

Opis Przedmiotu Zamówienia

„Świadczenie usługi hotelarskiej i gastronomicznej w dniach 12-15 czerwca 2025 roku”.

I. Usługa hotelarska

1. Usługa rozpoczyna się 12 czerwca 2025 r. około godz. 15.00 przyjazdem uczestników Rajdu, kończy w dniu 15 czerwca 2025 r. nie później niż o godz. 11:00.
2. **Zamawiający zastrzega sobie rezerwację obiektów hotelowo-wypoczynkowych na wyłączność.**
3. Wykonawca zapewni na terenie kompleksu hotelowo-wypoczynkowego bezpłatny parking dla uczestników przyjeżdżających własnymi środkami komunikacji.
4. Wykonawca zapewni nieodpłatny dostęp do Internetu dla uczestników Rajdu na terenie obiektu.
5. Zamawiający nie określa stopnia skategoryzowania hotelu, zgodnie z kategoryzacją obiektów hotelarskich uzyskaną zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz.U.2023.1944 t.j.) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U.2023.1944 t.j.).
6. Uczestnicy Rajdu powinni zostać zakwaterowani pokojach 2-,3-,4-osobowych i 5-osobowych typu studio z pojedynczymi łóżkami.
7. Pokoje dla uczestników Rajdu powinny być wyposażone w łazienkę (minimum 1 ręcznik na osobę), telewizor.
8. W cenie noclegu należy uwzględnić koszty opłaty klimatycznej jeżeli taka jest wymagana.
9. Wykonawca na koszt własny zapewni w pokojach butelkę wody 0,5 l na osobę.
10. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników Rajdu w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelarskim (np. koszty połączeń telefonicznych, obsługi hotelowej, za korzystanie z płatnego barku itp.).
11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania.
12. Doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godzinie 15.00 w dniu przyjazdu gości i kończyć nie później niż o godzinie 11:00 w dniu wyjazdu gości.
13. Zamawiający zastrzega możliwość nieodpłatnego pozostawienia bagażu osób korzystających z zakwaterowania pod nadzorem po godzinie 11:00 w dniu wyjazdu.
14. Jeżeli obiekt noclegowy składa się z części zmodernizowanej (po remoncie) lub nowej oraz części niezmodernizowanej, Wykonawca w pierwszej kolejności zapewni nocleg w części zmodernizowanej lub nowej.
15. Wykonawca w terminie do dniaprześle Zamawiającemu wykaz pokoi wraz z ich numeracją, a Zamawiający do dnia2025 r. sporządzi i prześle Wykonawcy ostateczną listę osób ze wskazaniem rozmieszczenia osób w poszczególnych pokojach.

II. Usługa gastronomiczna oraz zorganizowanie uroczystych kolacji z oprawą muzyczną

1. Usługa rozpoczyna się 12 czerwca 2025 r. o godz. 18:00 uroczystą kolacją a kończy w dniu 15 czerwca 2025 r. śniadaniem około godz. 8:00.
2. Usługi restauracyjne muszą znajdować w jednym obiekcie dla wszystkich uczestników Rajdu (na wyłączenie).
3. **W dniu 12.06.2025 r. (czwartek) - uroczysta kolacja z oprawą muzyczną od godziny 18:00 do godz. 02:00 w dniu 13.06.2025 w formie bufetu szwedzkiego.**

Kolacja odbywać się będzie na terenie obiektu, w którym zakwaterowani są uczestnicy spotkania.

W ramach usługi Wykonawca zapewni:

- a) obiad:
 - zupa (np. krem z warzyw, zupa gulaszowa, żurek),
 - danie główne – 2 rodzaje mięsa do wyboru (np. polędwiczki wieprzowe, filet drobiowy, pieczeń, roladki), ziemniaki z koperkiem, kasza,
 - 2 rodzaje surówki (np. z białej, czerwonej lub pekińskiej kapusty, z buraków, z marchewki),
- b) zimną płytę w trakcie trwania kolacji składającą się z potraw takich jak: wędliny (różne rodzaje), ryby (np. śledzie), sery i warzywa (różne rodzaje), 2 rodzaje sałatek (np. grecka, z selera, szynki, ananasa, z brokułem), pieczywo (różne rodzaje), masło, kawa i herbata (dodatki: cukier, mleko, cytryna), 2 rodzaje ciasta, napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana),
- c) danie gorące około godziny 23:00 – pasztecik z barszczem czerwonym,
- d) oprawę muzyczną wraz z imprezą taneczną prowadzoną przez DJ-a (nagłośnienie, muzyka mechaniczna).

Menu zaproponowane przez Wykonawcę musi uwzględniać sugestie Zamawiającego i otrzymać jego akceptację.

4. **W dniu 13.06.2025 (piątek) – śniadanie w formie bufetu szwedzkiego obejmujące:**

- różne rodzaje pieczywa (np. bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty),
- wędlinę, twarożek, sery, jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- dania gorące (np. parówki/kiełbaski/frankfurterki, bekon, naleśniki, racuchy, jajecznicza),
- płatki śniadaniowe, musli, jogurt,
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, mleko, cukier, cytryna,
- napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna,
- dodatkowo – woda mineralna w plastikowej butelce o poj. 0,5 l na osobę (do wyboru woda gazowana i niegazowana), wafelek – 1 szt. na osobę (np. Knoppers, Prince Polo, Grześki, Góralki), drożdżówka – 1 szt. na osobę, torebki śniadaniowe.

5. **W dniu 13.06.2025 r. (piątek) – biesiada grillowa w stylu militarnym z oprawą muzyczną od godziny 19:00 do godziny 02:00.**

Biesiada odbywać się będzie na terenie obiektu, w którym zakwaterowani są uczestnicy spotkania. Obiekt powinien zapewnić na zewnątrz miejsce na grilla, zadaszoną wiatę oraz miejsce do biesiadowania uwzględniając warunki pogodowe.

Biesiada obejmuje:

- a) kolację grillową w formie bufetu szwedzkiego składającą się z co najmniej:
 - zupy (np. zupa grochowa, barszcz ukraiński, żurek),
 - 3 dań mięsnych z grilla (np.: marynowana karkówka, skrzydełka z kurczaka, kiełbasa),
 - 3 rodzajów sałatek (np. ze świeżych warzyw sezonowych, grecka, z selera, szynki, ananasa, z brokułem),
 - pieczywa (różne rodzaje),
 - sosów (musztarda, ketchup),
 - napojów: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna,
 - dodatków: mleko, cukier, cytryna,

- b) oprawę muzyczną wraz z imprezą taneczną prowadzoną przez DJ-a (nagłośnienie, muzyka mechaniczna).

Menu zaproponowane przez Wykonawcę musi uwzględniać sugestie Zamawiającego i otrzymać jego akceptację.

6. W dniu 14.06.2025 (sobota) – śniadanie wzmocnione* w formie bufetu szwedzkiego obejmujące:

- różne rodzaje pieczywa: (np. bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty),
- wędlina, twarożek, sery, jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- dania gorące (np. parówki/kiełbaski/frankfurterki, bekon, naleśniki, racuchy, jajecznica),
- płatki śniadaniowe, musli, jogurt,
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, mleko, cukier, cytryna,
- napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, dodatkowo – woda mineralna w plastikowej butelce o poj. 0,5 l na osobę (do wyboru woda gazowana i niegazowana), wafelek – 1 szt. na osobę (np. Knoppers, Prince Polo, Grzeński, Góralki), drożdżówka – 1 szt. na osobę, torebki śniadaniowe.

*Wzmocnione śniadanie oznacza zwiększoną ilość pieczywa, wędlin, serów i masła w celu zrobienia kanapek na wynos

7. W dniu 14.06.2025 (sobota) - kolacja w stylu „PRL” z oprawą muzyczną od godziny 19:30 do godz. 02.00 w dniu 15.06.2025, w formie bufetu szwedzkiego.

Kolacja odbywać się będzie na terenie obiektu, w którym zakwaterowani są uczestnicy spotkania.

W ramach usługi Wykonawca zapewni:

- a) kolację składającą się z co najmniej:
- dwóch zup do wyboru (np. zupa grochowa, barszcz ukraiński, żurek, pomidorowa, ogórkowa),
 - jedno danie mięsne – np.: żebro pieczone, golonka,
 - pierogi (np. ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem),
 - zimną płytę w trakcie trwania kolacji składającą się z potraw takich jak: wędliny (różne rodzaje), ryby (np. śledzie), sery, jeden rodzaj sałatki (np. jarzynowa, ziemniaczana), pieczywo (różne rodzaje), masło, kawa i herbata (dodatki: cukier, mleko, cytryna), 2 rodzaje ciasta, napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana),
 - pieczywa (różne rodzaje),
 - sosy (musztarda, chrzan, ketchup),
 - napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, mleko, cukier, cytryna,
- b) oprawę muzyczną wraz z imprezą taneczną prowadzoną przez DJ-a (nagłośnienie, muzyka mechaniczna),
- c) tematyczne wydarzenie artystyczne trwające co najmniej 1 godzinę.

Menu zaproponowane na przez Wykonawcę musi uwzględniać sugestie Zamawiającego i otrzymać jego akceptację.

8. W dniu 14.06.2023 (niedziela) – śniadanie wzmocnione* w formie bufetu szwedzkiego obejmujące:

- różne rodzaje pieczywa: (np. bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty),
- wędlina, twarożek, sery, jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- dania gorące (np. parówki/kiełbaski/frankfurterki, bekon, naleśniki, racuchy, jajecznica),
- płatki śniadaniowe, musli, jogurt,
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, mleko, cukier, cytryna,
- napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, dodatkowo – woda mineralna w plastikowej butelce o poj. 0,5 l na osobę (do wyboru woda gazowana i niegazowana), wafelek – 1 szt. na osobę (np. Knoppers, Prince Polo, Grzeński, Góralki), torebki śniadaniowe.

*Wzmocnione śniadanie oznacza zwiększoną ilość pieczywa, wędlin, serów i masła w celu zrobienia kanapek na wynos

9. Godziny serwowania posiłków zostaną określone w trybie roboczym między Wykonawcą i Zamawiającym. Wykonawca będzie zobligowany do ich przestrzegania. Zamawiający niezwłocznie poinformuje o zmianach w tym zakresie.
10. W terminie 5 dni przed Rajdem Zamawiający prześle Wykonawcy ewentualne zapotrzebowanie na dietę specjalną np. danie bezglutenowe, danie wegańskie/wegetariańskie. W takich przypadkach Wykonawca ma obowiązek uwzględnić specjalne preferencje żywieniowe, zapewniając odpowiednie posiłki.
11. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
12. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniać będzie stosowanie świeżych produktów dostępnych na rynku.
13. Jadłospis proponowany przez Wykonawcę musi uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka.
14. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
15. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane na miejscu z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
16. Standardy podawania posiłków:
 - a) posiłki spożywane przez uczestników przy stołach;
 - b) stoły nakryte obrusami;
 - c) restauracyjna zastawa stołowa, sztucze stalowe, serwetki na stołach;
 - d) podanie ciepłych posiłków i ciepłych napojów w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura;
 - e) utrzymanie porządku w miejscu podawania posiłków, w tym sprzątanie.
17. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem Rajdu.
18. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz Zamawiającego.
19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z posiłków.