**Załącznik nr 4.1 dla Zadania nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 55 osób - uczestników szkolenia dla negocjatorów policyjnych organizowanego przezKomendę Wojewódzką Policji z siedzibą w Radomiu w terminie 13-15.06.2022 r. (tj. 3 dni / 2 noclegi).**

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 55 osób - uczestników szkolenia dla negocjatorów policyjnych 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 poza granicami administracyjnymi miasta Radom oraz powiatu radomskiego, w odległości nie większej niż 100 km od siedziby KWP z siedzibą w Radomiu, ul. 11-go Listopada 37/59, 26-600 Radom.**

UWAGA: Weryfikacji odległości obrazującej wyliczenie najkrótszej trasy od budynku KWP zs. w Radomiu 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. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:
3. usług hotelarskich,
4. usług konferencyjnych,
5. usług restauracyjnych.
6. Szkolenie odbędzie się w terminie:13-15.06.2022 r. – 3 dni (2 noclegi)

Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):

* pierwszy dzień – 13.06.2022 r. – zajęcia w godz. 11.00 –16:30 (w tym przerwa obiadowa), z uwzględnieniem podziału na grupy i sale zgodnie z załączonym harmonogramem;
* drugi dzień – 14.06.2022 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 17:00 (w tym przerwa obiadowa), z uwzględnieniem podziału na grupy i sale zgodnie z załączonym harmonogramem;
* trzeci dzień – 15.06.2022 r. – zajęcia w godz. 9.00 – 13:30 (w tym przerwa obiadowa), z uwzględnieniem podziału na grupy i sale zgodnie z załączonym harmonogramem.

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

1. Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem Umowy dla 55 uczestników szkolenia według następującego podziału - **zakwaterowanie 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 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. 10.00 w pierwszym dniu, tj. 13.06.2022 r., do godz. 14.00 w trzecim dniu, tj. 15.06.2022 r. (cała grupa 55-osobowa).**

**Wymagania jakościowe odnoszące się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia określające salę konferencyjną**

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić sale konferencyjne w ilości zgodnej z harmonogramem (w załączeniu) dostosowanej do wskazanej w harmonogramie ilości osób w poszczególnych grupach szkoleniowych.

Wymagania względem sal:

* + sale dostosowane do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni nie mniejszej niż 1,5 m2 przypadającej na uczestnika (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,
  + 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 30 (trzydziestu) 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.

**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 szkolenia żywienia wg następującego harmonogramu:

* pierwszy dzień – 13.06.2022 r. – obiad i kolacja dla 55 osób,
* drugi dzień – 14.06.2022 r. – całodniowe wyżywienie (śniadanie, obiad serwowano-bufetowy, kolacja) dla 55 osób,
* trzeci dzień – 15.06.2022 r. – (śniadanie, obiad serwowano-bufetowy) dla 55 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 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 – bez ograniczeń,
* wrzątek.

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

* dwa dania gorące: zupa + drugie danie (dwa rodzaje każdego),
* sałatki (min. 3 rodzaje),
* deser w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 2 rodzaje ciasta),
* kawę z ekspresu przelewowego,
* mleko lub śmietankę do kawy,
* herbatę w saszetkach, cytryna, cukier,
* soki (co najmniej 2 rodzaje),
* wodę mineralną niegazowaną.

1. **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:

* zupy - 2 rodzaje (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),
* dodatkowe (dwa) dania gorące.

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

* dania gorącego (minimum4 rodzaje),
* przekąsek,
* potraw mięsnych i bezmięsnych,
* serów (min. 2 rodzaje),
* sałatek (min. 3 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.

*UWAGA:* Posiłki tj.: **śniadanie, obiad serwowano-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 2 godziny, z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie, winna obejmować co najmniej:

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

1. **Serwis kawowy** w trakcie trwania szkolenia (uzupełniany na bieżąco) w dniach: pierwszy dzień 13.06.2022 r.- serwis kawowy planowany na poziomie 50% całodziennego serwisu kawowego, drugi dzień 14.06.2022 r. - serwis kawowy planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego, trzeci dzień 15.06.2022 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 mieloną,
* herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa), cytrynę, cukier, słodzik,
* mleko lub śmietankę do kawy,
* 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. 2021z późn. zm.).

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.).

