



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
na realizację zadania pn.
Zakwaterowanie oraz wyżywienie uczestników Festiwalu Nauki organizowanego w ramach
projektu Z Nauką Ścisłą za Pan Brat – II

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest zakwaterowanie oraz wyżywienie uczestników Festiwalu Nauki, który odbędzie się w Rypinie w ramach ponadregionalnego projektu oświatowego „Z Nauką Ścisłą za Pan Brat”.
2. Zamówienie zostało podzielone na części:

Część 1

Liczba osób: 20, w tym 18 uczniów (9 kobiet, 9 mężczyzn) oraz 2 opiekunów;

Zakwaterowanie: w dniu 19 czerwca 2012 roku o godzinie 18⁰⁰

Wymeldowanie (wyjazd): 22 czerwca 2012 roku o godzinie 17⁰⁰

Część 2

Liczba osób: 15;

Zakwaterowanie: w dniu 21 czerwca 2012 roku o godzinie 18⁰⁰

Wymeldowanie (wyjazd): 22 czerwca 2012 roku o godzinie 18⁰⁰

II. Zakwaterowanie uczestników obozów

1. Przedmiot niniejszego zamówienia obejmuje:
 - a) w części 1 trzy noclegi w terminie od 19 do 22 czerwca 2012 roku – od wtorku do piątku – od godziny 18⁰⁰ pierwszego dnia do godziny 17⁰⁰ czwartego dnia,
 - b) w części 2 jeden nocleg w terminie od 21 do 22 czerwca 2012 roku – od czwartku do piątku – od godziny 18⁰⁰ pierwszego dnia do godziny 18⁰⁰ drugiego dnia.
2. Uczestnicy Festiwalu zakwaterowani muszą zostać w **hotelu** lub **motelu** lub **pensjonacie** w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku o usługach turystycznych (tj. Dz. U. z 2004 r. Nr 223, poz. 2268 z późn. zm.), zlokalizowanym w odległości maksymalnie 30 kilometrów od siedziby Zamawiającego (ul. Warszawska 40, 87-500 Rypin).
3. Budynek, w którym zakwaterowani zostaną uczestnicy Festiwalu, musi spełniać wymogi, o których mowa w art. 35 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku o usługach turystycznych (tj. Dz. U. z 2004 r. Nr 223, poz. 2268 z późn. zm.), tj.: 1) musi posiadać wielkość oraz wyposażenie określone dla rodzaju i kategorii, do której obiekt



- został zaszeregowany 2) musi spełniać wymogi budowlane, przeciwpożarowe i sanitarne, określone odrębnymi przepisami.
4. Uczniów zakwaterować należy **w pokojach jedno-, dwu-, trzy-, cztero- lub pięcioosobowych**, przy czym w danym pokoju zakwaterowane muszą być osoby tej samej płci. Należy zapewnić odrębne pokoje dla uczniów i opiekunów, przy czym pokoje opiekunów muszą być jednoosobowe, a w przypadku budynków piętrowych, powinny być rozmieszczone w taki sposób, aby na każdej kondygnacji budynku, na której zostali zakwaterowani uczniowie, znajdował się pokój opiekunów. Szczegółowe informacje co do ilości uczniów z podziałem ze względu na płeć, ilości opiekunów oraz liczebności poszczególnych grup znajdują w **Dziale I Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia**.
 5. Uczestników Festiwalu wymienionych w części 2, zakwaterować należy w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych z łózkami jednoosobowymi.
 6. Przy sporządzaniu oferty, Wykonawca uwzględnić musi **ramowy plan Festiwalu**:

Część 1

1 dzień – 19.06.2012 r.

Planowana godzina dotarcia do miejsca zakwaterowania 18⁰⁰. Po zakwaterowaniu podana zostanie kolacja.

2 dzień – 20.06.2012 r.

Godz. 7⁰⁰ – 8⁰⁰ – śniadanie

Godz. 8⁰⁰ – 20⁰⁰ – udział w Festiwalu Nauki, poza terenem zakwaterowania

Godz. 20⁰⁰ – 21⁰⁰ – kolacja

3 dzień – 21.06.2012 r.

Godz. 8⁰⁰ – 9⁰⁰ – śniadanie

Godz. 9⁰⁰ – 19⁰⁰ – udział w Festiwalu Nauki, poza terenem zakwaterowania

Godz. 19⁰⁰ – 20⁰⁰ – kolacja

4 dzień – 22.06.2012 r.

Godz. 8⁰⁰ – 9⁰⁰ – śniadanie

Godz. 9⁰⁰ – 16³⁰ – udział w Festiwalu Nauki, poza terenem zakwaterowania

Godz. 16³⁰ – 17⁰⁰ – wyjazd w drogę powrotną

Część 2

1 dzień – 21.06.2012 r.

Planowana godzina dotarcia do miejsca zakwaterowania 18⁰⁰. Po zakwaterowaniu podana zostanie kolacja.

2 dzień – 22.06.2012 r.

