

## OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa hotelarska dotycząca zapewnienia zakwaterowania i wyżywienia dla obsługi 2 osób w ramach 14 – dniowych turnusów szkoleniowo – kondycyjnych organizowanych w nw. terminach:

1. 12.06-25.06.2023 r.,
2. 03.07-16.07.2023 r.

### I. WYMOGI

1. Obiekt hotelowy winien być umiejscowiony na terenie województwa dolnośląskiego, z wyłączeniem miasta Wrocławia, poza terenem miejskim (zurbanizowanym) umożliwiającym przeprowadzenie turnusów szkoleniowo – kondycyjnych, w miejscowości o statusie uzdrowiska górskiego lub podgórskiego.
2. Pokoje oraz restauracja muszą się znajdować w jednym obiekcie.
3. Wykonawca zapewni bezpieczeństwo w obiekcie, w pokojach i na basenie zgodnie z aktualnie obowiązującymi wytycznymi Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania hoteli, basenów i saun.
4. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni możliwość skorzystania z pakietu co najmniej 30 zabiegów leczniczo-rehabilitacyjnych (3x dziennie wg wskazań lekarza) dla każdego z uczestników turnusu.
5. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni nieograniczoną czasowo możliwość skorzystania z treningu fizycznego (sala gimnastyczna, siłownia, sauna).
6. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny zapewni basen, z którego przynajmniej raz dziennie będzie korzystał każdy uczestnik turnusu (basen o długości nie mniejszej niż 12 m). Basen może być oddalony maksymalnie 1,5 km od obiektu.
7. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi zapewnić swobodny i bezpłatny dostęp uczestnikom turnusów do infrastruktury obiektu.
8. Wykonawca musi zapewnić stałą opiekę kierownika/managera obiektu z uczestnikiem podczas trwania turnusu.
9. Wykonawca w ramach zaoferowanej ceny musi wliczyć koszty parkingu samochodowego dla co najmniej 1 samochodu osobowego oraz opłaty uzdrowskiej uczestników turnusów (opłata klimatyczna).
10. Wykonawca oświadcza, że osoba na stanowisku: kierownik obiektu lub manager w ramach realizacji przedmiotu zatrudnienia, jest zatrudniona przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie, o którym mowa powyżej lub inny dokument 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 zgodnie z oświadczeniem, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy.

## II. TERMINARZ/GRAFIK POBYTU

Lp.	Opis	Terminy turnusów/ Liczba uczestników	Dzień I	Dzień II-XIII	Dzień XIV
1	Liczba uczestników	12.06-25.06.2023 r. - 1 03.07-16.07.2023 r. - 1	12.06.2023 r. 03.07.2023 r.	13.06-24.06.2023 r. 04.07-15.07.2023 r.	25.06.2023 r. 16.07.2023 r.
2	Przyjazd/ Wyjazd	Pierwszego / ostatniego dnia j.w.	od godz. 14:00	-	do godz. 14:00
3	Zakwaterowanie	-	1 – pokój jednoosobowy lub do zamieszkania jednoosobowego dla każdego uczestnika	1 – pokój jednoosobowy lub do zamieszkania jednoosobowego dla każdego uczestnika	1 – pokój jednoosobowy lub do zamieszkania jednoosobowego, dla każdego uczestnika
4	Wyżywienie	-	Kolacja (godz. 18:00)	Śniadanie (w godz. 8:00 – 10:00) Obiad (w godz. 13:00-15:00) Kolacja (w godz. 18:00-19:00)	Śniadanie (w godz. 8:00 – 10:00) Obiad (godz. 13:00)

### 1. Szczegółowy opis zakwaterowania (noclegów):

- 1) obiekt musi dysponować pokojami jednoosobowymi lub do zamieszkania jednoosobowego, z pełnym i sprawnym węzłem higieniczno-sanitarnym (WC, kabina prysznicowa, umywalka) oraz z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody.
- 2) w pokojach powinny znajdować się sprawne co najmniej: TV, czajnik, lodówka, stolik, szafa lub wieszak ścienny na odzież wierzchnią, oświetlenie górne, bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego, sprawne urządzenia stanowiące wyposażenie pokoi.
- 3) temperatura w pokojach utrzymywana w zakresie 20-25° C.

### 2. Opis przykładowego wyżywienia:

- 1) **śniadanie dla osób zakwaterowanych** (np. w formie szwedzkiego stołu) winno uwzględniać:
  - pieczywo pszenne i żytnie (w tym np. chleb, bułki),
  - masło,
  - wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe),
  - produkty mleczne (np. płatki z mlekiem),
  - sery (np. żółte, twarogi),
  - jajka, jajecznicę
  - grzane parówki lub kielbasy,
  - warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
  - dżem,
  - kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko do kawy,
  - dodatki (ketchup, musztarda, majonez).
- 2) **obiad**, którego struktura winna zawierać:
  - 1 danie mięsne składające się z mięsa – wieprzowego, wołowego, drobiowego lub ryb,
  - 1 rodzaj zupy,
  - dodatki do dań (np. ziemniaki, ryż, kasze, kluski),
  - warzywa gotowane lub surówka,

- pakiet napojów (woda gazowana i niegazowana, kompot),
- deser (np. ciasto, ciasteczka kruche, owoce, galaretka z owocami).

**3) kolacja dla osób zakwaterowanych** (np. w formie szwedzkiego stołu) powinna się składać z:

- 1 danie na ciepło,
- pieczywo pszenne i żytnie (w tym np. chleb, bułki)
- masło,
- wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe)
- sery (np. żółte, twarogi),
- pasty (np. rybne, mięsne lub jajeczne),
- warzywa surowe (np. pomidory, ogórki, sałaty),
- herbata, mleko, cukier, cytryna,
- dodatki (ketchup, musztarda, majonez).

**3. Wykonawca jest zobowiązany do:**

- 1) używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 poz. 2132), 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;
- 2) 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;
- 3) zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność oraz zapewnienia na prośbę zainteresowanego możliwości zmiany wyżywienia na tzw. suchy prowiant.