Załącznik Nr 1

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 100 osób -uczestników szkolenia warsztatowego organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji z siedzibą w Radomiu w terminie 12-15grudnia2021 r. (tj. 3 dni / 3 noclegi).

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**I. Informacje o przedmiocie zamówienia**

1. Przedmiotem Umowy jest **świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 100 osób - uczestników szkolenia warsztatowego** 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, poza granicami administracyjnymi miasta stołecznego Warszawy oraz powiatów: nowodworskiego, legionowskiego, wołomińskiego, mińskiego, otwockiego, piaseczyńskiego, pruszkowskiego, warszawskiego zachodniego i grodziskiego, w odległości nie większej niż 70 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 70 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 szkolenie. 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. Szkolenie odbędzie się w terminie 12-15grudnia2021 r. – 3 dni (3 noclegi)

Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):

● zakwaterowanie w dzień poprzedzający szkolenie, tj. w dniu 12grudnia 2021 r. od godz. 16.00 (kolacja jedno-daniowa) dla 34 osób,

● pierwszy dzień – 13grudnia 2021 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 17:00 (w tym przerwa obiadowa),

● drugi dzień – 14grudnia 2021 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 17:00 (w tym przerwa obiadowa),

● trzeci dzień – 15grudnia 2021 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 13:00.

**II. Wymagania**

1. Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem Umowy dla 100 uczestników szkolenia warsztatowego według następującego podziału:
   * **co najmniej 15 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 i salkach szkoleniowych bezpłatne całodobowe wi-fi.
5. Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie/ klimatyzacja.
6. Jeżeli w dacie, w której ma odbyć się szkolenie, władze publiczne wprowadzą ograniczenia, zakazy lub obostrzenia uniemożliwiające organizację szkolenia zgodnie z wymaganiami dotyczącymi zakwaterowania, organizacji posiłków, sali szkoleniowej, które zostały opisane w Opisie przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie miał obowiązek podjąć dodatkowe czynności mające na celu realizację szkolenia 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.
7. Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania 34 uczestników szkolenia od godz. 16.00 w dniu poprzedzającym szkolenie (tj. 12grudnia 2021 r.), do godz. 12.00 w trzecim dniu szkolenia tj. 15grudnia 2021 r., pozostałych uczestników w dniu 13.12.2021 roku od godz. 8.00 do godz. 12.00 w trzecim dniu szkolenia tj. 15grudnia 2021 r.,**
8. **Z uwagi na obowiązujący na terenie RP stan epidemii, mając na względzie ewentualność wprowadzenia obostrzeń w zakresie gromadzenia osób Zamawiający zastrzega sobie możliwość zagwarantowania w uzgodnieniu z Wykonawcą zmiany terminu usługi.**

**III. Sala konferencyjna**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sale konferencyjne w ilości zgodnej z harmonogramem   
(w załączeniu) dostosowanej do wskazanej w harmonogramie ilości osób w poszczególnych   
grupach szkoleniowych, a także udostępnić pozostałą wymienioną w harmonogramie infrastrukturę niezbędną do realizacji zaplanowanych przez Zamawiającego zajęć praktycznych.

Wymagania względem sali konferencyjnej:

* + sala dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni zapewniającej przestrzeganie aktualnie obowiązujących obostrzeń sanitarnych (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi przy stołach dla uczestników szkolenia (ustawienie szkolne), stół prezydialny **dla 5 osób**,
  + dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
  + kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi szkolenia: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali konferencyjnej, mikrofony bezprzewodowe do ręki i nagłowne, kontrolery slajdów, kable, adaptery połączeń komputerowych,
  + sale konferencyjne i sale do ćwiczeń winny być wyposażone w sieć Wi-Fi o przepustowości min. 20Mb/s z dostępem do sieci Internet,
  + zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala konferencyjna),
  + szatnie dla uczestników szkolenia 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 40 (czterdziestu) 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,
  + dostosowanie pomieszczeń (zwłaszcza sali konferencyjnej) do wymogów związanych z ograniczeniem ryzyka zarażenia COVID-19, przede wszystkim udostępnienie płynu do   
    dezynfekcji rąk na sali konferencyjnej, sali do spożywania posiłków, w toaletach, a także   
    codzienna dezynfekcja powierzchni stołów w sali konferencyjnej po zakończonych panelach.
  + Wymagania co do pozostałej infrastruktury niezbędnej do realizacji ćwiczeń i warsztatów w drugim dniu szkoleniowym:

Obiekty 1 (Sztab Policji)

* Plac o wymiarach 25 metrów x 30 metrów, o powierzchni utwardzonej, umożliwiający rozstawienie namiotu typu „namiot dowodzenia” o wymiarach 7,2/5,2/2,6 metrów z przyległą salą konferencyjną dostosowaną do aktualnie obowiązujących obostrzeń sanitarnych z miejscami siedzącymi przy stołach dla min 25 uczestników szkolenia(ustawienie konferencyjne). Sala winna być wyposażona w rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali kable, adaptery połączeń komputerowych. Infrastruktura elektryczna (gniazdo 230V) w odległości nie większej niż 50 m od placu.

