Załącznik nr 1 do SWZ

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich, restauracyjnych
i cateringowych w dniach od 30.08.2022 r. do 03.09.2022 roku oraz wynajem hali sportowej wraz z niezbędnym wyposażeniem do przeprowadzenia
„**XXII Ogólnopolskich Mistrzostw Leśników w Tenisie Stołowym w dniach
od 31.08.2022 r. do 02.09.2022 r**.”

1. **Przedmiot zamówienia**
2. **Liczba uczestników**: 150 osób. Ostateczna liczba uczestników zostanie określona po otrzymaniu imiennych zgłoszeń od reprezentacji poszczególnych jednostek.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za liczbę osób faktycznie korzystających z zakwaterowania i wyżywienia.
4. Zakwaterowanie i wyżywienie od **dnia 30.08.2022 r.** do **dnia 03.09.2022 r.**, szczegółowe godziny przyjazdu i wyjazdu reprezentacji, przekaże koordynator ze strony organizatora **na co najmniej 7 dni** przed rozpoczęciem mistrzostw.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zakresu usługi w przypadku zaistnienia okoliczności organizacyjnych i formalnych, a także zmiany uwarunkowań prawnych. Minimalna wartość przedmiotu usługi będzie stanowiła nie mniej niż 70% wartości przedmiotu umowy brutto.
6. Zamawiający jest uprawniony zlecić Wykonawcy dodatkowy zakres rzeczowy
w stosunku do łącznej ilości wszystkich usług (czynności) wycenionych w każdej
z pozycji kosztorysu ofertowego stanowiącego część Oferty („Opcja”). Przedmiotem Opcji będą takie same (analogiczne) usługi (czynności), jak opisane w niniejszym załączniku do SWZ i wycenione przez Wykonawcę. Usługi będące przedmiotem Opcji mogą zostać zlecone w ilości, która nie będzie przekraczała
**15 %** wartości przedmiotu zamówienia. Podstawą określenia wartości usług zleconych w ramach Opcji (w celu określenia jej zakresu) będą ceny jednostkowe poszczególnych usług zawarte w kosztorysie ofertowym stanowiącym część Oferty. Zamawiający nie jest zobowiązany do zlecenia usług objętych przedmiotem Opcji, a Wykonawcy nie służy roszczenie o ich zlecenie.

Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z Opcji w przypadku wystąpienia potrzeby zwiększenia zakresu rzeczowego usług stanowiących przedmiot zamówienia.

1. **Termin realizacji:** 30.08.2022 do 03.09.2022 r.
2. **Rodzaj wydarzenia** – Mistrzostwa, zawody sportowe: XXII Ogólnopolskie Mistrzostwa Leśników w Tenisie Stołowym, zwanych dalej zawodami.
3. **Miejsce organizacji zawodów:** Gmina Rytro lub Gmina Stary Sącz
4. **Standard miejsca realizacji zawodów**: Wykonawca zapewni realizację ww. zawodów w dniach od 30.08.2022 r. do 03.09.2022 r.” tj.:
	1. zakwaterowanie wraz z wyżywieniem w hotelu posiadającym przyznaną kategorię co najmniej dwugwiazdkową, posiadającym zaplecze konferencyjne
	i zaplecze noclegowo – restauracyjne (kategoryzacja obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskana zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia
	z 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek
	i przewodników turystycznych (t. jedn. Dz. U. z 2020 r., poz. 2211) oraz Rozporządzania Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r.
	w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t. jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166) oraz
	2. udostępnienie i przygotowanie hali sportowej w dniach od 30.08.2022 do 02.09.2022 r., w odległości do 2 km od miejsca zakwaterowania (wraz
	z zapewnieniem serwisu kawowego).
5. **Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu oraz wyżywienia**:
	1. Wykonawca zapewni realizację usług podczas trwania zawodów tj.: noclegów oraz usług restauracyjnych w tym samym obiekcie hotelowym dla wszystkich uczestników wskazanych powyżej w pkt I.1). W szczególności Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom wydarzenia cztery noclegi z 30/31.08.; 31.08/01.09; 01/02.09 oraz 02/03.09.2022 r. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych, każdy pokój z pełnym węzłem sanitarnym. Osoby tworzące jedną reprezentację rozmieszczone zostaną w sąsiadujących pokojach.
	2. Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników i gości zawodów w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, opłaty miejscowej itp.). Zamawiający zastrzega możliwość korekty ilości uczestników w terminie nie później niż na 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi. Ilość noclegów i posiłków na każdy dzień będzie weryfikowana na bieżąco w trakcie trwania zawodów. Wydawanie posiłków rozpocznie się kolacją w dniu 30.08.2022 r. i zakończy śniadaniem w dniu 03.09.2022 r.
6. **Wymagania dotyczące hali sportowej i wyposażenia:**
7. Wykonawca zapewni samodzielną, nie przeznaczoną do innych celów halę sportową, usytuowaną w odległości do 2 km od miejsca zakwaterowania.
8. Hala powinna posiadać wysokość nie mniejszą niż 5 metrów oraz powierzchnię umożliwiającej rozstawienie na w jednym pomieszczeniu (Sali) 16 stołów do tenisa stołowego. Minimalna przestrzeń pola gry nie powinna być mniejsza niż 10 m długości, 5 m szerokości.
9. Wymiary hali sportowej powinny umożliwiać równoczesne przeprowadzanie zawodów na ww. 16 stołach do tenisa stołowego.
10. Obszar pola gry powinien być otoczony płotkiem.
11. Podłoga powinna być z drewna lub rolowanego syntetycznego materiału.
12. Tam gdzie gra odbywa się na kilku stołach poziom natężenia oświetlenia winien być ten sam.
13. Na obiekcie, w którym znajduje się hala sportowa winna znajdować się szatnia. Szatnia wyposażona powinna być w szafki i/lub wieszaki – t.j. podstawowy sprzęt do przechowywania odzieży. Winna być wyposażona w zaplecze sanitarne utrzymywane w ciągu trwania zawodów na bieżąco w czystości.
14. Wykonawca zapewni bieżące uzupełnianie zaplecza sanitarnego w środki czystości.
15. Wykonawca zapewni nagłośnienie hali sportowej. System nagłośnieniowy powinien działać bez zakłóceń i nie powinien zniekształcać dźwięku.
16. Wykonawca zapewni bieżące utrzymanie czystości na sali sportowej oraz jej posprzątanie po każdym dniu zawodów.
17. **Wymagania dotyczące Cateringu / usług gastronomicznych:**
	1. śniadania, obiady oraz kolacje serwowane będą w restauracji hotelowej. Menu wszystkich zaplanowanych posiłków opracowane musi być w oparciu
	o wytyczne Zamawiającego zawarte w pkt. 9 i wymagać będzie ostatecznej jego akceptacji przed zawarciem umowy. Usługi gastronomiczne muszą spełniać następujące wymagania:
		1. Śniadania: 31.08.; 01.09.; 02.09; 03.09; bufet w godzinach od 07:30 do 08:15.
		2. Obiady: 31.08; 01.09.; 02.09; - w formie wydawanych porcji w godzinach od 13:30 do 14:30.
		3. Kolacja: 30.08; 31.08.; 01.09; bufet, stół szwedzki w godzinach od 19:30 do 20:30. Przy czym w dniu 30.08.2022 r. kolacja wydawana będzie od 18:30 do 21:00.
		4. W dniu 02.09.2022 r. o godz. 19:30 uroczysta kolacja bankietowa z oprawą muzyczną (w tym kapela góralska do godziny 23:00, później DJ do godziny 3:00) oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną i sprzętem niezbędnym do powitania gości.
	2. Zapewnienie w trakcie trwania zawodów w hali sportowej, serwisu kawowego, który będzie obejmował co najmniej: kawa, herbata, woda mineralna
	w butelkach 0,5 l (gazowana i niegazowana), ciastka, owoce – uzupełniane na bieżąco (w godzinach od 08:30 – 13:30 i 14:30 do 19:00).
18. **Pozostałe obowiązki wykonawcy:**
19. Wykonawca zapewni również od dnia 30.08. do 02.09.2022 r.:
	1. 18 stołów do tenisa wraz z zestawami siatek (tj. 16 rozstawionych na hali sportowej oraz 2 rezerwowe), spełniających warunki regulaminu ITTF:

STÓŁ:

