

OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa hotelarska dotycząca zapewnienia zakwaterowania i wyżywienia 4 uczestnikom, w celu przeprowadzenia dwóch 14 – dniowych turnusów szkoleniowo - kondycyjnych w dniach 17.09 – 01.10.2021 r. oraz 02.10 - 16.10.2021 r.

I. WYMOGI

1. Obiekt hotelowy winien być umiejscowiony w miejscowości Szklarska Poręba.
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 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. Osoby wykonujące usługi hotelowe w ramach realizacji przedmiotu zamówienia są zatrudnione przez Wykonawcę na umowę o pracę.

II. TERMINARZ/GRAFIK POBYTU

Lp.	Opis	Terminy turnusów	Liczba uczestników (4 osoby)	Dzień I	Dzień II-XIII	Dzień XIV
1	Liczba uczestników	17.09 – 01.10.2021 r. 02.10 - 16.10.2021 r.	2 2	17.09.2021 r. 02.10.2021 r.	18.09 – 30.09.2021 r. 03.10 - 15.10.2021 r.	01.10.2021 r. 16.10.2021 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 węzłem higieniczno-sanitarnym (WC, kabina prysznicowa, umywalka) oraz z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody.
- 2) w pokojach powinny znajdować się 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 pokoiów.
- 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, jajecznica
 - grzane parówki lub kiełbasy,
 - 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, galaretki 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),
 - kawa, 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 2020 r. poz. 2001), 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) zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność. Zapewnienia na prośbę zainteresowanego możliwości zmiany wyżywienia na tzw. suchy prowiant.