

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, w miejscowości Leptokarya (600 63), w regionie Pierias w Grecji.

I. CZĘŚĆ OGÓLNA

Zamawiający	Miasto Stołeczne Warszawa Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP: 525 22 48 481 Zespół Szkół nr 39 im. prof. Edmunda Jankowskiego w Warszawie , ul. Belska 1/3, 02-638 Warszawa
Tryb udzielenie zamówienia	<ol style="list-style-type: none"> 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 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) – zwanej dalej "ustawą PZP" oraz niniejszego Opisu Przedmiotu Zamówienia na usługę społeczną – zwanego dalej "OPZ". 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: <ol style="list-style-type: none"> Obiekty hotelowe o standardzie minimum 4 gwiazdek, oferujące zakwaterowanie i wyżywienie. W miejscowości Leptokarya, 600 63 w Grecji, gdzie odbywać się mają praktyki w ramach mobilności edukacyjnych. Oferujący zakwaterowanie w pokojach 1-, 2-, 3- lub 4-osobowych, mogących jednocześnie pomieścić 46 uczestników.
Wspólny Słownik Zamówień CPV:	Główny przedmiot: <ol style="list-style-type: none"> 55100000-1 Usługi hotelarskie. 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe. 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
Planowany termin świadczenia usługi i planowana liczba os. uczestniczących	Zamawiający planuje realizację usługi w następującym terminie: 12.04.2021 r. – 23.04.2021 r., 46 osób (42 uczestników + 4 opiekunów) – Leptokarya, Grecja

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 obiektach spełniających następujące wymogi: <ol style="list-style-type: none"> 1. Hotele kategorii minimum 4 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 są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 188 z 2004 r., poz. 1945). 2. Zakwaterowanie, wyżywienie, co najmniej 1 sala konferencyjna mogąca pomieścić 46 osób, winny znajdować się na terenie tego samego obiektu.

III. ZAKWATEROWANIE I WYŻYWIENIE

Zakwaterowanie i wykwaterowanie	Zamawiający dopuszcza realizację zakwaterowania przy zachowaniu następujących wymagań: <ol style="list-style-type: none"> 1. Zakwaterowanie i wykwaterowanie realizowane będą 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 4 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
Warunki zakwaterowania	Zamawiający dopuszcza realizację zakwaterowania przy zachowaniu następujących wymagań: <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 do Internetu za pośrednictwem sieci WiFi w poszczególnych pokojach.
Wyżywienie	Zamawiający dopuszcza realizację wyżywienia przy zachowaniu następujących wymagań: <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 4 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. 4. Wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników o trzech porach jako śniadanie, obiad i kolację.
Warunki wyżywienia	Zamawiający dopuszcza realizację wyżywienia przy zachowaniu następujących wymagań: <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

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

IV. ZAPLECZE I DODATKOWE WYPOSAŻENIE

Dodatkowe zaplecze	Dodatkowo Zamawiający wymaga realizacji usługi przy spełnieniu poniższych wymagań: <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapewnienie sali konferencyjnej na minimum 46 osób. 2. Zaplecze sportowe (stół do tenisa stołowego, boisko do koszykówki, piłki siatkowej, siłownia lub inna infrastruktura sportowa).
---------------------------	---

V. ZESTAWIENIE ZAPOTRZEBOWANIA

Daty	Liczba osób	Liczba noclegów (osobodoba)	Liczba śniadań	Liczba obiadów	Liczba kolacji
12.04.2021 r. - 23.04.2021 r.	46	11	12	12	12