V. MODUŁ: DZIAŁANIE REAKTYWNE SŁUŻB MUNDUROWYCH I CYWILNYCH W SYTUACJI KRYZYSOWEJ
NA ZAGROŻONYM OBIEKCIE INFRASTRUKTURY KRYTYCZNEJ

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ A. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA**

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych** dla uczestników V. modułu pn. „Działanie reaktywne służb mundurowych i cywilnych w sytuacji kryzysowej na zagrożonym obiekcie infrastruktury krytycznej” 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, zwaną dalej Zamawiającym.
2. Termin świadczenia usług: 11-14 października 2022 roku, zgodnie ze *Specyfikacją ilościową usług* w punkcie 3.
3. Specyfikacja ilościowa usług:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| termin: | liczba uczestników w hotelu: | sale szkoleniowe w hotelu: | liczba osób objętych cateringiem w Płocku ul. Długa 12: |
| 11.X.2022 | obiad:  | 79 | 1 sala (76 miejsc) + 1 sala (60 miejsc) + 1 sala (8 miejsc)wraz z serwisem kawowo-ciastkowym  | - |
| kolacja: | 126 |
| nocleg 11/12.X.2022 | **126** | - | - |
| 12.X.2022 | śniadanie: | 126 | 1 sala (76 miejsc)+ 1 sala (8 miejsc)wraz z serwisem kawowo-ciastkowym | obiad: | 81 |
| obiad:  | 81 |
| kolacja: | 164 |
| nocleg 12/13.X.2022 | **158** | - | - |
| 13.X.2022 | śniadanie: | 158 | - | obiad:  | 226 |
| kolacja: | 4 | - | barek kawowo-ciastkowy w strefie VIP: | 50 |
| nocleg 13/14.X.2022 | **4** | - | - |
| 14.X.2022 | śniadanie: | 4 | - |  |  |

