

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej podczas obozu terapeutycznego, który odbędzie się w terminie 11 – 16 sierpnia 2025 r. na terenie województwa łódzkiego”.

II. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi hotelarskiej.
2. Świadczenie usługi restauracyjnej

III. Termin realizacji:

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie **11 – 16 sierpnia 2025 r.**

Miejsce realizacji usługi: usługa będzie realizowana na terenie województwa łódzkiego.

IV. Szczegółowe informacje:

1. Świadczenie usługi hotelarskiej

1) 5 noclegów w hotelu o minimum dwugwiazdkowym standardzie lub ośrodku szkoleniowym o standardzie minimum hotelu dwugwiazdkowego (na podstawie przepisów Rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie), położonym na terenie województwa łódzkiego, oddalonym co najmniej 1 km (w najkrótszej linii prostej) mierzonej od zewnętrznej krawędzi drogi publicznej (autostrady- klasa A , drogi ekspresowej - klasa S, lub innej drogi krajowej - klasa GP) do ściany budynku. W przypadku ośrodków składających się z kilku budynków odległość będzie mierzona do ściany budynku położonego w najmniejszej odległości od drogi publicznej. Odległość liczona wg danych z mapy: aplikacja Google Maps. Aplikacja dostępna jest pod adresem www.googlemaps.com; jest własnością, znakiem zastrzeżonym Firmy Google).

Ponadto hotel lub ośrodek szkoleniowy o standardzie hotelu minimum dwugwiazdkowego musi być dostosowany do potrzeb osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie z zaleceniami ustawy z dnia 19 lipca 2019 r.

(t.j. z 2024 r. poz. 1411) o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami dla maksymalnie:

24 osób z dnia 11.08.2025 na dzień 12.08.2025,

24 osób z dnia 12.08.2025 na dzień 13.08.2025,

24 osób z dnia 13.08.2025 na dzień 14.08.2025,

24 osób z dnia 14.08.2025 na dzień 15.08.2025,

24 osób z dnia 15.08.2025 na dzień 16.08.2025,

w tym

z dnia 11.08.2025 na dzień 12.08.2025, 4 pokoje jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

z dnia 12.08.2025 na dzień 13.08.2025, 4 pokoje jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

z dnia 13.08.2025 na dzień 14.08.2025, 4 pokoje jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

z dnia 14.08.2025 na dzień 15.08.2025, 4 pokoje jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

z dnia 15.08.2025 na dzień 16.08.2025, 4 pokoje jednoosobowych i 10 dwuosobowych.

Łóżka w pokojach dwuosobowych powinny być oddzielone i stanowić odrębne pościelenie. Wszystkie pokoje z łazienkami, wyposażone w możliwość podłączenia internetowego i TV. Ponadto w pokojach powinien być czajnik elektryczny, szklanki oraz woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach (0,5 litra każdej na osobę/na dzień). Ostateczna liczba osób korzystających z noclegu będzie podana na 3 dni przed obozem, zgodnie z opisanymi powyżej wytycznymi na każdy dzień.

2) 5 sal warsztatowych (w tym 2 sale co najmniej 50 m², 2 sale co najmniej 30 m², 1 sala co najmniej 20 m²), znajdujących się na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego, w którym będzie zakwaterowanie, w dniach: 11.08.2025, 12.08.2025, 13.08.2025, 14.08.2025, 15.08.2025, 16.08.2025, przy czym:

- a) pierwsza z sal warsztatowych (co najmniej 20 m²) powinna być wyposażona w stoliki (jednoosobowe – 10 szt lub dwuosobowe – 5 szt), krzesła – 10 szt, sprzęt i materiały niezbędne do przeprowadzenia warsztatów, w tym: rzutnik multimedialny, laptop z zainstalowanym aktualnym oprogramowaniem (Windows, MS Office, Adobe Reader), ekran, sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD, tablicę flipchart z papierem i różnokolorowymi mazakami (min 3 szt.), ryzę papieru. Wykonawca zapewni obsługę techniczną, tj. co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej w trakcie trwania zajęć, dostępną przynajmniej na 30 min przed

