

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa: gastronomiczna, hotelarska, konferencyjna dla szacowanej ilości 120 uczestników trzech trzydniowych szkoleń pod wspólną nazwą „**Zagrożenia i bezpieczeństwo małoletnich w cyberprzestrzeni**” realizowanych w ramach projektu pn. „**POWER ON – podniesienie kompetencji Policji w zakresie wsparcia ofiar przestępstw**” nr naboru 7/2020/FBW.

Termin realizacji szkoleń :

**I szkolenie w okresie od 11 do 13 kwietnia 2022 r.**

**II szkolenie w okresie od 27 do 29 kwietnia 2022 r.**

**III szkolenie w okresie od 9 do 11 maja 2022 r.**

Zamawiający wymaga aby świadczenia usług konferencyjnych i gastronomicznych odbywało się w tym samym obiekcie, w którym świadczone będą usługi hotelarskie.

### **I. USŁUGI HOTELARSKIE**

#### **Wymagania ogólne:**

- 1) Obiekt o kategorii minimum 3 gwiazdki, spełniający wymogi określone przez Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz .U. z 2017 r., poz. 2166), położony na terenie województwa zachodniopomorskiego, miasto Szczecin, dzielnice północ i śródmieście.
- 2) Przestrzeganie wytycznych Ministerstwa Rozwoju i GIS dla funkcjonowania hoteli/obiektów/pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce.
- 3) Zakwaterowanie w pokojach 1 osobowych z łazienkami lub pokojach wieloosobowych do wykorzystania przez jedną osobę.
- 4) Śniadanie wliczone w cenę zakwaterowania
- 5) W każdym pokoju musi być łazienka z ciepłą i zimną wodą (wanna lub prysznic),
- 6) Dostęp do bezpłatnego Internetu w pomieszczeniach ogólnodostępnych i w pokojach oraz działającej TV w pokojach.
- 7) Zapewnienie właściwej temperatury dla obecnej pory roku w pokojach



UNIA EUROPEJSKA  
FUNDUSZ BEZPIECZEŃSTWA  
WEWNĘTRZNEGO

Bezgraniczne Bezpieczeństwo

**Projekt nr PL/2020/PR/0112 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków  
Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego**

i pomieszczeniach ogólnodostępnych – działające ogrzewanie i/lub klimatyzacja.

- 8) Zamawiający przed podpisaniem umowy dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z opisem przedmiotu zamówienia.
- 9) Przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów p. poż.
- 10) Zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby uczestników, najpóźniej na 3 dni przed terminem szkolenia, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat.
- 11) Zapewnienie monitorowanego i chronionego parkingu dla środków transportu, którym przybędą uczestnicy spotkania.

## **II. SALA KONFERENCYJNA**

- 1) Profesjonalna sala konferencyjna przystosowana do obecności 100 osób, osobna sala warsztatowa mieszcząca obecność 50 osób. Zamawiający poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed terminem konferencji o konkretnej liczbie uczestników, aby określić ilość i sposób ustawienia stołów, krzeseł oraz wyposażenia sali.
- 2) Sala konferencyjna i osobna sala warsztatowa powinna być zlokalizowana w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg spotkania, tj. np. nie powinna graniczyć z zapleczem kuchennym, socjalnym lub remontowanymi w tym czasie pomieszczeniami, itp., co pozwoli na wyeliminowanie hałasu mogącego zakłócić przebieg spotkania z uczestnikami szkolenia,
- 3) Ewentualna organizacja w tym samym terminie innych spotkań/konferencji powinna być realizowana w taki sposób, aby wykluczyć możliwość wzajemnego zakłócania przebiegu spotkań, respektowania panujących obostrzeń sanitarnych i ogólnych zasad bezpieczeństwa (wymaga się wyznaczenia odpowiednich stref zajmowanych przez uczestników poszczególnych przedsięwzięć).

