

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego

Znak sprawy :
DAG/ZO/23/04/22

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest zakwaterowanie i wyżywienie 21 studentów szkolenia BVLOS (dla kandydata bezałogowego statku powietrznego z egzaminem państwowym) na terenie miasta Chorzowa w ramach projektu Uczelnia 2.0 - Zintegrowany Program Rozwoju PWSTE w Jarosławiu WND-POWR.03.05.00-00-Z078/18-00 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wyżywienie i zakwaterowanie dla 21 studentów szkolenia BVLOS (dla kandydata bezałogowego statku powietrznego z egzaminem państwowym) na terenie miasta Chorzowa w ramach projektu Uczelnia 2.0 - Zintegrowany Program Rozwoju PWSTE w Jarosławiu WND-POWR.03.05.00-00-Z078/18-00 w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

Zadanie obejmuje:

Zakwaterowanie w hotelu min. 3-gwiazdkowym na terenie miasta Chorzów:

- 6 osób x 5 noclegów ze śniadaniem: termin realizacji: 06.05.2022-11.05.2022
- 9 osób x 5 noclegów ze śniadaniem: termin realizacji: 09.05.2022-14.05.2022
- 6 osób x 5 noclegów ze śniadaniem: termin realizacji: 22.05.2022-27.05.2022

Wyżywienie w miejscu zakwaterowania (hotel na terenie miasta Jarosławia):

- 6 osób x 5 obiadokolacje (pierwsza w dniu przyjazdu 6 maja.2022 r.): termin realizacji: 06.05.2022-10.05.2022
- 9 osób x 5 obiadokolacje (pierwsza w dniu przyjazdu 9 maja.2022 r.): termin realizacji: 09.05.2022-13.05.2022
- 6 osób x 5 obiadokolacji: (pierwsza w dniu przyjazdu 22 maja.2022 r.): termin realizacji: 22.05.2022-26.05.2022

Wykonawca w ramach usługi i w cenie oferty zapewnia:

Zakwaterowanie dla:

- 6 osób x 5 noclegów ze śniadaniem: termin realizacji: 06.05.2022-11.05.2022
- 9 osób x 5 noclegów ze śniadaniem: termin realizacji: 09.05.2022-14.05.2022
- 6 osób x 5 noclegów ze śniadaniem: termin realizacji: 22.05.2022-27.05.2022

Wyżywienie dla:

- 6 osób x 5 obiadokolacje (pierwsza w dniu przyjazdu 6 maja.2022 r.): termin realizacji: 06.05.2022-10.05.2022
- 8 osób x 5 obiadokolacje (pierwsza w dniu przyjazdu 9 maja.2022 r.): termin realizacji: 09.05.2022-13.05.2022
- 6 osób x 5 obiadokolacji: (pierwsza w dniu przyjazdu 22 maja.2022 r.): termin realizacji: 22.05.2022-26.05.2022

Wykonawca zamówienia powinien zapewnić zamawiającemu następujące warunki zakwaterowania:

możliwość jednoczesnego zakwaterowania i wyżywienia :

- 6 osób w terminie: 06.05.2022-11.05.2022
- 9 osób w terminie: 09.05.2022 -14.05.2022
- 6 osób w terminie: 22.05.2022-27.05.2022

- pokoje 2 osobowe z łazienkami w pokojach, usytuowane w jednym budynku, na jednym piętrze obok siebie,
- każdy z pokoi musi być wyposażony w:
 - okno;
 - pełny węzeł sanitarny tj. kabina prysznicowa lub wanna, umywalka, wc;
 - ciepła woda, papier toaletowy,
 - pojedyncze łóżka, mogą być piętrowe,
 - pościel z ręcznikami,
 - wieszak na odzież wierzchnią;
 - oświetlenie górne;
 - bezpośredni dostęp do co najmniej jednego gniazdka elektrycznego,
 - **nie dopuszcza się rozdzielania grupy po różnych hotelach.**

obiekt musi być wyposażony w salę restauracyjną dostępną dla:

- 6 osób w terminie: 06.05.2022-11.05.2022
- 9 osób w terminie: 09.05.2022-14.05.2022
- 6 osób w terminie: 22.05.2022-27.05.2022

czystość, higiena, przepisy sanitarne, bhp, przepisy ppoż. na całym terenie realizacji usługi,

- a) doba hotelowa zostanie ustalona od godziny 14.00 w dniu przyjazdu do godziny 12.00 w dniu wyjazdu,
- b) wykonawca zamówienia powinien zapewnić zamawiającemu następujące warunki związane z wyżywieniem uczestników:
przygotowanie posiłków i obsługa kelnerska dla:
 - 6 osób x w terminie: 06.05.2022-11.05.2022
 - 9 osób w terminie: 09.05.2022-14.05.2022
 - 6 osób w terminie: 22.05.2022-27.05.2022

Wykonawca zapewni wyżywienie w postaci śniadania w formie bufetu szwedzkiego w drugim, trzecim i czwartym dniu pobytu w postaci:

- a) potrawy z jajek – różne rodzaje jajecznicy z dodatkami takimi jak szynka, bekon, szczypiorek,
- b) jajka na twardo, na miękko, omlety,
- c) chrupiące pieczywo,
- d) masło,
- e) płatki śniadaniowe z mlekiem,
- f) kielbaski/ parówki na ciepło,
- g) sery,
- h) wędliny,
- i) warzywa,
- j) pasty
- k) świeżo wyciskane soki owocowe i warzywne,
- l) kawa parzona, rozpuszczalna z ekspresu, kakao.

