



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa zakwaterowania i całodobowego wyżywienia uczestników letniego obozu naukowego 2010.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

### A. Zakwaterowanie uczestników

Uczestnikami obozu są uczniowie (165 osób, w tym 108 kobiet i 57 mężczyzn) oraz opiekunowie (12 osób, w tym 10 kobiet i 2 mężczyzn), łącznie 177 osób.

Zakwaterowanie uczestników nastąpi dnia 4 lipca 2010 r. o godzinie 18<sup>00</sup>.

Należy zapewnić 177 miejsc noclegowych w dniach 4- 9 lipca (ostatniego dnia do godziny 18<sup>00</sup> oraz 25 miejsc noclegowych (w tym 23 uczniów i 2 opiekunów) na noc z dnia 9/10 lipca 2010 r. (10 lipca do godz. 9<sup>00</sup>).

### Wymogi dotyczące obiektu zakwaterowania:

1. Obiekt, w którym zostaną zakwaterowani uczestnicy obozu powinien znajdować się w bardzo dobrym stanie, posiadać pełen węzeł sanitarny i czynić zadość wszystkim obowiązującym przepisom prawa w zakresie stanu technicznego budynku, ochrony przeciwpożarowej, warunków sanitarnych, usług hotelarskich itp.
2. Uczestników należy zakwaterować w pokojach jedno-, dwu-, trzy-, - cztero lub pięcioosobowych, z uwzględnieniem podziału na płeć. Kadra pedagogiczna powinna zostać zakwaterowana w oddzielnych pokojach – osobne pokoje dla kobiet i mężczyzn.
3. Miejsce zakwaterowania uczestników powinno znajdować się nie dalej niż 1200 m (najkrótsza możliwa trasa piesza) od Auditorium Sołtana Politechniki Łódzkiej, ul. Stefanowskiego 1/15 w Łodzi. **W przypadku, gdy odległość ta jest większa, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport na politechnikę dla uczestników.**
4. Zamawiający dopuszcza możliwość zakwaterowania uczestników w więcej niż 1 i nie więcej niż 3 obiektach, które mogą być położone w różnych miejscach, z zastrzeżeniem pkt. 3. **Uwaga: w przypadku zakwaterowania w odrębnych obiektach, pokoje dla uczestników należy przygotować w taki sposób, aby na jednego opiekuna przypadało nie więcej niż 20 uczniów.**
5. Obiekt powinien spełniać co najmniej wymogi kategoryzacyjne przewidziane dla innych obiektów świadczących 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 są świadczone usługi hotelarskie



w części dot. warunków dla wynajmowania miejsc i świadczenia usług w budynkach stałych oraz dla wynajmowania samodzielnych pokoi.

6. Obiekt dysponować musi salą jadalną dostosowaną do liczby uczestników obozu.

#### Obowiązki Wykonawcy:

1. Przygotowanie niezbędnej dokumentacji, o której mowa w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 stycznia 2010 r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać organizatorzy wycieczki dla dzieci i młodzieży szkolnej, a także zasad jego organizowania i nadzorowania, tj.
  - a) w przypadku organizowania wycieczki w obiekcie hotelarskim lub innym obiekcie, w którym są świadczone usługi hotelarskie (w myśl 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), Wykonawca przygotowuje kopię wydanej właścicielowi, zarządcy lub użytkownikowi obiektu właściwej miejscowo komendy powiatowej (miejskiej) Państwowej Straży Pożarnej lub protokołu okresowej kontroli Państwowej Strony Pożarnej;
  - b) w przypadku organizowania wycieczki w obiekcie używanym okazjonalnie do wycieczki Wykonawca przygotowuje:
    - 1) szkic poszczególnych pomieszczeń obiektu, z określeniem ich funkcji, zawierający szkic pomieszczenia do spania, stołówki i pomieszczeń do zajęć wychowawczo – rekreacyjnych,
    - 2) kopię wydanej właścicielowi, zarządcy lub użytkownikowi obiektu lub terenu opinii właściwej miejscowo komendy powiatowej (miejskiej) Państwowej Straży Pożarnej lub protokołu okresowej kontroli Państwowej Straży Pożarnej, w zakresie spełniania przez obiekt wymagań przeciwpożarowych;
2. Współpraca z Zamawiającym przy przygotowaniu dokumentacji, wymaganej przepisami prawa w zakresie organizacji wycieczki dla dzieci i młodzieży szkolnej w części dotyczącej charakterystyki oraz położenia obiektu.
3. Wykonawca wskaże najbliższy punkt świadczenia opieki medycznej, właściwy ze względu na położenie obiektu, w którym w razie potrzeby, świadczona będzie pomoc medyczna uczestnikom obozu.

