

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Rozdział I Informacje podstawowe:

- 1) Przedmiot zamówienia obejmuje usługę:
 - a) zapewnienia noclegów i wyżywienia dla 79 osób,
 - b) transportową (przewóz osób wraz z kierowcą ze Szczecina do miejsca zakwaterowania i powrót) dla 79 osób,w terminie od **07.08.2025r. do 12.08.2025r.** w obiekcie zlokalizowanym nad Morzem Bałtyckim w województwie Zachodniopomorskim.
- 2) Obiekt w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy obozu sportowego nie może znajdować dalej jak **160** kilometrów od Szczecina najkrótszą, możliwą trasą samochodową liczoną według Google Map,
- 3) Obiekt, w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy obozu nie może znajdować się dalej jak 500 metrów od linii brzegowej morza, najkrótszą możliwą drogą pieszą po chodnikach lub ścieżce przeznaczonej dla pieszych liczonej według Google Map.

Rozdział II. Informacje o uczestnikach :

- 1) Liczba uczestników biorących udział w obozie: 72 uczniów i 7 opiekunów w tym:
 - a) dziewczynek – 36,
 - b) chłopców - 36
 - c) kobiet - 3
 - d) mężczyzn - 4.
- 2) Przedział wiekowy uczniów 10 - 16 lat.

III. Warunki zakwaterowania:

- 1) Przez obiekt, w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy obozu, rozumie się odrębny budynek lub wydzieloną część budynku stanowiącą funkcjonalnie całość, lub zespół budynków wraz z infrastrukturą towarzyszącą, zlokalizowanych w jednym kompleksie i bezpośrednio ze sobą sąsiadujące, na terenie uporządkowanym, zagospodarowanym i pozbawionym jakichkolwiek przedmiotów i urządzeń mogących zagrażać bezpieczeństwu dzieci. Obiekt, w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy obozu musi spełniać wymogi dotyczące bezpieczeństwa, ochrony przeciwpożarowej, warunków higieniczno-sanitarnych oraz ochrony środowiska określone przepisami o ochronie przeciwpożarowej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 2) Obiekt musi być przystosowany dla pobytu dzieci i młodzieży lub zawierać strefę do tego wyodrębnioną, zapewniającą ograniczenie kontaktu z osobami niebędącymi uczestnikami tego obozu.
- 3) Zakwaterowanie uczestników obozu sportowego nastąpi w obiekcie, którego stan techniczny według ostatniego protokołu z okresowego przeglądu budowlanego, zgodnie z przepisami obowiązującej Ustawy Prawo Budowlane jest oceniony co najmniej jako dobry.
- 4) Bezpośrednie wejście do hallu recepcyjnego, chronione przed nadmiernym napływem powietrza z zewnątrz.
- 5) W pokojach zainstalowana klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury latem poniżej 24°C, oraz wilgotność 45-60%.
- 6) Instalacja sanitarna: zimna i ciepła woda dostępna przez całą dobę.
- 7) Oświetlenie dostosowane do charakteru pomieszczeń.
- 8) Telefon dostępny dla uczestników obozu w recepcji.
- 9) Instalacja techniczna w całym budynku umożliwiająca odbiór Internetu poprzez sieć Wi-Fi.
- 10) Żelazko i deska do prasowania dostępne na życzenie uczestników obozu.
- 11) Dźwigi osobowe lub schody ruchome dla gości w obiektach powyżej 3 kondygnacji w części przeznaczonej dla gości.

