



Wspólny Słownik Zamówień (CPV) - 55100000-1 - Usługi hotelarskie

Opis przedmiotu zamówienia

1.

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej, gastronomicznej oraz udostępnienia sali szkoleniowej dla grupy łącznie 60 uczestników w celu przeprowadzenia szkolenia z zakresu nowych metod kradzieży pojazdów od dnia 14.09.2026 r. do dnia 15.09.2026 r., z zastrzeżeniem, iż etap przygotowawczy rozpocznie się z dniem zawarcia umowy. Szkolenie z zakresu nowych metod kradzieży pojazdów wraz z zapewnieniem usługi hotelarsko-gastronomicznej jest realizowane na mocy Porozumienia finansowego Nr FBWP.03.01-IZ.00-0033/24 w ramach Projektu pn. „Guardian Drive – wzmacnianie umiejętności policjantów w przeciwdziałaniu międzynarodowej przestępczości samochodowej poprzez szkolenia z dynamicznej jazdy pojazdami i specjalistyczne warsztaty kryminalistyczne” dofinansowywanego ze środków Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego na lata 2021-2027.

2. Wymogi:

- 1) Obiekt świadczący usługi hotelarskie w zakresie zapewnienia zakwaterowania, wyżywienia oraz udostępnienia sali szkoleniowej winien być umiejscowiony na terenie miasta Poznania nie większej niż 10 km mierzonej za pomocą aplikacji Google Maps od siedziby Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu mieszczącej się przy ul. Kochanowskiego 2a, 60-844 w Poznaniu.
- 2) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zakwaterowanie w pokojach 1 - osobowych i 2 - osobowych, łącznie dla 60 uczestników szkolenia w obiekcie konferencyjno – szkoleniowym, innym kompleksie obiektów świadczącym usługi hotelarskie, konferencyjne i gastronomiczne lub w obiekcie hotelowym nie niższym niż czterogwiazdkowy, zgodnym z kategoryzacją obiektów hotelarskich uzyskaną na mocy rozporządzenia z dnia 19 sierpnia 2004 r. Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U z 2017 r., poz. 2166), szczególnie z wymaganiami określonymi w Załączniku nr 1 do rozporządzenia.
- 3) Wykonawca umożliwi Zamawiającemu przed dokonaniem wyboru oferty sprawdzenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie pod kątem spełnienia wszystkich wymagań określonych w opisie przedmiotu zamówienia i/lub zgodnie z ww. rozporządzeniem.
- 4) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić Zamawiającemu wyłączność sali szkoleniowej o powierzchni 150 m² w celu przeprowadzenia m.in. zajęć teoretycznych i praktycznych od dnia 14.09.2026 r. do dnia 15.09.2026 r.
- 5) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić bezpośredni, niekolizyjny wjazd do sali szkoleniowej pojazdem osobowym typu hatchback lub sedan, w której odbywać się będą zajęcia teoretyczne i praktyczne.
- 6) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni swobodny dostęp uczestnikom szkolenia do miejsca w celu ustawienia 2 samochodów osobowych typu hatchback lub/i sedan znajdującego się w obiekcie hotelowym lub części wydzielonej dla potrzeb Zamawiającego w celu przeprowadzenia zajęć praktycznych.
- 7) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić swobodny dostęp do miejsca znajdującego się na terenie obiektu hotelowego, w którym odbędzie się kolacja – grill dla 60 uczestników szkolenia w dniu 14.09.2026 r.
- 8) Sala szkoleniowa oraz sala restauracyjna powinny być wyposażone w sprawną i działającą klimatyzację oraz posiadać sprawny system ogrzewania.
- 9) W obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (sala szkoleniowa oraz sala restauracyjna) winien znajdować się sprawny, bezprzewodowy dostęp do Internetu Wi-Fi.
- 10) Pokoje winny być wyposażone w mini bufet w postaci wody gazowanej i niegazowanej, przy czym koszty wody winny być wliczone w cenę oferty.
- 11) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić parking dozorowany (monitorowany i ogrodzony) zlokalizowany na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie na min. 30 pojazdów osobowych.
- 12) Wykonawca musi zapewnić opiekę managera obiektu z organizatorem szkolenia podczas jego trwania, a w trakcie jego nieobecności, w ramach realizacji przedmiotu zamówienia winien zapewnić osoby pełniące funkcje w zakresie kompleksowej opieki.
- 13) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny jest zobowiązany zapewnić swobodny dostęp koordynatorowi szkolenia do zasobów znajdujących się w obiekcie hotelowym lub części wydzielonej dla potrzeb Zamawiającego:

