VI. MODUŁ: WDROŻENIE PROCEDURY DZIAŁAŃ REAKTYWNYCH W SYTUACJI ZAGROŻENIA INFRASTRUKTURY KRYTYCZNEJ

Załącznik Nr 4

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ A. Informacje o przedmiocie zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla grupy 35 uczestników panelu eksperckiego w dniach 24-25 listopada 2022 roku**. Spotkanie jest organizowane 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.

**CZĘŚĆ B. WYMAGANIA**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił w ramach usługi:

**I. Wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia określające zakwaterowanie:**

1. Miejsce: **obiekt hotelowy zlokalizowany w odległości nie większej niż 15 km od siedziby Komendy Powiatowej Policji w Sochaczewie przy ul. 1 Maja 10**.

UWAGA: Weryfikacji odległości obrazującej wyliczenie najkrótszej trasy od budynku KPP w Sochaczewie 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 15 km, oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z warunkami zamówienia.

1. Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin w obiekcie, w którym zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania) odbędzie się spotkanie. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele Zamawiającego wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
2. Noclegi dla 35 uczestników spotkania według następującego podziału:
3. **35 pokoi 1-osobowych o min. powierzchni 12 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.
4. W każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic), min. dwoma ręcznikami na 1 osobę, mydłem.
5. Na terenie obiektu hotelowego udostępnione nieodpłatnie żelazko i deska do prasowania do dyspozycji uczestników spotkania.
6. We wszystkich udostępnionych uczestnikom pokojach hotelowych oraz na sali konferencyjnej bezpłatne całodobowe wi-fi.
7. Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie/klimatyzacja.
8. Jeżeli w dacie, w której ma odbyć się spotkanie, władze publiczne wprowadzą ograniczenia, zakazy lub obostrzenia uniemożliwiające organizację spotkania zgodnie z wymaganiami dot. zakwaterowania, organizacji posiłków, sali konferencyjnej, które zostały opisane w Opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie miał obowiązek podjąć dodatkowe czynności mające na celu realizację spotkania z zastosowaniem obowiązujących obostrzeń, tj. bez naruszania zakazów, zgodnie z ograniczeniami itp. (np. zwiększenie odległości pomiędzy uczestnikami, zapewnienie środków dezynfekujących, ochrony osobistej, zachowania rygorów sanitarnych podczas wydawania posiłków) – by móc spełnić wymagania w ramach maksymalnej zaoferowanej kwoty wynagrodzenia.
9. Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania uczestników spotkania od godz. 15:00 w pierwszym dniu, do godz. 13.00 w drugim dniu (cała grupa 35-osobowa).**

**II. Wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia określające pakiet konferencyjny:**

1. Sala konferencyjna z zapleczem:
2. Pomieszczenie dostosowane powierzchnią do 35 uczestników, zapewniającą przestrzeganie aktualnie obowiązujących obostrzeń sanitarnych (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników spotkania.
3. Dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia.
4. Kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi spotkania: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali.
5. Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala).
6. Szatnie dla uczestników w przypadku, gdy sala nie znajduje się w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa.
7. Prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej.
8. Bezpłatny parking dla co najmniej 25 (dwudziestu pięciu) samochodów.
9. Zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji
o spotkaniu, miejsca na rozłożenie stojaków i materiałów promocyjnych.
10. Możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali.
11. Stół recepcyjny dla 2 osób oraz krzesła przed salą umożliwiające prowadzenie rejestracji uczestników i rozmieszczenie materiałów dla uczestników.
12. Dostosowanie pomieszczeń (zwłaszcza sali) do wymogów związanych z ograniczeniem ryzyka zarażenia COVID-19, przede wszystkim udostępnienie płynu do dezynfekcji rąk na sali, sali do spożywania posiłków, w toaletach, a także codzienna dezynfekcja powierzchni stołów w użytkowanych przez uczestników salach.
13. Materiały konferencyjne:
14. Zapewnienie każdemu z uczestników spotkania (35 osób) materiałów konferencyjnych w postaci:
* głośnika bezprzewodowego bluetooth o minimalnych parametrach: moc powyżej 4 W, akumulator o pojemności min. 2,6 Ah, wodoszczelność, ochrona przed zapyleniem dokumentowana certyfikatem IP67, zasilanie akumulatorowe + w komplecie kabel do ładowania USB typu C, instrukcja obsługi w języku polskim, dopuszczalne kolory: srebrny, biały, czarny, antracyt;
* zestawu piśmienniczego (długopis i pióro wieczne) w etui prostokątnym w kolorze czarnym, w środku wyściełanym materiałem, długopis i pióro również czarne z dopuszczalnymi dodatkami w kolorze srebrnym lub złotym; na wewnętrznej stronie wieczka tabliczka w kolorze dodatków, grawerowana zgodnie ze wzorem przekazanym przez Zamawiającego (grawer czarny).
1. Możliwość wcześniejszego dostarczenia materiałów konferencyjnych(minimum 2 dni) i przechowania ich w zabezpieczonym pomieszczeniu.
2. Umożliwienie Zamawiającemu bezpłatnego dostępu do ksero/drukarki z czarnym tonerem oraz papier w ilości 200 kartek.
3. Obsługa techniczna:
4. 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. 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.
5. Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników spotkania. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu.

