



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

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa hotelarska dotycząca zapewnienia zakwaterowania, wyżywienia oraz udostępnienia sali konferencyjnej dla grupy łącznie 40 uczestników w celu przeprowadzenia spotkania zespołu zarządzającego projektem od dnia 24.03.2025 r. do dnia 25.03.2025 r., z zastrzeżeniem, iż etap przygotowawczy rozpocznie się z dniem zawarcia umowy. Spotkanie zespołu zarządzającego jest realizowane w ramach Porozumienia o dofinansowanie Projektu pt. „Wdrożenie e-usług oraz elektronicznego zarządzania dokumentacją w Wielkopolskiej Policji” nr FEWP.01.03-IZ.00-007/24-00 w ramach Priorytetu 01 „Fundusze europejskie dla wielkopolskiej gospodarki” Działania 01.03 „Rozwój e-usług i e-zasobów publicznych” Programu Fundusze Europejskie dla Wielkopolski 2021-2027.
2. Wymogi:
 - 1) Obiekt świadczący usługi hotelarskie w zakresie zapewnienia zakwaterowania, wyżywienia oraz udostępnienia sali konferencyjnej „zwany dalej obiektem świadczącym usługi hotelarskie” winien być umiejscowiony na terenie woj. wielkopolskiego, z wyłączeniem miasta Poznania, poza terenem miejskim (zurbanizowanym) w odległości nie większej niż 130 km od ul. Kochanowskiego 2a, 60-844 w Poznaniu.
 - 2) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zakwaterowanie w pokojach 1, 2 i 3 – osobowych łącznie dla 40 uczestników spotkania zespołu zarządzającego projektem w obiekcie konferencyjno – szkoleniowym, innym kompleksie obiektów świadczącym usługi hotelarskie, konferencyjne i gastronomiczne lub w obiekcie hotelowym nie niższym niż czterogwiazdkowy zgodnie 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 lub zgodnie z ww. rozporządzeniem.
 - 4) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny winien zapewnić zakwaterowanie uczestników spotkania zespołu zarządzającego projektem w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.
 - 5) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić Zamawiającemu wyłączność obiektu świadczącego usługi hotelarskie, w tym sali restauracyjnej oraz sali konferencyjnej.
 - 6) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić salę konferencyjną dla 40 osób biorących udział w spotkaniu zespołu zarządzającego projektem od dnia 24.03.2025 r. do dnia 25.03.2025 r. .
 - 7) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić salę restauracyjną, w której odbędzie się kolacja inauguracyjna pt. „Wdrożenie e-usług oraz elektronicznego zarządzania dokumentacją w Wielkopolskiej Policji dla zaproszonych uczestników spotkania zespołu zarządzającego w dniu 24.03.2025 r.
 - 8) Sala konferencyjna dla 40 osób oraz sala restauracyjna powinny być wyposażone w sprawną i działającą klimatyzację oraz posiadać sprawny system ogrzewania.
 - 9) W obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (sala konferencyjna 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 samochodowy zlokalizowany na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie na min. 10 pojazdów osobowych i 1 autobus.
 - 12) Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić swobodny dostęp uczestnikom spotkania zarządzającego projektem do infrastruktury obiektu, w tym sportowej zaoferowanej w ofercie podczas jej trwania.
 - 13) Wykonawca musi zapewnić stałą opiekę managera obiektu świadczącego usługi hotelarskie z organizatorem spotkania zespołu zarządzającego projektem podczas jego trwania.
 - 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) Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia winien zapewnić osoby pełniące funkcje w zakresie kompleksowej opieki technicznej podczas trwania spotkania zespołu zarządzającego projektem. Wykonawca odpowiada za koordynację i sprawność działania urządzeń i pracę personelu technicznego.
- 16) W razie wystąpienia zmian w harmonogramie spotkania zespołu zarządzającego projektem, Wykonawca dostosuje sposób świadczenia usługi w zakresie serwowania posiłków do bieżących potrzeb Zamawiającego.
- 17) Wykonawca zapewni możliwość wyświetlania prezentacji multimedialnych - rzutnik i ekran- oraz zdalnego połączenia online video z jednym z prelegentów w trakcie trwania spotkania zespołu zarządzającego projektem w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. Materiały przeznaczone do wyświetlania na ekranach zostaną przekazane Wykonawcy.
- 18) 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.
- 19) Zamawiający wymaga zachowania wysokiego standardu higieny w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.
- 20) Wykonawca odpowiada za kompleksowe sprzątanie obiektu świadczącego usługi hotelarskie m.in. sali konferencyjnej, restauracyjnej, pokoi mieszkalnych podczas trwania spotkania zespołu zarządzającego projektem oraz po jego zakończeniu.
3. Terminarz/grafik pobytu:

