



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi gastronomicznej, hotelarskiej i konferencyjnej na potrzeby konferencji w ramach projektu FBWP.02.01-IZ.00-0007/25 o tytule „*K9 senses – efektywna współpraca Policji i organów ścigania ponad granicami*” dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego na lata 2021-2027 dla 70 osób w dniach 02-04.12.2026 r. w obiekcie zlokalizowanym do 120 km od siedziby Zamawiającego tj. Komendy Wojewódzkiej Policji w Olsztynie, przy ul. Partyzantów 6/8, 10-521 Olsztyn.
- 2) Na potrzeby oceny odległości Zamawiający przyjmie adres siedziby Zamawiającego oraz adres obiektu wskazanego przez Wykonawcę w ofercie. Zamawiający dokona pomiaru odległości od KWP w Olsztynie (punkt początkowy pomiaru) do obiektu (punkt końcowy pomiaru) poprzez wyznaczenie trasy na stronie internetowej www.targeo.pl.
- 3) Świadczenie usług przez Wykonawcę będzie realizowane zgodnie z przepisami w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, w tym w związku z sytuacją związaną z konfliktem zbrojnym na terenie Europy.
- 4) Przedmiot zamówienia obejmuje:
 - Zakwaterowanie od środy do piątku – trzy dni:
 - ✓ Dzień pierwszy - przyjazd oraz zakwaterowanie 70 osób od 16:00 do 21:00,
 - ✓ Dzień trzeci – wymeldowanie pełnej liczby uczestników do godziny 12.00.
 - Kolacja dla 70 osób w pierwszym dniu konferencji (w godzinach 19:00 – 21:00),
 - Śniadanie dla 70 osób w drugim, trzecim dniu konferencji,
 - Obiad dla 70 osób w drugim, trzecim dniu konferencji,
 - Uroczysta kolacja dla 70 osób w drugim dniu konferencji.
- 5) Wynajęcie sali konferencyjnej dla co najmniej 70 osób podczas dwóch dni szkoleniowych konferencji (drugi i trzeci dzień konferencji).

Podstawowe warunki zamówienia:

- 1) Obiekt w kategorii minimum 4 gwiazdek określonych w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 t.j.).
- 2) Wykonawca w zakresie związanym z realizacją przedmiotu umowy zapewni możliwość korzystania z usług objętych umową przez osoby ze szczególnymi potrzebami, z uwzględnieniem wymagań wynikających z przepisów prawa oraz usług będących przedmiotem umowy. W szczególności Wykonawca zapewni:
 - a) możliwość wejścia do obiektu oraz wolną od barier komunikację do pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji przedmiotu umowy, w szczególności recepcji, sali



konferencyjnej, miejsca świadczenia usług gastronomicznych oraz dostępnego pomieszczenia sanitarnego,

- b) dostęp do pomieszczeń, o których mowa w lit a, przy wykorzystaniu odpowiednich rozwiązań technicznych, w przypadku, gdy występują różnice poziomów,
 - c) zapewnienie informacji na temat rozkładu pomieszczeń w budynku, co najmniej w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy.
- 3) Zakwaterowanie obejmuje 20 pokoi dwuosobowych (lub wieloosobowych do podwójnego wykorzystania) i 30 pokoi jednoosobowych. W każdym z pokoi musi znajdować się m.in: łóżko (w pokojach dwuosobowych dwa osobne łóżka) wraz z pościelą i ręcznikami.
 - 4) Bezpłatny parking dla min: 30 samochodów.
 - 5) Dostęp do bezprzewodowego Internetu na terenie obiektu dla wszystkich gości obejmujący pomieszczenia ogólnodostępne i pokoje oraz TV w pokojach wliczony w cenę usługi.
 - 6) W każdym pokoju hotelowym musi być łazienka z całodobowym dostępem do ciepłej i zimnej wody (wanna lub prysznic).
 - 7) Zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby gości, najpóźniej w terminie 2 dni przed rozpoczęciem przedsięwzięcia, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat (zmiana dotyczy maksymalnie 4 uczestników).
 - 8) Zamawiający przed rozstrzygnięciem postępowania, przewiduje możliwość wizytacji obiektu zaoferowanego przez Wykonawcę, celem sprawdzenia zgodności zaoferowanych standardów z opisem przedmiotu zamówienia.

