

Nr postępowania: ZP/41/055/U/22

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **kompleksowej usługi obejmującej zakwaterowanie, wyżywienie oraz najem Sal konferencyjnych** w ramach wyjazdu szkoleniowo- integracyjnego dla 150 członków Samorządu Studentów Politechniki Gdańskiej w terminie 21.04.2022r. – 24.04.2022r. zgodnie z ramowym planem szkolenia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia/zwiększenia przedmiotu umowy o +/- 20 uczestników.
3. Ostateczna liczba uczestników wyjazdu zostanie podana najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem usługi.
4. Wymagania Zamawiającego dla ww. kompleksowej usługi:
 - 1) świadczenie ww. kompleksowej usługi powinno odbyć się na terenie województwa pomorskiego, ale poza granicami administracyjnymi Trójmiasta;
 - 2) usługi składowe tj. zakwaterowanie i wyżywienie uczestników oraz najem Sal konferencyjnych wraz z niezbędną infrastrukturą powinno zostać wykonane w jednym obiekcie bądź kompleksie obiektów;
 - 3) Odległość od morza max 400 metrów;
 - 4) Wykonawca powinien zapewnić zakwaterowanie w pokojach 2- osobowych i/lub 3- osobowych (wyposażonych w pojedyncze łóżka) z ogrzewaniem i łazienką (z całodobowym dostępem do zimnej i ciepłej wody).
Rezerwacje będą dotyczyć noclegów w terminie 21-24.04.2022r. według poniższej specyfikacji:
21-24.04.2022r. dla około 100 osób,
22-24.04.2022r. dla około 50 osób.
Wszystkie rezerwacje obejmować będą nocleg ze śniadaniem dla każdego uczestnika.
- 5) Dodatkowe wyżywienie wszystkich uczestników powinno być zrealizowane zgodnie z poniższą specyfikacją oraz obejmować posiłki:
 - a) 21.04.2022r.
 - 100 kolacji serwowanych w formie szwedzkiego stołu (minimum: chleb, ser, szynka, warzywa, masło, woda, herbata, kawa, ciastka, cukier, mleko).
 - b) 22.04.2022r.
 - przerwa kawowa dla 100 osób (kawa, herbata, ciastka, cukier, mleko)
 - 100 obiadów (zupa min. 350 ml. + drugie danie mięso min. 100 gram, ziemniaki min. 200 gram, surówka min. 80 gram + deser min. 150 gram, woda, soki.

- 150 kolacji serwowanych w formie szwedzkiego stołu (minimum: chleb, ser, szynka, warzywa, masło, woda, herbata, kawa, cukier, mleko).

c) 23.04.2022r.

- 150 obiadów (zupa min. 350 ml. + drugie danie mięso min. 100 gram, ziemniaki min. 200 gram, surówka min. 80 gram + deser min. 150 gram, woda, soki.
- 150 kolacji serwowanych w formie szwedzkiego stołu (minimum: chleb, ser, szynka, warzywa, masło, woda, herbata, kawa, cukier, mleko).

W przypadku sprzyjających warunków atmosferycznych 1 kolacja powinna być w formie ogniska (kielbasa, bigos, musztarda, ketchup, pieczywo, napoje zimne i ciepłe).

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu minimum 3 propozycje menu (w tym jedno wegańskie) na każdy dzień serwowania dodatkowych posiłków.

5. Wymagania Zamawiającego dotyczące zaplecza konferencyjnego podczas wyjazdu:

- 1) ogrzewana sala konferencyjna wyposażona w: krzesła w ilości 150 sztuk w ustawieniu kinowym, ekran, nagłośnienie oraz rzutnik multimedialny;
- 2) 4 małe, ogrzewane sale konferencyjne wyposażone w krzesła w ilości 30 sztuk

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania wizji lokalnej w celu potwierdzenia, czy obiekt spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.

7. Zamawiający nie określa wymagań zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 r. poz 1502, z późn. zm.).