### **Sala konferencyjna wyposażona w:**

- a) stół prezydialny dla prowadzących i miejsce do prowadzenia prezentacji,
- b) stoły i krzesła z możliwością ustawienia w podkowę (uczestnicy usadzeni po zewnętrznej stronie stołów), bądź ustawienie teatralne, usytuowanie uczestników musi być zgodne z obowiązującym w czasie organizacji przedsięwzięcia reżimem sanitarnym.
- c) działające i w pełni sprawny projektor multimedialny z ekranem projekcyjnym,



UNIA EUROPEJSKA  
FUNDUSZ BEZPIECZEŃSTWA  
WEWNĘTRZNEGO

Bezgraniczne Bezpieczeństwo

**Projekt nr PL/2020/PR/0112 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków  
Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego**

- d) oświetlenie z możliwością zaciemnienia,
- e) działającą klimatyzację i ogrzewanie (dostosowaną do aktualnej pory roku) oraz wentylację,
- f) urządzenia nagłaśniające zapewniające odpowiednie nagłośnienie, działające mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących (min. 2 sztuki), zapewnienie środków dezynfekcyjnych do przedmiotowego sprzętu,
- g) zapewnienie flipcharta z piszącymi markerami,
- h) możliwość podłączenia laptopów przez uczestników szkolenia i prowadzących – w tym gniazdek elektrycznych zapewniających stały dostęp do źródła energii,
- i) zapewnienie bieżącego dostępu do bezprzewodowego, bezpłatnego Internetu,
- j) zapewnienie możliwości sprawdzenia sali pod względem bezpieczeństwa technicznego i sanitarnego przed rozpoczęciem konferencji,
- k) obsługa techniczna - dostępna przez cały czas trwania szkoleń.

**Sala warsztatowa wyposażona w:**

- a) stół prezydialny dla prowadzących i miejsce do prowadzenia prezentacji,
  - b) stoły i krzesła z możliwością ustawienia w podkowę (uczestnicy usadzeni po zewnętrznej stronie stołów), bądź ustawienie teatralne, usytuowanie uczestników musi być zgodne z obowiązującym w czasie organizacji przedsięwzięcia reżimem sanitarnym.
  - c) działające i w pełni sprawny projektor multimedialny z ekranem projekcyjnym,
  - d) oświetlenie z możliwością zaciemnienia,
  - e) działającą klimatyzację i ogrzewanie (dostosowaną do aktualnej pory roku) oraz wentylację,
  - f) urządzenia nagłaśniające zapewniające odpowiednie nagłośnienie, działające mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących (min. 2 sztuki), zapewnienie środków dezynfekcyjnych do przedmiotowego sprzętu,
  - g) zapewnienie flipcharta z piszącymi markerami,
  - h) możliwość podłączenia laptopów przez uczestników szkolenia i prowadzących – w tym gniazdek elektrycznych zapewniających stały dostęp do źródła energii,
  - i) zapewnienie bieżącego dostępu do bezprzewodowego, bezpłatnego Internetu,
  - j) zapewnienie możliwości sprawdzenia sali pod względem bezpieczeństwa technicznego i sanitarnego przed rozpoczęciem konferencji,
  - k) obsługa techniczna - dostępna przez cały czas trwania szkoleń.
- 4) Możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali



UNIA EUROPEJSKA  
FUNDUSZ BEZPIECZEŃSTWA  
WEWNĘTRZNEGO

Bezgraniczne Bezpieczeństwo

**Projekt nr PL/2020/PR/0112 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków  
Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego**

konferencyjnej i warsztatowej.

- 5) Zamawiający wymaga stałego i bezpośredniego kontaktu z przedstawicielem hotelu.

### **III. USŁUGI GASTRONOMICZNE**

- 1) Posiadanie kuchni i restauracji czynnej minimum do godz. 22:00.
- 2) Świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021).
- 3) Przygotowywanie oraz wydawanie posiłków z zachowaniem obowiązującego reżimu sanitarnego.
- 4) W dniu przyjazdu Wykonawca w ramach usługi zapewni uczestnikom obiad i uroczystą kolację, drugiego dnia szkolenia – śniadanie, obiad i kolację, trzeciego dnia śniadanie, obiad.
- 5) Zapewnienie uczestnikom szkolenia wyżywienia w postaci:
  - a) **śniadania** w formie „bufetu szwedzkiego”, menu musi zawierać co najmniej jeden posiłek na ciepło, różne rodzaje i gatunki serów, wędlin, jajka podane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, dżemy, miód, jogurty (owocowe i naturalne), warzywa, owoce, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe),
  - b) **obiadu** składającego się z pierwszego i drugiego dania, deseru, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe), możliwość wyboru wersji mięsnej, wegetariańskiej oraz wersji dla diabetyków, celiaków,
  - c) **uroczystej kolacji** (posiłek obiadowy + bufet-przystawki: ryby, jajka w majonezie, mięso pieczone, sałatka), pieczywo jasne, ciemne, masło, napoje zimne i gorące (kawa, herbata), cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane typu PEPSI/SPRITE),