Lp.	Kryteria	Dzień I	Dzień II
		24.03.2025 r.	25.03.2025 r.
1	Liczba osób	40	40
2	Przyjazd/Wyjazd	- od godz. 10.00 (40 osób)	- do godz.14.30 (40 osób)
5	Zakwaterowanie	1) 4 pokoje, 1 - osobowe lub 2 - osobowe do pojedynczego wykorzystania, 2) pozostałe pokoje, 2 – osobowe z dwoma łózkami i/lub 3 – osobowe z trzema łózkami lub do podwójnego wykorzystania.	
	Wyżywienie	- Obiad serwowany do stolika (godz. 12.20 – 13.30) dla 40 osób - Kolacja (godz. 19.30– 23.00) dla 40 osób	- Śniadanie (w godz. 08.00-10.00) dla 40 osób - Obiad serwowany do stolika (godz. 13.30 – 14.00) dla 40 osób
6	Dzienny serwis kawowy	- Przerwa kawowa (godz. 14.15 – 14.30) serwis całodzienny uzupełniany dla 40 osób - na bieżąco w uzgodnieniu z Wykonawcą	- Przerwa kawowa (godz. 11.30 – 11.45) serwis uzupełniany dla 40 osób - na bieżąco w uzgodnieniu z Wykonawcą
7	Sala konferencyjna	- godz.10.30 – 18.30 dla 40 osób	- godz.09.30-13.30 dla 40 osób

4. Szczegółowy opis zakwaterowania/noclegu:

- 1) obiekt świadczący usługi hotelarskie musi zagwarantować miejsce noclegowe dla maksymalnie 40 osób biorących udział w spotkaniu zespołu zarządzającego projektem, z uwzględnieniem poniższych kryteriów;
- 2) obiekt musi dysponować pokojami dla 40 uczestników spotkania zespołu zarządzającego projektem w okresie od dnia 24.03.2025 r. do dnia 25.03.2025 r., zgodnie z terminarzem pobytu, co najmniej:
 - a) 4 pokoje, 1 - osobowe lub 2 - osobowe do pojedynczego wykorzystania,
 - b) pozostałe pokoje, 2 - osobowe z dwoma łózkami i/lub 3 – osobowe z 3 łózkami lub do podwójnego wykorzystania dla 36 uczestników spotkania;
- 3) zakwaterowanie w pokojach powinno uwzględniać płeć uczestników spotkania zespołu zarządzającego projektem z oddzielnymi łózkami, z pełnym sprawnym węzłem higieniczno-sanitarnym (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 2 dni robocze przed rozpoczęciem spotkania zespołu zarządzającego projektem listę osób, ilość pokoi i rozlokowanie gości w pokojach;
 - 8) w dniach 24.03.2025 r. - 25.03.2025 r. w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie w czasie trwania spotkania zespołu zarządzającego projektem nie mogą odbywać się inne konferencje, imprezy i remonty lub czynności zakłócające spotkanie zespołu zarządzającego projektem uczestników; .
5. Opis przykładowego wyżywienia w formie szwedzkiego stołu (z wyłączeniem obiadu w dniach: **24.03.2025 r. oraz 25.03.2025 r.** dla 40 osób biorących udział w spotkaniu zespołu zarządzającego projektem :

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 3 dni robocze przed terminem spotkania zespołu zarządzającego projektem .

- 1) Śniadanie kontynentalne w dniu: **25.03.2025 r.:**
 - a) jajka do wyboru (jajecznica, 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: **24.03.2025 r., 25.03.2025 r.** dla 40 uczestników spotkania zespołu zarządzającego projektem:
 - a) 1 zupa,
 - b) 1 danie z mięsa wieprzowego lub drobiowego (kotlet schabowy, pieczona karkówka, kotlet De volaille lub szwajcar drobiowy z serem),
 - c) sos pieczeniowy,
 - d) ziemniaki lub ziemniaki zapiekane,
 - e) zestaw surówek (buraczki, kapusta biała, kapusta zasmażana.),
 - f) pakiet napojów (kompot, woda gazowana i niegazowana);
- 3) Kolacja dla uczestników spotkania zespołu zarządzającego projektem (1,5 porcji na osobę) w dniu: **24.03.2025 r.**
 - a) dania ciepłe:
 - 1 rodzaj zupy,
 - 2 dania z mięsa wieprzowego i wołowego (karkówka nadziewana, zraz wołowy, roladki z suszonymi pomidorami i rukolą, żeberka pieczone lub szaszłyk pieczony z karkówki),
 - 1 danie rybne (pstrąg w sosie cytrynowym),
 - 1 danie wegetariańskie (papryczki faszerowane, ravioli z ricottą i szpinakiem z klarowanym masłem z parmezanem),
 - zestaw surówek (kapusta kiszona, z marchewki, kapusta modra zasmażana),
 - po 3 rodzaje sałatek (grecka, cezar z kurczakiem),