- 12) Wyposażenie zespołu higieniczno-sanitarnego przy części ogólnodostępnej:
 - a) umywalka z blatem lub półką,
 - b) lustro nad każdą umywalką, z górnym lub bocznym oświetleniem,
 - c) dozownik z płynnym mydłem uzupełnianym na życzenie uczestników obozu,
 - d) pojemnik na odpady i pojemnik na papier toaletowy uzupełniany na życzenie uczestników obozu,
 - e) suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku uzupełniane na życzenie uczestników obozu,
 - f) wieszaki ściennie, również w kabinach WC,
 - g) WC (oddzielne dla kobiet i mężczyzn),
 - h) pisuar w WC męskim, gdy są WC oddzielne dla kobiet i mężczyzn.
- 13) Powierzchnia mieszkalna pokoju w m² (nie obejmuje wyodrębnionych przedpokojów, aneksów barowych, loggii itp.):
 - a) pokój 2-osobowy: minimum 14 m²,
 - b) pokój 3-osobowy: minimum 18 m².
- 14) Wyposażenie meblowe w pokojach:
 - a) Jednolity, stylowy komplet hotelowy, na który składają się:
 - i. łóżko jednoosobowe o wymiarach co najmniej 90x200cm,
 - ii. nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania,
 - iii. szafa lub wnęka garderobiana, co najmniej 3 wieszaki na osobę,
 - iv. biurko lub stół o powierzchni blatu co najmniej 0,90 m²,
 - v. krzesło lub inny mebel do siedzenia z oparciem (1 miejsce na osobę, lecz nie mniej niż dwa na pokój),
 - vi. wieszak ścienny lub stojący na wierzchnią odzież z wieszakami w ilości odpowiadającej liczbie osób w pokoju w ilości odpowiadającej liczbie osób w pokoju.
- 15) Oświetlenie i gniazdka elektryczne w pokoju:
 - a) lampka nocna przy każdym miejscu do spania umożliwiającą czytanie w pozycji leżącej
 - b) bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego wolnego gniazdka elektrycznego przy miejscu do siedzenia (stół lub biurko).
- 16) Wyposażenie uzupełniające pokoju:
 - a) instalacja i odbiornik TV z płaskim ekranem o przekątnej co najmniej 32", umożliwiający odbiór co najmniej 10 polskojęzycznych programów telewizyjnych bez żadnych opłat dodatkowych;
 - b) wykładzina dywanowa w całej jednostce mieszkalnej albo chodnik lub dywanik przy każdym łóżku;
 - c) firany, żaluzje lub rolety okienne przepuszczające światło, zasłony, rolety lub żaluzje okienne zaciemniające; dopuszcza się elementy dwufunkcyjne;
 - d) materiały informacyjne dotyczące bezpieczeństwa gości (również w języku angielskim) oraz usług dostępnych w obiekcie;
 - e) kosz na śmieci co najmniej trudno zapalny;
 - f) zestaw minibar (szklanki lub filiżanki, łyżeczki, herbata, cukier) w ilości odpowiadającej liczbie osób w pokoju.
- 17) Wyposażenie podstawowe łazienek w pokojach:
 - a) wanna z baterią i natryskiem lub kabina natryskowa;
 - b) umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem;
 - c) suszarka do włosów;
 - d) WC;
- 18) Wyposażenie uzupełniające łazienek w pokojach:
 - e) osłona wanny lub natrysku;
 - f) dywanik lub ręcznik podłogowy przy wannie lub kabinie natryskowej;
 - g) mydelniczka, papiernica, wieszaki ściennie, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku;
 - h) lustro z górnym lub bocznym oświetleniem;
 - i) gniazdko elektryczne z osłoną;

- j) pojemnik na śmieci co najmniej trudno zapalny;
- k) zestaw minimum dla jednej osoby:
 - vii. mydło toaletowe lub dozownik z płynnym mydłem;
 - viii. ręcznik;
 - ix. szklanka lub kubeczek jednorazowy;
- 19) Zapewnienie uczestnikom obozu sprzedaży gorących i zimnych napojów przez całą dobę; dopuszcza się zamiennie sprzedaż z automatów i sprzedaż w recepcji lub dostępność kawy i herbaty w pokojach.
- 20) Akceptacja kart płatniczych.
- 21) Udzielanie pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, możliwość skorzystania z apteczki i przywołania pomocy medycznej; personel recepcji przeszkolony w pomocy przedlekarskiej
- 22) Usługi gastronomiczne:
 - a) Stołówka musi znajdować się w obiekcie noclegowym lub jego najbliższej okolicy ale nie dalej jak 100 metrów licząc od drzwi wejściowych obiektu, w którym nastąpi zakwaterowanie uczestników obozu do drzwi stołówki.
 - b) Pomieszczenie stołówki musi być nowocześnie urządzone, estetyczne, wyposażone zgodnie z nowoczesnymi standardami. Błaty stolików nie mogą nosić oznak zniszczeń czy ubytków.
 - c) Stołówka musi spełniać wymogi stacji sanitarno-epidemiologicznej.
- 23) Zmiana pościeli i ręczników co trzy dni lub na życzenie uczestników.
- 24) Sprzątanie pokoi i łazienek codziennie lub na życzenie uczestników.
- 25) **Nie dopuszcza się zakwaterowania w domkach letniskowych, domkach campingowych, kamperach, namiotach, kwaterach prywatnych.**