Godz. 8⁰⁰ – 9⁰⁰ – śniadanie

Godz. 9⁰⁰ – 17⁰⁰ – udział w Festiwalu Nauki, poza terenem zakwaterowania

Godz. 17⁰⁰ – 18⁰⁰ – wyjazd w drogę powrotną



III. Wyżywienie uczestników

1. Wykonawca zapewni uczestnikom Festiwalu wyżywienie w postaci **śniadania oraz kolacji**.
2. Podawane przez Wykonawcę posiłki muszą odpowiadać podanym poniżej wymogom (w nawiasie podano minimalną gramaturę / ilość na osobę):

CZEŚĆ 1

a) 19 czerwca 2012 roku:

- kolacja w formie bufetu szwedzkiego – pieczywo białe lub razowe (150 g), masło (50 g), chuda wędlna w plasterkach (50 g), ser żółty w plasterkach (50 g), dżem (50 g), ryba na ciepło (150 g), parówki na ciepło (100 g), ciasto - sernik (100 g), napoje takie jak herbata, soki owocowe lub owocowo – warzywne (łącznie 300 ml);

b) 20 czerwca 2012 roku:

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego - pieczywo białe lub pieczywo razowe (200 g), masło (50 g), chuda wędlna w plasterkach (50 g), ser żółty w plasterkach (50 g), jajko na twardo (1 szt.), płatki śniadaniowe (50 g), mleko (200 ml), jogurt owocowy (150 g) oraz napoje takie jak soki owocowo - warzywne, herbata, kawa zbożowa (łącznie 300 ml),
- kolacja w formie bufetu szwedzkiego – pieczywo białe lub razowe (150 g), masło (50 g), chuda wędlna w plasterkach (50 g), ser żółty w plasterkach (50 g), dżem (50 g), jajecznica na maśle (50 g), potrawa mięsna na ciepło (200 g), ciasto - jabłecznik (100 g), napoje takie jak herbata, soki owocowe lub owocowo – warzywne (łącznie 300 ml);

c) 21 czerwca 2012 roku:

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego - pieczywo białe lub pieczywo razowe (200 g), masło (50 g), chuda wędlna w plasterkach (50 g), ser biały (50 g), dżem (50 g), jajka na twardo (2 szt.), sałatka owocowa (50 g) oraz napoje takie jak soki owocowo - warzywne, herbata, kawa zbożowa (łącznie 300 ml),
- kolacja w formie bufetu szwedzkiego – pieczywo białe lub razowe (150 g), masło (50 g), chuda wędlna w plasterkach (50 g), ser żółty w plasterkach (50 g), dżem (50 g), ryba na ciepło (150 g), jajecznica na maśle (50 g), lody (100 ml), napoje takie jak herbata, soki owocowe lub owocowo – warzywne (łącznie 300 ml);

d) 22 czerwca 2012 roku:

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego – pieczywo białe lub pieczywo razowe (200 g), masło (50 g), chuda wędlna w plasterkach (50 g), ser topiony (50 g), dżem (50 g), jajka na twardo (2 szt.), galaretka z owocami (150 g) oraz napoje takie jak soki owocowo - warzywne, herbata, kawa zbożowa (łącznie 300 ml).



CZEŚĆ 2

a) 21 czerwca 2012 roku:

- kolacja w formie bufetu szwedzkiego – pieczywo białe lub razowe (150 g), masło (50 g), chuda wędlna w plasterkach (50 g), ser żółty w plasterkach (50 g), dżem (50 g), potrawa ciepła mięsna (200 g), ryba na ciepło (150 g), ciasto - sernik (100 g), napoje takie jak herbata, kawa, soki owocowe lub owocowo – warzywne (łącznie 400 ml);

e) 22 czerwca 2012 roku:

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego – pieczywo białe lub pieczywo razowe (200 g), masło (50 g), chuda wędlna w plasterkach (50 g), ser topiony (50 g), dżem (50 g), jajka na twardo (2 szt.), ciasto - szarlotka (100 g) oraz napoje takie jak soki owocowo - warzywne, herbata, kawa (łącznie 400 ml).

3. Żywienie uczestników powinno odbywać się zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz HACCP.

4. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca przygotuje i poda:

- **Część 1**

- a) **łącznie 60 porcji śniadania** (3 x 20 porcji) – uczestnicy śniadanie zjedzą w dniach 20, 21, 22 czerwca 2012 roku
- b) **łącznie 60 porcji kolacji** (3 x 20 porcji) – uczestnicy kolację zjedzą w dniach 19, 20, 21 czerwca 2012 roku.

- **Część 2**

- a) **łącznie 15 porcji śniadania** (1 x 15 porcji) – uczestnicy śniadanie zjedzą w dniu 22 czerwca 2012 roku
- b) **łącznie 15 porcji kolacji** (1 x 15 porcji) – uczestnicy kolację zjedzą w dniu 21 czerwca 2012 roku.

5. Posiłki muszą być podawane w pomieszczeniu do tego przystosowanym, znajdującym się w miejscu zakwaterowania. Każda z osób spożywających posiłek musi mieć zapewnione miejsce siedzące.