



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 50 osób - uczestników szkolenia funkcjonariuszy techniki kryminalistycznej Komend Miejskich/Powiatowych Policji garnizonu mazowieckiego organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji z siedzibą w Radomiu w terminie 10-12 września 2024 r. (tj. 3 dni /2noclegi).

- 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 50 osób - uczestników szkolenia funkcjonariuszy techniki kryminalistycznej Komend Miejskich/Powiatowych Policji garnizonu mazowieckiego organizowanego 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 45 km od siedziby KWP zs. w Radomiu, ul. 11 Listopada 37/59 oraz nie większej niż 25 km od siedziby Ośrodka Szkolenia Komendy Wojewódzkiej Państwowej Straży Pożarnej w Warszawie – Ośrodek Szkoleniowy w Pionkach.
4. **UWAGA:** Weryfikacji odległości obrazującej wyliczenie najkrótszej trasy od budynku KWP zs. w Radomiu do miejsca świadczenia usługi oraz z miejsca świadczenia usługi do Ośrodka Szkolenia Komendy Wojewódzkiej Państwowej Straży Pożarnej w Warszawie – Ośrodek Szkoleniowy w Pionkach, Zamawiający dokona samodzielnie na podstawie wydruków ze strony internetowej <http://www.google.pl/maps> „wyznacz trasę samochodową”. W przypadku przekroczenia odległości 45 km, oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z warunkami zamówienia.
5. 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 szkolenie. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele Organizatora wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
6. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:
 - 1) usług hotelarskich,
 - 2) usług konferencyjnych,
 - 3) usług restauracyjnych.
7. Szkolenie odbędzie się w terminie 10-12 września 2024 r. – 3 dni (2 noclegi)
Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):
 - pierwszy dzień – 10 września 2024 r. – przyjazd uczestników, zakwaterowanie, zajęcia w godz. 14.00 – 24:00 (w tym obiad, kolacja);



- drugi dzień – 11 września 2024 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 18:00 (śniadanie, obiad, kolacja grillowa);
- trzeci dzień – 12 września 2024 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 11.00 (śniadanie)

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

1. Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem Umowy dla 50 uczestników szkolenia - według następującego podziału:
 - **co najmniej 25 pokoi 2-osobowych o min. powierzchni 14 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;
 - **zakwaterowanie uczestników w pokojach 2-osobowych o min. powierzchni 14m².** W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łózkami podwójnymi tzw. „mażeńskimi”. 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 szkolenia od godz. 12.00 w pierwszym dniu 10 września 2024 r., do godz. 12.00 w trzecim dniu 12 września 2024r. (cała grupa 50-osobowa).**
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zagwarantowania w uzgodnieniu z Wykonawcą zmiany terminu usługi (realizacja najpóźniej do końca miesiąca września 2024 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 wskazanej ilości osób. Wymagania względem sali:

- sala dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni zapewniającej przestrzeganie aktualnie obowiązujących obostrzeń sanitarnych (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi dla uczestników szkolenia, stół prezydencki dla 5 osób,
- dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
- kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi seminarium: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność 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),
- 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,
- zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o szkoleniu, miejsca na rozłożenie banerów, stojaków i materiałów promocyjnych,
- możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,

Wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia określające teren szkoleniowy, na terenie kompleksu hotelowego

Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować teren szkoleniowy dostosowany do wskazanej ilości osób.

Wymagania względem terenu:

- zbiornik wodny ze swobodnym dostępem granicy wody z terenem,
- dodatkowe 3 pomieszczenia, poza obiektem hotelu do przeprowadzenia szkolenia,
- teren otwarty do przeprowadzenia szkolenia,
- zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej (dostęp do toalet nie dalej niż 50 m od terenu szkoleniowego),
- prawo do wykonywania na terenie szkoleniowym rejestracji filmowej i fotograficznej,
- zapewnienie możliwości oznaczenia kierunku odbywania się danych jednostek szkoleniowych, rozmieszczenia informacji o szkoleniu, miejsca na rozłożenie banerów, stojaków i materiałów promocyjnych,
- możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie terenu otwartego.

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 szkolenia. 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 szkolenia.
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi seminarium żywienia wg następującego harmonogramu:
 - 1 dzień – 10 września 2024 r. – wyżywienie (obiad serwowany, kolacja serwowano-bufetowa) dla 50 osób,
 - 2 dzień – 11 września 2024 r. – (śniadanie, obiad serwowany, kolacja grillowa) dla 50 osób,
 - 3 dzień – 12 września 2024 r. – (śniadanie) dla 50 osób.
3. **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,
 - rogalce / 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 – bez ograniczeń,
 - wrzątek.
4. **Obiad (serwowany)** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:
- dwa dania gorące: zupa + drugie danie wraz z zestawem surówek (dwa rodzaje każdego),
 - kawę z ekspresu przelewowego,
 - mleko lub śmietankę do kawy,
 - herbatę w saszetkach, cytryna, cukier,
 - soki (co najmniej 2 rodzaje),
 - wodę mineralną niegazowaną.
5. **Kolacja (serwowano-bufetowa)** – pierwszy dzień - z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. Menu powinno obejmować co najmniej:
- a) część serwowaną do stołów składającą się z:
- dania gorącego (2 rodzaje): mięsne/wegetariańskie (minimum 150gram na osobę), z dodatkiem skrobiowym (minimum 10gram na osobę) oraz surówką (minimum 10gram na osobę),
- b) część bufetową (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:
- przekąsek,
 - potraw mięsnych i bezmięsnych,
 - serów (min. 2 rodzaje),
 - sałatek (min. 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.



6. **Kolacja grillowa** – drugi dzień - z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników w miejscu wydzielonym na organizowanie tego typu kolacji na terenie kompleksu hotelowego. Miejsce zadaszone, ze ściankami osłaniającymi od wiatru, z nagłośnieniem. Menu powinno obejmować co najmniej:

część bufetową trwającą nie mniej niż 4 godziny (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:

- dania gorącego grillowanego (minimum 4 rodzaje – m. in. kiełbasa, kaszanka, karkówka, szaszłyk, warzywa),
- sałatek (min. 3 rodzaje),
- pieczywo, przyprawy,
- 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 (serwowany), 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 (wyjątek stanowi kolacja grillowa).

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

7. **Serwis kawowy** w trakcie trwania szkolenia (uzupełniany na bieżąco) w dniach: 1 dzień 10 września 2024 r. - serwis kawowy planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego, 2 dzień 11 września 2024 r. - serwis kawowy planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego, 3 dzień 12 września 2024 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 rozpuszczalną,
 - herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa), cytrynę, cukier, słodzik,
 - mleko lub śmietankę do kawy,
 - deser w postaci wyrobów cukierniczych,
 - sok (co najmniej 2 rodzaje),
 - wodę mineralną niegazowaną – bez ograniczeń.
9. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na minimum 4 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia przedstawić do wyboru dwie propozycje menu obiadu oraz kolacji na każdy dzień.
10. Wykonawca jest zobowiązany do:
- terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem szkolenia;
 - 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).



11. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.
12. Na 5 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia Zamawiający zobowiązany jest przedstawić Wykonawcy harmonogram na każdy dzień wraz z podaniem pór posiłków i przerw kawowych (przyjmując tolerancję maksymalnie 30 min.).

NACZELNIK
Laboratorium Kryminalistycznego
KWP z siedzibą w Radomiu

[Handwritten signature]
ml. insp. Aneta Najman