

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

I. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych i konferencyjnych dla 46 uczestników *Szkolenia obronnego 2024* dla Komendy Wojewódzkiej Policji zs. w Radomiu oraz jednostek podległych w terminie 04-06.12.2024 r.

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

II. WYMOGI ZAMAWIAJACEGO

1. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia został zrealizowany na terenie jednego kompleksu hotelowego umiejscowionego zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 5.
2. Miejsce szkolenia: **obiekt hotelowy zlokalizowany poza granicami administracyjnymi miasta Radomia oraz powiatu radomskiego, w odległości nie większej niż 100 km od siedziby Komendy Wojewódzkiej Policji z siedzibą w Radomiu, ul. 11 Listopada 37/59, 26-600 Radom.**
UWAGA: Weryfikacji odległości obrazującej wyliczenie najkrótszej trasy od budynku KWP zs. w Radomiu do miejsca świadczenia usługi Zamawiający dokona samodzielnie na podstawie wydruków ze strony internetowej <http://www.google.pl/maps> „wyznacz trasę samochodową”. W przypadku przekroczenia odległości 100 km, oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z warunkami zamówienia.
3. Termin szkolenia: **4 – 6 grudnia 2024 roku** (3 dni, 2 noclegi).
4. Na etapie analizy ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia rekonesansu obiektu oraz warunków dot. pobytu, zgodnie z ofertą (dot. oferty uznanej za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania).
5. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie na terenie jednego kompleksu hotelowego głównych elementów zamówienia, tj.:
 - usługi hotelowej,
 - usługi restauracyjnej,
 - usługi konferencyjnej.

III. PLAN SZKOLENIA

1. **04.12.2024 r.** - pierwszy dzień – przyjazd uczestników, zakwaterowanie do godz. 12.00, 13.00 obiad, zajęcia tematyczne, 18.00 kolacja uroczysta.
2. **05.12.2024 r.** – drugi dzień – 8.30 śniadanie, zajęcia tematyczne, 14.00 obiad, zajęcia tematyczne, 18.00 kolacja.
3. **06.12.2024 r.** – trzeci dzień – 8.30 śniadanie, zajęcia tematyczne, 12.30 obiad, wykwaterowanie i wyjazd uczestników.

IV. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DOT. ZAKWATEROWANIA

Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem zamówienia dla 46 osób (uczestników szkolenia) wg następujących kryteriów:

a) zakwaterowanie uczestników szkolenia w pokojach 1, 2 i 3 osobowych, według następującego podziału:

- co najmniej 4 pokoje 1-osobowe o min. powierzchni 10 m². 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 lub 3-osobowych o min. powierzchni 14 m². W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łózkami podwójnymi, tzw. „mażeńskimi” lub piętrowymi. 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,

b) każdy pokój wyposażony w łazienkę z pełnym węzłem sanitarnym z ciepłą i zimną wodą,

c) wszystkie pokoje sypialne w obiekcie udostępnione uczestnikom szkolenia wyposażone powinny być w telewizor z dostępem do kanałów satelitarnych,

d) zapewnienie właściwej temperatury w pokojach oraz pomieszczeniach, z których uczestnicy będą korzystać – w zależności od potrzeb ogrzewanie,

e) obiekt powinien prezentować standard odpowiadający standardowi 3 gwiazdek hotelowych,

f) na terenie obiektu udostępnione będzie żelazko i deska do prasowania do dyspozycji osób uczestniczących w szkoleniu,

g) we wszystkich udostępnionych uczestnikom szkolenia pokojach hotelowych oraz na sali konferencyjnej możliwość korzystania z bezpłatnego całonoclegowego wi-fi,

h) wykonawca zapewnia możliwość zakwaterowania uczestników szkolenia od godz. 10.00 w pierwszym dniu szkolenia, tj. 4 grudnia 2024 r., oraz do godz. 14.00 w trzecim dniu, tj. 6 grudnia 2024 r. (cała grupa 46 osobowa),

i) jeżeli w terminie, w którym planowane jest szkolenie władze publiczne wprowadzą ograniczenia, zakazy lub obostrzenia uniemożliwiające organizację szkolenia bez podjęcia stosownych działań, wykonawca dostosuje obiekt hotelowy tak, aby przedsięwzięcie mogło się odbyć bez naruszenia przepisów prawa. Jednocześnie tego typu działania nie będą miały wpływu na koszt przeprowadzenia szkolenia,

j) bezpłatny parking dla pojazdów uczestników szkolenia.

V. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DOT. WYŻYWIENIA

1. Miejsce podawania posiłków dostosowane do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników szkolenia z zapewnieniem miejsc siedzących wszystkim osobom jednocześnie, nie dopuszcza się podawania posiłków w sali konferencyjnej.

2. Serwis gastronomiczny odbywać się będzie w sali z dostępem do światła dziennego z jednoczesnym odpowiednim oświetleniem sztucznym.

3. Serwis kawowy winien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.

4. Nie dopuszcza się serwowania posiłków na zastawie plastikowej lub jednorazowej.

5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia wyżywienia wg poniższego harmonogramu:

- 04.12 2024 r. – obiad, kolacja uroczysta;

- 05.12.2024 r. – śniadanie, obiad, kolacja;

- 06.12.2024 r. – śniadanie, obiad,

- 04 – 06.12.2024 r. serwis kawowy w obrębie sali konferencyjnej.

