|  |  |
| --- | --- |
| **Znak. BO.271.42.2019** | Kraków, 19.06.2019 r. |

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi organizacji wyjazdu integracyjnego polegającego na zapewnieniu usługi hotelarskiej oraz gastronomicznej, w dniach od 27 do 29 września 2019 roku w województwie małopolskim w jednym z powiatów: tatrzańskim lub nowotarskim.

1.Harmonogram pobytu:

**27 września 2019 roku**

Godz. 17.00/18:00 – przyjazd na miejsce, zakwaterowanie oraz rejestracja uczestników

Około godz. 18:00 / 18.30 – kolacja

**28 września 2019 roku**

Godz. 8.00 – 9.00 śniadanie w formie szwedzkiego bufetu

Godz. 13:00-14.00 – obiad

Godz. 18.00 – kolacja

**29 września 2019 roku**

Godz. 8.00 – 9.00 śniadanie w formie szwedzkiego bufetu

Godz. 14:00-14.45 – obiad, wykwaterowanie,

Około godz. 15:00 - wyjazd

2. Wykonawca zapewni uczestnikom dwa noclegi dla 50 osób. Pokoje zgodnie z zestawieniem: 25 pokoi dwuosobowych z łazienkami. Zamawiający wymaga, aby min 2 pokoje przystosowane były dla osób niepełnosprawnych. Wymagane jest osobne zakwaterowanie każdej z rodzin. Nie dopuszcza się rozdzielania członków rodziny. Pokoje nie mogą być wyposażone w łoża małżeńskie oraz łóżka piętrowe. Pokoje muszą być do dyspozycji uczestników przez cały czas pobytu, tj. chwili przyjazdu do wykwaterowania, o którym mowa w pkt 1 OPZ. W wyjeździe uczestniczyć będą dzieci w wieku od 2,5 do 25 lat wraz z rodzicami.

3. Zakwaterowanie musi odbyć się w hotelu/pensjonacie/obiekcie spełniającym standard minimum dwu-gwiazdkowy zgodnie z Rozporządzeniem ministra gospodarki pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, który ma możliwość, w ramach prowadzonej działalności: serwować gościom całodzienne wyżywienie, udostępnić salę dydaktyczne lub świetlicę.

4.Obiekt musi dysponować infrastrukturą (np. winda, podjazdy); dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;

5.Wykonawca w ramach realizacji zamówienia umożliwi uczestnikom bezpłatny dostęp do czajnika oraz aneksu kuchennego przez cały czas trwania pobytu. Dodatkowo wymagany jest min. Jeden stolik do spożywania posiłków dla dziecka o wys. 60 cm.

6.Wykonawca zapewni uczestnikom nieodpłatne korzystanie z zaplecza rekreacyjnego znajdującego się w obiekcie, np. z basenu, sauny, jaccuzi, itp.. przez cały okres pobytu. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych ani modernizacyjnych, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz.

7.Wykonawca zapewni 1 sale do realizacji zajęć przez cały czas pobytu. Sala musi być wyposażona w krzesła i stoły,

8.Wykonawca w ramach zawartej umowy zapewni usługi gastronomiczne uczestnikom wyjazdu w postaci:

* 1. śniadanie - menu: forma bufetu szwedzkiego, 5 gatunków wędlin, deska serów, ser biały z dodatkami, warzywa świeże, min. 3 gorące dania: np. parówki, kiełbasa, jajecznica, jajko sadzone, grzanki itp. płatki śniadaniowe, mleko zimne i ciepłe, miód, dżem, pieczywo: bułki, różne gatunki chleba, kawa, herbata, czekolada na gorąco, woda mineralna.
  2. obiady - menu: zupa – min 300 ml/osobę, danie główne na ciepło (mięsne lub wegetariańskie) min 150g/osobę, sałatki lub/i surówki- 2 rodzaje-min 150 g/osobę, dodatki typu ryż, ziemniaki, warzywa gotowane min 150 g/osobę oraz napoje np. herbata, kawa, woda mineralna, min 250 ml/ osobę. Zamawiający zastrzega, aby menu było codziennie zróżnicowane,
  3. kolacja w formie bufetu szwedzkiego, dla każdej osoby, min 450 g/osobę, dodatkowo kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, sok, min. 250 ml/osobę.
  4. posiłki powinny być podawane w innej sali niż sala wykładowa (nie może to być korytarz),
  5. Wykonawca zapewni wysoką jakość wyżywienia, które musi być zdrowe, świeże, sycące i smaczne.

9.Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników wyjazdu maksymalnie o 20%, informując o tym fakcie Wykonawcę na 3 dni przed terminem wykonania usługi. Zamawiający zastrzega, iż zapłaci za rzeczywistą ilość osób biorących udział w wyjeździe.