*Załącznik nr 1 do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Harmonogram szkolenia dla negocjatorów policyjnych w ramach projektu "Skuteczni w działaniu - współpraca służb w sytuacjach zagrożenia IK"** | | | | | | |
| **1. DZIEŃ** | | | | | | |
| **czas** | **czynności** | **prowadzący** | **sala konferencyjna/liczba uczestników:** | | | **uwagi** |
|  | **duża\_1** | **mała\_1** | **mała\_2** |  |
| 10.00 - 11.00 | zakwaterowanie uczestników |  |  |  |  |  |
| 11.00 - 11.15 | Otwarcie szkolenia, przywitanie uczestników |  | 55 |  |  |  |
| 11.15 - 12.00 | Określenie celu i przebiegu szkolenia | Zastępca Naczelnika Sztabu Policji KWP  zs. w Radomiu | 55 |  |  |  |
| 12.00– 13.00 | warsztaty z zakresu negocjacji policyjnych „zapowiedź popełnienia samobójstwa na terenie obiektu IK” | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  | 27 | 28 | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu/ Koordynatorzy Wojewódzcy |
|  | Scenariuszowa metoda oceny ryzyka dla systemów IK - przygotowanie do przeprowadzenia symulacji negocjacyjnej:  1) identyfikacja zagrożeń i budowa scenariuszy;  2) określenie prawdopodobieństwa wystąpienia danego scenariusza, 3) określenie podatności IK oraz środków ochrony,  4) określenie skutków wystąpienia danego scenariusza,  5) ocena ryzyka zakłócenia IK w danym scenariuszu (wykład) | wykładowca z firmy zewnętrznej |  | 27 |  | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu |
| **13.00 - 14.00** | **PRZERWA OBIADOWA** | | | | | |
| 14.00 - 15.15 | warsztaty z zakresu negocjacji policyjnych „sytuacja zakładnicza na terenie obiektu IK” | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  | 27 | 28 | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu/ Koordynatorzy Wojewódzcy |
| Scenariuszowa metoda oceny ryzyka dla systemów IK - przygotowanie do przeprowadzenia symulacji negocjacyjnej:  1) identyfikacja zagrożeń i budowa scenariuszy;  2) określenie prawdopodobieństwa wystąpienia danego scenariusza, 3) określenie podatności IK oraz środków ochrony,  4) określenie skutków wystąpienia danego scenariusza,  5) ocena ryzyka zakłócenia IK w danym scenariuszu (wykład) | wykładowca z firmy zewnętrznej |  | 27 |  | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu |
| 15.15 - 16.30 | warsztaty z zakresu negocjacji policyjnych „groźba użycia materiałów wybuchowych na terenie obiektu IK” | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  | 27 | 28 | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu/ Koordynatorzy Wojewódzcy |
| Scenariuszowa metoda oceny ryzyka dla systemów IK - przygotowanie do przeprowadzenia symulacji negocjacyjnej:  1) identyfikacja zagrożeń i budowa scenariuszy;  2) określenie prawdopodobieństwa wystąpienia danego scenariusza, 3) określenie podatności IK oraz środków ochrony,  4) określenie skutków wystąpienia danego scenariusza,  5) ocena ryzyka zakłócenia IK w danym scenariuszu (wykład) | wykładowca z firmy zewnętrznej |  | 27 |  | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu |
| **17.00 - 20.00** | **UROCZYSTA KOLACJA** | | | | | |
| **2. DZIEŃ** | | | | | | |
| 09.00 - 13.00 | warsztaty z zakresu negocjacji policyjnych | mł. insp. Dariusz Potrząsaj  kom. Ignacy Giza | 28 |  |  | Koordynatorzy Wojewódzcy |
| 9.00-11.00 | Symulacja negocjacyjna:  „zapowiedź popełnienia samobójstwa na terenie obiektu IK” (ćwiczenia) | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  | 13 |  | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu |
| Symulacja negocjacyjna:  „sytuacja zakładnicza na terenie obiektu IK” (ćwiczenia) | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  |  | 14 |
| 11.00-13.00 | Symulacja negocjacyjna „zapowiedź popełnienia samobójstwa na terenie obiektu IK” (ćwiczenia) | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  | 14 |  |
| Symulacja negocjacyjna:  „sytuacja zakładnicza na terenie obiektu IK” (ćwiczenia) | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  |  | 13 |
| **13.00 - 14.00** | **PRZERWA OBIADOWA** | | | | | |
| 14.00 – 16.00 | warsztaty z zakresu negocjacji policyjnych | mł. insp. Dariusz Potrząsaj  kom. Ignacy Giza    wykładowca z firmy zewnętrznej |  |  | 28 | Koordynatorzy Wojewódzcy |
| 14.00 – 16.00 | Symulacja negocjacyjna „groźba użycia materiałów wybuchowych na terenie obiektu IK” (ćwiczenia) | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  | 14 |  | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu |
| dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej |  |  | 13 |
| 16.00 - 17.00 | Podejmowanie decyzji w sytuacjach kryzysowych - doskonalenie działania pod presją czasu i w warunkach stresu (warsztaty) | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej | 55 |  |  | uczestnicy: kierownicy komórek organizacyjnych właściwych w sprawach sztabowych, zaproszeni funkcjonariusze z KWP: |
| **18.00 - 19.00** | **KOLACJA** | | | | | |
| **3. DZIEŃ** | | | | | | |
| 9.00 – 10.00 | Analiza zarządzenia Nr 67 Komendanta Głównego Policji z dnia 14 grudnia 2018 r. *w sprawie negocjacji policyjnych* – propozycja ewentualnych zmian (dyskusja) | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej | 55 |  |  | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu/ Koordynatorzy Wojewódzcy |
| 10.00 - 11.15 | Zasady naboru kandydatów na negocjatorów | mł. insp. Dariusz Potrząsaj |  | 28 |  | Koordynatorzy Wojewódzcy |
| podkom. Anna Garbacz |  |  | 27 | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu |
| 11.15 - 12.00 | Podsumowanie szkolenia, przedstawienie wniosków | dwóch wykładowców z firmy zewnętrznej | 55 |  |  | Negocjatorzy KWP zs. w Radomiu/ Koordynatorzy Wojewódzcy |
| **12.30 - 13.30** | **OBIAD** | | | | | |
| **13.30** | **wykwaterowanie uczestników** | | | | | |