Usługa gastronomiczna:

- 1) Świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.)
- 2) Dwa śniadania - "szwedzki stół" uzupełniany. W skład śniadania powinny wchodzić co najmniej: minimum 2 posiłki na ciepło; sery różne gatunki i rodzaje (co najmniej 3 rodzaje); wędlna (co najmniej 3 rodzaje); minimum 2 rodzaje sałatek; Jogurty owocowe i naturalne, musli, płatki owsiane, ciepłe mleko, dżem, miód; owoce i warzywa; masło i pieczywo (co najmniej trzy rodzaje pieczywa); napoje: herbata w saszetkach różne rodzaje, cytryna, cukier, kawa rozpuszczalna i z ekspresu, mleczko do kawy, sok 100% (co najmniej trzy rodzaje), woda (gazowana i niegazowana), wrzątek – napoje bez ograniczeń; możliwość wyboru wersji mięsnej, wegetariańskiej oraz wersji dla diabetyków, celiaków. Bufet powinien zawierać oznaczenia poszczególnych diet.
- 3) Dwa obiady – „szwedzki stół”, dania do wyboru, w tym co najmniej dwie zupy i dania główne do wyboru (w tym wegetariańskie), sałatki (min. 2 rodzaje); deser (musy, ciasta, ciasteczka, kremy, itp.); napoje: herbata w saszetkach różne rodzaje, cytryna, cukier, kawa rozpuszczalna i naturalna, mleczko do kawy, sok 100% (co najmniej trzy rodzaje), woda (gazowana i niegazowana), wrzątek napoje bez ograniczeń; możliwość wyboru wersji mięsnej, wegetariańskiej oraz wersji dla diabetyków, celiaków. Bufet powinien zawierać oznaczenia poszczególnych diet. Wymagana jest różnorodność posiłków i zmienność dań w ciągu trzech dni, wg uprzednio ustalonego z Zamawiającym menu.
- 4) Jedna kolacja - "szwedzki stół" uzupełniany. W skład kolacji powinny wchodzić co najmniej: posiłek na ciepło; wędliny, sery, warzywa, sałatki - (minimum po 3 rodzaje do wyboru); owoce i desery; masło i pieczywo (co najmniej trzy rodzaje pieczywa); napoje: herbata w saszetkach różne rodzaje, cytryna, cukier, kawa rozpuszczalna i z ekspresu,



mleczko do kawy, sok 100% (co najmniej trzy rodzaje), wrzątek – napoje bez ograniczeń; możliwość wyboru wersji mięsnej, wegetariańskiej oraz wersji dla diabetyków, celiaków. Bufet powinien zawierać oznaczenia poszczególnych diet.

- 5) Jedna uroczysta kolacja podczas drugiego dnia konferencji w formie zorganizowanej rozpoczynająca się o godzinie 20:00 trwająca nie dłużej niż 5 godzin – serwowana w sali wraz z oprawą muzyczną (DJ), bez udziału innych gości hotelowych.

Menu powinno składać się minimum z:

- przystawki;
- zimnych przekąsek: półmiski wędlin (przynajmniej 5 rodzajów), deski serów (przynajmniej 5 rodzajów), ryby wędzone lub marynowane, jajka faszerowane lub w majonezie, sałatki, np.: jarzynowa, grecka, z kurczakiem (przynajmniej 3 rodzaje), warzywa, na przykład: ogórki, ogórki korniszony/kwaszone, pomidory, itp. (przynajmniej 5 rodzajów), pieczywo jasne i ciemne, – uzupełniane podczas całego czasu trwania kolacji;
- zupy (min. 2 do wyboru);
- dania głównego z mięsa (wieprzowina, wołowina, drób), ryb, ziemniaków, ziemniaków opiekanych, frytek, ryżu i bukietu surówek lub warzyw na ciepło (do uzgodnienia z Zamawiającym) – forma serwowana;
- dania ciepłego serwowanego pod koniec kolacji;
- deserów (min. 3 rodzaje);
- świeżych owoców w formie bufetu wystawianego po daniu głównym;
- nielimitowane napoje zimne i gorące: kawa, herbata, soki owocowe/napoje gazowane, woda z cytryną i świeżą miętą;
- na stołach bezpośrednio dostępna woda oraz soki/napoje gazowane, pozostałe napoje dostępne w formie bufetu; w jadłospisie uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych.

Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji mięsnej, wegetariańskiej oraz wersji dla diabetyków, celiaków; dania przygotowane na uroczystą kolację powinny uwzględniać tradycyjne dania kuchni polskiej. Zamawiający wymaga bieżącego uzupełniania zimnych przekąsek i napojów w trakcie trwania kolacji uroczystej.

- 6) W całodziennym jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych. Posiłki powinny być przygotowane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki, itp. Dania i napoje będą serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku).
- 7) Kuchnia i restauracja, w której serwowane są posiłki musi znajdować się na terenie obiektu, w którym są zakwaterowani uczestnicy szkolenia.

Usługa konferencyjna:

- 1) Sala konferencyjna w obiekcie dla co najmniej 70 osób dostępna podczas dwóch dni szkoleniowych konferencji:
- a. sala konferencyjna powinna być zlokalizowana w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg szkolenia, tj. nie powinna graniczyć z zapleczem kuchennym, socjalnym lub remontowanymi w tym samym czasie pomieszczeniami, co pozwoli na wyeliminowanie hałasu mogącego zakłócić przebieg konferencji.



- b. ewentualna organizacja w tym samym terminie innych spotkań/konferencji powinna być realizowana w taki sposób, aby wykluczyć możliwość wzajemnego zakłócania przebiegu spotkań (wymaga się wyznaczenia odpowiednich stref zajmowanych przez uczestników poszczególnych przedsięwzięć);
 - c. sala konferencyjna powinna być wydzielonym, zamkniętym pomieszczeniem, do którego dostępu nie będą miały osoby trzecie.
- 2) Sala wyposażona w meble ruchome (krzesła, stoły).
- 3) Klimatyzacja lub ogrzewanie (w zależności od pory roku) oraz wentylację, oświetlenie dzienne z możliwością zaciemnienia.
- 4) Rzutnik multimedialny, ekran umieszczony przodem do uczestników (tzw. układ kinowy), flipchart (z artykułami piśmienniczymi dostosowanymi do danego flipcharta) oraz odpowiednie do wielkości sali nagłośnienie, działające 2 mikrofony.
- 5) Dostęp do prądu oraz bezprzewodowego Internetu w sali konferencyjnej bez ograniczeń.
- 6) Przerwa kawowa ciągła dla uczestników konferencji podczas dwóch dni szkoleniowych konferencji:
 - a) Możliwość organizacji przerw kawowych w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej;
 - b) Przerwa kawowa powinna zawierać co najmniej:
 - napoje - woda gazowana/niegazowana, soki owocowe, kawa, śmietanka lub mleko, herbata (różne rodzaje), cukier (biały, trzcinowy), cytryna,
 - na słodko - drobne ciastka (minimum trzy rodzaje), muffinki/babeczki/ciasto domowe, świeży krojony owoc (minimum dwa rodzaje),
 - na słono/wytrawnie - drobne kanapeczki, croissanty, warzywa z dipem itp. (lub inne przekąski – minimum dwa rodzaje);
 - c) Godziny serwowania przerw kawowych zgodnie z przedstawionym przez Zamawiającego harmonogramem szkolenia.
- 7) Zapewnienie estetycznego wyglądu wizualnego sali konferencyjnej.

Pozostałe informacje:

- 1) Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia:
 - Dokładne informacje o liczbie osób biorących udział w spotkaniu – Zamawiający zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmniejszenia rzeczywistej liczby uczestników, maksymalnie o 4 osoby.
 - Harmonogram szkolenia wraz z podaniem pór posiłków i przerw kawowych.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminów wykonania usługi z uwagi na sytuację związaną z konfliktem zbrojnym na terenie Europy bądź obowiązywaniem stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii, które mają lub mogą mieć wpływ na należyte wykonanie umowy .
- 3) Wykonawca najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu.