

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## Informacje o przedmiocie zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych dla 117 osób uczestników wojewódzkich eliminacji konkursu „Policjant Służby Kryminalnej Roku 2024”

1. Zamawiający wymaga aby przedmiot zamówienia został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 3.

Miejsce działania: obiekt hotelowy znajdujący się w odległości 25 km do siedziby Zamawiającego

2. Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia oględzin w obiekcie w którym zgodnie z przesłana na skrzynkę email ofertą (uznana za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania).

3. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego głównych elementów zamówienia:

- usługi hotelowej (1)
- usługi restauracyjnej (2)

4. Szkolenie odbędzie się w terminie 04 – 05 września 2024 roku - 2 dni (1 nocleg)

Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu)

- pierwszy dzień – 04 września 2024 roku – przyjazd uczestników, zakwaterowanie po godzinie 17:00  
kolacja po godzinie 18:30
- drugi dzień – 05 września 2024 roku,  
śniadanie w godz. 07:30- 09:00  
szkolenie w godzinach 9.00 – 13.00  
obiad w godzinach 13:00- 14:00  
wymeldowanie po godz. 14:00

**Wymagania jakościowe odnoszące się do pierwszego z głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia - zakwaterowanie.**

- Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem zamówienia dla 115 osób uczestników szkolenia według następującego podziału:
  - zakwaterowanie uczestników szkolenia w pokojach, 2 - osobowych pokojach o powierzchni min 12 m<sup>2</sup> . Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie jednej osoby w pokoju dwuosobowym przy czym cena takiego noclegu dla zamawiającego będzie równa cenie pokoju jednoosobowego.
- W każdym pokoju winien znajdować się węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą.
- Na terenie obiektu hotelowego udostępnione będzie nieodpłatnie żelazko i deska do prasowania do dyspozycji uczestników szkolenia.
- Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach hotelowych – stosownie do potrzeb (ogrzanie lub schłodzenie).
- Jeżeli w dacie, w której ma odbyć się szkolenie, władze publiczne wprowadzą ograniczenia, zakazy lub obostrzenia uniemożliwiające organizację szkolenia bez podjęcia stosownych działań. Wykonawca będzie miał obowiązek tak dostosować obiekt hotelowy, aby szkolenie mogło się odbyć bez naruszania zakazów lub ograniczeń. Jednocześnie tego typu działania nie będą miały wpływu na koszt przeprowadzenia szkolenia.
- Wykonawca zapewnia możliwość zakwaterowania uczestników szkolenia w dniu 04 września 2024 roku od godz. 17:00 i wykwaterowania uczestników szkolenia w dniu 05 września 2024 roku po godzinie 14:00.
- bezpłatny parking dla około 28 pojazdów ( przekazany na wyłączność dla Zamawiającego)

**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 drugiego z głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia – wyżywienie.**

- Restauracja dostosowana do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników szkolenia.
- Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia żywienia wg. następującego harmonogramu:
  - dzień pierwszy 04 września 2024 roku – kolacja
  - dzień drugi 05 września 2024 roku – śniadanie, obiad

**Śniadanie** – w formie szwedzkiego stołu ( uzupełniany na bieżąco, bez limitu gramatury), z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników jednocześnie.

**Obiad** – dwa dania gorące (zupa + drugie danie+ kompot))

**Kolacja** - w formie szwedzkiego stołu ( uzupełniany na bieżąco, bez limitu gramatury), z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników jednocześnie.

**Uwaga:** Serwis gastronomiczny musi się odbywać w sali z dostępem do światła dziennego o odpowiednim oświetleniu sztucznym w godzinach wieczornych, nie dopuszcza się serwisu na zastawie plastikowej lub jednorazowej.

W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do :

- terminowego przygotowania i podawania posiłków, zgodnie z planem szkolenia
- świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j).

NACZELNIK  
Wydziału Dochodzeniowo-Sledczego  
KWP z siedziba w Radomiu.  
*nadkom. Marek Wojciechowski*

