**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

**CPV: 55000000-0**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | Gmina Miejska Jarosław  Ul. Rynek 1  37-500 Jarosław  NIP: 792-20-31-550 |

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej (tj. nocleg wraz z wyżywieniem) na 20 miejsc noclegowych dla osób biorących udział w wydarzeniu Wielki Jarmark Jarosławski w ramach realizacji projektu z programu Rozwój Lokalny – „JarosLove – z miłości do ludzi.

1. **Cel zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska z wyżywieniem dla 20 osób, tj.:

* zapewnienie 20 jednoosobowych pokoi z łazienką, klimatyzacją i dostępem do bezpłatnego wifi.
* zapewnienie wyżywienia w budynku hotelu tj. w dniu 25.08.2023 r. – śniadanie.

1. **Termin realizacji:** od **24 do 25 sierpnia 2023 r.**
2. **Miejsce:**

Hotel musi znajdować się na terenie Miasta Jarosławia w odległości maksymalnej 4000 metrów od Ratusza (ul. Rynek 1),

Usługa powinna być realizowana w hotelu minimum 3-gwiazdkowym lub o standardzie hotelu 3-gwiazdkowego – spełniającym wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, w tym usług gastronomicznych, dla hoteli określonych w rozporządzeniu Ministra Gospodarki i Pracy *w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie* spełniających wymagania dla budynków zamieszkania zbiorowego zgodnie z rozporządzeniem Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie**.**

1. **Usługa obejmuje usługę hotelarską wraz z wyżywieniem - dla 20 osób w pokojach jednoosobowych z łazienkami klimatyzacją i dostępem do bezpłatnego wifi.**

Wyposażenie hotelu oraz obsługa gości: zarówno pokoje, łazienki jak i budynek muszą posiadać, co najmniej podstawowe wyposażenie odpowiadające standardom dla obiektów hotelarskich o 3-gwiazdkowej kategorii, w których świadczone są usługi hotelarskie.

Powyższe dotyczy również standardów obsługi gości.

Śniadanie dla 20 osób podane powinno być w miejscu zakwaterowania, w hotelowej sali restauracyjnej/sali przynależnej do obiektu hotelowego w formie stołu szwedzkiego z szeroką gamą produktów spożywczych do wyboru na zimno i gorąco (pieczywo, nabiał, wędliny, świeże warzywa i owoce, napoje zimne i gorące) oraz uwzględnienie opcji wegetariańskich i bezglutenowych.

USŁUGI MUSZĄ BYĆ ZREALZIOWANE W OPARCIU O AKTUALNE WYTYCZNE MINISTERSTWA ZDROWIA, GŁÓWNEGO INSPEKTORA SANITARNEGO.

# 

# **Kryteria oceny ofert.**

Cena – waga 60%

Dodatkowy standard obsługi (dodatkowe gwiazdki) – waga 40%

Standard podstawowy 3 gwiazdki.

Standard obsługi 4 gwiazdki dodatkowo 20 punktów.

Standard obsługi 5 gwiazdek dodatkowo 40 punktów.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VI SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający wyznacza szczegółowe warunki poniżej:
   1. zdolności do występowania w obrocie gospodarczym– Zamawiający nie wyznacza szczegółowych warunków,
   2. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - Zamawiający nie wyznacza szczegółowych warunków,
   3. sytuacji ekonomiczne finansowej – Zamawiający nie wyznacza szczegółowych warunków,
   4. zdolności technicznej lub zawodowej oraz doświadczenie zawodowe Wykonawcy - Zamawiający nie wyznacza szczegółowych warunków