

OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa hotelarska dotycząca zapewnienia zakwaterowania i wyżywienia dla obsługi 1 osoby w ramach 14 – dniowego turnusu szkoleniowo – kondycyjnego organizowanego w terminie 01 lipca – 14 lipca 2024 r.

I. WYMOGI

1. Obiekt hotelowy winien być umiejscowiony na terenie województwa dolnośląskiego, z wyłączeniem miasta Wrocławia, poza terenem miejskim (zurbanizowanym) umożliwiającym przeprowadzenie turnusu szkoleniowo – kondycyjnego, 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).
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 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 uczestnikowi turnusu 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 1 samochodu osobowego oraz opłaty uzdrowskowej uczestnika turnusu (opłata klimatyczna).

II. TERMINARZ/GRAFIK POBYTU

Lp.	Opis	Terminy turnusów/ Liczba uczestników	Dzień I	Dzień II-XIII	Dzień XIV
1	Liczba uczestników	01.07-14.07.2024 r. - 1	01.07.2024r.	02.07-13.07.2024 r.	14.07.2024 r.
2	Przyjazd/Wyjazd	Pierwszego / ostatniego dnia j.w.	od godz. 14:00	-	do godz. 14:00
3	Zakwaterowanie	-	1 – pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do zamieszkania jednoosobowego	1 – pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do zamieszkania jednoosobowego	1 – pokój jednoosobowy lub dwuosobowy do zamieszkania jednoosobowego,
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 pokoiów.
- 3) temperatura w pokojach utrzymywana w zakresie 20-25° C.

2. Opis przykładowego wyżywienia:

- 1) **śniadanie dla osoby zakwaterowanej** (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, galaretkę z owocami).
- 3) **kolacja dla osoby zakwaterowanej** (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:

- 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 Wytocznych 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;