Załącznik Nr 5

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ A. Informacje o przedmiocie zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych**

**i restauracyjnych dla 44 uczestników seminarium zajmujących się działalnością prasowo – informacyjną oraz profilaktyczną w garnizonie mazowieckim w dniach 21-22 listopada 2022 roku**. Seminarium jest organizowane w ramach projektu Policyjna Kampania Społeczna „Świadomy-Czujny-Bezpieczny”, współfinansowanego przez Narodowy Bank Polski 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 100 km od siedziby Zamawiającego tj. KWP zs. w Radomiu, ul. 11 Listopada 37/59,**z wyłączeniem miasta Radomia.

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 100 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. Noclegi dla 4 uczestników spotkania według następującego podziału:
3. **co najmniej 4 pokoje 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. **zakwaterowanie pozostałych uczestników w pokojach 2-osobowych o min.
powierzchni 14 m2.** W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łóżkami podwójnymi tzw. ,,małżeńskimi”.
5. W każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic), min. dwoma ręcznikami na 1 osobę, mydłem.
6. Na terenie obiektu hotelowego udostępnione nieodpłatnie żelazko i deska do prasowania do dyspozycji uczestników szkolenia.
7. We wszystkich udostępnionych uczestnikom pokojach hotelowych oraz na sali konferencyjnej bezpłatne całodobowe wi-fi.
8. Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie/klimatyzacja.
9. Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania uczestników spotkania od godz. 09:00 w pierwszym dniu, do godz. 15.30 w drugim dniu (cała grupa
44-osobowa).**

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

1. 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 spotkania.
2. Dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia.
3. Kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi spotkania: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali.
4. Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala).
5. Szatnie dla uczestników w przypadku, gdy sala nie znajdują się w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa.
6. Prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej.
7. Bezpłatny parking dla co najmniej 20 (dwudziestu) samochodów.
8. Możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali.
9. Stół recepcyjny dla 3 osób oraz krzesła przed salą umożliwiające prowadzenie rejestracji uczestników i rozmieszczenie materiałów dla uczestników.
10. 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.
11. Obsługa techniczna:
12. 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.
13. 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 spotkania żywienia wg następującego harmonogramu:
3. pierwszy dzień obiad serwowany/bufetowy, kolacja serwowana/bufetowa dla 44 osób.
4. drugi dzień śniadanie, obiad serwowany/bufetowy dla 44 osób.
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,
* wrzątek
1. **Kolacja (serwowana – bufetowa)** w pierwszym dniu- z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. Menu powinno obejmować co najmniej:
2. część serwowaną do stołów składającą się z:
* danie gorące (co najmniej 1 rodzaj)
* przekąsek mięsnych i bezmięsnych (co najmniej 7 rodzajów),
* sałatek (min. 2 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.
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 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 niegazowaną,
* minimum jeden rodzaj ciasta domowego i dwa rodzaje ciastek.
1. 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.).

*Załącznik nr 1 do Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia*

**HARMONOGRAM SPOTKANIA**

|  |
| --- |
| **1. dzień [21.11.2022]** |
| 09:00 – 10:00 | zakwaterowanie uczestników |
| 10:00– 14:00 |  spotkanie na sali konferencyjnej  |
| 14:00 – 15:00 | OBIAD |
| 15:00 -18:00 | spotkanie na sali konferencyjnej  |
|  18:00 |  KOLACJA |
| **2. dzień [22.11.2022]** |
| 8:00 – 9:00 | ŚNIADANIE |
| 9:00 – 14:00 | spotkanie na sali konferencyjnej |
| 14:00–15:00 |  OBIAD |
| 15:30 – 16:30 | wykwaterowanie uczestników |