Rozdział IV. Dodatkowe wymagania :

- 1) W obiekcie musi znajdować się kryty obiekt sportowy wyposażony w przynajmniej jedną nieckę basenową wypełnioną wodą (basen) z trwałym brzegiem i dnem, z systemem uzdatniania wody, oraz zaplecze sanitarne, szatnie i natryski osobno dla dziewcząt i chłopców w ilości odpowiedniej do ilości osób korzystających jednorazowo z basenu. Wymiary niecki basenowej (basenu) nie mogą być mniejsze jak 7 metrów x 9 metrów o głębokości nie mniejszej jak 1 metr ale nie większej jak 1,5 metra.
- 2) Na terenie obiektu, w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy obozu musi znajdować się zadaszona sala o powierzchni minimum 50 m² przeznaczona do ćwiczeń, tańca lub fitness.
- 3) Sala do ćwiczeń, tańca lub fitness:
 - a) musi być wyposażona w lustra ściennie o wymiarach nie mniejszych jak 50 cm x 100 cm trwale umocowanych na co najmniej jednej ścianie Sali,
 - b) musi posiadać nawierzchnię (podłogę) wykonaną z paneli, winylu, linoleum, parkietu lub pokrytą profesjonalną certyfikowaną wykładziną sportową,
 - c) musi być wyposażona w zestaw nagłośnieniowy lub kolumnę głośnikową, umożliwiający odtwarzanie muzyki podczas ćwiczeń, zapewniający czystą barwę wysokich tonów oraz nisko-brzmiącego basu,
- 4) Basen oraz sala do ćwiczeń muszą spełniać wszystkie polskie i unijne wymagania/przepisy dotyczące takich obiektach oraz spełniać zalecenia Powiatowego/Wojewódzkiego Inspektoratu Sanitarnego.
- 5) Uczestnicy obozu będą korzystać z basenu i sali do ćwiczeń przez 1 godzinę dziennie w dniach: 7,8,9,10,11.08.2025 bez żadnych dodatkowych opłat i kosztów ze strony Zamawiającego,
- 6) Dokładne godziny korzystania z sali i z basenu zostaną przekazane Wykonawcy przez opiekunów obozu po zameldowaniu w miejscu zakwaterowania.

Rozdział V. Wymagania dotyczące wyżywienia:

- 1) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w tym zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 maja 2023 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w prawie higieny

żywności i żywienia. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności z 2024 r.

- 2) Wykonawca zapewni uczestnikom obozu 3 posiłki dziennie z zastrzeżeniem, że godziny wydawania posiłków muszą być dostosowane do godzin treningowych ustalonych na miejscu z opiekunami obozu:

a) śniadania i kolacje w formie bufetu szwedzkiego, w skład którego wchodzi:

- i. pieczywo mieszane, masło 82% tłuszczu;
- ii. jaja kurze nie mniejsze jak rozm. M serwowane w postaci:
 - a. jajeczniczy smażonej na maśle lub,
 - b. jaj gotowanych w skorupkach lub
 - c. jaj faszerowanych, lub
 - d. jaj sadzonych- w ilości minimum 1 jajo/os;
- iii. różne wyroby garmazeryjne 100 g/os.;
- iv. różne rodzaje wędlin (wędzone, pieczone, gotowane), minimum 4 plastry/15g na 1 os,
- v. przetwory rybne, (paprykarz, ryby smażone, pieczone, gotowane, ryby w galarecie 50g/os;
- vi. wybór serów żółtych pełnotłustych minimum 2 plastry po 15 g/os. i serów twarogowych minimum 30g/os.;
- vii. sałatki jarzynowe i owocowe, porcja minimum 50g/os;
- viii. surówki z warzyw świeżych porcja 80g/os,
- ix. desery różne 50g/os, owoce 80g/os.;
- x. do picia na gorąco bez ograniczeń do wyboru:
 - a. herbata czarna lub owocowa z plasterem cytryny i cukrem do wyboru,
 - b. kawa zbożowa z dodatkiem mleka i cukru,
 - c. kakao naturalne o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%) gotowane na mleku krowim 2 % tłuszczu,
 - d. mleko krowie o zawartości tłuszczu 2 %,
- xi. do picia na zimno do wyboru:
 - a. świeże, wyciskane soki owocowe 200 ml/os.;
 - b. kompoty owocowe 200 ml/os.;
 - c. woda butelkowana 500 ml/os lub woda niegazowana i gazowana do wyboru z dystrybutora serwowana w kubeczkach jednorazowych - bez ograniczeń ilościowych.
- xii. na kolację, dodatkowo do wyboru co najmniej dwa dania serwowane na ciepło typu gulasze, bigos, kiełbaski z rożna lub z wody, pieczony drób, smażone lub pieczone ryby lub mięsa – bez ograniczeń ilościowo-wagowych serwowane na półmiskach.

