

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nr postępowania: ZP/313/055/U/15

Załącznik nr 9 do SIWZ
Załącznik nr 1 do Umowy

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej na potrzeby Politechniki Gdańskiej rozumiane przez pobyt 20 osób w hotelu w dniach 22-24 października 2015 r. w tym:

- 2 noclegi ze śniadaniem,
- 3 obiady,
- 2 kolacje, w tym 1 uroczysta,
- udostępnienie sali konferencyjno-szkoleniowej i zapewnienie serwisu kawowego podczas obrad.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującej zwiększenie zamówienia podstawowego o dwie dodatkowe osoby

Liczba osób w prawie opcji jest liczbą przewidywaną. Zamawiający może z opcji skorzystać, lecz nie musi. Zamawiający zastrzega, że z usługi w ramach opcji skorzysta jedna lub dwie osoby.

Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia objętego prawem opcji zależeć będzie od faktycznej liczby osób korzystających ze świadczonej usługi.

1.1. Wykaz głównych zadań Wykonawcy:

- a) Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zapewni zarówno zakwaterowanie jak i wyżywienie, dla wszystkich uczestników w jednym obiekcie, zgodnie z wymaganiami zawartymi w pkt. 1.2 oraz zgodnie z planem pobytu stanowiącym załącznik nr 5 do umowy.
- b) Wyżywienie realizowane poprzez:
 - śniadania w formie bufetu samoobsługowego (min. 3 dania zimne i min. 2 dania gorące do wyboru), z możliwością zjedzenia posiłku na siedząco przy stole;
 - obiady w formie bufetu samoobsługowego (wiele dań zimnych i gorących do wyboru, w tym co najmniej zupa, danie główne mięsne i bezmięsne, deser, napoje zimne i ciepłe: kawa i herbata); z możliwością zjedzenia posiłku na siedząco przy stole;
 - serwis kawowy ciągły podczas każdego bloku obrad składający się z następujących pozycji:
 - Kawa świeżo parzona z ekspresu - 100 % ziaren Arabica,
 - Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych,
 - Cukier biały i brązowy,
 - Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %,
 - Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu,
 - Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych butelkach 0,25l,
 - Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) w szklanych butelkach 0,25l,
 - Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje, min. 2 szt./osobę,
 - Galanteria cukiernicza np. mini drożdżówki, rogaliki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje, min. 2 szt./osobę,
 - Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje, łącznie min. 100g/osobę;
 - kolacje serwowane (dania do wyboru na wspólnym stole, przy którym siedzą uczestnicy spotkania), zgodnie z wymaganiami zawartymi w pkt 1.5 i zgodnie z menu stanowiącym załącznik nr 4 do umowy;
- c) Wykonawca udostępni zaplecze konferencyjno-szkoleniowe wraz z obsługą techniczną i serwisem kawowym ciągłym podczas obrad, zgodnie z wymaganiami zawartymi w pkt. 1.4.
- d) Wykonawca zorganizuje serwis kawowy ciągły podczas trwania obrad w sali konferencyjno-szkoleniowej lub w bezpośrednim sąsiedztwie sali (bez konieczności wychodzenia na zewnątrz).
- e) Wykonawca zapewni nieodpłatny dostęp do atrakcji hotelowych takich jak sauna, basen, centrum rekreacji (kręgle, bilard) itp.

Kierownik

mgr Katarzyna Dzieńdzielewska
DZIAŁ ORGANIZACYJNY

- f) Wykonawca zapewni nieodpłatny dostęp do miejsc parkingowych dla gości na strzeżonym parkingu hotelowym, na terenie przynależącym do hotelu, zapewniającym bezpieczeństwo samochodu gościa i bezpośrednie dojście do hotelu (liczba miejsc na samochody osobowe min. 22);
- g) Hotel musi zapewniać całkowitą ciszę dla gości tj. pokoje i sala konferencyjno-szkoleniowa nie mogą znajdować się bezpośrednio w okolicy sal restauracyjnych /bankietowych oraz ulic o dużym natężeniu ruchu. Równocześnie Zamawiający wymaga, aby w budynku na czas zakwaterowania gości Zamawiającego, nie prowadzono głośnych remontów oraz innych głośnych konferencji, imprez itp. podczas przebywania gości w hotelu.
- h) Wykonawca dołoży wszelkich starań by umożliwić zrealizowanie ostatecznego planu pobytu przedstawionego przez zamawiającego na 5 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji przedmiotu zamówienia.
- i) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- j) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert w formie elektronicznej.
- k) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- l) Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 Ustawy Pzp.
- m) Zamawiający najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowanym zakwaterowaniem gości poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób i ewentualnym skorzystaniu z prawa opcji.

1.2. Wymagania dotyczące obiektu:

- a) hotel umiejscowiony poza Trójmiastem, w odległości max. do 100 km od siedziby Politechniki Gdańskiej. Odległość liczona zgodnie z Mapą Google (dojazd samochodem);
- b) hotel umiejscowiony poza obszarem należącym do miasta, min. 2 km od centrów handlowych, zapewniający gościom spokój i odpoczynek w harmonii z otaczającą przyrodą;
- c) hotel o standardzie zaszeregowania minimum czterogwiazdkowy, przyznany na podstawie decyzji Marszałka Województwa Pomorskiego, 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;
- d) hotel posiadający min. 22 pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania, znajdujące się w jednym budynku i w miarę możliwości na jednej kondygnacji; pokoje z widokiem na tereny zielone /morze, jezioro;
- e) hotel posiadający klimatyzację w części ogólnodostępnej oraz w części pobytowej, zabezpieczenia przeciwpożarowe w postaci czujników znajdujących się w całym obiekcie oraz hydrant, wentylację w całym obiekcie, dźwigi osobowe powyżej drugiej kondygnacji;
- f) hotel posiadający restaurację zlokalizowaną w tym samym budynku co pokoje,
- g) hotel posiadający atrakcje typu sauna, basen, centrum rekreacji (kręgle, bilard) itp. – dostępne bez dodatkowych opłat dla gości hotelu;
- h) hotel posiadający salę konferencyjną na min. 22 osoby;
- i) strzeżony parking hotelowy dla gości, na terenie przynależącym do hotelu, zapewniający bezpieczeństwo samochodu gościa i bezpośrednie dojście do hotelu (liczba miejsc na samochody osobowe min. 22);
- j) rozpoczęcie doby hotelowej nie później niż o godz. 14:00;
- k) zakończenie doby hotelowej nie wcześniej niż o godz. 12:00.

1.3. Wymagania dotyczące pokoi:

- a) pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania;
- b) łóżko jednoosobowe o wymiarach min. 90 x 200 cm;
- c) łóżko dwuosobowe o wymiarach min. 140 x 200 cm;
- d) co najmniej dwa fotele wypoczynkowe, lub kanapa, stolik okolicznościowy;
- e) co najmniej jedno krzesło na pokój;
- f) pokoje dla osób niepalących;
- g) czysta pościel z czystymi ręcznikami;
- h) pokoje z łazienką z pełnym węzłem sanitarnym (w łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: mydło, żel pod prysznic);
- i) pokoje wyposażone w telewizor z dostępem do podstawowych kanałów telewizyjnych, dostęp do bezpłatnego Internetu bezprzewodowego, telefon, radioodbiornik, klimatyzacja, ogrzewanie;

- j) szafka nocna przy każdym łóżku;
- k) szafa na garderobę, co najmniej 3 wieszaki na jedną osobę;
- l) biurko lub stół oraz krzesło (1 na jedną osobę);
- m) lustro i wieszak ścienny na odzież wierzchnią;
- n) lampka nocna przy każdym łóżku oraz lampy sufitowe;
- o) dywan lub wykładzina dywanowa;
- p) kosz na śmieci;
- q) firanki w oknach, zasłony, rolety

1.4. Wymagania dotyczące sali konferencyjno-szkoleniowej:

- a) sala konferencyjno-szkoleniowa znajdować się musi na terenie hotelu;
- b) sala konferencyjno-szkoleniowa powinna być dostępna na wyłączność dla uczestników spotkania od godz. 14.00 dnia 22.10, cały dzień dnia 23.10 oraz do godz. 15.00 dnia 24.10 br.;
- c) sala powinna pomieścić min. 22 osoby przy ustawieniu stołu bankietowym w tzw. „U” (liczba miejsc po zewnętrznej stronie stołów, krzesła miękkie z oparciami);
- d) sala powinna posiadać sprawnie działającą klimatyzację oraz być sprzątną każdego dnia po zakończeniu obrad;
- e) sala powinna być wyposażona w rzutnik multimedialny, ekran i laptop (sprzęty muszą być ze sobą kompatybilne); laptop musi posiadać oprogramowanie umożliwiające swobodny dostęp do Internetu poprzez przeglądarkę internetową, która ma zapewniać bezawaryjną obsługę oraz umożliwiać obsługę wszystkich rodzajów plików, w szczególności uczestnicy spotkań mają mieć możliwość dostępu do prezentacji przygotowanych w programie Power point, plików obsługiwanych przez programy Word i Excel (2010+) oraz PDF ;
- f) sala powinna być wyposażona w sieć wi-fi, wskaźniki laserowe/ piloty do prezentacji, sprzęt nagłaśniający, mikrofon bezprzewodowy, flipchart (jeden blok + 3 mazaki), okablowanie niezbędne do podłączenia przenośnego komputera); kosz na odpadki;
- g) sala konferencyjno-szkoleniowa nie może posiadać kolumn ani innych utrudnień w komunikacji pomiędzy uczestnikami;
- h) w sali konferencyjno-szkoleniowej powinny być dostępne gniazda elektryczne (również w formie przedłużaczy) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników w celu podłączenia urządzeń przenośnych;
- i) Wykonawca musi zagwarantować nagłośnienie w sali konferencyjno-szkoleniowej (nagłośnienie powinno być równomierne w całej sali) oraz zaciemnienie sali w przypadku dużego nasłonecznienia;
- j) Wykonawca musi zagwarantować obsługę techniczną na początku każdego spotkania;
- k) sala konferencyjno-szkoleniowa powinna być przygotowana (ustawienie stołów, krzesel, wyposażenie multimedialne) najpóźniej na 1 godz. przed planowanymi obradami.

1.5. Wymagania dotyczące sali restauracyjnej podczas kolacji:

- a) sala restauracyjna, w której odbędą się kolacje powinna być dostępna dla uczestników grupy od godz. 18:30 do ostatniego gościa (nie później niż do godz. 1.00);
- b) w sali restauracyjnej musi znajdować się jeden nakryty stół dla wszystkich uczestników wraz z krzesłami (krzesła z miękkimi siedziskami i oparciami), który znajdować się musi w wydzielonej strefie dla uczestników grupy;
- c) zastawa stołowa musi być porcelanowa lub inna, odpowiednia do podawanych dań (niedopuszczalne są naczynia oraz sztucze jednorazowego użytku lub plastikowe);
- d) liczba osób obsługujących uczestników musi zagwarantować podanie ciepłych dań wszystkim uczestnikom w tym samym czasie;
- e) podczas kolacji w tle powinna być zapewniona spokojna muzyka, niezakłócająca swobodnej rozmowy przy stole;
- f) Wykonawca musi zagwarantować obsługę kelnerską w liczbie niezbędnej do sprawniej obsługi gości (w tym serwowanie napojów zimnych i gorących, a także wina).