



Fundusze Europejskie
na Migracje, Granice
i Bezpieczeństwo



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 1

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem Umowy jest wykonanie kompleksowej usługi hotelarskiej, konferencyjnej i restauracyjnej dla 40 przedstawicieli Policji – uczestników spotkania inauguracyjnego projektu pn. „Detektor – wzmocnienie gotowości służb do wykrywania i neutralizacji zagrożeń CBRJW”, współfinansowanego z programu Fundusz Bezpieczeństwa Wewnętrznego 2021-2027.

Termin realizacji zamówienia: 2 dni/1 nocleg – w dniach 10 – 11 lipca 2025 r.

- I. **Liczba uczestników:** 40 osób,
- II. **Miejsce organizacji szkolenia:** Powiaty przyległe do m. st. Warszawy

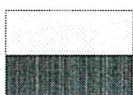
Informacje o przedmiocie zamówienia:

Przedmiotem Umowy jest wykonanie kompleksowej usługi hotelarskiej, konferencyjnej i restauracyjnej dla 40 przedstawicieli Policji – uczestników spotkania inauguracyjnego projektu pn. „Detektor – wzmocnienie gotowości służb do wykrywania i neutralizacji zagrożeń CBRJW”. Zamawiający wymaga, aby przedmiot Umowy został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 3.

1. Miejsce: obiekt hotelowy o standardzie minimum 3 (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166)), zlokalizowany poza granicami administracyjnymi Miasta Stołecznego Warszawy, na terenie województwa mazowieckiego w powiatach przyległych do m. st. Warszawy, w odległości nie większej niż 50 km od siedziby Komendy Stołecznej Policji mieszczącej się przy ul. Nowolipie 2, 00-150 Warszawa (wg Google maps, trasa samochodem), obiekt hotelowy w otoczeniu pasm zieleni/lasów, zapewniających dyskreję.
2. Spotkanie odbędzie się w dniach 10 – 11 lipca 2025 r. (2 dni/1 nocleg).
Harmonogram przedsięwzięcia (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):
 - Pierwszy dzień – przyjazd uczestników, spotkanie w godz. 11.00-16.00 (serwis kawowy, lunch, kolacja grillowa)
 - Drugi dzień – śniadanie, spotkanie w godz. 9.00-13.00 (serwis kawowy, lunch)

III. Usługa hotelarska:

1. Zapewnienie miejsc noclegowych dla 40 uczestników spotkania w pokojach 1-osobowych lub 2-osobowych, z możliwością zakwaterowania 1 osoby.



2. W każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic) dostępny przez całą dobę, 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.

IV. Usługa restauracyjna:

1. Lunch bufetowy dla 40 osób w pierwszym dniu spotkania (1h), dostępny w godz. 13.00-14.00, składający się z zupy, drugiego dania (obejmujący drób, ryby, mięso czerwone oraz dania wegetariańskie), deseru (w skład którego wejdą ciasta, musy i owoce) oraz kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, inne napoje.
2. Kolacja grillowa dla 40 osób w pierwszym dniu spotkania (3-4h), dostępna w godz. 18.00-22.00, składająca się z dań grillowych oraz deseru (ciasta i owoce). Kolacja powinna obejmować dania grillowe takie jak: karkówka, boczek, kiełbasa, kaszanka, drób oraz warzywa, dodatki do mięs w postaci sałat, surówek, świeżych warzyw, sosów i pieczywa, dodatkowo kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, inne napoje. Kolacja organizowana na świeżym powietrzu, w strefie wyłączzonej dla uczestników warsztatów, z możliwością zmiany w przypadku wystąpienia złych warunków atmosferycznych.
3. Śniadanie dla 40 osób w drugim dniu spotkania, serwowane w godz. 7.00-9.00, w formie tzw. „bufetu” (np. różne rodzaje i gatunki serów, wędlin, ryb, jajka podawane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, miód, dżem, masło, płatki, warzywa, owoce, napoje zimne –kawa, herbata, mleko, soki owocowe, woda mineralna).
4. Lunch bufetowy dla 40 osób w drugim dniu spotkania (1h),dostępny w godz. 12.00-13.00, składający się z zupy, drugiego dania (obejmujący drób, ryby, mięso czerwone oraz dania wegetariańskie), deseru (w skład którego wejdą ciasta, musy i owoce) oraz kawa, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, inne napoje.
5. Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone.
6. Dania i napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku).
7. Zapewnienie spożywania posiłków w restauracji znajdującej się w obiekcie hotelowym.



V. Serwis kawowy:

Wykonawca zapewni w trakcie trwania spotkania serwis kawowy dla 40 uczestników, w pierwszym dniu spotkania w godz. około 10.30-15.00 oraz w drugim dniu spotkania przerwę kawową 30-minutową w godz. 10.30-11.00. Serwis powinien zawierać: napoje gorące (kawa, herbata), napoje zimne (soki min. 3 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana), słodczyce (ciasteczka min. 3 rodzaje do wyboru), cukier, cytryna, śmietanka/mleko do kawy. Napoje serwowane w naczyniach wielorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami (wyklucza się naczynia i sztućce jednorazowego użytku).

VI. Sala konferencyjna:

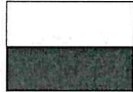
Wykonawca zapewni profesjonalną salę konferencyjną w dniach spotkania wyposażoną w:

1. Stoły i krzesła ustawione w układzie litery „U”,
2. Działający i w pełni sprawny projektor multimedialny z ekranem projekcyjnym oraz systemem nagłaśniającym,
3. Działający sprzęt komputerowy (laptop) z oprogramowaniem umożliwiającym przedstawienie prezentacji,
4. Odpowiednie nagłośnienie, działające mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących (min. 2 sztuki),
5. Możliwość podłączenia laptopów przez uczestników warsztatów i prowadzących – gniazdka elektryczne zapewniające stały dostęp do źródeł energii,
6. Oświetlenie z możliwością zaciemnienia,
7. Działającą klimatyzację i ogrzewanie oraz wentylację,
8. Sala konferencyjna musi znajdować się na terenie zakwaterowania uczestników spotkania,
9. Zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników warsztatów: osobne toalety dla kobiet, mężczyzn – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal konferencyjnych (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala konferencyjna),
10. Prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej,
11. Zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o spotkaniu, miejsca na rozłożenie banerów, stojaków i materiałów promocyjnych.

VII. Pozostałe informacje

Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 3 dni przed rozpoczęciem spotkania:

1. Dokładne informacje o liczbie osób biorących udział w spotkaniu,
2. Plan spotkania wraz z podaniem godzin posiłków i przerw kawowych.



VIII. Prawo opcji:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji w zakresie:
 - a) Zwiększenia liczby osób, dla których będzie serwowany obiad, w liczbie maksymalnie do 5 osób,
 - b) Zwiększenia liczby osób, dla których będzie serwowana kolacja, w liczbie maksymalnie do 5 osób.
2. Skorzystanie z prawa opcji odbędzie się poprzez złożenie Wykonawcy jednostronnego oświadczenia w formie zamówienia. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym może zostać złożone przez Zamawiającego najpóźniej w terminie do godz. 13.00 w pierwszym dniu spotkania.
3. Cena brutto zamówienia w prawie opcji będzie zgodna z ceną zawartą w ofercie Wykonawcy.