Załącznik Nr 3

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla zadania nr 1**

Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 216 osób (4 tury po 54 osoby) - uczestników seminarium z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowej (III moduł: Czynności procesowe i operacyjne w sytuacjach kryzysowych) organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji z siedzibą w Radomiu w terminach w  terminach 12-14, 19-21, 21-23 i 26-28 września 2022 r. (tj.4 tury, po 3 dni / 2 noclegi).

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**Informacje o przedmiocie zamówienia**

1. Przedmiotem Umowy jest **świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 216 osób (4 tury po 54 osoby) - uczestników seminarium z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowej (III moduł: Czynności procesowe i operacyjne
w sytuacjach kryzysowych)** organizowanego 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.
2. Zamawiający wymaga, aby przedmiot Umowy został zrealizowany w jednym kompleksie
hotelowym umiejscowionym zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 3.
3. Miejsce działania: **obiekt hotelowy zlokalizowany na terenie województwa mazowieckiego w odległości nie większej niż 120 km od budynku Komendy Głównej Policji zlokalizowanego przy ul. Puławskiej 148/150, 02-624 Warszawa.**

UWAGA: Weryfikacji odległości obrazującej wyliczenie najkrótszej trasy od budynku KGP 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 120 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 seminarium. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele
Organizatora wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
2. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:
3. usług hotelarskich,
4. usług konferencyjnych,
5. usług restauracyjnych.
6. Seminarium odbędzie się w terminach 12-14, 19-21, 21-23 i 26-28 września 2022 r. – 4 tury, po 3 dni (2 noclegi).

Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):

* pierwszy dzień – 12, 19, 21 i 26 września2022 r. – zakwaterowanie od godz. 16.00;
* drugi dzień – 13, 20, 22 i 27 września 2022 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 17:00 (w tym przerwa obiadowa), z uwzględnieniem podziału na grupy i sale zgodnie z załączonym harmonogramem;
* trzeci dzień – 14, 21, 23 i 28 września 2022 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 12:00 (w tym przerwa obiadowa), z uwzględnieniem podziału na grupy i sale zgodnie z załączonym harmonogramem.

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

1. Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem Umowy dla 216 (4 tury po 54 osoby) uczestników seminarium według następującego podziału:
	* **co najmniej 10 pokoi 1-osobowych o min. powierzchni 12m2**. 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-osobowych o min.
	powierzchni 14m2.** W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łóżkami podwójnymi tzw. ,,małżeńskimi”. 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.
2. W każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic), min. dwoma ręcznikami na 1 osobę, mydłem.
3. Na terenie obiektu hotelowego udostępnione nieodpłatnie żelazko i deska do prasowania
do dyspozycji uczestników spotkania.
4. We wszystkich udostępnionych uczestnikom spotkania pokojach hotelowych oraz na sali konferencyjnej bezpłatne całodobowe wi-fi.
5. Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie/klimatyzacja.
6. Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania uczestników seminarium od godz. 16.00 w pierwszychdniach12, 19, 21 i 26 września 2022 r., do godz. 13.00 w trzecich dniach14, 21, 23 i 28 września 2022 r. (4 tury po 54 osoby, cała grupa 216-osobowa).**
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zagwarantowania w uzgodnieniu z Wykonawcą zmiany terminu usługi, jednak nie później niż do

30 .09.2022 r.

**Wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia określające salę konferencyjną**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę konferencyjną dostosowaną do ilości osób
w poszczególnych grupach szkoleniowych (w każdej z 4 tur po 54 osoby).

Wymagania względem sali na każdy z 4 terminów seminarium:

* + sala dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m2 przypadającej na uczestnika (bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi przy stołach dla uczestników seminarium (ustawienie szkolne), stół prezydialny dla 6 osób,
	+ dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
	+ kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi seminarium: rzutnik multimedialny, ekran/ekrany i nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność i oglądalność
	w każdym punkcie sali konferencyjnej,
	+ zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala konferencyjna),
	+ szatnie dla uczestników seminarium w przypadku, gdy sale konferencyjne nie znajdują się
	w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa,
	+ możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu
	materiałów konferencyjnych,
	+ prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej,
	+ bezpłatny parking dla co najmniej 20 (dwudziestu) samochodów i 1 autokaru,
	+ zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o szkoleniu, miejsca na rozłożenie banerów reklamowych, stojaków i materiałów promocyjnych,
	+ umożliwienie bezpłatnego dostępu do ksero/drukarki dla organizatorów z czarnym tonerem oraz papier w ilości 200 kartek,
	+ możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,
	+ stół recepcyjny dla 4 osób oraz krzesła przed salą umożliwiające prowadzenie rejestracji uczestników i rozmieszczenie materiałów dla uczestników,

**Wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia określające sale do ćwiczeń praktycznych szt. 3**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 3 sale/pomieszczenia do przeprowadzenia ćwiczeń
praktycznych, w których w każdej z nich będzie uczestniczyć po około 18 osób.

Wymagania względem sal/pomieszczeń na każdy z 4 terminów seminarium:

* + sale dostosowane do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m2 przypadającej na uczestnika (bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi dla uczestników seminarium,
	+ dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
	+ jedna sala/pomieszczenie powinna mieć zapewnione urządzenia do technicznej obsługi
	seminarium: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność
	w każdym punkcie sali/pomieszczenia(do szkolenia z okularami VR),
	+ zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal/pomieszczeń (dostęp do toalet nie dalej niż
	25 m od sali, na tym samym piętrze),
	+ możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu
	urządzeń do celów szkoleniowych (np.: fantom, AED, okulary VR, apteczki R0).

**Obsługa techniczna**

1. 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.
2. Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników seminarium. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu.

**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 seminarium dla 216 osób (4 tury po 54 osoby).
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi seminarium żywienia wg następującego harmonogramu:
* pierwszy dzień –12, 19, 21 i 26 września 2022 r. –kolacja dla 54 osób,
* drugi dzień –13, 20, 22 i 27 września 2022 r. – całodniowe wyżywienie (śniadanie, obiad serwowano-bufetowy, kolacja serwowano-bufetowa) dla 54 osób,
* trzeci dzień –14, 21, 23 i 28 września 2022 r. – (śniadanie, obiad serwowano-bufetowy) dla 54 osób.
1. **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,
* woda mineralna gazowana/niegazowana,
* wrzątek.

1. **Obiad serwowano-bufetowy** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:
* dwa dania gorące: zupa + drugie danie z surówkami (dwa rodzaje każdego),
* deser w postaci wyrobów cukierniczych (w tym 1 rodzaj ciasta),
* kawę z ekspresu przelewowego,
* mleko lub śmietankę do kawy,
* herbatę w saszetkach, cytryna, cukier,
* sok/kompot,
* wodę mineralną gazowana/niegazowaną.
1. **Kolacja** – pierwszy dzień - w formie szwedzkiego stołu, z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie, winna obejmować co najmniej:
* dwa dania ciepłe (w tym jedna zupa),
* wędlinę (co najmniej 3 rodzaje),
* sery (min. 2 rodzaje),
* sałatki (min. 2 rodzaje),
* pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne,
* warzywa,
* masło,
* herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
* kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
* mleko lub śmietankę do kawy,
* wodę mineralną gazowana/niegazowaną,
* wrzątek.
1. **Kolacja (serwowano-bufetowa) –** drugi dzień - z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie trwająca nie mniej niż 4 godziny. Wykonawca
zobligowany jest do zapewnienia oprawy muzycznej w wersji elektronicznej.

Menu powinno obejmować co najmniej:

a) 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 surówkami (minimum 10gram na osobę).

b) część bufetową (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:

* dania gorącego,
* przekąsek 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 i mielonej,
* mleka lub śmietanki do kawy,
* herbaty w saszetkach, cytryna, cukier,
* soków (co najmniej 2 rodzaje),
* wody mineralnej niegazowanej,
* wrzątku.

*UWAGA:* Posiłki tj.: **śniadanie, obiad serwowano-bufetowy, kolacja (serwowano-bufetowa)** powinny się odbywać w specjalnie wydzielonej sali lub restauracji przystosowanej do serwowania posiłków. Nie mogą to być te same sale, co sale szkoleniowe.

Nie dopuszcza się serwisu na zastawie plastikowej lub jednorazowej.

Serwis gastronomiczny musi się odbywać w sali z dostępem do światła dziennego, o odpowiednim oświetleniu sztucznym w godzinach wieczornych.

1. **Serwis kawowy** w trakcie trwania seminarium (uzupełniany na bieżąco) w dniach: drugie dni13, 20, 22 i 27 września 2022 r. - serwis kawowy planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego, trzeci dzień 14, 21, 23 i 28 września 2022 r. - serwis kawowy planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego. Serwis kawowy winien być serwowany w bezpośrednim 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 gazowana/niegazowaną – bez ograniczeń.

8. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na minimum 4 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia seminarium przedstawić do wyboru dwie propozycje menu obiadu oraz kolacji na każdy dzień.

9. Wykonawca jest zobowiązany do:

* + - terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem seminarium;
		- 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).

10. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia
seminarium.