Obiekty 2 (SPKP)

* Korytarz o minimalnej długości 20 metrów i szerokości 2,5 metra z dostępem do min. trzech pomieszczeń o powierzchni min. 15 m2, które zostaną wykorzystane do zajęć, pomieszczenia te powinny mieć możliwość zaciemnienia. korytarz musi mieć bezpośrednie wyjście na plac o powierzchni min 400m2, na którym będą skoncentrowane siły do działań. Plac może przylegać do obiektu wskazanego wyżej.

Obiekty 3 (Wydział dw. z Cyberprzestępczości)

* 2 małe sale konferencyjne przeznaczone na rozmieszczenie 4 stanowisk komputerowych z dostępem do Internetu (25 osób każde pomieszczenie) wyposażonymi min. w 25 miejsc siedzących oraz min 5 stołów/biurek oraz co najmniej jeden zasilacz UPS o mocy skutecznej min. 3000 W. Sala winna być wyposażona w rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali kable, adaptery połączeń komputerowych.

Obiekty 4 (Koordynacja)

* 1 mała sala konferencyjna przeznaczona dla max. 25 osób, które będą odpowiedzialne za koordynację i przebieg ćwiczeń, wyposażona w 25 miejsc siedzących oraz min 3 stoły/biurka. Sala winna być wyposażona w rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali kable, adaptery połączeń komputerowych.

**IV. 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.

**V. Wyżywienie**

1. Restauracja dostosowana powierzchnią do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników szkolenia.
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia żywienia wg następującego harmonogramu:

* Dzień poprzedzający (dzień przyjazdu, 12grudnia 2021 r.) – kolacja, dla 34 osób,
* pierwszy dzień – 13grudnia 2021 r. – całodniowe wyżywienie (śniadanie, obiad serwowano - bufetowy, kolacja) dla 100 osób,
* drugi dzień – 14 grudnia 2021 r. – całodniowe wyżywienie (śniadanie, obiad serwowano-bufetowy, kolacja) dla 100 osób,
* trzeci dzień – 15 grudnia 2021 r. – (śniadanie,) dla 100 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, bułki i dwa   
  rodzaje chleba),
* wędlina (co najmniej 3 rodzaje),
* ser (co najmniej 2 rodzaje),
* jogurt (co najmniej 2 rodzaje) i musli,
* mleko,
* płatki (co najmniej 2 rodzaje),
* dżem owocowy (co najmniej 2 rodzaje),
* masło,
* 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.

1. **Obiad bufetowy** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:

* dwa dania gorące: zupa + drugie danie,
* sałatki (min 2 rodzaje),
* sok, wodę mineralną niegazowaną.

1. **Kolacja (serwowano-bufetowa) –** pierwszy dzień - z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia oprawy muzycznej w wersji elektronicznej (DJ).

Menu powinno obejmować co najmniej:

a) część serwowaną do stołów składającą się z:

* zupy - 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),

b) część bufetową trwającą nie mniej niż 3 godziny (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu   
gramatury) składającą się z:

* dania gorącego (minimum 3 rodzaje),
* przekąsek,
* serów (min. 2 rodzaje),
* sałatek (min. 2 rodzaje),
* kawy z ekspresu
* mleka lub śmietanki do kawy,
* herbaty w saszetkach, cytryna, cukier,
* soków (co najmniej 2 rodzaje),
* napoju gazowanego
* wody mineralnej niegazowanej,

*UWAGA:* Posiłki tj.: **śniadanie, obiad 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. **Kolacja** – drugi dzień - w formie szwedzkiego stołu trwająca nie mniej niż 3 godziny, z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie, winna obejmować co najmniej:

* 3 dania ciepłe (w tym maksymalnie jedna zupa),
* wędlinę (co najmniej 3 rodzaje),
* sałatki (min. 2 rodzaje),
* pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne,
* warzywa,
* masło,
* herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
* kawę z ekspresu
* mleko lub śmietankę do kawy,
* sok, wodę mineralną niegazowaną,

1. **Serwis kawowy** w trakcie trwania szkolenia (uzupełniany na bieżąco) w dniach: pierwszy dzień –13 grudnia 2021 r.- serwis kawowy planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego, drugi dzień – 14grudnia 2021 r. - serwis kawowy planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego, trzeci dzień –15 grudnia 2021 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
* 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 – bez ograniczeń.

8. 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.

9. 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).

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

11. 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.).