

Załącznik nr 2 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ)

1. Przedmiotem zamówienia jest Zakwaterowanie z wyżywieniem dla Chóru Politechniki Warszawskiej w czasie letnich warsztatów szkoleniowych w dniach 13-21.08.2022r.
2. Obiekt, w którym świadczone są usługi hotelarskie (akronim Ośrodek) musi spełniać:
 - a) co najmniej minimalne wymagania co do wyposażenia dla obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie, określone w załączniku nr 7 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie;
 - b) Wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami;
 - c) Warunki sanitarno – epidemiologiczne zgodne z ustawą z dnia 02.03.2020r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID -19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych.
3. Ośrodek winien znajdować się w **maksymalnie do 10 km od Sejna**.
4. Zakwaterowanie uczestników warsztatów w dniach 13.08-21.08.2022 r. (8 dób):
 - a) zakwaterowanie w budynku murowanym, możliwość zakwaterowania grupy do 10 osób w budynku znajdującym się do 2 km od ośrodka;
 - b) pokoje muszą pomieścić max. 4 osoby (tzn. muszą być jedno, dwu-, trzy- lub czteroosobowe);
 - c) łazienka w każdym pokoju/segmentie (dopuszczalne segmenty złożone z 2 lub 3 pokoi);
 - d) wifi na terenie ośrodka;
5. Zakwaterowanie w dniu 13.08.2022 r. około godziny 15:00, wykwaterowanie w dniu 21.08.2022r.
6. Ośrodek musi być wyposażony w dwie sale, udostępnione w dniach 13.08-21.08.2022 r. Jedna z nich o metrażu około 100 m² powinna być dostępna w godzinach 10:00 – 13:00 oraz 17:00-20:00, druga zaś o metrażu około 50 m² dostępna na wyłączność przez całą dobę i wyposażona w 50 krzeseł oraz 6 sal o metrażu minimum 20 m² każda, które mogą znajdować się poza ośrodkiem w odległości do 500 m od miejsca zakwaterowania, dostępne w godzinach 9:00 – 13:00 wyposażone w 15 krzeseł.
7. Ośrodek zapewnia bezpłatny parking.
8. Maksymalna liczba osób – 45. Rozliczenie nastąpi na podstawie ostatecznej liczby osób, jednak nie mniejszej niż 35. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana na 7 dni przed realizacją usługi, drogą mailową na wskazany przez wykonawcę adres e-mail.
9. Wyżywienie zapewnione przez ośrodek w miejscu zakwaterowania.
10. Śniadania oraz kolacje winny być wydawane w formie szwedzkiego stołu.
11. Obiady powinny być serwowane do stolika.
12. Możliwość przygotowania posiłków wegetariańskich, wegańskich i posiłków bez glutenu, bez laktozy i z niskim indeksem glikemicznym.
13. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 149) oraz ustawą z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U. z 2005 nr 31 poz. 265).
14. Wykonawca zapewnia, że dostarczone posiłki, sposób ich wykonania oraz podania odpowiadają i są zgodne z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności oraz żywienia zbiorowego.
15. Wykonawca odpowiada przed Zamawiającym za jakość wszystkich podanych posiłków oraz przekąsek.
16. Wytyczne minimalne dotyczące posiłków:
 - a) Śniadanie (9:00): min. dwa ciepłe posiłki (w tym jeden wegetariański/wegański) np. parówki, jajecznica, płatki z mlekiem, naleśniki itp., min. dwa rodzaje wędlin, min. dwa rodzaje serów, pomidory, ogórki, dżem, jogurt, pikle warzywne, pasty warzywne, np. hummus, pieczywo białe i pełnoziarniste, masło, margaryna, kawa i herbata (wraz z dodatkami, tj. cytryna, cukier, mleko/śmietanka), woda mineralna, soki owocowe
 - b) Obiad (13:00): zupa (do wyboru 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska/wegańska), – drugie danie (do wyboru 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie/wegańskie) składające się

- z potrawy głównej (np. filet drobiowy, ryba, kotlet sojowy, jajeczny lub warzywny), dodatków (np. frytki, ziemniaki, kasza, ryż) oraz surówki lub sałatki, – napoje: kawa i herbata (wraz z dodatkami, tj. cytryna, cukier, mleko/śmietanka, woda mineralna, soki owocowe
- c) Kolacja (19:00): min. dwa rodzaje wędlin, min. dwa rodzaje serów, pasty warzywne, np. hummus, co najmniej dwa dania ciepłe (w tym jedno wegetariańskie/wegańskie), pieczywo białe i pełnoziarniste, masło, margaryna, dżem, pomidory, ogórki, pikle warzywne, napoje gorące i zimne: kawa, herbata (wraz z dodatkami, tj. cytryna, cukier, mleko/śmietanka), woda mineralna, soki owocowe
17. W dniu przyjazdu serwowany będzie obiad i kolacja, a w dniu wyjazdu tylko śniadanie.
18. Pozostałe warunki, jakim ma odpowiadać wykonany przedmiot zamówienia, zawarte są w Polskich Normach lub PN przenoszących normy europejskie, bądź normach innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy.

Formularz podpisany elektronicznie

*(kwalifikowany podpis elektroniczny
lub podpis zaufany lub podpis osobisty
Wykonawcy lub upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy,
należy podpisać pod rygorem nieważności*