OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi społecznej, tj. na **świadczenie usługi hotelowej i restauracyjnej na potrzeby wyjazdów zagranicznych, w tym realizację zakwaterowania i wyżywienia dla uczestników dwóch mobilności edukacyjnych dla projektu Międzynarodowa mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego, „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego- praktyki w Grecji dla uczniów szkoły zawodowej” realizowanych w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój POWER współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego POWERVET-2019-1-PL01-KA102-063591** w miejscowościach:

**I wyjazd: Leptokarya, Pieria, 600 63, Grecja  
II wyjazd: Nea Mesangala, 400 07, Grecja**

1. **CZĘŚĆ OGÓLNA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający** | Powiat Włocławski ul. Cyganka 28, 87-800 Włocławek, NIP: 8883115791  Zespół Szkół im. Władysława Reymonta w Chodczu, ul. Kaliska 9/11, 87-860 Chodecz |
| **Tryb udzielenie zamówienia** | 1. Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzone jest według zasad określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843). 2. Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro. |

1. **ZAMÓWIENIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Miejsce świadczenia usługi** | Zamawiający wymaga realizacji usługi przy spełnieniu poniższych wymagań:  Obiekt hotelowy o standardzie minimum czterech gwiazdek, oferujący zakwaterowanie i wyżywienie w miejscowości **Leptokarya, Pieria, 600 63, Grecja** oraz **Nea Mesangala, 400 07, Grecja** w pokojach 1, 2 lub 3 osobowych, mogący jednocześnie pomieścić 30 uczestników. |
| **Wspólny Słownik Zamówień CPV:** | Główny przedmiot:   1. 55100000-1 Usługi hotelarskie. 2. 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe 3. 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków |
| **Planowany termin świadczenia usługi i planowana liczba os. uczestniczących** | Zamawiający planuje realizację usług w następujących terminach:  **I wyjazd: 18 - 29.11.2019 r. - 32 osoby (30 uczestników + 2 opiekunów) –** miejscowość **Leptokarya, Pieria, 600 63, Grecja**  **I wyjazd: 14- 25.09.2020r. - 32 osoby (30 uczestników + 2 opiekunów) –** miejscowość **Nea Mesangala, 400 07, Grecja** |
| **Umowa** | Od dnia zawarcia umowy do dnia 25.09.2020 r. |
| **Wymagania dotyczące obiektu** | Zamawiający dopuszcza realizację usługi w obiekcie spełniającym następujące wymogi:   1. kategoryzacja hotelu w rozumieniu przepisów § 2 ust.2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 2166), 2. zakwaterowanie, wyżywienie, spotkania ewaluacyjne winno być realizowane na terenie jednego obiektu, 3. obiekt posiada co najmniej 1 salę konferencyjną mogąca pomieścić 30 osób i znajduje się ona na terenie tego samego obiektu co zakwaterowanie i wyżywienie |

1. **ZAKWATEROWANIE I WYŻYWIENIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zakwaterowanie i wykwaterowanie** | Zamawiający dopuszcza realizację zakwaterowania przy zachowaniu następujących wymagań:   1. zakwaterowanie i wykwaterowanie realizowane będzie w godzinach wskazanych przez Zamawiającego 2. uczestnicy będą kwaterowani w pokojach wg zapotrzebowania Zamawiającego opisanego w części V. niniejszego Opisu przedmiotu zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji zapotrzebowania zgodnie z umową |
| **Warunki zakwaterowania** | Zamawiający dopuszcza realizację zakwaterowania przy zachowaniu następujących wymagań:   1. uczestnicy będą kwaterowani w pokojach wyposażonych w 1 – 4 łóżka z samodzielną łazienką wyposażoną w toaletę, umywalkę, prysznic lub wannę 2. uczestnicy będą zakwaterowani w pokojach zapewniających ciszę i spokój w godzinach od 22:00 do 7:00 3. uczestnicy będą mieli dostęp Internetu za pośrednictwem sieci WiFi w poszczególnych pokojach |
| **Wyżywienie** | Zamawiający dopuszcza realizację wyżywienia przy zachowaniu następujących wymagań:   1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników wg zapotrzebowania Zamawiającego 2. wyżywienie będzie realizowane w godzinach wskazanych przez Zamawiającego 3. Wyżywienie będzie realizowane wg zapotrzebowania Zamawiającego opisanego w części V. niniejszego Opisu przedmiotu zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji zapotrzebowania zgodnie z umową 4. Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników o trzech porach, jako śniadanie, obiad i kolację |
| **Warunki wyżywienia** | Zamawiający dopuszcza realizację wyżywienia przy zachowaniu następujących wymagań:   1. Wykonawca zapewni śniadanie w formie bufetu, którego jadłospis zawierać będzie co najmniej: 2. 3 rodzaje wędlin w plasterkach 3. 3 rodzaje serów w plasterkach 4. twaróg 5. jajecznica lub parówki na ciepło 6. pieczywo 7. masło 8. kawa lub herbata 9. 2 rodzaje soków do wyboru 10. woda gazowana i niegazowana 11. Wykonawca zapewni obiad w formie podawanej do stołu, którego jadłospis zawierać będzie co najmniej: 12. zupa (do wyboru 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska) 13. drugie danie (do wyboru 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie) składające się z potrawy głównej (np. filet drobiowy), dodatków (np. ryż, ziemniaki) oraz surówki (np. typu coleslaw) 14. deser (do wyboru 2 rodzaje) 15. kawa lub herbata 16. 2 rodzaje soków do wyboru 17. Woda gazowana i niegazowana 18. Wykonawca zapewni kolację w formie bufetu, którego jadłospis zawierać będzie co najmniej: 19. 3 rodzaje wędlin w plasterkach 20. 3 rodzaje serów w plasterkach 21. twaróg 22. danie na ciepło (typu pierogi, bigos, placki ziemniaczane) 23. pieczywo 24. masło 25. kawa lub herbata 26. 2 rodzaje soków do wyboru 27. woda gazowana i niegazowana 28. Wykonawca zapewni wyżywienie w zakresie (gramaturze) zwykle stosowanej w swojej bieżącej działalności usługowej w miejscu realizacji usługi 29. Wykonawca w ramach usługi zapewni odpowiednią obsługę 30. Smak i podanie wyżywienia będą charakteryzowały się wysoką jakością 31. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji zamówienia zgodnie ze specyficznymi wymaganiami co do diety poszczególnych uczestników |

1. ZAPLECZE I DODATKOWE WYPOSAŻENIE

|  |  |
| --- | --- |
| **Dodatkowe zaplecze** | Dodatkowo Zamawiający wymaga realizacji usługi przy spełnieniu poniższych wymagań:   1. **Zapewnienie Sali konferencyjnej na minimum 30 osób,** 2. **Zaplecze sportowe (basen, boisko do piłki nożnej, lub koszykowej, lub inna infrastruktura sportowa).** |

1. ZESTAWIENIE ZAPOTRZEBOWANIA

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Daty** | **Liczba osób** | **Liczba noclegów (osobo-doba)** | **Liczba śniadań** | **Liczba obiadów** | **Liczba kolacji** |
| **18 - 29.11.2019 r.** | 32 | 11 | 12 | 12 | 12 |
| **14- 25.09.2020r.** | 32 | 11 | 12 | 12 | 12 |