

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem postępowania jest świadczenie przez Wykonawcę usługi społecznej, tj. na świadczenie usługi hotelarskiej i restauracyjnej w tym realizację zakwaterowania i wyżywienia dla uczestników mobilności międzynarodowej w ramach programu POWER Kształcenie i szkolenia zawodowe – akcja 1 w Nea Mesagkala, Grecja.

I. CZĘŚĆ OGÓLNA

Zamawiający	Powiat Biański ul. Brzeska 41, 21-500 Biała Podlaska, NIP: 537-23-42-952 Zespół Szkół im. Władysława Stanisława Reymonta w Małaszewiczach z siedzibą przy ul. Kolejarzy 16, 21-540 Małaszewicze
Tryb udzielenia zamówienia	1) Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie zamówienia na usługę społeczną na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz.U.2017.1579 t.j. z późn. zm.) - zwanej dalej "ustawą PZP" oraz niniejszych Opisu Przedmiotu Zamówienia na usługę społeczną - zwanego dalej "OPZ" 2) Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138g ustawy PZP

II. ZAMÓWIENIE

Miejsce świadczenia usługi	Zamawiający wymaga realizacji usługi przy spełnieniu poniższych wymagań: 1) Obiekt hotelowy o standardzie minimum 2 gwiazdek, oferujący zakwaterowanie i wyżywienie 2) W miejscowości Nea Mesagkala, 400 07 w Grecji, gdzie odbywać mają się praktyki 3) Oferujący zakwaterowanie w pokojach 1, 2, 3 lub 4 osobowych, mogący jednocześnie pomieścić 67 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 usługi w następującym terminie: 1) 09.04-27.04.2018 r., 67 osób (63 uczestników + 4 opiekunów) – Nea Masagkala
Umowa	Umowa o udzielenie zamówienia na usługę społeczną zostanie zawarta na czas oznaczony, tj. od dnia jej podpisania do 30 dni od dnia zakończenia realizacji ostatniej usługi opisanej powyżej.
Wymagania dotyczące obiektu	Zamawiający dopuszcza realizację usługi w obiekcie spełniającym następujące wymogi: 1) hotel kategorii minimum 2 gwiazdki 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

Projekt nr POWERVET-2017-1-PL01-KA102-037675 jest współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój Kształcenie i Szkolenia Zawodowe

	<p>są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945)</p> <p>2) zakwaterowanie, wyżywienie, spotkania ewaluacyjne winno być realizowane na terenie jednego obiektu, co najmniej 1 sala konferencyjna mogąca pomieścić 20 osób każda, winny znajdować się na terenie tego samego obiektu</p>
--	--

III. ZAKWATEROWANIE I WYŻYWIENIE

Zakwaterowanie i wykwaterowanie	<p>Zamawiający dopuszcza realizację zakwaterowania przy zachowaniu następujących wymagań:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 stanowiącą Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego
Warunki zakwaterowania	<p>Zamawiający dopuszcza realizację zakwaterowania przy zachowaniu następujących wymagań:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Zamawiający dopuszcza realizację wyżywienia przy zachowaniu następujących wymagań:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 stanowiącą Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego 4) Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników o trzech porach, jako śniadanie, obiad i kolację
Warunki wyżywienia	<p>Zamawiający dopuszcza realizację wyżywienia przy zachowaniu następujących wymagań:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Wykonawca zapewni śniadanie w formie bufetu, którego jadłospis zawierać będzie co najmniej: <ol style="list-style-type: none"> a) 3 rodzaje wędlin w plasterkach b) 3 rodzaje serów w plasterkach c) twaróg d) jajecznicę lub parówki na ciepło e) pieczywo f) masło g) kawa lub herbata h) 2 rodzaje soków do wyboru i) woda gazowana i niegazowana



	<p>2) Wykonawca zapewni obiad w formie podawanej do stołu, którego jadłospis zawierać będzie co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) zupa (do wyboru 2 rodzaje, w tym jedna wegetariańska) b) 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 colesław) c) deser (do wyboru 2 rodzaje) d) kawa lub herbata e) 2 rodzaje soków do wyboru f) Woda gazowana i niegazowana <p>3) Wykonawca zapewni kolację w formie bufetu, którego jadłospis zawierać będzie co najmniej:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 3 rodzaje wędlin w plasterkach b) 3 rodzaje serów w plasterkach c) twaróg d) danie na ciepło (typu pierogi, bigos, placki ziemniaczane) e) pieczywo f) masło g) kawa lub herbata h) 2 rodzaje soków do wyboru i) woda gazowana i niegazowana <p>4) Wykonawca zapewni wyżywienie w zakresie (gramaturze) zwykle stosowanej w swojej bieżącej działalności usługowej w miejscu realizacji usługi</p> <p>5) Wykonawca w ramach usługi zapewni odpowiednią obsługę</p> <p>6) Smak i podanie wyżywienia będą charakteryzowały się wysoką jakością</p> <p>7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji zamówienia zgodnie ze specyficznymi wymaganiami co do diety poszczególnych uczestników</p>
--	--


IV. ZAPLECZE I DODATKOWE WYPOSAŻENIE

Dodatkowe zaplecze	<p>Dodatkowo Zamawiający wymaga realizacji usługi przy spełnieniu poniższych wymagań:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Zapewnienie Sali konferencyjnej na minimum 20 osób, 2) Zaplecze sportowe (boisko do piłki nożnej, lub koszykowej, lub inna infrastruktura sportowa).
---------------------------	--

V. ZESTAWIENIE ZAPOTRZEBOWANIA

Daty	Liczba osób	Liczba noclegów (osobo-doba)	Liczba śniadań	Liczba obiadów	Liczba kolacji
09.04-27.04.2018 r.	67	18	19	19	19

ZESPÓŁ SZKÓŁ
im. Wł. St. Reymonta
21-540 Małaszewicza ul. Kolejarzy 16
tel./fax (083) 375-14-38

DYREKTOR
Zespołu Szkół im. Wł. St. Reymonta
w Małaszewiczach

mgr Robert Włoczek

Projekt nr POWERVET-2017-1-PL01-KA102-037675 jest współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój Kształcenie i Szkolenia Zawodowe