- a) umieszczenia na terenie obiektu hotelowego t.j.: tablic informacyjnych dot. przeprowadzanego szkolenia realizowanego w ramach projektu dofinansowanego z Funduszy Europejskich. Wykonawca odpowiada za koordynację i sprawność działania urządzeń i pracę personelu technicznego.
- 14) Wykonawca potwierdzi, że osoba na stanowisku manager lub kierownik obiektu świadczącego usługi hotelarskie ramach realizacji przedmiotu zamówienia, jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie lub inny dokument potwierdzający sposób zatrudnienia winny zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.
- 15) W razie wystąpienia zmian w harmonogramie szkolenia, Wykonawca dostosuje sposób świadczenia usługi w zakresie serwowania posiłków do bieżących potrzeb Zamawiającego.
- 16) Zamawiający nie będzie pokrywał kosztów rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi przez osoby zakwaterowane, zakwaterowania osób towarzyszących oraz kosztów np. związanych z udostępnieniem w pokojach płatnej telewizji lub indywidualnych zamówień z baru/restauracji.

3. Terminarz/grafik pobytu:

Lp.	Kryteria	Dzień I	Dzień II
		14.09.2026 r.	15.09.2026 r.
1.	Liczba osób	60	60
2.	Przyjazd/Wyjazd	- od godz. 09.00 (60 osób)	- do godz.16.00 (60 osób) - wykwaterowanie uczestników szkolenia do godz.11.00
3.	Zakwaterowanie	- 2 pokoje, 1 - osobowe lub 2 - osobowe do pojedynczego wykorzystania, ze sprawnie działającą klimatyzacją - 29 pokoi, 2 – osobowych	
4.	Wyżywienie	- Obiad serwowany do stolika (w godz. 14.00-15.00) dla 60 osób - Kolacja Grill (w godz. 20.00– 23.00) dla 60 osób	- Śniadanie (w godz. 08.00-09.00) dla 60 osób - Obiad serwowany do stolika (w godz. 15.00 – 16.00) dla 60 osób
5.	Dzienny serwis kawowy	- Przerwy kawowe: (w godz. 12.00 – 12.20 oraz w godz. 16.00 – 16.20) serwis całodzienny uzupełniany dla 60 osób - na bieżąco w uzgodnieniu z Wykonawcą	- Przerwa kawowa (w godz. 11.30 – 11.45) serwis uzupełniany dla 60 osób - na bieżąco w uzgodnieniu z Wykonawcą
6.	Sala konferencyjna	- od godz.8.00 w dniu 14.09.2026 r. do godz.16.00 w dniu 15.09.2026 r.	

4. Szczegółowy opis zakwaterowania/noclegu:

- 1) obiekt świadczący usługi hotelarskie musi zagwarantować miejsce noclegowe dla 60 osób biorących udział w szkoleniu, z uwzględnieniem poniższych kryteriów;
- 2) obiekt musi dysponować pokojami dla 60 uczestników szkolenia w okresie od dnia 14.09.2026 r. do dnia 15.09.2026 r., zgodnie z terminarzem pobytu:
 - a) 2 pokoje, 1 – osobowe lub 2 - osobowe do pojedynczego wykorzystania, ze sprawnie działającą klimatyzacją;
 - b) 29 pokoi, 2 - osobowych,;
- 3) pokoje powinny posiadać pełny sprawny węzeł higieniczno-sanitarny (WC, kabina prysznicowa/wanna, umywalka), z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody, posiadać sprawny system ogrzewania;
- 4) w pokojach powinny znajdować się co najmniej: stolik, szafa, min. 2 krzesła, wieszak ścienny na odzież wierzchnią, lampka nocna, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego przy miejscu do pracy, sprawne urządzenia stanowiące wyposażenie pokoi oraz dostęp do bezprzewodowego Internetu Wi-Fi;
- 5) zamawiający wymaga zakwaterowania osób w pokojach, w których całe wyposażenie meblowe, oświetlenie i gniazdka elektryczne, instalacje umożliwiające odbiór programów radiowych i telewizyjnych, urządzenia i wyposażenie węzłów higieniczno – sanitarnych były bezwzględnie sprawne, utrzymania wysokiego standardu higieny (m.in. gładka i czysta pościel, ręczniki, wykładzina bez plam, dziur i włosów, czyste toalety oraz armatura w łazience) oraz zabezpieczenia zgodnie z zachowaniem wymogów określonych w przepisach bhp i ppoż. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek uchybień Wykonawca jest obowiązany zapewnić Zamawiającemu zamianę pokoju na inny pokój, w tym samym standardzie ze sprawnymi urządzeniami;
- 6) Wykonawca jest obowiązany w dniu zawarcia umowy przekazać/przesłać Zamawiającemu szczegółowy układ dostępnych pokoi wraz z informacją o standardzie i wyposażeniu;

