
  - kawę parzoną i rozpuszczalną,
  - mleko lub śmietankę do kawy,
  - herbatę w saszetkach czarną i owocową, cytrynę, cukier,
  - soki (co najmniej 2 rodzaje),
  - wrzątek,
- c) w dniu 27 października 2022 r. **barek kawowo-ciastkowy** w strefie VIP, na bieżąco uzupełniany, obejmujący 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 gazowaną i niegazowaną,
  - minimum dwa rodzaje ciastek oraz dwa rodzaje ciast,
  - minimum dwa rodzaje owoców.
- d) W przypadku wyżywienia uczestników ćwiczeń w Płocku przy ul. Długiej 12, Zamawiający:
- dopuszcza stosowanie jednorazowych naczyń i sztućców,
  - zapewnia stoły i ławy/krzesła na spożywanie obiadów pod zadaszeniem (namioty) dla wszystkich uczestników ćwiczeń jednocześnie,
  - zapewnia dwa stoły na barek kawowo-ciastkowy w strefie VIP.
- 10) Na 5 dni przed terminem rozpoczęcia świadczenia usług Zamawiający zobowiązany jest ustalić z Wykonawcą harmonogram na każdy dzień wraz z podaniem godzin posiłków.
- 11) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na minimum 4 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia świadczenia usługi przedstawić do wyboru dwie propozycje menu obiadu oraz kolacji na każdy dzień.
- 12) Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia świadczenia usługi.
- 13) Wykonawca jest zobowiązany do:
- a) terminowego przygotowania i podania posiłków,
  - b) 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).



### 3. UDOSTĘPNIENIE SAL SZKOLENIOWYCH

- 1) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sale szkoleniowe dostosowane do ilości osób w poszczególnych grupach, tj.:
  - a) sala dla 76 osób – udostępniona w dniu 25 października 2022 roku w godzinach od 13:00 do 18:00, w dniu 26 października 2022 roku w godzinach od 8:00 do 18:00, o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m<sup>2</sup> przypadającej na uczestnika (bez przeszkód architektonicznych), z73 miejscami siedzącymi (ustawienie teatralne) oraz stołem prezydyjalnym dla 3 osób,
  - b) sala dla 60 osób – udostępniona w dniu 25 października 2022 roku w godzinach od 13:00 do 18:00, o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m<sup>2</sup> przypadającej na uczestnika (bez przeszkód architektonicznych), z57 miejscami siedzącymi (ustawienie teatralne) oraz stołem prezydyjalnym dla 3 osób,
  - c) sala dla 8 osób – udostępniona w dniu 25 października 2022 roku w godzinach od 13:00 do 16:00, w dniu 26 października 2022 roku w godzinach od 9:00 do 16:00, o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m<sup>2</sup> przypadającej na uczestnika (bez przeszkód architektonicznych), z6 miejscami siedzącymi (ustawienia szkolne przy stołach) oraz stołem prezydyjalnym dla 2 osób.
- 2) Wymogi dotyczące sal:
  - a) wyposażenie w rzutnik multimedialny, ekran/ekrany i nagłośnienie (minimum jeden mikrofon bezprzewodowy, głośniki zewnętrzne) zapewniające dobrą słyszalność i oglądalność w każdym punkcie sali,
  - b) dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
  - c) zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników szkoleń: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie każdej sali (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala),
  - d) możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu materiałów konferencyjnych,
  - e) zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o szkoleniu, miejsca na rozłożenie banerów reklamowych, stojaków i materiałów promocyjnych,
  - f) umożliwienie bezpłatnego dostępu dla przedstawicieli Zamawiającego do ksero/drukarki z czarnym tonerem oraz papier w ilości 200 kartek,
  - g) możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.

### CZĘŚĆ C. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

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