

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja II-go cyklu 5 dniowego szkolenia dla jednostek specjalnych zajmujących się zatrzymywaniem osób poszukiwanych poprzez zakup kompleksowej usługi zapewniającej bazę szkoleniową z unikalną infrastrukturą na potrzeby jednostek kontrterrorystycznych w zakresie przeprowadzenia działań bojowych, w tym strzelań wraz z zakupem usługi hotelowo – gastronomicznej w trakcie realizacji projektu pn.: *Poszukiwania osób ukrywających się przed wymiarem sprawiedliwości*, nr NMF/PA20/031.

Miejsce realizacji usługi: Polska

Termin: 14-19 maja 2023 r.

Liczba uczestników: 30 funkcjonariuszy służby kontrterrorystycznej.

Cena ma zawierać opłatę miejscową oraz wyszczególnione poniżej usługi:

1. Obiekty szkoleniowe

A) Strzelnica zamknięta.

Umożliwiająca prowadzenie ognia amunicją centralnego zapłonu w pomieszczeniach w zakresie 360 st. Przeznaczona do symulacji szturmu na obiekty mieszkalne.

Wyposażona w:

- klatkę schodową;
- przesuwne ściany umożliwiające zmianę układu pomieszczeń;
- wejście do obiektu z poziomu parteru, piętra oraz dachu;
- manekiny balistyczne;
- meble w pomieszczeniach;
- drzwi umożliwiające trening pokonywania przeszkód technicznych przy pomocy m.in. strzelb gładkolufowych oraz sprzętu specjalistycznego;
- monitoring wewnętrzny oraz salę kontroli umożliwiającą ocenę działania grup szturmowych;
- możliwość pozoracji poprzez użycie wewn. instalacji zadymiających;
- odporność balistyczną ścian zapewniającą bezpieczeństwo przy strzelaniu amunicją o energii do 3700 J;

- atest Wojskowego Instytutu Techniki i Uzbrojenia.

B) Strzelnice otwarte:

- oś o długości nie mniejszej niż 300 m;
- oś pistoletowa 25 m;
- oś taktyczna 70 m.

C) Teren zurbanizowany:

- umożliwiający prowadzenie treningu taktycznego z wykorzystaniem amunicji barwiącej;
- zapewniający możliwość przemieszczania się na potrzeby ćwiczeń samochodami pomiędzy budynkami kompleksu;

2.Noclegi.

W trakcie spotkań zaplanowane są:

- 5 noclegów dla 30 osób: Pokoje 2, 3, 4 osobowe – każdy pokój z bezpośrednim dostępem do łazienki i WC w pokoju, ogrzewany, z dostępem do WiFi, z osobnymi łózkami (nie łóżka małżeńskie).

Termin noclegów	Ilość noclegów	Ilość osób	Rodzaj pokoju
14 maja – 19 maja 2023 r.	5	30 osób	2, 3, 4- osobowe – każdy pokój z bezpośrednim dostępem do łazienki i WC, ogrzewany, z dostępem do WiFi, z osobnymi łózkami (nie łóżka małżeńskie)

Zakwaterowanie możliwe dzień przed rozpoczęciem szkolenia, tj. od 14 maja 2023 r. od godz. 17:00, wyjazd piątego dnia szkolenia, po śniadaniu, tj. ok. godz. 11:00.

3.Wyżywienie.

Potrawy świeże (nie catering i nie mrożone), przygotowywane na bieżąco, obsługa, naczynia wielorazowego użytku, sztucze metalowe, posiłki serwowane w bezpośrednim sąsiedztwie budynku noclegowego.

Śniadanie – dla 30 osób w każdym z 5 dni szkolenia w formie bufetu szwedzkiego, dostępne w godz. 7:30-9:00, z 2 ciepłymi daniami do wyboru (np. parówki+jajecznica, jajka gotowane+kiełbasa na ciepło, jajka sadzone na boczku), ciepłe napoje – bufet kawowy, herbata (czarna, zielona, owocowa), woda mineralna gazowana i niegazowana, soki (napoje bez ograniczeń, cytryna i cukier), pieczywo

świeże na śniadanie 2 rodzaje (ciemne i jasne) warzywa świeże (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), masło naturalne, dżem, wędlina, sery żółty, ser biały twaróg. Dodatkowo dostęp do mleka krowiego oraz mleka krowiego bez laktozy oraz płatków owsianych/musli.

Obiad – dla 30 osób w dniach od 15 maja do 18 maja, serwowany w godz. 13:30-14:30, składający się każdorazowo z:

* I dania

- zupa

* II dania

- ziemniaki/kasza/kluski/makaron/ryż

- mięso

- bukiet surówek/warzywa gotowane

- jeden posiłek wegetariański do wyboru zamiast posiłków mięsnych – do potwierdzenia

Ostateczne menu do ustalenia ze zleceniodawcą na 4 dni robocze przed podpisaniem umowy.

* deseru

- ciasto: np. szarlotka, sernik, babka piaskowa, makowiec

– woda mineralna gazowana i niegazowana, soki, kawa, herbata, mleko, cukier bez ograniczeń.

Kolacja – dla 30 osób, w dniu przyjazdu oraz w każdym kolejnym dniu szkolenia (do 18 maja 2023 r. włącznie) w formie bufetu szwedzkiego z daniem ciepłym, dostępna w godz. 18:00 – 19:30. Ponadto pieczywo świeże do wyboru 2 rodzaje (jasne, ciemne.), masło naturalne, dżem, wędlina, ser żółty, warzywa świeże (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka), ciepłe napoje – bufet kawowy, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, soki (napoje bez ograniczeń, cytryna i cukier).