**III. Wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia określające wyżywienie:**

1. Restauracja dostosowana powierzchnią do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników spotkania.
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi spotkaniażywienia wg następującego harmonogramu:
3. pierwszy dzień (tj. 24.11.2022 r.) –bufet kawowo-ciastkowy w godzinach zajęć na sali konferencyjnej i kolacja serwowano-bufetowa,
4. drugi dzień (tj. 25.11.2022 r.) –śniadanie, bufet kawowo-ciastkowy w godzinach zajęć na sali konferencyjnej, obiad.
5. **Śniadanie** – w formie szwedzkiego stołu (uzupełniane na bieżąco, bez limitu gramatury),
z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. W skład śniadania powinny wchodzić co najmniej:
* minimum 3 posiłki na ciepło,
* pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek i dwa
rodzaje chleba),
* wędlina (co najmniej 4 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,
* rogale / drożdżówki (co najmniej szt. na osobę),
* herbata w saszetkach, cytryna, cukier,
* kawa z ekspresu przelewowego, kawa sypana i mielona,
* mleko lub śmietanka do kawy,
* sok (co najmniej 2 rodzaje),
* woda mineralna niegazowana,
* wrzątek.

1. **Obiad serwowany lub bufetowy** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:
* dwa dania gorące: zupa + drugie danie (dwa rodzaje każdego),
* sałatki (min. 2 rodzaje),
* deser w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 3 rodzaje ciasta),
* kawę z ekspresu przelewowego,
* mleko lub śmietankę do kawy,
* herbatę w saszetkach, cytryna, cukier,
* soki (co najmniej 2 rodzaje),
* wodę mineralną niegazowaną.
1. **Kolacja serwowano-bufetowa**- z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie, trwająca minimum 4 godziny. Wykonawca zobligowany jest do udostępnienia Zamawiającemu sprzętu i nagłośnienia umożliwiających emitowanie muzyki z nośnika elektronicznego w trakcie trwania kolacji. Menu powinno obejmować co najmniej:
2. część serwowaną do stołów składającą się z:
* zupy - 2 rodzaje (minimum 250ml na osobę),
* dania drugiego: mięsne/wegetariańskie (minimum 150gram na osobę), z dodatkiem skrobiowym(minimum 10gram na osobę) oraz surówką (minimum 10gram na osobę),
* dodatkowe (dwa) dania gorące.
1. część bufetową trwającą nie mniej niż 4 godziny (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:
* dania gorącego (minimum4 rodzaje),
* przekąsek,
* potraw mięsnych i bezmięsnych,
* serów (min. 2 rodzaje),
* sałatek (min. 3 rodzaje),
* deseru w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 3 rodzaje),
* kawy z ekspresu przelewowego, kawy sypanej imielonej,
* mleka lub śmietanki do kawy,
* herbaty w saszetkach, cytryna, cukier,
* soków (co najmniej 2 rodzaje),
* wody mineralnej niegazowanej,
* wrzątku.
1. Posiłki tj.: **śniadanie, obiad, kolacja** powinny się odbywać w specjalnie wydzielonej sali lub restauracji przystosowanej do serwowania posiłków. Nie może to być ta sama sala, co sala konferencyjna.
2. Nie dopuszcza się serwisu na zastawie plastikowej lub jednorazowej.
3. Serwis gastronomiczny musi się odbywać w sali z dostępem do światła dziennego, o odpowiednim oświetleniu sztucznym w godzinach wieczornych.
4. **Bufet kawowo-ciastkowy** w trakcie trwania spotkania na sali konferencyjnej(w godzinach zgodnych z harmonogramem spotkania) powinien być na bieżąco uzupełniany, serwowany wbezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej 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 niegazowaną,
* minimum jeden rodzaj ciasta domowego i dwa rodzaje ciastek.
1. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na minimum 4 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia spotkania przedstawić do wyboru dwie propozycje menu obiadu oraz kolacji.
2. Wykonawca jest zobowiązany do:
	* 1. terminowego zapewnienia posiłków, zgodnie z planem spotkania,
		2. 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 z późn. zm.).
3. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia
spotkania.

*Załącznik nr 1 do Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia*

**HARMONOGRAM SPOTKANIA**

|  |
| --- |
| **1. dzień [24.11.2022]** |
| 15:00 – 15:30 | zakwaterowanie uczestników |
| 15:30 – 18:00 | spotkanie na sali konferencyjnej |
| 18:00 | KOLACJA |
| **2. dzień[25.11.2022]** |
| 8:00 – 9:00 | ŚNIADANIE |
| 9:00 – 13:00 | spotkanie na sali konferencyjnej |
| 13:00 – 13:15 | wykwaterowanie uczestników |
| 13:15 – 14:00 | OBIAD |