- 7) Zamawiający przekaze po zawarciu umowy, na 7 dni robocze przed rozpoczęciem szkolenia listę osób, ilość pokoi i rozlokowanie gości w pokojach;

5. Opis przykładowego wyżywienia w formie szwedzkiego stołu (z wyłączeniem obiadu w dniach: 14.09.2026 r. oraz 15.09.2026 r. dla 60 osób biorących udział w szkoleniu:

Zamawiający zastrzega prawo do uzgadniania zmian, uszczegółowienia menu, w celu jak najlepszej realizacji przedmiotu zamówienia. Menu będzie podlegało wyborowi, akceptacji Zamawiającego oraz zostanie przedstawione Zamawiającemu do zatwierdzenia najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem szkolenia.

- 1) Śniadanie kontynentalne w dniu: **15.09.2026 r.:**
 - a) jajka do wyboru (jajecznicza, jajko sadzone),
 - b) parówki z szynki, frankfurterki (o zawartości mięsa min. 90 % bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
 - c) kielbasy (polska, biała) na ciepło (bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
 - d) żółty ser (różne rodzaje), biały ser (twarożek, mozzarella),
 - e) różne rodzaje wędlin - szynka wieprzowa, kabanosy, schab (gdzie 100 g gotowego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90% bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
 - f) musli, mleko lub jogurt naturalny, (mleko krowie),
 - g) warzywa surowe (np. pomidory, rukola, sałaty), owoce,
 - h) pieczywo m.in. chleb, bułki, rogalie (żytnie, pszenne, razowe, wieloziarniste),
 - i) masło,
 - j) dżem, miód,
 - k) kawa, herbata, cytryna, mleko, cukier,
 - l) pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana),
 - m) dodatki (ketchup, musztarda, majonez);
- 2) Obiad serwowany w dniach: **14.09.2026 r., 15.09.2026 r.** dla 60 uczestników szkolenia:
 - a) 1 rodzaj zupy,
 - b) 1 danie mięsne składające się z mięsa: wieprzowego lub drobiowego – **1,5 porcji/osobę** (np. kotlet schabowy, pieczona karkówka, kotlet De volaille lub szwajcar drobiowy z serem),
 - c) 1 danie wegetariańskie (papardelle),
 - d) 1 rodzaj dodatku skrobiowego do dania: np. ziemniaki, frytki lub ziemniaki zapiekane.
 - e) zestaw surówek (buraczki, kapusta biała lub warzywa na parze (brokuł, kalafior, fasolka szparagowa)),
 - f) pakiet napojów (kompot, woda gazowana i niegazowana);
- 3) Kolacja Grill dla uczestników szkolenia (2 porcje na osobę) w dniu: **14.09.2026 r.**
 - a) 2 dania z mięsa wieprzowego i drobiowego (szaszłyki drobiowo – warzywne, karczek marynowany w ziołach),
 - b) kielbasa śląska z wieprzowiny, kaszanka z cebulą,
 - c) pieczone młode ziemniaki z ziołami,
 - d) grillowane warzywa (cukinia, papryka),
 - e) sałatka grecka,
 - f) sałatka ziemniaczana,
 - g) halloumi,
 - h) pieczywo m.in. chleb (pszenne, wieloziarniste),
 - i) smalec,
 - j) ogórki kwaszone,
 - k) masło,
 - l) herbata, cytryna, cukier, uważam,
 - m) pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków, po 0,5 l na osobę),
 - n) dodatki (ketchup, musztarda, sos czosnkowy);
- 1) Serwis/bufet kawowy w formie bufetu serwowany w określonych godzinach zgodnie z grafikiem pobytu:
 - a) **w dniach 14.09-15.09.2026 r.** składający się z:
 - gorących i zimnych napojów (kawa z ekspresu, herbata, woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków),
 - woda butelkowana gazowana i niegazowana (0,5l) winna być umieszczona w sali szkoleniowej z przeznaczeniem dla prelegentów w trakcie trwania wykładów oraz moderatora w trakcie trwania wykładów

- po 10 butelek w trakcie trwania szkolenia,
- galanterii cukierniczej - 2 szt. na osobę (trzy rodzaje: sernik, jabłecznik, kruszon),
- mleka,
- cukru,
- cytryny,

Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco do uzupełniania bufetu kawowego w trakcie trwania wykładów.

W trakcie serwowania bufetu kawowego w określonych godzinach zgodnie z terminarzem pobytu, Wykonawca zapewni czyste szkło i zastawę ceramiczną, szklanki oraz widelczyki i łyżeczki nie jednorazowego użytku, a także papierowe serwetki oraz obrusy.

6. Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 1448), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników;
- 2) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę, aby osoby przygotowujące posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U z 2024 r. poz. 924 – z późn.zm.). Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność, w tym materialną i karną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, Państwowa Inspekcja Pracy), w zakresie wykonywania tej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów oraz przygotowywanych i wydawanych posiłków, ich zgodności ze stosowanymi normami i wymaganiami higieniczno-sanitarnymi;
- 3) posiłki winne być przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych Wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia;
- 4) w razie wystąpienia zatrucia pokarmowego Wykonawca natychmiast zawiadamia właściwy terytorialnie organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która sprawuje nadzór nad prawidłową żywnością i jakością wydanych posiłków;
- 5) zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety;
- 6) Wykonawca zapewni czyste sztucze metalowe, szklanki, filiżanki, jednolitą zastawę ceramiczną, podgrzewacze do posiłków, serwetki, obrusy, krzesła bez plam. Zamawiający nie dopuszcza stosowania ceramiki niekompletnej, obszczerbionej, naczyń i sztuczków jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych;
- 7) Wykonawca odpowiada za sprawną, profesjonalną, dyskretną i bezkolizyjną obsługę oraz zapewnienie wysokiego standardu higieny, estetyki oraz właściwej temperatury dań.

7. Sala szkoleniowa/wykładowa winna:

- 1) zapewniać możliwość swobodnego przeprowadzenia zajęć dydaktycznych dla minimum 60 uczestników biorących udział w szkoleniu, z zapewnieniem ustawienia teatralnego Sali, z zapewnieniem miejsc siedzących przy stołach (dla uczestników i dla prowadzących zajęcia) lub zgodnie z życzeniem Zamawiającego do uzgodnienia na 5 dni przed planowanym wydarzeniem,
- 2) zapewnić dodatkowe minimum 4 stoły umożliwiające umieszczenie materiałów szkoleniowych,
- 3) posiadać oświetlenie górne i doświetlenie światłem naturalnym (okna) lub oświetlenie górne bez konieczności doświetlenia światłem naturalnym (okna) oraz posiadać sprawny system ogrzewania i chłodzenia (klimatyzacja);
- 4) posiadać wyposażenie w:
 - a) sprawny projektor multimedialny i ekran oraz pilot umożliwiający przesuwanie slajdów,
 - b) sprawny zestaw nagłaśniający sali (min. 2 przenośne mikrofony wraz z zamiennymi bateriami), do wykorzystania przez prowadzących szkolenie,
 - c) możliwość pracy przy komputerze wraz z bezpośrednim dostępem do minimum 4 gniazdek elektrycznych,
 - d) rolety lub żaluzje (lub inny system) umożliwiające zaciemnienie sali,
 - e) tablicę typu flipchart.