* + 1. Górna płaszczyzna stołu, zwana powierzchnią gry, powinna być prostokątem o długości 2,74 m oraz szerokości 1,525 m i powinna być usytuowana w pozycji poziomej na wysokości 76 cm powyżej powierzchni podłogi.
		2. Powierzchnia gry może być z jakiegokolwiek materiału i powinna dawać równomierne odbicie na wysokość około 23 cm, kiedy standardowa piłeczka zostanie opuszczona na nią z wysokości 30 cm.
		3. Powierzchnia gry powinna być jednolicie pomalowana na ciemny kolor i być matowa, z białą boczną linią o szerokości 2 cm wzdłuż każdej bocznej i końcowej krawędzi stołu.
		4. Powierzchnia gry powinna być przedzielona na dwa równe pola gry przez pionową siatkę równoległą do końcowych linii i ciągłą nad całym obszarem każdego pola gry.
		5. Do gier podwójnych każde pole winno być podzielone na dwa półpola białą centralną linią o szerokości 3 mm, równoległą do bocznych linii; centralna linia powinna być uważana jako część prawego pola gry.

ZESTAW SIATKI:

1. Zestaw siatki składa się z siatki, jej zawieszenia i nośnych słupków wraz z zaciskami, mocującymi je do stołu.
2. Siatka powinna być zawieszona na lince przymocowanej przy każdym końcu pionowego słupka na wysokości 15,25 cm, a boczna krawędź słupka jest w odległości 15,25 cm na zewnątrz od bocznej linii stołu.
3. Górna część siatki, na całej jej długości, powinna być 15,25 cm powyżej powierzchni gry.
4. Dół siatki, na całej jej długości, powinien być jak najbliżej powierzchni gry, a obydwa boki siatki powinny być blisko - jak jest tylko to możliwe - nośnych słupków.
	1. 16 numeratorów,
	2. płotki umożliwiające rozgraniczenie poszczególnych pól gier (stołów),
	3. stoliki oraz krzesła dla sędziów zawodów,
	4. co najmniej 72 szt. piłeczek turniejowych z atestem ITTF.
		1. Piłeczka powinna być kulą o średnicy 40 mm.
		2. Piłeczka powinna mieć masę 2,7 g.
		3. Piłeczka powinna być zrobiona z celuloidu lub podobnego plastycznego materiału i powinna być biała lub pomarańczowa oraz matowa.
			* 1. Wykonawca najdalej w dniu 30.08.2022 r. przygotuje halę sportową do przeprowadzenia mistrzostw poprzez rozłożenie stołów, płotków, stanowisk dla sędziów (stoliki, krzesła), wywieszenie banerów.
				2. Wykonawca przygotuje w miejscu zakwaterowania pomieszczenie do przeprowadzenia ceremonii zakończenia mistrzostw wraz z dekoracją zwycięzców, w tym przygotowanie podium i nagłośnienia.
5. **Wymagania dotyczące menu (propozycje menu do ustalenia z Zamawiającym)**
6. Śniadania – bufet, stół szwedzki
7. Obiady – wydawane, dwudaniowe: zupa + drugie danie w tym: mięsne np.
z wieprzowiny, drobiu lub wołowiny lub danie bezmięsne; dodatki: ryż lub ziemniaki (gotowane, smażone, zapiekane), kluski, makaron, kasza; dodatki warzywne, w tym : sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.; desery (np. ciasta, torty, galaretki owocowe, kremy, itp.); napoje np. kompot, herbata.
8. Kolacja – bufet, stół szwedzki
9. Kolacja bankietowa: z obsługą kelnerską serwowaną do stolików powinna składać się z zupy, dania głównego: bezmięsnego lub mięsnego: z wieprzowiny, drobiu, cielęciny, jagnięciny, dziczyzny lub wołowiny z dodatkami i sałatką (do wyboru): deseru; różnych zimnych przekąsek, napojów zimnych (soki, woda mineralna, itp.) i napojów gorących (kawa, herbata), drugiego dania ciepłego podanego około godz. 23:30. Stoły muszą być udekorowane, nakryte obrusami, zastawą stołową.
10. Zamawiający przewiduje konieczność uwzględnienia osób będących na
diecie wegeteriańskiej/wegańskiej. W związku z powyższym ilość porcji obiadów/kolacja bankietowa, które należy sporządzić z uwzględnieniem preferencji żywieniowych zostanie Wykonawcy przekazana na co najmniej  7 dni przed rozpoczęciem mistrzostw.