



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 Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe – akcja 1 w Tarcento, 330 17, Włochy.

I. CZĘŚĆ OGÓLNA

Zamawiający	Powiat Lwówecki , Al. Wojska Polskiego 25a, 59-600 Lwówek Śląski, NIP: 6161410172 (Nabywca) Zespół Szkół Ekonomiczno – Technicznych im. Kombatantów Ziemi Lwóweckiej , Rakowice Wielkie 48, 59-600 Lwówek Śląski, NIP:6161225687 (Odbiorca)
Tryb udzielenie 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. z 2015 r., poz. 2164 ze zmianami) - 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) Jeden obiekt hotelowy o standardzie minimum 3 gwiazdek, oferujący zakwaterowanie i wyżywienie 2) W miejscowości Tarcento, 330 17, Włochy gdzie odbywać mają się praktyki 3) Oferujący zakwaterowanie w pokojach 1,2 lub 3 osobowych, mogący pomieścić minimum 55 uczestników (hotel dysponujący minimum ilością 30 pokoi).
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) 22.04 – 05.05.2021 r. (50 uczniów + 5 opiekunów)
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 3 gwiazdki w rozumieniu przepisów § 2 ust.2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia



	<p>2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945)</p> <ol style="list-style-type: none">2) zakwaterowanie, wyżywienie, spotkania ewaluacyjne winno być realizowane na terenie jednego obiektu, co najmniej 1 sala konferencyjna (mogące pomieścić 55 osób) każda winna znajdować się na terenie tego samego obiektu3) Zaplecze sportowe (basen, boisko do piłki nożnej lub koszykowej, lub inna infrastruktura sportowa).
--	--

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 Zamawiającego2) 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 wannę2) uczestnicy będą zakwaterowani w pokojach zapewniających ciszę i spokój w godzinach od 22:00 do 7:003) 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 Zamawiającego2) wyżywienie będzie realizowane w godzinach wskazanych przez Zamawiającego3) 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 ofertowego4) 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 plasterkachb) 3 rodzaje serów w plasterkachc) twarógd) jajecznicę lub parówki na ciepło



	<ul style="list-style-type: none">e) pieczywof) masłog) kawa lub herbatah) 2 rodzaje soków do wyborui) 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 coleslaw)c) deser (do wyboru 2 rodzaje)d) kawa lub herbatae) 2 rodzaje soków do wyboruf) 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 plasterkachb) 3 rodzaje serów w plasterkachc) twarógd) danie na ciepło (typu pierogi, bigos, placki ziemniaczane)e) pieczywof) masłog) kawa lub herbatah) 2 rodzaje soków do wyborui) 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	Dodatkowo Zamawiający wymaga realizacji usługi przy spełnieniu poniższych wymagań: <ul style="list-style-type: none">1) Zapewnienie Sal konferencyjnych na minimum 55 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
22.04 – 05.05.2021 r.	55	13	14	14	14

DYREKTOR
Zespołu Szkół Ekonomiczno-Technicznych
mgr inż. Jan Czyczeński

ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-TECHNICZNYCH
im. Kombatantów Ziemi Lwóweckiej
RAKOWICE WIELKIE
59-600 LWÓWEK ŚLĄSKI
tel. 075-782-4383; -4495; fax 075-782-4494
REGON 230898750 NIP 616-12-25-687