**CZĘŚĆ B. ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Na przedmiot zamówienia składają się następujące usługi:

1. **ZAKWATEROWANIE UCZESTNIKÓW**
2. Wykonawca zapewni zakwaterowanie uczestników w liczbie i terminach zgodnych ze *Specyfikacją ilościową usług* w punkcie A.3., z uwzględnieniem następujących warunków:
3. zakwaterowanie osób (w dniach 11 i 12 października 2022 r.) – nie później niż od godz. 14:00,
4. wykwaterowanie osób:
* w dniu 13 października 2022 r. dla grupy szkoleniowej 60-osobowej - nie wcześniej niż do godz. 16:00,
* w dniu 13 października 2022 r. dla pozostałych osób – nie wcześniej niż do godz. 14:00,
* w dniu 14 października 2022 r. – nie wcześniej niż do godz. 11:00,
1. raz zakwaterowana osoba nie będzie bez zgody Zamawiającego przenoszona do innego pokoju/obiektu do końca okresu objętego usługą.
2. Zamawiający dopuszcza, aby zakwaterowanie uczestników odbyło się w maksymalnie trzech obiektach hotelowych, przy czym:
3. każdy obiekt musi być położony w odległości nie większej niż 70 km od ul. Długiej 12 w Płocku (odległość weryfikowana przez Zamawiającego na podstawie najkrótszej trasy w http://www.google.pl/maps, opcja „wyznacz trasę samochodową”). W przypadku przekroczenia przez którykolwiek ze wskazanych obiektów hotelowych odległości 70 km, oferta Wykonawcy będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z warunkami zamówienia;
4. w celu zapewnienia zgodności miejsca zakwaterowania z miejscem szkolenia, każdy obiekt, w którym będzie udostępniona sala szkoleniowa, umożliwi zakwaterowanie minimum tylu uczestników, iluosobowa jest sala, przy czym zakwaterowanie uczestników szkolenia:
* organizowanego w sali 76-osobowej będzie następujące: w terminie 11/12 października 2022 r. – 52 osoby do kwaterunku, w terminie 12/13 października 2022 r. – 76 osób do kwaterunku; w terminie 13/14 października 2022 r. – 4 osoby do kwaterunku;
* organizowanego w sali 60-osobowej będzie następujące: w terminie 11/13 października 2022 r. – 60 osób do kwaterunku;
* organizowanego w sali 8-osobowej będzie następujące: w terminie 11/13 października 2022 r. – 8 osób do kwaterunku.
1. Wymogi dotyczące obiektów hotelowych:
2. prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej,
3. bezpłatny parking dla co najmniej 20 (dwudziestu) samochodów i 1 autokaru przy każdym z obiektów.
4. Wymogi dotyczące liczby pokoi:
5. co najmniej 12 pokoi 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. W przypadku świadczenia usług w więcej niż jednym obiekcie hotelowym, w każdym z obiektów muszą być udostępnione minimum trzy pokoje jednoosobowe;
6. zakwaterowanie pozostałych uczestników w pokojach 2-osobowych o min. powierzchni 14 m2. Ewentualne łóżka podwójne (tzw. ,,małżeńskie”) będą traktowane jako łóżka do pojedynczego wykorzystania. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym, przy czym cena takiego noclegu dla Zamawiającego będzie równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym.
7. Wymogi dotyczące standardu pokoi:
8. w każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic), min. dwoma ręcznikami na 1 osobę, mydłem;
9. żelazko i deska do prasowania udostępnione nieodpłatnie na terenie obiektu hotelowego;
10. bezpłatne całodobowe wi-fi we wszystkich udostępnionych uczestnikom pokojach hotelowych oraz salach szkoleniowych;
11. zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie/klimatyzacja.
12. Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin w obiektach hotelowych, w których zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania) będą świadczone usługi. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele Zamawiającego wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
13. **WYŻYWIENIE UCZESTNIKÓW**
14. Wykonawca zapewni wyżywienie uczestników w liczbie i terminach zgodnych ze *Specyfikacją ilościową usług* w punkcie A.3.
15. **W przypadku posiłków spożywanych w obiektach hotelowych**:
16. wyżywienie będzie zorganizowane każdorazowo na terenie obiektu dla uczestników zakwaterowanych w danym obiekcie, z zapewnieniem miejsc siedzących przy stołach jednocześnie dla wszystkich osób;
17. posiłki powinny być spożywane w specjalnie wydzielonej sali lub restauracji przystosowanej do serwowania posiłków. Nie mogą to być te same sale, co sale szkoleniowe;
18. nie dopuszcza się serwisu na zastawie plastikowej lub jednorazowej.
19. serwis gastronomiczny musi się odbywać w sali z dostępem do światła dziennego, o odpowiednim oświetleniu sztucznym w godzinach wieczornych.
20. Wymogi dotyczące wyżywienia w obiektach hotelowych:
21. **Śniadanie** – w formie szwedzkiego stołu (uzupełniane na bieżąco, bez limitu gramatury),
obejmujące co najmniej:
* minimum 2 posiłki na ciepło,
* pieczywo różnego rodzaju jasne oraz ciemne (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek i dwa rodzaje chleba),
* rogale / drożdżówki (co najmniej 1 szt. na osobę),
* wędlinę (co najmniej 3 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,
* herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
* kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypana i mielona,
* mleko lub śmietankę do kawy,
* wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną,
* wrzątek.
1. **Obiad serwowano-bufetowy,** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie, obejmujący co najmniej:
* dwa dania gorące: zupę + 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, cytrynę, cukier,
* sok/kompot,
* wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną.
1. **Kolacja** – w formie szwedzkiego stołu, obejmująca co najmniej:
* dwa dania ciepłe (w tym jedną zupę),
* wędlinę (co najmniej 3 rodzaje),
* sery (min. 2 rodzaje),
* sałatki (min. 2 rodzaje),
* pieczywo różnego rodzaju jasne oraz ciemne,
* warzywa i owoce,
* masło,
* herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
* kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
* mleko lub śmietankę do kawy,
* wodę mineralną gazowaną oraz niegazowaną,
* wrzątek.
1. W obiektach hotelowych z wykorzystywanymi salami szkoleniowymi Wykonawca zapewni **serwis kawowo-ciastkowy** w ilości:
2. dla uczestników szkolenia na sali 76-osobowej: 52 uczestników w dniu 11.10.2022 r. oraz 76 uczestników w dniu 12.10.2022 r.,
3. dla uczestników szkolenia na sali 60-osobowej w dniu 11.10.2022 r. – 60 uczestników,
4. dla uczestników szkolenia na sali 8-osobowej w dniach 11 i 12.10.2022 r. – 8 uczestników,

w godzinach podanych w punkcie B.3.1. SOPZ, na bieżąco uzupełniany.

1. Serwis kawowo-ciastkowy, o którym mowa w punkcie 4., powinien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie każdej sali szkoleniowej 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 oraz niegazowaną – bez ograniczeń,
* ciastka (minimum 2 rodzaje) oraz ciasto (minimum 1 rodzaj).
1. Wykonawca zapewni **wyżywienie uczestników ćwiczeń w Płocku przy ul. Długiej 12**, w liczbie i terminach zgodnych ze *Specyfikacją ilościową usług* w punkcie A.3., z uwzględnieniem następujących warunków:
2. w dniach 12 i 13 października 2022 r. **napoje dla uczestników**, obejmujące co najmniej:
* wodę mineralną w butelkach plastikowych 0,5 l w ilości 2 sztuki wody gazowanej oraz 2 sztuki wody niegazowanej na każdego uczestnika w każdym dniu ćwiczeń (liczba uczestników w danym dniu zgodna z liczbą osób korzystających z obiadu w danym dniu),
* **barek kawowy** obejmujący: kawę parzoną i rozpuszczalną, mleko lub śmietankę do kawy, herbatę w saszetkach czarną i owocową, cytrynę, cukier, wrzątek. Zawartość barku powinna być stale uzupełniana,

przy czym liczba uczestników w danym dniu jest zgodna z liczbą osób korzystających z obiadu w danym dniu;

1. w dniach 12 i 13 października 2022 r. **obiad serwowany lub bufetowy** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie; obiad powinien obejmować co najmniej:
* dwa dania gorące: zupa + drugie danie oraz deser w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 2 rodzaje ciasta). W trybie ustaleń roboczych z Wykonawcą, Zamawiający ustali szczegółowe menu, z uwzględnieniem dań mięsnych i wegetariańskich,
* kawę parzoną i rozpuszczalną,
* mleko lub śmietankę do kawy,
* herbatę w saszetkach czarną i owocową, cytrynę, cukier,
* soki (co najmniej 2 rodzaje),
* wrzątek,
1. w dniu 13 października 2022 r. **barek kawowo-ciastkowy** w strefie VIP, na bieżąco uzupełniany, obejmujący 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 gazowaną i niegazowaną,
* minimum dwa rodzaje ciastek oraz dwa rodzaje ciast,
* minimum dwa rodzaje owoców.
1. W przypadku wyżywienia uczestników ćwiczeń w Płocku przy ul. Długiej 12, Zamawiający:
* dopuszcza stosowanie jednorazowych naczyń i sztućców,
* zapewnia stoły i ławy/krzesła na spożywanie obiadów pod zadaszeniem (namioty) dla wszystkich uczestników ćwiczeń jednocześnie,
* zapewnia dwa stoły na barek kawowo-ciastkowy w strefie VIP.
1. Na 5 dni przed terminem rozpoczęcia świadczenia usług Zamawiający zobowiązany jest ustalić z Wykonawcą harmonogram na każdy dzień wraz z podaniem godzin posiłków.
2. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na minimum 4 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia świadczenia usługi przedstawić do wyboru dwie propozycje menu obiadu oraz kolacji na każdy dzień.
3. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia
świadczenia usługi.
4. Wykonawca jest zobowiązany do:
	* 1. terminowego przygotowania i podania posiłków,
		2. świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 2021).
5. **UDOSTĘPNIENIE SAL SZKOLENIOWYCH**
6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sale szkoleniowe dostosowane do ilości osób
w poszczególnych grupach, tj.:
7. sala dla 76 osób – udostępniona w dniu 11 października 2022 roku w godzinach od 13:00 do 18:00, w dniu 12 października 2022 roku w godzinach od 8:00 do 18:00, o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m2 przypadającej na uczestnika (bez przeszkód architektonicznych), z 73 miejscami siedzącymi (ustawienie teatralne) oraz stołem prezydialnym dla 3 osób,
8. sala dla 60 osób – udostępniona w dniu 11 października 2022 roku w godzinach od 13:00 do 18:00, o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m2 przypadającej na uczestnika (bez przeszkód architektonicznych), z 57 miejscami siedzącymi (ustawienie teatralne) oraz stołem prezydialnym dla 3 osób,
9. sala dla 8 osób – udostępniona w dniu 11 października 2022 roku w godzinach od 13:00 do 16:00, w dniu 12 października 2022 roku w godzinach od 9:00 do 16:00, o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m2 przypadającej na uczestnika (bez przeszkód architektonicznych), z 6 miejscami siedzącymi (ustawienia szkolne przy stołach) oraz stołem prezydialnym dla 2 osób.
10. Wymogi dotyczące sal:
11. wyposażenie w rzutnik multimedialny, ekran/ekrany i nagłośnienie (minimum jeden mikrofon bezprzewodowy, głośniki zewnętrzne) zapewniające dobrą słyszalność i oglądalność w każdym punkcie sali,
12. dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
13. zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników szkoleń: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie każdej sali (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala),
14. możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu materiałów konferencyjnych,
15. zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o szkoleniu, miejsca na rozłożenie banerów reklamowych, stojaków i materiałów promocyjnych,
16. umożliwienie bezpłatnego dostępu dla przedstawicieli Zamawiającego do ksero/drukarki z czarnym tonerem oraz papier w ilości 200 kartek,
17. możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej.

**CZĘŚĆ C. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

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