- Asortyment serwowany na śniadanie musi składać się z wędlin i pieczywa oraz co najmniej 5 produktów/potrav wymienionych powyżej (w ppkt. od ii. do viii.) plus napoje na zimno, gorąco (wymienione w ppkt xi.) i deser (wymieniony w ppkt ix.)

- Asortyment serwowany na kolację musi składać się z wędlin i pieczywa oraz z co najmniej 4 elementów wymienionych powyżej (w ppkt. od ii. do viii.) plus dania serwowane na ciepło (wymienione w ppkt xii.) oraz napoje na zimno, gorąco (wymienione w ppkt xi.) i deser (wymieniony w ppkt ix.) .

b) obiady porcjowane, serwowane do stołu składające się z:

- i. pierwszego dania - zupy – 300 ml/os
- ii. drugiego dania składającego się z:
 - a. ziemniaków, ryżu lub kasz – 150 g/os,
 - b. mięsa (pieczone, smażone lub duszone) -100 g/os, (co najmniej 3 razy w turnusie)
 - c. surówki lub sałatki -100g/os,
 - d. lub potraw półmięśnych lub bezmięśnych – 250 g/os (maksymalnie 2 x w turnusie)

- iii. napoju w postaci kompotu, wody mineralnej lub soków owocowych – 200 ml/os
 - iv. deseru w postaci owoców w ilości 1 szt./os (jabłko, gruszka, śliwka, banan, mandarynka, winogrona, lub pomarańcza).
- 3) Wszystkie posiłki muszą być świeże, na bieżąco przygotowywane na miejscu w kuchni obiektu, o odpowiedniej kaloryczności i spełniające normy żywienia dla dzieci uprawiających sport w wieku 10-16 lat (ze szczególnym uwzględnieniem w codziennej diecie pełnowartościowego białka), podane estetycznie w odpowiednich temperaturach serwowania .
- 4) Ilość posiłków:
- a) śniadania – 5 x ilość uczestników,
 - b) obiady – 5 x ilość uczestników,
 - c) kolacje – 5 x ilość uczestników.
- 5) Obóz rozpoczyna się obiadem w pierwszym dniu i kończy śniadaniem w ostatnim dniu pobytu.
- 6) Zamawiający nie dopuszcza możliwości żywienia uczestników obozu w formie cateringu.
- 7) Wszystkie podane powyżej wielkości i gramatury dań, posiłków, napojów i pozostałych produktów żywieniowych są ilościami minimalnymi.

Rozdział VI. Wymagania dotyczące przewozu osób:

