Załącznik nr 1 do SWZ

Szczegółowy opis warunków zamówienia

1. **INFORMACJE OGÓLNE**
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych i hotelarskich polegających na zapewnieniu noclegu i wyżywienia w postaci śniadań, obiadokolacji, kolacji oraz „suchego prowiantu” dla 9 osób w hotelu lub w innym obiekcie świadczącym usługi hotelarskie i gastronomiczne w terminie od **16.04.2023 r.** *(przyjazd)*do **22.04.2023r.** *(wykwaterowanie)*,
3. W przypadku hotelu jego standard powinien odpowiadać min. 2 gwiazdkom w rozumieniu przepisów Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi *hotelarskie (t.j.: Dz. U z 2017 r. poz. 2166)*, a w przypadku obiektów niesklasyfikowanych zgodnie z powyższym rozporządzeniem, w których świadczone są usługi hotelarskie, Zamawiający wymaga aby obiekt spełniał wymagania, jakie są określone w powyższym rozporządzeniu dla hoteli o 2 gwiazdkach.
4. Zamawiający wymaga, aby świadczenie usług hotelarskich (wszystkie pokoje) i gastronomicznych odbywało się w jednym obiekcie (tzn. obiekt stanowi jeden budynek lub zespół budynków położonych bezpośrednio obok siebie stanowiących zintegrowaną całość wraz z infrastrukturą towarzyszącą).
5. Wykonawca przez cały okres świadczenia usługi zagwarantuje i udostępni bezpłatnie min. 2 miejsca parkingowe lub jedno miejsce dla samochodu typu bus na parkingu znajdującym się na terenie obiektu tj. bezpośrednio przy obiekcie lub w odległości nie większej niż 300 m od obiektu.
6. Świadczenie usług przez Wykonawcę będzie realizowane zgodnie z przepisami w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii lub w wyniku sytuacji związanej z konfliktem zbrojnym na terenie Europy
7. **USŁUGI HOTELARSKIE**
8. **Wymagania ogólne:**
9. **obiekt** stanowiący hotel lub obiekt równoważny **musi być położony** **na terenie województwa małopolskiego w odległości** **nie większej niż 60 km od Urzędu Miasta Szczawnicy.**
10. Na potrzeby oceny odległości Zamawiający przyjmie adres Urzędu Miasta Szczawnicy tj. ul Szalaya 103, 34-460 Szczawnica oraz adres obiektu wskazanego przez Wykonawcę w ofercie. Zamawiający dokona pomiaru odległości od Urzędu Miasta (punkt początkowy pomiaru) do obiektu (punkt końcowy pomiaru) poprzez wyznaczenie trasy na stronie internetowej [www.targeo.pl](http://www.targeo.pl)

Wyznaczenie trasy nastąpi dla trasy krótkiej, dla pojazdów oznaczonych na stronie internetowej symbolem pojazdu osobowego.

1. Przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów p-poż,
2. Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – działające ogrzewanie i/lub klimatyzacja.

**2. Ilości osób oraz rodzaj pokoi:**

1) dla 9 osób : jednoosobowe lub wieloosobowe z pojedynczymi łóżkami,

2) każdy pokój musi być wyposażony w łazienkę z ciepłą i zimną wodą, natryskiem i wc,

3) pokoje wyposażone w bezpłatny dostęp do Internetu bezprzewodowego (Wi-Fi),

4) pokoje, w których zakwaterowane będą osoby mają ten sam standard określony w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie *(t.j.: Dz. U z 2017 r. poz. 2166)*.

**3. usługi gastronomiczne:**

1) Posiadanie restauracji/stołówki.

2) Zapewnienie wyżywienia dla każdej osoby w postaci:

a) kolacji w pierwszym dniu pobytu (16.04.2023 r.),

b) śniadania w każdym kolejnym dniu pobytu (17-22.04.2023 r.),

c) obiadokolacji w każdym kolejnym dniu pobytu za wyjątkiem dnia wykwaterowania (17-21.04.2023 r.),

d) tzw. „suchego prowiantu” w ostatnim dniu pobytu (odpowiednio 22.04.2023 r.)

3) kolacja – powinna składać się z co najmniej jednego posiłku ciepłego (np. jajecznica, jajka sadzone, tosty, parówki lub kiełbaski na ciepło) i jednego zimnego (np. wędlina – min. 3 rodzaje, sery – min. 2 rodzaje, świeże pieczywo mieszane – min. 3 rodzaje w tym bułki, masło, sałatki lub warzywa surowe np. sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka), dodatki (ketchup, musztarda, majonez) oraz napoju gorącego - kawa, herbata, dodatków do napojów gorących (tj. mleko, cukier), wody białej (niegazowana/gazowana), soku 100% do wyboru.

4) śniadanie - powinno składać się z co najmniej jednego posiłku ciepłego (jajecznica, jajka sadzone, naleśniki, tosty, parówki lub kiełbaski na ciepło) i jednego zimnego (wędlina – min. 3 rodzaje, sery – min. 2 rodzaje, świeże pieczywo mieszane – min. 3 rodzaje w tym bułki, masło, sałatki lub warzywa surowe np. sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka), dodatki (ketchup, musztarda, majonez) oraz napoju gorącego - kawa, herbata dodatków do napojów gorących (tj. mleko, cukier), wody białej (niegazowana/gazowana), soku 100% do wyboru.

 5) obiadokolacja – powinna składać się z co najmniej dwóch ciepłych dań w tym: zupa, ryba lub mięso do wyboru, dodatki do ryby/mięsa np. ryż, ziemniaki, kasza, surówka z warzyw dwa rodzaje oraz napój – kawa, herbata i dodatki do napojów gorących (tj. mleko, cukier), woda biała (niegazowana/gazowana), sok 100% do wyboru.

6) tzw. „suchy prowiant” w formie kanapki składający się z:

a) pieczywa w ilości minimum 200g (np. 3 bułki),

b) wędliny lub sera *(do wyboru przez Wykonawcę)*,

c) sałaty, pomidora lub ogórka *(do wyboru przez Wykonawcę),*

d) woda biała niegazowana o pojemności 1 litra,

7) Dopuszczalne jest zorganizowanie kolacji/obiadokolacji i śniadania w formie tzw. „szwedzkiego stołu”,