

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa hotelarska dotycząca zapewnienia zakwaterowania, wyżywienia oraz sali konferencyjnej dla łącznej grupy **70** uczestników w celu przeprowadzenia seminarium szkoleniowego w dniach **23.10 – 25.10.2024 r.**

I. WYMOGI

1. Obiekt hotelowy winien być umiejscowiony na terenie woj. wielkopolskiego, z wyłączeniem powiatu poznańskiego, poza terenem miejskim (zurbanizowanym) oddalonym od siedziby Zamawiającego tj. Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu, ul. Kochanowskiego 2 a, 60-844 Poznań, w odległości do 65 km.
2. Pokoje hotelowe, sala konferencyjna oraz restauracja muszą się znajdować w jednym obiekcie lub kilku obiektach połączonych ze sobą ciągami komunikacyjnymi bez konieczności wychodzenia na zewnątrz budynków. Zamawiający wymaga zakwaterowania osób w pokojach hotelowych.
3. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić salę konferencyjną dla minimum **70** osób biorących udział w seminarium szkoleniowym.
4. Sala konferencyjna oraz restauracja w hotelu powinny być wyposażone w sprawną i działającą klimatyzację oraz posiadać sprawny system ogrzewania.
5. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny winien zapewnić w całym obiekcie hotelowym bezprzewodowy dostęp do Internetu WiFi.
6. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi wliczyć koszty parkingu samochodowego dla co najmniej 30 pojazdów osobowych i 1 autobus, zlokalizowanego na terenie obiektu hotelowego.
7. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić swobodny dostęp uczestnikom szkolenia do infrastruktury obiektu.
8. Wykonawca musi zapewnić stałą opiekę kierownika/managera obiektu z organizatorem seminarium szkoleniowego podczas jego trwania.
9. Wykonawca oświadcza, że osoba na stanowisku: kierownik obiektu lub manager w ramach realizacji przedmiotu zatrudnienia, jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie, o którym mowa powyżej winien zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika zgodnie z oświadczeniem, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy.

II. TERMINARZ/GRAFIK POBYTU

Lp.	Kryteria	Dzień I	Dzień II	Dzień III
		23.10.2024 r.	24.10.2024 r.	25.10.2024 r.
1	Liczba osób	70	70	70
2	Przyjazd/Wyjazd	od godz. 9.00	-	do godz.14.00
3	Zakwaterowanie	1) 10 - pokoi 1-osobowych lub – osobowych do pojedynczego wykorzystania 2) pozostałe pokoje 2-3 osobowe	2 1) 10 - pokoi 1-osobowych lub 2 – osobowych do pojedynczego wykorzystania 2) pozostałe pokoje 2-3 osobowe	1) 10 - pokoi 1-osobowych lub 2 – osobowych do pojedynczego wykorzystania 2) pozostałe pokoje 2-3 osobowe
4	Wyżywienie	- Obiad (w godz. 14.30-15.30) - Kolacja (od godz. 19.45)	- Śniadanie (w godz. 08.00-10.00) - Obiad (w godz. 14.00-15.00) - Kolacja (od godz. 19.45)	- Śniadanie (w godz. 08:00-09:00)
5	Dzienny serwis kawowy	1 x Dzienny serwis/bufet kawowy (w godz. 12.45-13.00)	1 x Dzienny serwis/bufet kawowy (w godz. 12.00-12.15)	-
6	Sala konferencyjna	w godzinach 09.30 – 19.45	w godzinach 09.30-19.45	w godzinach 08.30-13.00

1. Szczegółowy opis zakwaterowania (noclegów):

1) obiekt musi zagwarantować miejsce noclegowe dla łącznej grupy 70 osób, z uwzględnieniem terminarza pobytu oraz poniższych kryteriów:

a) obiekt musi dysponować pokojami: 10 pokojami 1 – osobowymi lub 2 – osobowymi do pojedynczego wykorzystania, pozostałe pokoje 2 – 3 osobowe;

2) zakwaterowanie w pokojach hotelowych powinno uwzględniać płeć uczestników szkolenia z oddzielnymi łózkami, z pełnym sprawnym węzłem higieniczno-sanitarnym (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka), z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody, posiadać sprawny system ogrzewania;

3) w pokojach powinny znajdować się co najmniej: stolik, szafa, min. 2 krzesła, wieszak ścienny na odzież wierzchnią, lampka nocna, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy, czajnik, ewentualnie lodówka, sprawne urządzenia stanowiące wyposażenie pokoi oraz dostęp do bezprzewodowego Internetu WiFi;

4) zamawiający wymaga zakwaterowania osób w pokojach, w których całe wyposażenie meblowe, oświetlenie i gniazdka elektryczne, instalacje umożliwiające odbiór programów radiowych i telewizyjnych, urządzenia i wyposażenie węzłów higieniczno – sanitarnych były bezwzględnie sprawne, utrzymany wysoki standard higieny (m.in. gładka i czysta pościel, ręczniki, wykładzina bez plam, dziur i włosów, czyste toalety oraz armatura w łazience) oraz zabezpieczone zgodnie z zachowaniem wymogów określonych w przepisach bhp i ppoż.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek uchybień wykonawca jest obowiązany zapewnić Zamawiającemu zamianę pokoju na inny pokój w tym samym standardzie ze sprawnymi urządzeniami;

5) zamawiający przekaze po zawarciu umowy, przed rozpoczęciem seminarium imienną listę osób.

2. Opis przykładowego wyżywienia w formie szwedzkiego stołu:

➤ śniadanie kontynentalne:

w dniach: 24.10.2024 r., 25.10.2024 r.

- jajka do wyboru (jajecznica, jajko sadzone),
- parówki z szynki i z indyka (o zawartości mięsa min. 90 % bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
- frankfurterki lub inne kielbasy (polska, śląska) na ciepło (bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
- żółty ser (różne rodzaje), biały ser (twarożek, mozzarella),
- trzy rodzaje wędlin - szynka wieprzowa (gdzie 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z kurczaka (o zawartości mięsa z kurcząt min. 90%, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90% bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
- musli, mleko lub jogurt naturalny,
- warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty), owoce,
- pieczywo m.in. chleb, bułki, rogalce (żytnie, pszenne, razowe, wieloziarniste),
- masło,
- dżem, miód,
- kawa, herbata, cytryna, cukier,
- pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana),
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez);

➤ obiad, którego struktura winna zawierać:

w dniach: 23.10.2024 r. i 24.10.2024 r. obiad porcjowany dla 70 uczestników seminarium szkoleniowego

- 1 rodzaj zupy,
- 1 danie wegetariańskie,
- 1 danie z mięsa wieprzowego lub drobiowego (kotlet schabowy, pieczona karkówka)(ziemniaki, ziemniaki zapiekane, ryż),
- zestaw surówek (buraczki, kapusta biała),
- pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, soki);

➤ kolacja powinna się składać z:

w dniu 23.10.2024 r.

■ dania ciepłe:

- 1 zupa,
- 2 dania z mięsa wieprzowego i drobiowego (karkówka nadziewana, roladki z suszonymi pomidorami i rukolą, żeberka pieczone),

- 1 danie wegetariańskie,
- po 2 rodzaje dodatków skrobiowych: (ziemniaki gotowane w aromacie, ryż zasmażany z warzywami, puree ziemniaczano-marchewkowe, smażone cząstki ziemniaka z ziołami),
- po dwa rodzaje dodatków warzywnych: (kalafior gotowany z bułką, sałatka grecka, sałatka z ogórka kiszzonego z jabłkiem i cebulą, mix sałat z winegret, pomidorkami i cebulą, surówki z kapusty białej z marchewką, lub z kapusty kiszzonej);
- **zimne zakąski:**
- 2 dania z mięsa wieprzowego i drobiowego (schab w marynacie na ostro, galart wieprzowy i drobiowy),
- 1 danie rybne (śledź w pikantnej zalewie pomidorowej),
- 1 danie wegetariańskie (pomidory z mozzarellą z pesto bazyliowym, grillowane warzywa z ziołową fetą),
- patery wędlin – szynka wieprzowa (gdzie 100 g gotowanego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z kurczaka (o zawartości mięsa z kurcząt min. 90%, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90%, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku, deski serów, składające się z sera pleśniowego, takiego jak camembert lub brie, oraz sera miękkiego, takiego jak romadur lub limburgski, oraz sera półtwardego, takiego jak cheddar lub mimolette, oraz sera twardego, takiego jak bursztyn lub parmezan, pieczywo m.in. chleb (żytnie, pszenne, razowe, wieloziarniste),
- masło,
- kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier,
- ciasto – 2 porcje na osobę,
- owoce,
- pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków, po min. 0,5 l na osobę),
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez);

➤ **kolacja** powinna się składać z:

w dniu 24.10.2024 r.

■ **dania ciepłe:**

- 1 zupa,
- 2 dania z mięsa wieprzowego i wołowego,
- 1 danie rybne (pstrąg w sosie cytrynowym),
- 1 danie wegetariańskie (papryczki faszerowane),
- po 2 rodzaje sałatek/surówek,
- frytki, ziemniaki, kasze;

■ **dania zimne:**

- różne rodzaje wędlin - szynka wieprzowa, kabanosy, schab (gdzie 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90% bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
- sery (żółte, twaróg),
- pasty (rybne, jajeczne, mięsne)
- pieczywo m.in. chleb (żytnie, pszenne, razowe, wieloziarniste),
- masło,
- kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier,
- pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków),
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez);

➤ **serwis/bufet kawowy: w formie bufetu, składającego się z:**

w dniu: 23.10.2024 r., 24.10.2024 r.

- gorących i zimnych napojów (kawa, herbata, woda niegazowana i gazowana, soki),
- ciastek,
- mleka,
- cukru,
- cytryny,
- przerwy kawowe: I dzień - 1 przerwa kawowa, II dzień - 1 przerwa kawowa.

3. Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), dbania o to, by wszystkie posiłki

były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;

- 2) posiłki winne być przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych Wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia;
- 3) zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność.

4. Sala konferencyjna/wykładowa winna:

- 1) sala konferencyjna winna zapewniać możliwość swobodnego przeprowadzenia zajęć dydaktycznych dla minimum 70 uczestników biorących udział w seminarium szkoleniowym, z zapewnieniem miejsc siedzących przy stołach (dla uczestników i dla prowadzących zajęcia) oraz możliwością ustawienia stołów i krzeseł w systemie podkowy, klasy lub zgodnie z życzeniem Zamawiającego;
- 2) posiadać oświetlenie górne i doświetlenie światłem naturalnym (okna) lub dopuszcza możliwość oświetlenia górnego bez konieczności doświetlenia światłem naturalnym (okna) oraz posiadać sprawny system ogrzewania i chłodzenia (klimatyzacja);
- 3) posiadać wyposażenie w:
 - a) sprawny projektor multimedialny i ekran oraz pilot umożliwiający przesuwanie slajdów,
 - b) sprawny zestaw nagłaśniający sali (min. 1 przenośne mikrofony), do wykorzystania przez prowadzących zajęcia,
 - c) rolety lub żaluzje (lub inny system) umożliwiający zaciemnienie sali,
 - d) tablica typu flipchart.