**OFERTA CENOWA**

**na świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 65 osób -   
uczestników seminarium organizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji z siedzibą   
w Radomiu w terminie 03-04października2023 r. (tj. 2 dni / 1 nocleg).**

55100000-1 - Usługi hotelarskie

55120000-7 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Informacje o przedmiocie zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług hotelarskich, konferencyjnych i restauracyjnych dla 65 osób - uczestników seminarium** organizowanego w ramach projektu  
   „BEZPIECZEŃSTWO W SIECI – MY TO ROZUMIEMY” współfinansowanego przez   
   Narodowy Bank Polski, realizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji z siedzibą w Radomiu.
2. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia został zrealizowany w jednym kompleksie   
   hotelowym umiejscowionym zgodnie z warunkami określonymi w punkcie 3.
3. Miejsce działania: **obiekt hotelowy zlokalizowany w granicach administracyjnych Radomia.**
4. 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 seminarium. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele   
   Organizatora wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
5. Realizacja świadczenia obejmuje wykonanie w ramach jednego kompleksu hotelowego:
6. usług hotelarskich,
7. usług konferencyjnych,
8. usług restauracyjnych.
9. Seminarium odbędzie się w terminie 03-04 października 2023 r. – 2 dni (1 nocleg)

Ramowy plan (Zamawiający zastrzega możliwość zmiany programu):

* pierwszy dzień – 03października 2023 r. – przyjazd uczestników, zakwaterowanie,

zajęcia w godz. 12.00 – 18:00 (w tym przerwa obiadowa);

* drugi dzień – 04października 2023r. – zajęcia w godz. 9.00 – 14:30

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

1. Świadczenie usługi noclegowej będącej przedmiotem zamówienia dla 65 uczestników seminarium według następującego podziału:
   * **co najmniej 33 pokoje 2-osobowe o min. powierzchni 14 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;
   * **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. Jeżeli w dacie, w której ma odbyć się szkolenie, władze publiczne wprowadzą ograniczenia, zakazy lub obostrzenia uniemożliwiające organizację szkolenia zgodnie z wymaganiami dot. zakwaterowania, organizacji posiłków, sali szkoleniowej, które zostały opisane w Opisie przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie miał obowiązek podjąć dodatkowe czynności mające na celu realizację szkolenia z zastosowaniem obowiązujących obostrzeń, tj. bez naruszania zakazów, zgodnie z ograniczeniami itp. (np. zwiększenie odległości pomiędzy uczestnikami, zapewnienie środków dezynfekujących, ochrony osobistej, zachowania rygorów sanitarnych podczas wydawania posiłków) – by móc spełnić wymagania w ramach maksymalnej zaoferowanej kwoty wynagrodzenia.
7. Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania uczestników seminarium od godz. 11.00   
   w pierwszym dniu 03października 2023r., do godz. 16.00 w drugim dniu 04 października 2023r. (cała grupa 65-osobowa).**

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

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić salę konferencyjną dostosowaną do wskazanej ilości osób.

Wymagania względem sali:

* + sala dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi przy stołach dla uczestników seminarium (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 seminarium: 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),
  + 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 40 (czterdziestu) samochodów,
  + zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o szkoleniu, miejsca na rozłożenie banerów, stojaków i materiałów promocyjnych,
  + 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,

**Obsługa techniczna**

1. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie świadczenia usług objętych przedmiotem zamówienia. 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 seminarium. 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 seminarium.
2. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi seminarium żywienia wg następującego harmonogramu:

* dzień – 03października 2023r. – całodniowe wyżywienie (obiad serwowano-bufetowy, kolacja) dla 65 osób,
* dzień –04października 2023r. – (śniadanie, obiad serwowano-bufetowy) dla 65 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 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.

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 100gram na osobę) oraz surówką (minimum 100gram na osobę),
* dodatkowe (dwa) dania gorące.

b) część bufetową trwającą nie mniej niż 4 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 imielonej,
* 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. **Serwis kawowy** w trakcie trwania seminarium (uzupełniany na bieżąco) w dniach: dzień 03października 2023r.- serwis kawowy planowany na poziomie 100% całodziennego serwisu kawowego, dzień 04 października 2023r.. - 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,
* sok (co najmniej 2 rodzaje),
* wodę mineralną niegazowaną – bez ograniczeń
* wyroby cukiernicze, ciastka.

7. W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na minimum 4 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia seminarium przedstawić do wyboru dwie propozycje menu obiadu oraz kolacji na każdy dzień.

8. Wykonawca jest zobowiązany do:

* + - terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z planem seminarium;
    - świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j).

9. Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia   
seminarium.

10. Na 5 dni przed terminem rozpoczęcia seminarium Zamawiający zobowiązany jest przedstawić Wykonawcy harmonogram na każdy dzień wraz z podaniem pór posiłków i przerw kawowych (przyjmując tolerancję maksymalnie 30 min.).

|  |  |
| --- | --- |
| Wartość netto zł za przedmiot zamówienia | ………………… zł |
| Wartość brutto zł za przedmiot zamówienia | ………………… zł |

……………………….………….……..

(podpis, data, pieczęć oraz telefon Oferenta)