- 1) Wykonawca zapewni transport uczestników obozu wraz z bagażem standardowym (do 20 kg) dwoma pojazdami typu autokar na trasach:
- a) **z ul. Małopolskiej 22 w Szczecinie do miejsca zakwaterowania - w dniu 7.08.2025 r. wyjazd o godz. 10:00,**
 - b) **z miejsca zakwaterowania do Szczecina na ul. Małopolską 22 w dniu 12.08.2025 r. wyjazd o godz. 10.00.**
- 2) Jako standard wyposażenia autokaru Zamawiający ustala wyposażenie w klimatyzację (chłodzenie), pasy bezpieczeństwa w przestrzeni pasażerskiej, radioodbiornik, nagłośnienie i wc.
- 3) Minimalna ilość miejsc w jednym autokarze to 45.
- 4) Wykonawca będzie zobowiązany do przewozu uczestników obozu ze wskazanych miejsc i w terminach określonych w pkt 1.
- 5) Daty i godziny wskazane w pkt 1 mogą ulec zmianie, o czym Zamawiający będzie na bieżąco informował Wykonawcę.
- 6) Przejazdy powinny być wykonywane optymalną pod względem czasu dojazdu i odległości trasą, także z wykorzystaniem istniejącej sieci dróg płatnych i autostrad.
- 7) Pojazdy przewidziane do realizacji zamówienia **nie mogą być starsze jak 5 lat** od daty ich produkcji, muszą posiadać aktualne pozytywne badania techniczne wymagane przepisami prawa oraz muszą być ubezpieczone w zakresie OC i NNW.
- 8) Ustala się limit kilometrów w kwocie **1280 łącznie na dwa pojazdy** do wykorzystania przez Zamawiającego w trakcie trwania usługi świadczonej przez Wykonawcę.
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do podstawienia zastępczego sprawnego autokaru na własny koszt w przypadku jego awarii w czasie do 2 godzin od momentu zgłoszenia awarii.
- 10) W przypadku uszkodzenia lub awarii pojazdu, Wykonawca we własnym zakresie, na własny koszt zapewni pojazd zastępczy o standardzie nie gorszym niż dotychczasowy pojazd.
- 11) W sytuacji awarii pojazdu na trasie ze Szczecina do miejsca zakwaterowania lub z powrotem, jeżeli Wykonawca nie zapewni sprawnego autokaru uczestnikom obozu w czasie określonym w pkt 9 Zamawiający na koszt Wykonawcy wynajmie sprawny pojazd z firmy zewnętrznej i obciąży Wykonawcę faktycznym kosztem takiego przewozu.
- 12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny stanu technicznego podstawionych pojazdów oraz zdolności psychofizycznych kierowcy do prowadzenia pojazdu przez osoby do tego uprawnione. W przypadku podstawienia autobusów/autokarów niesprawnych technicznie, w szczególności po zakwestionowaniu stanu technicznego pojazdu/ów (lub zdolności prowadzenia pojazdu przez kierowcę) przez Policję, ITD. oraz inny uprawniony organ kontroli lub przedstawiciela Zamawiającego, lub niezdolności kierowcy do prowadzenia pojazdu, Wykonawca jest zobowiązany w ciągu 1 godziny od momentu zgłoszenia awarii przez Zamawiającego wymienić niesprawny pojazd lub kierowcę.

- 13) Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z eksploatacją pojazdu oraz uiszczaniem opłat i kar nałożonych na niego przez właściwe organy.
- 14) Wykonawca ponosi koszt ewentualnych opłat parkingowych, przejazdu płatnymi drogami, mycia pojazdu, koszty noclegu, wyżywienia kierowcy i należne diety.
- 15) Wykonawca musi zapewnić uczestnikom obozu bezpieczny przewóz tzn. odpowiednie warunki bezpieczeństwa i higieny oraz wygody.
- 16) Zamawiający nie bierze żadnej odpowiedzialności za wypadki i zdarzenia jakiegokolwiek typu, w wyniku których nastąpi uszkodzenie ciała, śmierć czy szkoda materialna, spowodowana działalnością Wykonawcy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania kierowcy w czasie przewozu uczestników obozu.
- 17) Zamawiający zapewnia pełny nadzór i opiekę nad uczestnikami obozu w czasie przewozów autobusowych.

Rozdział VII. Informacje dodatkowe :

- 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników obozu przy czym zmniejszenie nie będzie przekraczać 15% wszystkich uczestników wskazanych w Rozdziale II pkt 1 niniejszego Załącznika do SWZ i z tego tytułu nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ostatecznej ilości uczestników drogą elektroniczną / e-mailem / nie później niż na 7 dni przed planowanym rozpoczęciem usługi. W przypadku wystąpienia zdarzeń losowych (choroba, pobyt w szpitalu lub inne zdarzenie losowe) Zamawiający dokona zmiany wcześniej podanej liczby uczestników i powiadomi o tym Wykonawcę niezwłocznie po otrzymaniu informacji o zaistniałym zdarzeniu.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu wykonania zamówienia, w szczególności w związku z sytuacją zagrożenia bezpieczeństwa Państwa lub sytuacją epidemiczną na terenie Polski.
- 3) Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków dla uczestników obozu.
- 4) Wykonawca musi posiadać ważną, pozytywną opinię dotyczącą spełnienia wymagań przepisów ochrony przeciwpożarowej obiektu w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy obozu, wydaną przez właściwego miejscowo Komendanta Straży Pożarnej na podstawie § 2 ust. 5 pkt 3 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 marca 2016 r. w sprawie wypoczynku dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 r. poz. 452). Przed podpisaniem umowy o udzielenie zamówienia Zamawiający wezwie Wykonawcę do przedłożenia Zamawiającemu drogą elektroniczną skanu opinii o której mowa w zdaniu poprzednim.