6. Poszczególne posiłki winny być zapewnione w formie:

a) **śniadanie** – w postaci szwedzkiego stołu bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu. Śniadanie powinno zawierać co najmniej:

- minimum 3 posiłki na ciepło,
- pieczywo jasne oraz ciemne (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek i dwa rodzaje chleba),
- wędlna (co najmniej 4 rodzaje),
- ser (co najmniej 2 rodzaje, tj. żółty, twaróg),
- rogalce i drożdżówki (minimum sztuka na osobę),
- musli,
- mleko,
- płatki (co najmniej 2 rodzaje),
- dżem owocowy,
- warzywa świeże lub konserwowe,
- masło,
- herbata w saszetkach
- cytryna,
- cukier,
- kawa z ekspresu przelewowego, kawa sypana i mielona,
- mleko lub śmietanka do kawy,
- sok 100% (minimum 1 rodzaj),
- woda mineralna gazowana i niegazowana,
- wrzątek.

b) **obiad** – w postaci dwóch dań gorących (zupa, drugie danie, napoje), serwowany w formie bufetu uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:

- dwa dania gorące, tj. zupa i drugie danie (dwa rodzaje każdego),
- sałatki (minimum 2 rodzaje),
- kawę z ekspresu przelewowego,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- herbatę w saszetkach
- cytryna,
- cukier,
- soki 100% (minimum 2 rodzaje),
- wodę mineralną niegazowaną i gazowaną.

c) **kolacja uroczysta** – w postaci trzech dań gorących, szwedzkiego stołu z minimum sześcioma przystawkami bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu, napoje zimne bez limitu oraz płyta ciast i słodkich przekąsek bez limitu gramatury, uzupełniana na bieżąco. Powyższe menu powinno obejmować co najmniej:

➤ część serwowaną do stołów składającą się z:

- zupy - 2 rodzaje (minimum 250 ml na osobę),
- dania drugiego mięsnego oraz wegetariańskiego do wyboru (minimum 150 gramów na osobę), z dodatkiem skrobiowym (minimum 100 gramów na osobę) oraz surówką (minimum 100 gramów na osobę),
- dodatkowe (dwa) dania gorące.

➤ część bufetową trwającą nie mniej niż 5 godzin (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:

- minimum dwóch dań gorących,
- przekąsek,
- minimum sześciu przystawek w postaci potraw mięsnych i bezmięsnych, w tym: śledzi, deski serów (minimum 2 rodzaje), sałatek (minimum 2 rodzaje),
- płyta ciast i słodkich przekąsek 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 100% (minimum 2 rodzaje),
- napoje słodkie gazowane (minimum 2 rodzaje),

- wody mineralnej niegazowanej i gazowanej,
- wrzątku.

d) **kolacja** – w postaci szwedzkiego stołu, bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, gorące napoje bez limitu, płyta ciast i słodkich przekąsek bez limitu gramatury, uzupełniana na bieżąco, powinna obejmować co najmniej:

- 2 dania ciepłe (w tym maksymalnie jedna zupa),
- wędlinę (minimum 3 rodzaje),
- sery (minimum 2 rodzaje),
- sałatki (minimum 2 rodzaje),
- pieczywo różnego rodzaju jasne oraz ciemne,
- warzywa świeże lub konserwowe,
- masło,
- herbatę w saszetkach,
- cytrynę,
- cukier,
- kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
- mleko lub śmietankę do kawy,
- sok 100% (minimum 2 rodzaje),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
- wrzątek.

e) **serwis kawowy** – w postaci ciepłych napoi oraz suchych przekąsek i ciastek bez limitu gramatury, uzupełniany na bieżąco, powinien 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,
- soki 100% (minimum 2 rodzaje),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
- suche przekąski i ciastka (minimum 3 rodzaje).

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego przygotowania i podawania posiłków, zgodnie z planem szkolenia.

8. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na 5 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia przedstawić do zaakceptowania przez Zamawiającego propozycje menu obiadu, kolacji oraz kolacji uroczystej na każdy dzień zgodnie z harmonogramem.

9. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.

10. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 roku o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U. 2023 poz. 1448).

VI. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DOT. USŁUG KONFERENCYJNYCH

Świadczenie usługi konferencyjnej będącej przedmiotem zamówienia dla 46 osób (uczestników szkolenia) wg następujących kryteriów:

- a) sala konferencyjna dostępna w dniach 04 – 06.12.2024 r. bez limitu czasowego,
- b) sala konferencyjna wyposażona w miejsca siedzące dla minimum 46 osób jednocześnie oraz w stół przydzielny dla 5 osób, sala dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m² przypadającej na jednego uczestnika (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi przy stołach,
- c) kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi szkolenia umożliwiające wyświetlanie multimediów w sposób czytelny dla wszystkich uczestników szkolenia jednocześnie, tj. rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali konferencyjnej. Wykonawca będzie dysponował obsługą pomocniczą i personelem technicznym umożliwiającym realizację usługi 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,

d) zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników seminarium, wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu,

e) zaplecze sanitarne z ciepłą i zimną wodą dostosowane do liczby uczestników, tj. osobne toalety dla mężczyzn i kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej (dostęp do toalet nie dalej niż 15 m od sali, na tym samym piętrze co sala konferencyjna),

f) szatnie dla uczestników szkolenia w przypadku, gdy sala konferencyjna nie znajduje się w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa,

g) możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu materiałów konferencyjnych,

h) prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej.