**Załącznik nr 2 do ogłoszenia**

**Nr postępowania: ZZ/24/055/U/24**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelowych i restauracyjnych polegających na zapewnieniu noclegów ze śniadaniem, obiadu oraz kolacji uczestnikom Zjazdu Sprawozdawczo-Wyborczego Forum Uczelni Technicznych organizowanego przez Politechnikę Gdańską w terminie od 12.12.2024 r. do 15.12.2024 r. w Gdańsku.
2. Wymagania dotyczące hotelu- miejsca świadczenia usług:
3. 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;
4. hotel powinien mieć do dyspozycji co najmniej 70 pokoi 2-osobowych z pojedynczymi łóżkami;
5. 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 komunikacją miejską w jedną stronę pomiędzy tymi obiektami, drogami publicznymi, najszybszą możliwą trasą nie wynosił więcej niż 25 minut, przy czym czas przejazdu będzie weryfikowany w dniu otwarcia ofert na podstawie wskazań serwisu internetowego „Jakdojade” 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.

Jeżeli czas dotarcia na miejsce świadczenia usługi będzie wynosił powyżej 25 minut Wykonawca otrzyma 0 pkt dla tego kryterium;

1. hotel posiadający zabezpieczenia przeciwpożarowe w postaci czujników znajdujących się w całym obiekcie oraz hydrant, wentylację w całym obiekcie, dźwigi osobowe powyżej drugiej kondygnacji;
2. hotel posiadający restaurację (możliwość korzystania ze śniadań, obiadów oraz kolacji bez wychodzenia z budynku) mieszczącą minimum 140 osób;
3. rozpoczęcie doby hotelowej nie później niż o godz. 14:00;
4. zakończenie doby hotelowej nie wcześniej niż o godz. 12:00.
5. Wymagania dotyczące pokoi:
6. pokoje dwuosobowe dla osób niepalących;
7. 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, ręczniki);
8. pokoje wyposażone w:
9. ogrzewanie;
10. telewizor z dostępem do podstawowych kanałów telewizyjnych, radioodbiornik;
11. bezpłatny bezprzewodowy internet;
12. min. 2 łóżka jednoosobowe o wymiarach min. 90x200 cm
13. szafkę nocną oraz lampkę nocną przy każdym łóżku;
14. lustro;
15. wieszak ścienny na odzież wierzchnią;
16. szafę na garderobę, co najmniej 3 wieszaki na jedną osobę;
17. biurko lub stół;
18. krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę lecz nie mniej niż dwa na pokój);
19. kosz na śmieci;
20. dywan lub wykładzinę dywanową;
21. zasłony lub rolety zaciemniające.
22. Rezerwacje będą dotyczyć noclegów w terminie 12-15.12.2024r. według poniższej specyfikacji:

12-15.12.2024 r. dla około 80 osób (40 pokoi 2-osobowych),

13-15.12.2024 r. dla około 50 osób (25 pokoi 2-osobowych),

14-15.12.2024 r. dla około 10 osób (5 pokoi 2-osobowych).

Wszystkie rezerwacje obejmować będą nocleg ze śniadaniem dla każdego uczestnika.

1. Pokoje zarezerwowane 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.
2. Dodatkowe wyżywienie wszystkich uczestników powinno być zrealizowane zgodnie z poniższą specyfikacją oraz obejmować posiłki tj.:
3. 12.12.2024 r. (czwartek)

* kolacja dla 80 osób w godzinach 19:00-20:30. Kolacja w formie bufetu obejmuje:
* przynajmniej dwa dania ciepłe (w tym waga mięsa bądź wegetariańskiej alternatywy min. 100 gr na osobę),
* pieczywo, masło, twarożek, dżem, sery, wędliny, świeże warzywa i owoce,
* kawa, herbata, woda, soki.

1. 13.12.2024 r. (piątek)

* 100 obiadów serwowanych w godzinach 13:30-15:00 (zupa min. 350 ml, + drugie danie mięso bądź wegetariańska alternatywa 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.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania wizji lokalnej w celu potwierdzenia czy obiekt spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego.
2. 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.).