14 – 19 maja 2023 r.	Śniadanie – ilość osób	Obiad – ilość osób	Kolacja – ilość osób
14 maja	-----	-----	30 osób
15 maja	30 osób	30 osób	30 osób
16 maja	30 osób	30 osób	30 osób
17 maja	30 osób	30 osób	30 osób
18 maja	30 osób	30 osób	30 osób
19 maja	30 osób	-----	-----

Ostateczne menu do ustalenia ze zleceniodawcą na 4 dni robocze przed podpisaniem umowy.

Wykonawca zobowiązuje się do sporządzenia posiłków zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z 2006 r., tj. 2019 r. poz. 1252). Dania i napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztuczkami.

Przerwy kawowe.

Przerwa kawowa ciągła, dostępna przez cały czas trwania spotkania. Napoje serwowane w obiekcie szkoleniowym lub w pomieszczeniu obok (w bliskiej odległości od sali szkoleniowej).

Terminy	Ilość osób	Godziny	Catering
15 maja 2023 r. - pierwszy dzień	30 osób	08:00 – 18:00	Napoje bez ograniczeń: woda mineralna gazowana i niegazowana, ciepłe napoje: kawa i herbata mleko 2%, mleko bez laktozy, cytryna cukier – bez ograniczeń.
16 maja 2023 r. – drugi dzień	30 osób	8:00 – 18:00	Napoje bez ograniczeń: woda mineralna gazowana i niegazowana, ciepłe napoje: kawa i herbata, mleko 2%, mleko bez laktozy, cytryna cukier – bez ograniczeń.
17 maja 2023 r. – trzeci dzień	30 osób	8:00 – 18:00	Napoje bez ograniczeń: woda mineralna gazowana i niegazowana, ciepłe napoje: kawa i herbata, mleko 2%, mleko bez laktozy, cytryna cukier – bez ograniczeń.
18 maja 2023 r. – czwarty dzień	30 osób	8:00 – 18:00	Napoje bez ograniczeń: woda mineralna gazowana i niegazowana, ciepłe napoje: kawa i herbata, mleko 2%, mleko bez laktozy, cytryna cukier – bez ograniczeń.

4. Parking na terenie obiektu bezpłatny.

5. Inne wymagania związane z realizowaną usługą:

- obiekt powinien być obiektem całorocznym,
- dostęp WI-FI na terenie całego obiektu
- w części ogólnodostępnej – klimatyzacja lub systemy zapewniające właściwą wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 stopni C i wilgotność 45-60 %

- instalacja sanitarna – ciepła i zimna woda przez całą dobę,
- obiekt musi posiadać zaplecze rekreacyjno-sportowe: m.in. sauna oraz siłownia, możliwość korzystania bez dodatkowych opłat;
- środki ochronne wymagane w związku z COVID - 19

Minimalny standard zakwaterowania

Minimalne wymagania co do wyposażenia:

Instalacje i urządzenia techniczne

1. Ogrzewanie w całym obiekcie lub w części nieklimatyzowanej.
2. Instalacja sanitarna: zimna i ciepła woda przez całą dobę.
3. Oświetlenie dostosowane do charakteru pomieszczeń.

Podstawowe elementy dotyczące funkcji, programu obsługowego i użyteczności obiektu

1. Zespół higieniczno-sanitarny przy zespole ogólnodostępnym, dostosowany do liczby miejsc gastronomicznych i w salach wielofunkcyjnych. Wyposażenie minimum:

- umywalki z blatem lub z półką,
- lustro nad każdą umywalką, z oświetleniem górnym lub bocznym,
- suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku,
- pojemnik niepalny na papier i odpady,
- dozownik do płynnego mydła,
- wieszaki ścienne,
- WC.

Część mieszkalna

1. Zestaw wyposażenia meblowego:

- łóżko jednoosobowe o wymiarach 90-200 cm,
- nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania,
- szafa garderobiana lub zabudowana wnęka, minimum 5 wieszaków na osobę,
- biurko lub stół,
- krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę),
- lustro,
- wieszak ścienny na wierzchnią odzież.

2. Oświetlenie:

- lampka nocna przy każdym miejscu do spania umożliwiająca czytanie w pozycji leżącej,
- lampka do pracy przy stole lub biurku,

- oświetlenie ogólne.

3. Wyposażenie uzupełniające każdej j.m.:

- firany lub żaluzje lub rolety przepuszczające światło¹,
- zasłony lub rolety lub żaluzje okienne zaciemniające²,
- kosz niepalny na śmieci w j.m. bez w.h.s.

4. Wyposażenie podstawowe:

- wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa,
- umywalka z blatem lub półką,
- WC.

5. Wyposażenie uzupełniające:

- mydelniczka, papiernica, haczyki, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku,
- lustro z górnym lub bocznym oświetleniem,
- uniwersalne gniazdko elektryczne z osłoną,
- pojemnik na śmieci niepalny lub trudnopalny,
- zestaw minimum dla jednej osoby: mydło toaletowe lub dozownik mydła, ręcznik, szklanka, torba higieniczna.

¹Dopuszcza się elementy dwufunkcyjne

²Jw.

j.m. – jednostka mieszkalna

w.h.s. – węzeł higieniczno-sanitarny