Na 3 dni roboczych przed terminem szkolenia Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu do wyboru trzy propozycje posiłku.
- 6) W całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych.
- 7) Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, itp.
- 8) Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz



UNIA EUROPEJSKA  
FUNDUSZ BEZPIECZEŃSTWA  
WEWNĘTRZNEGO

Bezgraniczne Bezpieczeństwo

**Projekt nr PL/2020/PR/0112 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków  
Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego**

z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku).

- 9) Wykonawca zapewni dla uczestników szkolenia **całodzienny serwis kawowy** w tym kawę, różne gatunki herbaty, słodczyce (ciasta – min. 3 rodzaje do wyboru, ciasteczka kruche – min. 3 rodzaje do wyboru), mleko do kawy, cukier, cytryna, soki (min. 3 rodzaje do wyboru) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, warzywa surowe, owoce sezonowe, 4 rodzaje serów, orzechy (różne rodzaje), pestki (różne rodzaje). Zamawiający oczekuje bieżącego uzupełniania napojów, ciastek, orzechów, warzyw, owoców przez cały przedział czasowy, na który został zamówiony serwis kawowy, dbania o wystarczającą ilość dostępnych naczyń pozwalających na skorzystanie z serwisu, a także bieżącego sprzątania wykorzystanych naczyń celem utrzymania estetycznego wyglądu przestrzeni i reżimu sanitarnego, w której będzie zorganizowany serwis kawowy.
- 10) Serwis kawowy może być zorganizowany w sali konferencyjnej, lub w jej bliskim sąsiedztwie (wyklucza się zorganizowanie serwisu kawowego na innym piętrze niż sala konferencyjna).

#### **IV. POZOSTAŁE INFORMACJE**

**Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia:**

- 1) Dokładne informacje o liczbie osób, biorących udział w spotkaniu.
- 2) Harmonogram szkolenia wraz z wskazaniem pór posiłków i przerwy kawowej.
- 3) Liczbę samochodów korzystających z parkingu.
- 4) Wykonawca na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas szkolenia.
- 5) Wykonawca zapewni w ramach złożonej oferty wszystkim uczestnikom szkolenia odpowiednią liczbę bezpłatnych/strzeżonych miejsc parkingowych w odległości nie większej niż 300 m od hotelu na cały czas trwania szkolenia (także dla busa).
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany liczby uczestników szkolenia, którym należy zapewnić wyżywienie. W sytuacji opisanej w zdaniu poprzednim Wykonawcy nie będzie przysługiwało prawo dochodzenia roszczeń z tego tytułu, o ile Zamawiający powiadomi wykonawcę o tym fakcie nie później niż 3 dni przed zaplanowaną datą szkolenia.
- 7) Zamawiający nie przewiduje możliwości płacenia zaliczek. Kompleksowe



UNIA EUROPEJSKA  
FUNDUSZ BEZPIECZEŃSTWA  
WEWNĘTRZNEGO

Bezgraniczne Bezpieczeństwo

**Projekt nr PL/2020/PR/0112 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków  
Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego**

uregulowanie należności nastąpi po wykonaniu usług i podpisaniu bez zastrzeżeń przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy Protokołu Odbioru Usługi.

**W przypadku pogorszenia się sytuacji epidemiologicznej oraz wprowadzenia dodatkowych obostrzeń związanych z COVID-19, Komenda Wojewódzka Policji w Szczecinie, zastrzega sobie możliwość rezygnacji z realizacji usługi bez ponoszenia kosztów z tego tytułu.**



UNIA EUROPEJSKA  
FUNDUSZ BEZPIECZEŃSTWA  
WEWNĘTRZNEGO

Bezgraniczne Bezpieczeństwo

***Projekt nr PL/2020/PR/0112 współfinansowany przez Unię Europejską ze środków  
Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego***