**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **kompleksowa organizacja Szkoły Letniej Języka i Kultury Polskiej Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II.**

1. W skład ogólnego przedmiotu zamówienia jakim jest kompleksowa organizacja Szkoły Letniej Języka i Kultury Polskiej dla cudzoziemców w okresie lipiec - sierpień 2023 r. wchodzić będą usługi:

- organizacja transportu podczas wyjazdów organizowanych dla uczestników Szkoły Letniej Języka i Kultury Polskiej;

- organizacja usług przewodnickich podczas wyjazdów;

- organizacja noclegów w Lublinie

- całodzienne wyżywienie dla uczestników Szkoły Letniej Języka i Kultury Polskiej.

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nazwa przedmiotu zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| **1.** | Transport w okresie | Transport grupy na trasach (w obie strony):  - Lublin – Okęcie - Lublin  20 osób, wyjazd z Lublina 9.00, wyjazd z lotniska ok. 15.30  - Lublin - Sandomierz – Lublin  75 osób, podstawienie Radziszewskiego 12.15, powrót ok. 21.30  - Lublin – Zamość - Lublin  75 osób, podstawienie Radziszewskiego 9.30, powrót ok. 16.00  - Lublin – Warszawa - Lublin  75 osób, podstawienie ul. Niecała 6.15, powrót ok. 22.30 / wraz z jazdą po Warszawie ok. 3 godz.  - Lublin – Kozłówka - Lublin  75 osób, podstawienie Radziszewskiego 9.45, powrót ok. 14.00  - Lublin – Sandomierz - Lublin  10 osób, podstawienie Radziszewskiego 12.15, powrót ok. 21.30  - Lublin – Zamość - Lublin  15 osób, podstawienie Radziszewskiego 9.30, powrót ok. 16.00  - Lublin – Kazimierz - Lublin  10 osób, podstawienie Radziszewskiego 9.30, powrót ok. 16.00  Standard autokaru: pełna sprawność techniczna,  klimatyzacja, nagłośnienie.  Wykonawca zapewni bezpieczne i higieniczne warunki przejazdu pojazdem sprawnym technicznie i dopuszczonym do ruchu kołowego; Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia wszystkich wymaganych opłat drogowych i parkingowych. |
| **2.** | Usługi przewodnickie. | Zapewnienie opieki przewodnika w trakcie wycieczek do miejsc wymienionych poniżej:  - Sandomierz  - Zamość  - Warszawa  - Lublin  - Kozłówka. |
| **3.** | Zakup podręczników | Zakup zestawów: podręcznik + ćwiczenia do nauki języka polskiego jako obcego, na różnych poziomach, łącznie około 60 egzemplarzy.  Wykonawca na etapie realizacji umowy przedstawi trzy wydawnictwa, z których Zamawiający wybierze jedno. |
| **4.** | Wyżywienie na wycieczkach i imprezach | Szacunkowo 530 posiłków w:  - Sandomierzu – kolacja  - Zamościu – obiad  - Warszawie – obiad i kolacja  - Lublinie – 3 kolacje |
| **5.** | Organizacja noclegów w Lublinie | Organizacja noclegów łącznie 100 osobodób w Lublinie w okresie lipiec-sierpień 2023 r. (szacunkowo 5 osób x 20 dni). Terminy noclegów będą podawane przez Zamawiającego na podstawie planów tygodniowych. |
| **6.** | Wyżywienie dla uczestników Szkoły Letniej Języka i Kultury Polskiej | Termin realizacji usługi: lipiec-sierpień 2023 roku. Szacunkowo - grupa w miesiącu lipcu w liczbie 70 osób przez 26 dni oraz grupa w miesiącu sierpniu w liczbie 20 osób przez 23 dni. W miesiącu lipcu potrzeba przygotować 1820 całodziennych posiłków (śniadanie, obiad, kolację), w miesiącu sierpniu 460 całodziennych posiłków, **łącznie 2280 całodziennych posiłków** (w okresie lipiec-sierpień 2023 r.). Terminy poszczególnych posiłków będą ustalane między Wykonawcą a Zamawiającym w terminach roboczych na podstawie planów tygodniowych (zmiany zgłaszane będę przez Zamawiającego na co najmniej 3 dni robocze przed terminem). Usługa wyżywienia świadczona będzie w miejscu noclegu. Przedmiot zamówienia obejmuje ponadto 3 kolacje specjalne o podwyższonym standardzie. |

Przykładowe menu posiłków:

1. Śniadanie – Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem: serwetek, porcelanowych filiżanek, zastawy stołowej, sztućców. Śniadanie obejmuje: pieczywo – chleb/bułka (białe, razowe) – 100 gr/os., jajecznica (na maśle, jaja 2 szt. na osobę) lub parówki gotowane (min. udział mięsa 90 %, 2 szt. na osobę) lub inne danie na ciepło o podobnej gramaturze, masło około - 10g, nabiał ser żółty/twaróg – 25-30 g, wędlina różna (szynka: wieprzowa, drobiowa, wędzona, kiełbasa) – 30-35 g, warzywa (sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp.) – 50 gr/os., herbata/kawa/woda/sok – w ilości 500 ml na uczestnika.
2. Obiad - obejmuje: danie min. 700 gr./os. w formie ciepłego posiłku dwudaniowego (zupa min. 200 gr. oraz mięso/ryba min. 150 gr., surówki min. 200 gr., ziemniaki/frytki/kasza/ryż min. 150 gr.) oraz napoje (woda, sok 300 ml/os., kawa, herbata 300 ml/os. wraz z mlekiem, cukrem, słodzikiem, cytryną).
3. Kolacja - obejmuje: - danie główne (mięsne i wegetariańskie), podane na ciepło; przekąski zimne składające się z różnych składników np. wędlina, sery, warzywa marynowane, warzywa sezonowe, sałatki, pieczywo lub zupa, woda gazowana i woda niegazowana (plastikowe butelki 0,5l, dzbanek szklany lub szklane butelki 0,33l) bez ograniczeń; soki owocowe podawane w dzbankach lub w butelkach szklanych bez ograniczeń.
4. Kolacja specjalna, w 3 terminach, dla 80 osób. Kolacja obejmuje: zupa oraz danie główne (mięsne np. dziczyzna, koszerne, wegetariańskie), podane na ciepło; przekąski zimne składające się z różnych składników np. wędlina, sery, warzywa marynowane, warzywa sezonowe, sałatki, owoce morza, sushi, pieczywo; - woda gazowana i woda niegazowana (0,5l lub 0,33l) bez ograniczeń; soki owocowe bez ograniczeń; bufet słodki, świeże owoce; potrawy regionalne herbata, kawa z ekspresu, cukier, cytryna w plastrach, mleko do kawy bez ograniczeń.
5. Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany będzie do skontaktowania się z Zamawiającym w celu dokonania ustaleń w zakresie szczegółowego harmonogramu realizacji przedmiotu zamówienia. Wszelkie uwagi oraz wymagania Zamawiającego zgłoszone w ramach ww. zakresu Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia