

Nr postępowania: ZP/206/055/U/21

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelowych i restauracyjnych polegających na zapewnieniu noclegu ze śniadaniem, obiadu oraz kolacji integracyjnej uczestnikom Zjazdu Sprawozdawczo- Wyborczego Forum Uczelni Technicznych organizowanego przez Politechnikę Gdańską w terminie od 01.12.2021r. do 05.12.2021r. w Gdańsku.
2. Wymagania dotyczące hotelu- miejsca świadczenia usług:
 - 1) hotel lub inny obiekt hotelowy wg GUS, spełniający wymagania co do wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, w tym usług gastronomicznych, **dla hoteli kategorii co najmniej 3-gwiazdkowej**, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie;
 - 2) hotel powinien mieć do dyspozycji co najmniej 77 pokoi 2- osobowych z pojedynczymi łózkami oraz 6 pokoi 1- osobowych;
 - 3) hotel powinien być usytuowany w takiej odległości od Politechniki Gdańskiej mieszczącej się przy ul. Gabriela Narutowicza 11/12 w Gdańsku (80-233), aby czas przejazdu samochodem w jedną stronę pomiędzy tymi obiektami, drogami publicznymi, najszybszą możliwą trasą nie wynosił więcej niż 20 minut, przy czym czas przejazdu będzie weryfikowany w dniu otwarcia ofert na podstawie wskazań serwisu internetowego „Mapy Google” dla opcji „bez korków” oraz dla najszybszej możliwej trasy drogami publicznymi z miejsca: Politechnika Gdańska, ul. Gabriela Narutowicza 11/12, 80-222 Gdańsk, do miejsca świadczenia usługi zgodnie z adresem wskazanym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.
 - 4) jeżeli czas dotarcia na miejsce świadczenia usługi będzie wynosił więcej niż 20 minut oferta będzie odrzucona jako niezgodna z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia.
 - 5) hotel posiadający zabezpieczenia przeciwpożarowe w postaci czujników znajdujących się w całym obiekcie oraz hydrant, wentylację w całym obiekcie, dźwigi osobowe powyżej drugiej kondygnacji;
 - 6) hotel posiadający restaurację (możliwość korzystania ze śniadań, obiadów oraz kolacji bez wychodzenia z budynku) mieszcząca minimum 150 osób;
 - 7) rozpoczęcie doby hotelowej nie później niż o godz. 14:00;
 - 8) zakończenie doby hotelowej nie wcześniej niż o godz. 12:00.
3. Wymagania dotyczące pokoi:
 - 1) pokoje jednoosobowe i dwuosobowe dla osób niepalących;

- 2) pokoje z łazienką z pełnym węzłem sanitarnym z ciepłą wodą (w łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie, a także mydło, żel pod prysznic, szampon, papier toaletowy);
- 3) pokoje wyposażone w:
 - a) ogrzewanie;
 - b) telewizor z dostępem do podstawowych kanałów telewizyjnych, radioodbiornik;
 - c) bezpłatny bezprzewodowy internet;
 - d) łóżko jednoosobowe o wymiarach min. 90x200 cm
 - e) szafkę nocną oraz lampkę nocną przy każdym łóżku;
 - f) lustro;
 - g) wieszak ścienny na odzież wierzchnią;
 - h) szafę na garderobę, co najmniej 3 wieszaki na jedną osobę;
 - i) biurko lub stół;
 - j) krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę lecz nie mniej niż dwa na pokój)
 - k) kosz na śmieci;
 - l) dywan lub wykładzinę dywanową;
 - m) zasłony lub rolety zaciemniające.
4. Rezerwacje będą dotyczyć noclegów w terminie 1-5.12.2021r. według poniższej specyfikacji:
1-5.12.2021r. dla około 40 osób (w tym 6 pokoi 1- osobowych oraz 17 pokoi 2- osobowych),
2-5.12.2021r. dla około 40 osób (20 pokoi 2- osobowych),
3-5.12.2021r. dla około 70 osób (35 pokoi 2- osobowych),
4-5.12.2021r. dla około 10 osób (5 pokoi 2- osobowych).
Wszystkie rezerwacje obejmować będą nocleg ze śniadaniem dla każdego uczestnika.
5. Pokoje rezerwowane na ten sam termin powinny być zlokalizowane, w miarę możliwości, na tym samym piętrze, w bezpośrednim sąsiedztwie, a co najmniej w tym samym skrzydle budynku.
6. Dodatkowe wyżywienie wszystkich uczestników powinno być zrealizowane zgodnie z poniższą specyfikacją oraz obejmować posiłki tj.:
 - a) 02.12.2021r.
 - 40 obiadów serwowanych w godzinach 16:00-17:00 (zupa min. 350 ml, + drugie danie mięso min. 100 gr, ziemniaki min. 200 gr, surówka min. 80 gr, woda, soki),
 - b) 03.12.2021r.
 - 80 obiadów serwowanych w godzinach 15:00-16:00 (zupa min. 350 ml, + drugie danie mięso min. 100 gr, ziemniaki min. 200 gr, surówka min. 80 gr, woda, soki),
 - kolacja integracyjna z oprawą muzyczną (profesjonalna obsługa DJ-a) dla 150 osób w godzinach 21:30-1:00. Kolacja w formie bufetu obejmująca:
 - dania ciepłe (w tym waga mięsa/ ryby min. 100 gr na osobę),
 - dodatki skrobiowe (min. 2 rodzaje po min. 100 gr na osobę),
 - przekąski w formie zimnej płyty, mięsne lub rybne lub wegetariańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.60 gr

- deser (min. 2 rodzaje po min. 150 gr na osobę),
- kawa, herbata, woda, soki.

c) 04.12.2021r.

- 150 obiadów serwowanych w godzinach 15:30-16:30 (zupa min. 350 ml, + drugie danie mięso min. 100 gr, ziemniaki min. 200 gr, surówka min. 80 gr, woda, soki).

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

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania wizji lokalnej w celu potwierdzenia, czy obiekt spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.
8. 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.).