Wykonawca zapewni wyżywienie w formie obiadokolacji w zaproponowanych zestawach:

Przystawka

Marynowany łosoś na mixie sałat okraszony vinegretem z ziołowym rożkiem

Koszyk sałat z serem pleśniowym i kurczakiem curry

Płatki wędzonej gęsiny z żurawiną, karmelizowanym jabłkiem i drobną sałatą

Pasztet z dziczyzny z konfiturą żurawinową

Inna propozycja wykonawcy

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem pomidorowy z pieczoną papryką
Krem z kalafiora z kurkami i zielonym szczypiorkiem
Krem z grzybów leśnych z prażonym bekonem
Inna propozycja wykonawcy

Dania główne:

Polędwiczki wieprzowe pieczone su-vi, podane z puree kalafiorowym, ziemniakami i zestawem surówek
Schab faszerowany borowikiem, podany z kapeluszem borowika z ziemniakami i zestawem surówek
Confit z kaczki podane z pieczonym jabłkiem, gruszką i kluseczkami ziemniaczanymi
Sakwa drobiowa nadziana kurką i pieczarką podana z dzikim ryżem i warzywami z pary
Inna propozycja wykonawcy

Desery:

Korzenna gruszka z gałką lodów waniliowych i gorącą czekoladą
Lodowe tiramisu z biszkoptami
Waniliowa panna cotta z musem truskawkowym
Beza Pavlova z owocami sezonowymi
Inna propozycja wykonawcy

WYKONAWCA ZAPEWNI:

- po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego posiłki nie zawierających glutenu i laktozy, a dla wegetarian i wegan posiłki jarskie
- zwiększenia i zmniejszenia ilościowe w przypadku wystąpienia okoliczności powodujących konieczność zmniejszenia przedmiotu usługi w ujęciu wartościowym i ilościowym, zamawiający powiadomi wykonawcę nie później niż 2 dni do dnia rozpoczęcia realizacji usługi. Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego powodu żadne roszczenia finansowe wobec zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się wykorzystać przedmiot zamówienia w co najmniej 90 % wartości przedmiotu zamówienia.
- w przypadku wystąpienia okoliczności powodujących konieczność zwiększenia przedmiotu usługi w ujęciu wartościowym i ilościowym – do 10% wartości przedmiotu zamówienia, zamawiający powiadomi wykonawcę nie później niż 2 dni do dnia rozpoczęcia realizacji usługi. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zwiększony zakres usługi, przy utrzymaniu ofertowej ceny jednostkowej usługi tj. cena łączna oferty za realizację całego przedmiotu zamówienia podzielona przez liczbę osobodni.

Zamówienia częściowe.

- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia

1. W zamówieniu mogą brać udział wyłącznie Wykonawcy, którzy przy realizacji zamówienia będą stosować klauzule społeczne, tzn. zamówienie będzie realizowane przez zatrudnione osoby:
 - a) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy;
 - b) młodocianych, o których mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego;
 - c) osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych;
 - d) innych osób niż określone w pkt 1, 2 lub 3, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o zatrudnieniu socjalnym (Dz. U. z 2016 r. poz. 1828 oraz z 2018 r. poz. 650) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

2. Spełnienie klauzuli społecznej oznaczać będzie konieczność zaangażowania (na umowę o pracę/cywilno-prawną) przez Wykonawcę przy wykonaniu zamówienia minimum 1 osoby spełniającej w/w warunki.
3. Wykonawca powinien zatrudnić ww. osobę najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji zamówienia.
4. Wykonawca jest zobowiązany w terminie do 2 dni od rozpoczęcia realizacji zamówienia do dostarczenia dokumentów potwierdzających fakt zatrudnienia ww. osoby (kopii umowy o pracę/cywilno-prawnej + kopii zgłoszenia do ZUS zatrudnionego pracownika). Wykonawca tym samym zapewni Zamawiającemu dostęp do dokumentacji potwierdzającej spełnienie warunku zastosowania klauzul społecznych.

TERMIN WYKONANIA (REALIZACJI) ZAMÓWIENIA:

06.05.2022-11.05.2022- I grupa 6 osób

09.05.2022-14.05.202- II grupa 9 osób

22.05.2022-27.05.2022- III grupa 6 osób

W przypadku wystąpienia warunków atmosferycznych niesprzyjających realizacji szkolenia BVLOS, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu realizacji usługi, o czym powiadomi Wykonawcę na 2 dni przed terminem jej wykonania.

MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

MIASTO CHORZÓW