- frytki, ziemniaki pieczone z rozmarynem, kluski półfrancuskie;
- b) zimne zakąski:
 - 2 dania z mięsa wieprzowego i drobiowego (schab w marynacie na ostro, galareta wieprzowa i drobiowa),
 - 1 danie rybne (śledź w pikantnej zalewie pomidorowej),
 - 1 danie wegetariańskie (pomidory z mozzarellą z pesto bazyliowym, grillowane warzywa z ziołową fetą)
 - paterki wędlin – szynka wieprzowa (gdzie 100 g gotowanego wyrobu wyprodukowano z min. 110 g mięsa, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z kurczaka (o zawartości mięsa z kurcząt min. 90%, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku), drobiowa z indyka (o zawartości mięsa indyczego min. 90%, bez fosforanów i wzmacniaczy smaku),
 - deski serów, składające się z sera pleśniowego, takiego jak camembert lub brie, oraz sera miękkiego, takiego jak romadur lub limburski, oraz sera półtwardego, takiego jak cheddar lub mimolette, oraz sera twardego, takiego jak bursztyn lub parmezan,
 - pieczywo m.in. chleb (żytnie, pszenne, razowe, wieloziarniste),
 - masło,
 - kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier,
 - galanteria cukiernicza: ciasto – 2 porcje na osobę (sernik, jabłecznik, kruszon)
 - owoce,
 - pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków, po min. 0,5 l na osobę),
 - dodatki (ketchup, musztarda, majonez);
- 4) Serwis/bufet kawowy w formie bufetu serwowany w określonych godzinach zgodnie z grafikiem pobytu:
 - a) **w dniu 24.03.2025 r.** składający się z:
 - gorących i zimnych napojów (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki),
 - woda butelkowana gazowana i niegazowana (0,5l) winna być umieszczona w sali konferencyjnej z przeznaczeniem dla prelegentów w trakcie trwania wykładów oraz moderatora w trakcie trwania wykładów w godz. 11.00 - 18.00 - 10 butelek,
 - galanterii cukierniczej (trzy rodzaje: sernik, jabłecznik, kruszon),
 - mleka,
 - cukru,
 - cytryny,

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

 - b) **w dniu 25.03.2025 r.** składający się z:
 - gorących i zimnych napojów (kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, soki),
 - woda butelkowana gazowana i niegazowana (0,5l) winna być umieszczona w sali konferencyjnej z przeznaczeniem dla prelegentów oraz moderatora w trakcie trwania wykładów w godz. 10.00 – 13.15 – 5 butelek,
 - kruchych ciasteczek,
 - 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.

- 5) Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) 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 oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;
 - b) 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;

- c) zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety;
- d) Wykonawca zapewni czyste sztućce metalowe, szklanki, filiżanki, jednolitą zastawę ceramiczną, podgrzewacze do posiłków, serwetki, obrusy, krzesła bez plam. Zamawiający nie dopuszcza stosowania ceramiki niekompletnej, obszczerbionej, naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych;
- e) Wykonawca odpowiada za sprawną, profesjonalną, dyskretną i bezkolizyjną obsługę oraz zapewnienie wysokiego standardu higieny, estetyki oraz właściwej temperatury dań.

6. Sala konferencyjna/wykładowa winna:

- 1) zapewniać możliwość swobodnego przeprowadzenia zajęć dydaktycznych dla wszystkich 40 uczestników biorących udział w spotkaniu zespołu zarządzającego projektem, z zapewnieniem ustawienia teatralnego sali lub zgodnie z życzeniem Zamawiającego, z mównicą dla prelegentów oraz stolikiem dla obsługi technicznej Zamawiającego,
- 2) 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);
- 3) 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 spotkania zespołu zarządzającego projektem,
 - c) rolety lub żaluzje (lub inny system) umożliwiający zaciemnienie sali,
 - d) tablicę typu flipchart.