#### **B. Wyżywienie uczestników**

1. Żywnienie uczestników powinno odbywać się zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz HACCP.
2. Wykonawca zapewni uczestnikom obozu całodobowe wyżywienie obejmujące minimum 3 posiłki dziennie:
  - a) Śniadanie – z uwzględnieniem następujących produktów (w nawiasie podano minimalną gramaturę / ilość na osobę): pieczywa białego lub pieczywa razowego (200 g), masła (50 g), chudej wędliny w plasterkach (50 g), mleka (200 ml), jajek (



- 2 szt.) oraz napojów takich jak soki owocowo - warzywne, herbata, kawa zbożowa (200 ml); Jednorazowe śniadanie nie musi obejmować wszystkich produktów jednocześnie. Składnikiem każdego śniadania powinno być zawsze pieczywo, masło oraz napój (tj. herbata, sok, kawa lub mleko). Pozostałe składniki można stosować naprzemiennie;
- b) Obiad – składający się z zupy oraz drugiego dania, obejmującego co najmniej (porcja na 1 osobę): 100 g mięsa wołowego, wieprzowego lub drobiowego, 150 g ziemniaków oraz 50 g surówki (co najmniej 3 – składnikowej) oraz 200 ml soku owocowego lub owocowo – warzywnego;
- c) Kolacja - wersja na ciepło lub na zimno z uwzględnieniem następujących produktów (w nawiasie podano minimalną gramaturę / ilość): pieczywo białe lub razowe (150 g), masło (50 g), ryby (150 g), wędliny chude (50 g), jajecznica (150 g), napoje takie jak herbata, soki owocowe lub owocowo – warzywne (200 ml). Jednorazowa kolacja nie musi obejmować wszystkich produktów jednocześnie. Składnikiem każdej kolacji powinno być zawsze pieczywo, masło oraz napój (tj. herbata, sok, kawa lub mleko). Pozostałe składniki można stosować naprzemiennie;
3. Przez cały okres trwania obozu należy przygotować:
- a) **910 porcji śniadania** – śniadanie uczestnicy zjedzą w dniach 5, 6, 7, 8, 9 i 10 lipca, przy czym 10 lipca śniadanie przygotować należy jedynie dla grupy 25 uczestników. ( 5 dni x 177 osób + 25 osób 10 lipca = 910 porcji);
- b) **885 porcji obiadów** – obiady uczestnicy zjedzą w dniach 5, 6, 7, 8, 9 lipca (5 dni x 177 osób = 885 porcji)
- c) **1062 porcje kolacji** – kolację uczestnicy zjedzą w dniach 4, 5, 6, 7, 8, 9 lipca (6 dni x 177 osób = 1062 porcje)
4. Wykonawca zapewni uczestnikom jednorazowy, suchy prowiant na ognisko, obejmujący 150 g kiełbasy oraz bułkę pszenną na osobę.
5. Posiłki uczestnicy spożywać będą w miejscu zakwaterowania, przy czym dopuszcza się możliwość zapewnienia obiadu w miejscu prowadzenia zajęć, tj. na Politechnice Łódzkiej w okolicach Auditorium Sołtana. Wówczas koszt wynajmu sali i zorganizowanie posiłku obciążają Wykonawcę.
6. Przed podpisaniem umowy Wykonawca przedstawi menu przewidywane na poszczególne dni obozu.