

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DOT. USŁUG  
ZAKWATEROWANIA ORAZ WYŻYWIENIA FUNKCJONARIUSZY POLICJI,  
skierowanych do realizacji zadań związanych z zabezpieczeniem porządku  
i bezpieczeństwa publicznego w czasie trwania 24 sesji Konferencji Stron Ramowej Konwencji Narodów  
Zjednoczonych w sprawie zmian klimatu (COP 24)  
wraz z 14 sesją Spotkania Protokołu z Kioto (CMP 14)  
w terminie do 02.12.2018r. do 15.12.2018r.**

**I. ZAGADNIENIA OGÓLNE:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług zakwaterowania oraz wyżywienia dla funkcjonariuszy Policji w dniach od 02.12.2018 r. do 15.12.2018 r. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu świadczenia usług do 18.12.2018 r., o czym Wykonawca zostanie poinformowany z 72 godzinnym wyprzedzeniem.
2. Przedmiotowe usługi muszą być świadczone w obiektach hotelarskich w rozumieniu art. 36 pkt 1 i 2 ustawy z dn. 29.08.1997 r. o usługach turystycznych, wyposażonych w parkingi (z zastrzeżeniem rozdz. II pkt. 5) oraz świadczące usługi wyżywienia (z zastrzeżeniem Rozdz. III).
3. Obiekt, w którym będą świadczone usługi zakwaterowania musi być zlokalizowany w odległości nie więcej niż 90 km, licząc po rzeczywistej trasie przejazdu od miejsca zakwaterowania – do Komendy Wojewódzkiej Policji w Katowicach ul. Lompy 19, 40-038 Katowice. Trasa przyjęta do obliczenia odległości musi zapewniać odpowiednią przepustowość/infrastrukturę (możliwość płynnego przemieszczania się kolumny samochodów/furgonów/ autokarów). Do weryfikacji odległości, posłuży aplikacja automapa, dostępna pod adresem [www.automapa.pl](http://www.automapa.pl) w zakładce „trasa” z zaznaczoną opcją „jadę autem”. Lokalizacja początkowa to adres obiektu w którym będą świadczone przedmiotowe usługi, natomiast lokalizacją końcową jest: Komenda Wojewódzka Policji w Katowicach ul. Lompy 19, 40-038 Katowice.
4. Zamawiający wymaga aby zakwaterowanie osób było możliwe od dnia 02.12.2018 r. od godz. 9.00 Wymeldowanie osób nastąpi najpóźniej 15.12.2018 r. do godziny 19.00. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu świadczenia usług do 18.12.2018 r. do godziny 19.00, o czym Wykonawca zostanie poinformowany z 72 godzinnym wyprzedzeniem.

4.1 Zamawiający informuje, że ilości osób przewidzianych do zakwaterowania przedstawiają się następująco:

Lp.	Okres zakwaterowania	Liczba osób zakwaterowanych w danym okresie
1	2	3
1.	02.12.2018 – 04.12.2018 r.	1 499
2.	05.12.2018 – 10.12.2018 r.	880
3.	11.12.2018 r.	1 590
4.	12.12.2018 r.	1 594
5.	13.12.2018 – 14.12.2018 r.	1 592
6.	15.12.2018 r.	1 173
7.	W PRZYPADKU PRZEDŁUŻENIA: 16.12.2018 – 18.12.2018 R.	1 173

5. Zamawiający zastrzega, że przewidziane w powyższej tabeli ilości osób mogą ulec zmianie w zakresie +/-10%. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że część osób zakwaterowanych w danych czasookresach, z uwagi na pełnioną służbę zostanie wymeldowana w dniu następnym, pomimo że nie będzie korzystać z noclegu. W takim przypadku Zamawiający zastrzega, że doba hotelowa nie powinna być liczona w sposób pełny z wliczonym pełnym wyżywieniem, a osoby zakwaterowane winny mieć zapewnione śniadanie oraz niezbędny czas na opuszczenie pokoi. W poszczególnych okresach liczba tych osób będzie wynosić odpowiednio ok. 619, 710 i 420.

6. Zamawiający pokryje koszty związane z zakwaterowaniem wg liczby wykorzystanych miejsc.
7. Obiekt/ty przeznaczony/e na zakwaterowanie oraz wyżywienie policjantów przygotowany/ne zostanie/ną przez Wykonawcę do dnia 30.11.2018 r.
8. Zamawiający przed zawarciem umowy przeprowadzi wizytację celem potwierdzenia zgodności złożonej oferty i założeniami SWZiP.

## II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE USŁUG ZAKWATEROWANIA

1. Przedmiotowe usługi muszą być świadczone w obiekcie/obiektach pełniących usługi zakwaterowania i wyżywienia.
2. Wykonawca zobligowany jest zapewnić zakwaterowanie osób w pokojach jednoosobowych i/lub, dwuosobowych i/lub, trzyosobowych i/lub lub czteroosobowych z pełnym węzłem sanitarnym, Zamawiający nie dopuszcza łóżek piętrowych.
3. Budynek musi być oświetlony z zewnątrz i mieć wyodrębnione wejście dla gości.
4. Przed wejściem musi znajdować się miejsce postojowe na czas przyjazdu i odjazdu gości.
5. Przy obiektach powinny znajdować się miejsca parkingowe (w odległości nie większej niż 300 m od budynku zakwaterowania), na których byłby możliwy postój samochodów służbowych typu furgon minimum 12 lub 25 samochodów osobowych, lub też autokarów.
6. Z uwagi na okres zimy ciągi komunikacyjne na zewnątrz obiektu w tym parkingi, winny być utrzymane we właściwym stanie technicznym : tj. na bieżąco odśnieżane i odpowiednio zabezpieczone przed możliwością poślizgnięcia.
7. W obiektach wyższych niż 4 piętra powinna znajdować się winda.
8. Wykonawca zapewni podstawowe wyposażenie kwaterek pomieszczeń, w zależności od liczby kwatrowanych osób, w skład którego wchodzić powinno (na osobę): 1 łóżko, 1 kołdra wraz z poszwą, 1 poduszka wraz z poszewką, 1 prześcieradło, minimum 1 ręcznik, wieszaki, stół lub krzesło – na 1 osobę, 1 stolik, 1 kosz na śmieci, 1 szafa ubraniowa.
9. Wykonawca zabezpieczy
  - a) bieżące jednak nie rzadziej niż dwa razy w tygodniu, a obligatoryjnie w przypadku zmiany osoby zakwaterowanej sprzątanie pokoi, środki czystości (w tym papier toaletowy i mydło);
  - b) utrzymanie należytego stanu technicznego obiektu;
  - c) niezbędny, zgodnie z obowiązującymi przepisami, sprzęt przeciwpożarowy;
  - d) ciepłą wodę umożliwiającą korzystanie z codziennej kąpieli przez 24 godziny na dobę.
  - e) Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach (minimum 21 stopni) – działające ogrzewanie.
  - f) całodobową obsługę recepcyjną w budynku;
  - g) utrzymanie w czystości budynku przez cały okres zakwaterowania
10. W ramach realizacji zamówienia, Wykonawca zapewni wymianę kompletu pościeli i ręczników (1 raz w czasie pobytu) oraz obligatoryjnie w przypadku zmiany osoby zakwaterowanej. W wyjątkowych przypadkach, z przyczyn niemożliwych do przewidzenia Zamawiający zastrzega możliwość wymagania częstszej – bezpłatnej wymiany w przypadku zgłoszenia przez osobę uprawnioną ze strony Zamawiającego takiej konieczności.
11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia obiektu (standardów świadczonej usługi) na każdym etapie realizacji umowy. Przedstawiciel Zamawiającego może dokonać przeglądu obiektu, a w szczególności:
  - a) stanu technicznego obiektu,
  - b) dokumentów zaświadczających prawidłowość zabezpieczenia przeciwpożarowego,
  - c) dokumentów zaświadczających właściwe warunki sanitarno – epidemiologiczne,
  - d) dokumentów zaświadczających przestrzeganie zasad BHP,
  - e) sprawdzenia obiektu pod względem zgodności z opisem przedmiotu zamówieniaEwentualne usterki i nieprawidłowości, stwierdzone podczas przeglądu, lub też zgłaszane przez osobę zakwaterowaną winny zostać usunięte przez Wykonawcę niezwłocznie.

### **III. WYMAGANIA DOTYCZĄCE USŁUG WYŻYWIENIA ZAGWARANTOWANE PRZEZ WYKONAWCĘ**

1. Przedmiotowe usługi muszą być świadczone w obiekcie/obiektach pełniących usługi wyżywienia. Posiłki winny zostać przygotowane w zakładzie, który opracował, wykonuje i stale utrzymuje procedury oparte na zasadach HACCP, oraz zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami.
2. Dopuszcza się formę cateringu. W przypadku zapewnienia wyżywienia w formie cateringu wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pomieszczenia odpowiedniego dla celów spożywania posiłków (zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami). Zamawiający dopuszcza żywienie w obiekcie innym niż obiekt przeznaczony do zakwaterowania (np. restauracja, stołówka) pod warunkiem, iż obiekt ten (pomieszczenie) będzie położony (zlokalizowany) w odległości nie większej niż 200 m od miejsca zakwaterowania. W przypadku posiłków w formie cateringu :posiłki winny zostać przygotowane w zakładzie, który opracował, wykonuje i stale utrzymuje procedury oparte na zasadach HACCP. W przypadku usługi cateringowej Wykonawca odpowiedzialny jest za zachowanie odpowiedniej kaloryczności dostarczanych posiłków przy jednoczesnym zachowaniu stawek żywieniowych wskazanych powyżej.
3. Zapłata nastąpi w oparciu o faktyczną ilość wydanych/spożytych posiłków.
4. Za podstawę rozliczenia posłużą bony żywnościowe, przygotowane przez Zamawiającego i przekazane osobą zakwaterowanym. Osoba zakwaterowana korzystająca z posiłku przed jego wydaniem winna przekazać odpowiedni bon żywnościowy (adekwatny do rodzaju posiłku) osobie wydającej posiłek. Podmiot/ osoba wydająca posiłki winna wszystkie zrealizowane bony niezwłocznie przekazywać Wykonawcy, w celu kontroli oraz rozliczenia.
5. Świadczenie usług wyżywienia bez względu na jego formę będzie realizowane we wszystkie dni tygodnia, nie wyłączając dni wolnych ustawowo od pracy.

#### **III.1. Wyżywienie stawki oraz kaloryczność**

1. Łączny koszt całodziennego wyżywienia brutto wraz z marżą oraz podatkiem VAT (8%) nie może przekroczyć kwoty 38,96 zł brutto.

Powyższa kwota wynika z:

a) według dziennej normy wyżywienia „SZ” wynoszącej 14,83 zł na osobę, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji (Dz.U. z 2002r. Nr 166 poz. 1366) oraz Decyzją Nr 1/2011 Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 04 października 2011r. w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i Biura Ochrony Rządu

b) norma żywnościowa „SZ” = 14,83 zł może być powiększona o wartości pieniężne dodatkowych norm wyżywienia tj. norm uzupełniających „DU” - na podstawie Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji (Dz. U. z 2002r. Nr 166, poz.1366) oraz Decyzji Nr 1/2011 Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 04 października 2011r.

Wartość pieniężna normy wyżywienia (SZ=14,83 zł. podwyższona o 70% „DU” - 4,65 zł.) wynosi 19,48 zł. Łączny koszt całodziennego wyżywienia brutto wraz z marżą oraz podatkiem VAT (8%) nie może przekroczyć kwoty 38,96 zł brutto.

2. Wyżywienie obejmuje trzy posiłki dziennie, w tym co najmniej jeden posiłek gorący. W ramach usług świadczonych przyjmuje się następujący podział normy wyżywienia: - śniadanie - 25%; - obiad - 50%; - kolacja - 25%:

3. Ilość produktów żywnościowych (w podstawowych grupach tych produktów) dla norm wyżywienia – zgodnie z załącznikiem do rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12.09.2002r. (poz. 1366)

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dokumentów potwierdzających, że koszt zakupu produktów spożywczych użytych do przygotowania posiłków jest zgodny z wartością stawki żywieniowej tzw. „wsadu do kotła”.

5. Podmiot świadczący usługi żywienia zobowiązany jest do opracowywania i wywieszania jadłospisu opartego na kalkulacji potraw wg cen zakupu, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, które w razie potrzeby będzie przedstawiał do wglądu.

Zamawiający zastrzega sobie w sytuacjach szczególnych wydawanie posiłków w porze nocnej oraz pełną dyspozycyjność ze strony Wykonawcy. Zamawiający przez określenie „pełna dyspozycyjność” rozumie konieczność dostosowania przez Wykonawcę organizacji pracy dla faktycznych potrzeb Zamawiającego. Pojęcie to obejmuje również możliwość dostosowania się Wykonawcy do zróżnicowania ilości posiłków (zróżnicowanie wynika z tzw. przyczyn obiektywnych, których Zamawiający nie może przewidzieć). Zamawiający wymaga dyspozycyjności przez cały okres trwania umowy tj. 24 godziny na dobę przez okres na jaki zostanie zawarta umowa. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi żywienia w terminie i czasie wynikającym z bieżących potrzeb Zamawiającego i deklaruje pełną dyspozycyjność w tym zakresie. Zamawiający zastrzega, że posiłki mogą być wydawane w innych porach niż określone w opisie przedmiotu zamówienia, o czym Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco wg harmonogramu

### **III.2 Formy wyżywienia:**

1. Wyżywienie w miejscu zakwaterowania lub żywienie w obiekcie innym niż obiekt przeznaczony do zakwaterowania (np. restauracja, stołówka):

a. w systemie całodobowym, w ramach trzech posiłków (wraz z obsługą) serwowanych w godzinach:

1) śniadania (zimne lub gorące w zależności od potrzeb) w godzinach (w zależności od czasu przejazdu) nie później niż 3.00 – 11.00

2) obiadu (o temperaturze dania nie niższej niż odpowiednio:

a) 75 st. C – zupa,

b) 65 st. C – drugie danie - w godzinach 11.00 – 24.00

3) kolacji (z przynajmniej jednym daniem ciepłym) w godzinach 17.00 – 03.00, oraz napoi (śniadanie kolacja ciepłe, obiad zimne).

Uwaga!!! planuje się służby policjantów godz. 7<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup>, 14<sup>00</sup> – 22<sup>00</sup> i 21<sup>00</sup> – 9<sup>00</sup>.