

## Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

### I. Usługa hotelarska z usługą restauracyjną oraz organizacja biesiady

#### 1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej (tj. nocleg wraz z usługą restauracyjną, na potrzeby organizacji 44 Ogólnopolskiego Rajdu Statystyków „Święto Wina, czyli niesamowite lubuskie z krótką wizytą u sąsiadów na pograniczu”, odbywającego się w dniach 5-8.09.2024 r.

**2. Liczba osób:** 150.

**3. Termin realizacji:** 5-8 września 2024 r.

#### 4. Miejsce Rajdu:

4.1. Kompleks hotelowo-wypoczynkowy (zwany dalej: kompleksem) musi znajdować się nad jeziorem Pojezierza Lubuskiego przy linii brzegowej z dala od ruchliwej drogi, w odległości nie większej niż 50 km od Zielonej Góry (mierząc odległość po drodze publicznej asfaltowej od budynku Urzędu Statystycznego) uwzględniając dojazd drogami publicznymi o najkrótszym czasie dojazdu.

4.2. Baza noclegowa i żywieniowa powinna znajdować się w tym samym kompleksie hotelowo-wypoczynkowym.

#### 5. Usługa obejmuje:

##### 5.1. Usługę hotelarską.

**UWAGA: Zmniejszenie bądź zwiększenie liczby uczestników o 10% nie powoduje konieczności zmiany umowy oraz zmiany wynagrodzenia wykonawcy.**

**Ostateczna liczba uczestników będzie podstawą obciążenia Zamawiającego fakturą za realizację danego zamówienia.**

**Zamawiający zastrzega sobie rezerwację hotelu na wyłączność.**

5.1.1. Usługa rozpoczyna się 5 września 2024 r. około godz. 15:00 przyjazdem uczestników Rajdu, kończy w dniu 8 września 2024 r. nie później niż o godz. 10.00.

5.1.2. Wykonawca zapewni na terenie kompleksu hotelowo-wypoczynkowego bezpłatny parking dla uczestników przyjeżdżających własnymi środkami komunikacji.

5.1.3. Wykonawca zapewnia nieodpłatny dostęp do Internetu dla uczestników Rajdu na terenie obiektu, a także możliwość wypożyczenia sprzętu pływającego typu: kajaki, rowery wodne, łódki a także bilard lub kręgielnia na terenie kompleksu.

5.1.4. Kompleks nieodpłatnie zapewni dostęp uczestnikom Rajdu do strefy wellness, znajdującej się na terenie kompleksu, zapewniającej minimum: strefę saun i jacuzzi.

5.1.5. Kompleks winien dysponować miejscem i terenem do zajęć plenerowych oraz organizacji ogniska.

5.1.6. Kompleks powinien być skategoryzowany na poziomie nie niższym niż „Hotel trzygwiazdkowy \*\*\*” zgodnie z kategoryzacją obiektów hotelarskich uzyskaną zgodnie z wymaganiami ustawy z 19 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1944) 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. z 2017 r. poz. 2166 z późn. zm.)

5.1.7. Usługa noclegowa musi być realizowana przez jeden kompleks hotelowo-wypoczynkowy.

5.1.8. Uczestnicy Rajdu powinni zostać zakwaterowani pokojach 1-osobowych, 2-osobowych i 3-osobowych z pojedynczymi łóżkami, w tym Wykonawca zapewni nie mniej niż 6 pokoi 1-osobowych i nie więcej niż 5 pokoi 3-osobowych.

- 5.1.9. Pokoje dla uczestników Rajdu powinny być wyposażone w łazienkę (zestaw m.in. 2 ręczników na osobę), telewizor, zestaw umożliwiający przygotowanie kawy i herbaty.
- 5.1.10. W cenie noclegu należy uwzględnić koszty opłaty klimatycznej jeżeli taka jest wymagana.
- 5.1.11. Wykonawca na koszt własny zapewni w pokojach butelkę wody 0,5 l na osobę dziennie.
- 5.1.12. 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.).
- 5.1.13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z zakwaterowania.
- 5.1.14. Doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godzinie 15.00 w dniu przyjazdu gości i kończyć nie wcześniej niż o godzinie 10.00 w dniu wyjazdu gości.
- 5.1.15. Zamawiający zastrzega możliwość nieodpłatnego pozostawienia bagażu osób korzystających z zakwaterowania pod nadzorem po godzinie 10.00 w dniu wyjazdu.
- 5.1.16. 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.
- 5.1.17. Wykonawca w terminie do dnia....prześle Zamawiającemu wykaz pokoi wraz z ich numeracją, a Zamawiający do dnia .....2024r. sporządzi i prześle Wykonawcy ostateczną listę osób ze wskazaniem rozmieszczenia osób w poszczególnych pokojach.

## 5.2. Usługę restauracyjną.

**UWAGA: Zmniejszenie bądź zwiększenie liczby uczestników o 10% nie powoduje konieczności zmiany umowy.**

**Ostateczną liczbę osób, Zamawiający poda Wykonawcy, nie później niż 5 dni przed rozpoczęciem rajdu.**

**Ostateczna liczba uczestników będzie podstawą obciążenia Zamawiającego fakturą za realizację danego zamówienia.**

- 5.2.1. Usługa rozpoczyna się 5 września 2024 r. około godz. 19.00 uroczystą kolacją a kończy w dniu 8 września 2024 śniadaniem około godz. 8.00.
- 5.2.2. Usługi restauracyjne muszą znajdować się w jednej sali dla wszystkich uczestników Rajdu (na wyłączność).
- 5.2.3. **W dniu 5.09.2024 (czwartek) - uroczysta kolacja z oprawą muzyczną od godziny 19.00 do godz. 01.00 w dniu 6.09.2024 w formie serwowanej do stołu oraz w formie bufetu. W ramach usługi Wykonawca zapewni:**
- a) obiad/danie bankietowe w formie serwowanej:
    - zupa (np. krem z warzyw, rosół),
    - danie główne, 2 kawałki mięsa na gościa (np. polędwiczki wieprzowe, filet drobiowy, pieczeń, roladki, ziemniaki w różnej postaci, kluski, ryż, kasza),
    - 3 rodzaje surówki/sałatek ze świeżych warzyw, sezonowych, glazurowanych,
    - deser w postaci ciasta.
  - b) zimną płytę w formie bufetu w trakcie trwania kolacji składającą się z potraw takich jak: wędliny, różne rodzaje, galaretki wieprzowe lub drobiowe, jajka w sosie tatarskim, ryby np. śledzie, sery i warzywa różne rodzaje, dwa rodzaje sałatek np. grecka, z selera, szynki, ananasa, pieczywo różne rodzaje, kawa i herbata (dodatki: cukier, mleko, cytryna), kruche ciasteczka, sok owocowy, woda mineralna,
  - c) kolacja ok. godziny 22.00 w formie stołu szwedzkiego:
    - zupa (np. żurek, barszcz czerwony)
    - ciepłe danie (np. gołąbki, krokiety)
  - d) oprawę muzyczną wraz z imprezą taneczną prowadzoną przez DJ-a (nagłośnienie, muzyka mechaniczna).

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

**5.2.4. W dniu 06.09.2024 (piątek) – śniadanie w formie bufetu szwedzkiego obejmujące:**

- różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty,
- przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.,
- wędlina, twarożek, sery, jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- danie gorące np. parówki, bekon, jajecznica, omlet, zupy mleczne,
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce.
- napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, śmietanka, cukier, cytryna

**5.2.5. W dniu 6.09.2024 (piątek) - kolacja z oprawą muzyczną od godziny 20.00 do godz. 01.00 w dniu 7.09.2024, w formie serwowanej do stołu oraz w formie bufetu. W ramach usługi Wykonawca zapewni:**

- a) danie bankietowe w formie serwowanej:
  - zupa (np. krem z warzyw, rosół),
  - danie główne (np. polędwiczki wieprzowe, filet drobiowy, pieczeń, roladki z ziemniakami w różnej postaci, ryż, kasza)
  - 2 rodzaje surówki/sałatki ze świeżych warzyw, sezonowych, glazurowanych,
  - deser w postaci ciasta.
- b) zimną płytę w formie bufetu w trakcie trwania kolacji składającą się z potraw takich jak: wędliny, różne rodzaje, galaretki wieprzowe lub drobiowe, jajka w sosie tatarskim, ryby np. śledzie, sery i warzywa różne rodzaje, dwa rodzaje sałatek np. grecka, z selera, szynki, ananasa, pieczywo różne rodzaje, kawa i herbata (dodatki: cukier, mleko, cytryna), kruche ciasteczka, sok owocowy, woda mineralna.
- c) oprawę muzyczną wraz z imprezą taneczną prowadzoną przez DJ-a (nagłośnienie, muzyka mechaniczna).

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

**5.2.6. W dniu 7.09.2024 (sobota) – śniadanie w formie bufetu szwedzkiego obejmujące:**

- różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty,
- przetwory zbożowe i mleczne, jogurty,
- wędlina, twarożek, sery, jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- danie gorące np. parówki, bekon, jajecznica, omlet, zupy mleczne,
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce.
- napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, śmietanka, cukier, cytryna.

**5.2.7. W dniu 7.09.2024 (sobota) –biesiada z oprawą muzyczną od godziny 20.00 do godz. 01.00 w dniu 8.09.2024.**

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

Biesiada w formie bufetu szwedzkiego obejmuje:

- a) Kolację grillową w formie bufetu szwedzkiego składającego się co najmniej z:
  - jednej zupy (np. zupa grzybowa, krem z warzyw, żurek)
  - trzech dań mięsnych z grilla np. marynowanej karkówki, skrzydełek z kurczaka, kiełbasy,
  - dwóch dań ciepłych np.: bigos, pierogi, kopytka,
  - pieczonych ziemniaków lub/i grillowanych warzyw,
  - dwóch rodzajów sałatek/surówek, np. sałatka colesław, mix sałat,
  - zimnych dodatków np. pikle, pieczywo,
  - jednego deseru w formie ciasta domowego,
  - musztarda, ketchup,
  - napoje: kawa i herbata, soki, woda,

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

Godziny serwowania posiłków w trakcie biesiady zostaną określone w trybie roboczym między Wykonawcą i Zamawiającym. Wykonawca będzie zobligowany do ich przestrzegania. Zamawiający niezwłocznie poinformuje o zmianach w tym zakresie.

Biesiada grillowa zostanie zorganizowana na zewnątrz obiektu, w jego bezpośrednim sąsiedztwie, z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników, z możliwością zadaszenia terenu w przypadku niekorzystnych warunków pogodowych.

W przypadku, gdy warunki pogodowe nie pozwolą na organizację na zewnątrz, biesiada odbędzie się wewnątrz lokalu.

**5.2.8 W dniu 8.09.24 (niedziela) – śniadanie w formie bufetu szwedzkiego obejmujące:**

- różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty,
- przetwory zbożowe i mleczne, jogurty,
- wędlina, twarożek, sery, jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- danie gorące np. parówki, bekon, jajecznica, omlet, zupy mleczne,
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce.
- napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, śmietanka, cukier, cytryna.

**5.2.9. W dniu 8.09.2024 (niedziela) – suchy prowiant dla każdego uczestnika Rajdu, zawierający:**

- dwie kanapki,
- drożdżówkę,
- baton,
- wodę mineralną w plastikowej butelce o poj. 0,5 l na osobę.

**5.3** Wykonawca zapewni uczestnikom Rajdu wyżywienie w formie śniadania, suchego prowiantu i uroczystych kolacji, zgodnie z przekazanym przez Zamawiającego harmonogramem. 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.

**5.4** W terminie 5 dni przed Rajdem Zamawiający przekaze Wykonawcy ewentualne zapotrzebowanie na dietę specjalną np. danie bezglutenowe, danie wegańskie/wegetariańskie. W takich przypadku Wykonawca ma obowiązek uwzględnić specjalne preferencje żywieniowe, zapewniając odpowiednie posiłki.

**5.5** Posiłki muszą być przygotowane na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości.

**5.6** Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.

**5.7** Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniac będzie stosowanie świeżych produktów dostępnych na rynku.

**5.8** Jadłospis proponowany przez Wykonawcę musi uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka.

**5.9** Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

**5.10** Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

**5.11** Standardy podawania posiłków:

- a) posiłki spożywane przez uczestników przy stołach;
- b) stoły nakryte obrusami;
- c) restauracyjna zastawa stołowa, sztucce 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.

- 5.12** Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu nie później niż na 5 dni przed rozpoczęciem Rajdu.
- 5.13** Zamawiający zastrzega sobie w cenie realizację dodatkowych usług restauracyjnych o wartości nie większej niż 10% wartości zamówienia.
- 5.14** Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz Zamawiającego.
- 5.15** Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z posiłków.

## **II. Postanowienia ogólne:**

1. Po zakończeniu świadczenia usługi i zatwierdzeniu bez uwag przez Zamawiającego protokołu odbioru Wykonawca wystawi fakturę, płatną w terminie 14 dni od dnia jej wystawienia przez Zamawiającego, pod warunkiem, że Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego fakturę na co najmniej 7 dni przed terminem płatności.
2. Wykonawca usługi w trakcie realizacji zamówienia zapewni na miejscu opiekę swojego pracownika – koordynatora, odpowiadającego za prawidłowe wykonanie zamówienia, który będzie współpracował z osobą wskazaną przez Zamawiającego.
3. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Koordynatorem drogą mailową lub telefoniczną.