- rozpoczęciem zajęć oraz w trakcie trwania warsztatu. Dostępna w dniach 11 – 16.08.2025.
- b) druga z sal warsztatowych (co najmniej 30 m²) wyposażona w stół (1 szt) i krzesła (2 szt). Dostępna w dniach 11 – 15.08.2025.
 - c) trzecia z sal warsztatowych (co najmniej 30 m²) wyposażona w materace (5 szt), stoliki (jednoosobowe – 5 szt lub dwuosobowe – 3 szt), krzesła – 5 szt. Dostępna w dniach 11 – 15.08.2025.
 - d) czwarta z sal warsztatowych (co najmniej 50 m²) wyposażona w karimaty – 10 szt lub materace – 10 szt. Dostępna w dniach 11 – 16.08.2025.
 - e) piąta z sal warsztatowych (co najmniej 50 m²) wyposażona w karimaty – 10 szt lub materace – 10 szt. Dostępna w dniach 11 – 16.08.2025.
 - f) każda sala warsztatowa powinna stanowić odrębne, zamknięte pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy, posiadać oświetlenie naturalne i sztuczne oraz możliwość zaciemnienia sali.
- 3) całodobowy dostęp do internetu, telefonu i faksu, kolorowej kserokopiarki (max 300 kopii) laptopa oraz sprzęt audio, np. magnetofon, w dniach 11 – 16.08.2025.
 - 4) zapewnienia co najmniej 10 miejsc parkingowych na terenie hotelu/ośrodka szkoleniowego dla kadry i uczestników obozu w dniach 11 – 16.08.2025.
 - 5) hotel /ośrodek szkoleniowy musi posiadać teren zielony umożliwiający integrację oraz przeprowadzenie zajęć sportowych na świeżym powietrzu oraz miejsce do organizacji ogniska.
 - 6) Wykonawca oznaczy miejsce, w którym odbywać się będzie obóz, w szczególności przy wejściu do budynku, w którym odbywać się będą zajęcia (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie), przy recepcji (nazwa wydarzenia, organizator, ologowanie), dojścia do sal (nazwa sali, piętro, tytuł wydarzenia, organizator, ologowanie).

2. Świadczenie usługi restauracyjnej polegającej na zapewnieniu dla maksymalnie:

	Liczba osób korzystająca z usługi restauracyjnej					
Dzień	11.08.2025	12.08.2025	13.08.2025	14.08.2025	15.08.2025	16.08.2025
Śniadanie	-	24 osób	24 osób	24 osób	24 osób	24 osób
Obiad	24 osób	24 osób	24 osób	24 osób	24 osób	-
Kolacja	24 osób	24 osób	24 osób	24 osób	24 osób	-
Serwis kawowy	24 osób	24 osób	24 osób	24 osób	24 osób	-
Suchy prowiant na drogę	-	-	-	-	-	16 osób

1) pełnego wyżywienia, z uwzględnieniem posiłków wegetariańskich. Ostateczna liczba osób spożywających posiłki mięsne oraz posiłki wegetariańskie, a także godziny serwowania posiłków będą podane Wykonawcy na 3 dni przed obozem, zgodnie z opisanymi wytycznymi na każdy dzień. W przypadku zgłoszenia innych potrzeb żywieniowych (np. dieta bezglutenowa) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić tym osobom odpowiednie wyżywienie.

W ramach pełnego wyżywienia uczestnikom zostaną zapewnione:

a) serwisy kawowe podawane przez obsługę kelnerską

- 1 przerwa kawowa w dniu 11.08.2025,
 - 2 przerwy kawowe w dniach 12.08.2025, 13.08.2025, 14.08.2025, 15.08.2025
- każda po minimum 15 minut w godzinach ustalonych z Zamawiającym.

W ramach serwisu kawowego uczestnikom zostaną zapewnione :

- kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb żytni bądź razowy, masło, sałata, pomidor, ser żółty – 1 szt./os.
- kanapki koktajlowe (co najmniej 80 g/szt., w tym kromka nie więcej niż 15 g/szt.) - chleb pszenny, masło, szynka wieprzowa bądź drobiowa, pomidor, ogórek – 1 szt./os.
- roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką z wędzonym łososiem i kremowym twarogiem – 1 szt./os.

- roladki naleśnikowe, pokrojone skośnie na paski ok. 2 cm, spięte wykałaczką ze szpinakiem i kremowym twarożkiem – 1 szt./os.
- owoce w kawałkach w tym
 - arbuz, co najmniej 80 g/os., /dzień
 - brzoskwinie, co najmniej 80 g/os., /dzień
 - banany, co najmniej 80 g/os., /dzień
 - gruszki, co najmniej 80 g/os., /dzień
- nieograniczony dostęp do:
 - kawy w ekspresie ciśnieniowym,
 - kawy mielonej i rozpuszczalnej oraz wrzątku w warniku do zaparzania kawy;
 - herbaty w saszetkach - 3 rodzaje zielona, czarna, owocowa oraz wrzątku w warniku do zaparzania herbaty
 - wody mineralnej niegazowanej i gazowanej w butelkach 0,5 l
 - cukru białego i brązowego
 - mleka do kawy/ śmietanki
 - cytryny
- b) śniadania dla maksymalnie 24 osób, każde w formie bufetu szwedzkiego, w dniach: 12.08.2025, 13.08.2025, 14.08.2028, 15.08.2025, 16.08.2025 w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
 - pieczywo różne rodzaje co najmniej 150 g,
 - parówki/kielbaski frankfurterki co najmniej 50 g,
 - jajecznica z co najmniej 2 jaj,
 - naleśniki z dodatkami co najmniej 150 g,
 - wędliny różne rodzaje co najmniej 80 g,
 - sery różne rodzaje co najmniej 50 g,
 - masło co najmniej 30 g,
 - dżemy 2 rodzaje co najmniej 40 g,
 - miód co najmniej 20 g,
 - mleko ciepłe i zimne co najmniej 150 ml każde,
 - świeże warzywa różne rodzaje co najmniej 100 g,
 - soki różne rodzaje co najmniej 250 ml,
 - woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna – bez ograniczeń;

- c) obiady dwudaniowe z deserem i napojami dla maksymalnie 24 osób, każdy w formie bufetu szwedzkiego, w dniach 11.08.2025, 12.08.2025, 13.08.2025, 14.08.2025, 15.08.2025, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
- zupa co najmniej 200 ml; w tym zamiennie porcje wegetariańskie
 - mięso co najmniej 150 g po przygotowaniu; w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
 - ziemniaki/ryż/makaron/kasza co najmniej 150 g;
 - gotowane jarzyny różne rodzaje co najmniej 150 g;
 - surówki różne rodzaje co najmniej 150 g;
 - owoce sezonowe różne rodzaje co najmniej 100 g;
 - deser (mus owocowy/pudding) co najmniej 150 g;
 - 2 rodzaje soków, woda mineralna – bez ograniczeń.
- d) kolacje z napojami dla maksymalnie 24 osób, każda w formie bufetu szwedzkiego, w dniach 11.08.2025, 12.08.2025, 13.08.2025, 14.08.2025, 15.08.2025, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:
- danie główne w formie gorącego posiłku co najmniej 250 g, w tym zamiennie porcje wegetariańskie;
 - przystawki różne, co najmniej 5 rodzajów (w tym 2 wegetariańskie) co najmniej 100 g każda;
 - pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g;
 - masło co najmniej 30 g;
 - wędliny różne rodzaje co najmniej 80 g;
 - sery różne rodzaje co najmniej 50 g;
 - świeże warzywa i owoce różne rodzaje co najmniej 150 g;
 - 2 rodzaje soków, woda mineralna, kawa mielona i rozpuszczalna, herbata, cukier, mleko do kawy, cytryna - bez ograniczeń.
- e) w ramach jednej kolacji spośród wszystkich wyżej wymienionych dni, wykonawca jest zobowiązany zorganizować dla uczestników kolację w formie ogniska. Dzień kolacji w formie ogniska zostanie wskazany wykonawcy przez Zamawiającego na 3 dni przed obozem. Kolacja w formie ogniska z napojami podawana przez obsługę kelnerską w przeliczeniu na jedną osobę:
- kiełbasa ogniskowa co najmniej 50 g
 - pałka z kurczaka w ziołach co najmniej (1 pałka)
 - kaszanka wiejska co najmniej 50 g

- szaszłyk wegetariański co najmniej 100 g
- ziemniak pieczony co najmniej 1 szt. (150 g + masło 10g)
- sos tzatziki co najmniej 50 g
- ogórki małosolne co najmniej 50 g
- ogórki kiszzone co najmniej 50 g
- sałatka grillowa co najmniej 50 g
- sałatka grecka co najmniej 50g
- musztarda, ketchup co najmniej po 100 g każde
- pieczywo różne rodzaje co najmniej 100 g;
- herbata z cytryną bez ograniczeń podgrzewana podczas ogniska, cukier
- 2 rodzaje soków, woda mineralna – bez ograniczeń.
- naczynia i sztucze jednorazowe

f) suchy prowiant na drogę w dniu 16.08.2025 w tym:

- bułka pszenna (o wadze co najmniej 90 g/szt.), masło, sałata, ser żółty, szynka drobiowa – 2 szt./os.
- banan – 1 szt./os.
- jabłko - 1 szt./os.
- woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l - 1 szt./os.

2) Wszelkie dokonywanie zmian w standardzie posiłków, wchodzących w skład usługi restauracyjnej wyłącznie za zgodą Zamawiającego. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) świadczenia usługi restauracyjnej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- b) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
- c) estetycznego podawania posiłków.