11. Na 5 dni przed terminem rozpoczęcia seminarium Zamawiający zobowiązany jest przedstawić Wykonawcy harmonogram na każdy dzień wraz z podaniem pór posiłków i przerw kawowych (przyjmując tolerancję maksymalnie 30 min.).

Załącznik nr 1 do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia

|  |
| --- |
| **Harmonogram szkolenia dla negocjatorów policyjnych w ramach projektu „Seminarium z zakresu udzielania pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowej”** |
| **1. DZIEŃ** |
| **Czas**  | **Czynności** | **Prowadzący** |  **Sala konferencyjna / liczba uczestników** | **Uwagi** |
|  | **duża\_1** | **mała\_1** | **mała\_2** | **mała\_3** |  |
| 16.00 - 17.00 | Zakwaterowanie uczestników |  |  |  |  |  |  |
| **17.00 - 20.00** | **KOLACJA**  |
| **2. DZIEŃ** |
| **7.00 - 9.00** | **ŚNIADANIE** |
| 9.00 - 9.15 | Otwarcie szkolenia, przywitanie uczestników oraz określenie celu i przebiegu szkolenia |  | 54 |  |  |  |  |
| 09.15 – 11.00 | Szkolenie z zakresu udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. | Trzech prelegentów  | 54 |  |  |  |  |
| 11.00 – 11.30 | Przerwa |  |  |  |  |  |  |
| 11.30 - 13.00 | Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z RKO + **AED**) | Prelegent I |  | Grupa I (18 osób) |  |  | Ratownicy medyczni KWP zs. w Radomiu |
| Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z okularami **VR**) | Prelegent II |  |  | Grupa II (18 osób) |  |
| Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z torbami ,,**R0**”) | Prelegent III |  |  |  | Grupa III (18 osób) |
| **13.00 - 14.30** | **PRZERWA OBIADOWA** |
| 14:30 - 16.00 | Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia **z RKO + AED**) | Prelegent I |  | Grupa II (18 osób) |  |  |
| Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z okularami **VR**) | Prelegent II |  |  | Grupa III (18 osób) |  |
| Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z torbami ,,**R0**”) | Prelegent III |  |  |  | Grupa I (18 osób) |
| 16:00- 16:15 | Przerwa |  |  |  |  |  |  |
| 16.15 - 17.45 | Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z RKO + **AED**) | Prelegent I |  | Grupa III (18 osób) |  |  | Ratownicy medyczni KWP zs. w Radomiu |
| Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z okularami **VR**) | Prelegent II |  |  | Grupa I (18 osób) |  |
| Szkolenie praktyczne z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z torbami ,,**R0**”) | Prelegent III |  |  |  | Grupa II (18 osób) |
| **18:00 – 22.00** | **KOLACJA** |
| **3. DZIEŃ** |
| **7.00 - 9.00** | **ŚNIADANIE** |
|  |
|  |
| 9.00 - 09.25 | Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z RKO + **AED**)  | Prelegent I | Grupa I (18 osób) |  |  |  | Ratownicy medyczni KWP zs. w Radomiu |
| Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z RKO + **VR**) | Prelegent II |  | Grupa II (18 osób) |  |  |
| Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z **RO**) | Prelegent III |  |  | Grupa III (18 osób) |  |
| 9.25 - 09.50 | Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z RKO + **AED**) | Prelegent I | Grupa II (18 osób) |  |  |  |
| Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z **VR**) | Prelegent II |  | Grupa III (18 osób) |  |  |
| Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z **RO**) | Prelegent III |  |  | Grupa I (18 osób) |  |
| 9.50 - 10.15 | Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z RKO + **AED**) | Prelegent I | Grupa III (18 osób) |  |  |  |
| Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z **VR**) | Prelegent II |  | Grupa I(18 osób) |  |  |
| Podsumowanie i omówienie szkolenia symulacji wykonywanych z zakresu pierwszej pomocy w obszarze sytuacji kryzysowych(ćwiczenia z **RO**) | Prelegent III |  |  | Grupa II (18 osób) |  |
| 10.15 - 10.30 | Przerwa |  |  |  |  |  |
| 10.30 - 11.10 | Test wiedzy z zakresu udzielania pierwszej pomocy | Trzech prelegentów | 54 |  |  |  |
| 11.10 – 11.20 | Przerwa |  |  |  |  |  |  |
| 11.20 - 12.00 | Podsumowanie całości przeprowadzonego szkolenia, przedstawienie wniosków, wydanie zaświadczeń i zakończenie szkolenia |  | 54 |  |  |  |  |
| **12.00 - 13.30** | **OBIAD** |
| **13.30**  | **Wykwaterowanie uczestników** |