

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie społecznych usług noclegowych na specjalne potrzeby dla Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II

1. Przedmiotem zamówienia są społeczne usługi noclegowe w obiektach zapewnionych przez Wykonawcę z wyżywieniem (w zależności od potrzeb) w wersji specjalnej dla gości zapraszanych przez Katolicki Uniwersytet Lubelski Jana Pawła II w Lublinie i Kazimierzu Dolnym przez okres 12 miesięcy kalendarzowych od daty podpisania umowy.
2. Zakres usług będących przedmiotem zamówienia obejmuje:
 - usługę noclegu w obiektach Wykonawcy z wyżywieniem (w zależności od potrzeb) na specjalnych warunkach:
 - do wyboru:
 - dobę za pokój jednoosobowy w bardzo wysokim standardzie z łazienką ze śniadaniem;
 - dobę za pokój jednoosobowy w wysokim standardzie z łazienką ze śniadaniem;
 - dobę za pokój jednoosobowy w średnim standardzie z łazienką ze śniadaniem ;
 - dobę za pokój jednoosobowy w bardzo wysokim standardzie z łazienką z całodziennym wyżywieniem;
 - dobę za pokój jednoosobowy w wysokim standardzie z łazienką z całodziennym wyżywieniem;
 - dobę za pokój jednoosobowy w średnim standardzie z łazienką z całodziennym wyżywieniem.

Pod pojęciem „pokój jednoosobowy w bardzo wysokim standardzie” Zamawiający rozumie następujące minimalne warunki:

minimalna powierzchnia mieszkalna wynosi 25 m², wyposażenie: łóżko jednoosobowe o wymiarach nie mniejszych niż 90 x 200 cm, szafka nocna, lodówka, czajnik, stolik, fotel wypoczynkowy lub kanapa, szafa lub wnęka garderobiana, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, lustro oraz wieszak ścienny na odzież wierzchnią, wykładzina lub dywanik przy łóżku, firany, żaluzje lub rolety, naczynia do picia , dostęp do Internetu.

Pod pojęciem „pokój jednoosobowy w wysokim standardzie” Zamawiający rozumie następujące warunki: minimalna powierzchnia mieszkalna wynosi 12 m², wyposażenie: łóżko jednoosobowe o wymiarach nie mniejszych niż 90 x 200 cm, szafka nocna, lodówka, czajnik, stolik, fotel wypoczynkowy lub kanapa, szafa lub wnęka garderobiana, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, wykładzina lub dywanik przy łóżku, firany, żaluzje lub rolety, naczynia do picia, dostęp do Internetu.

Pod pojęciem „Pokój w średnim standardzie” Zamawiający rozumie następujące warunki: minimalna powierzchnia mieszkalna wynosi 10 m², wyposażenie: łóżko jednoosobowe o wymiarach nie mniejszych niż 90 x 200 cm, szafka nocna, lodówka, czajnik, stolik, fotel wypoczynkowy lub kanapa, szafa lub wnęka garderobiana, biurko lub stół, krzesło lub inny mebel do siedzenia, dostęp do Internetu.

Ogólna specyfikacja obiektu:

1. W ramach oferowanej usługi Wykonawca musi zapewnić nocleg w pokoju jednoosobowym lub dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania, z zastrzeżeniem, że cena noclegu w pokoju jednoosobowym musi być równa cenie noclegu w pokoju dwuosobowym do pojedynczego wykorzystania.

2. Wszystkie pokoje oferowane Zamawiającemu muszą posiadać łazienki z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: wanna lub natrysk, papiernica, wieszaki ścienne, mydelniczka, papiernica, wieszaki ścienne i na ręczniki, lustro, kosz na śmieci, mydło lub dozownik z mydłem w płynie oraz ręcznik
3. W obiekcie, w którym będą świadczone usługi musi znajdować się restauracja/bufet
4. Doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godz. 16.00 i kończyć się nie wcześniej niż w dniu wyjazdu gości o godz. 11.00.
5. Przykładowe menu posiłków:
 - a) 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.
 - b) Obiad - obejmuje: danie min. 700 gr./os. w formie ciepłego posiłku dwudaniowego (zupa min. 200 gr. oraz mięso/ryba min. 150 gr., surówki min. 150 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).
 - c) 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.
6. Przedmiot zamówienia obejmuje realizację ok. 66 noclegów (Zamawiający pod pojęciem rezerwacji rozumie nocleg dla 1-4 osób lub grupy osób przy czym przewidywana liczba osób w grupach kształtować się będzie w przedziale od 5 osób i więcej)¹.
7. Realizację usług wyżywienia w ramach rezerwowanych noclegów (w tym śniadań lub całodziennego wyżywienia, będących w cenie noclegu). Rodzaj wyżywienia oraz zamawiana ilość, będzie określana przez Zamawiającego przy rezerwacji poszczególnych noclegów.
8. Każdy nocleg oznacza pełną dobę hotelową.
9. W przypadku noclegów Zamawiający wymaga, aby zaproponowane pokoje posiadały standard według wskazań Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do rezerwacji noclegów zgodnie ze składanymi zamówieniami, pokoje jednoosobowe z łazienką i śniadaniem w cenie, z dostępem do Internetu oraz parkingiem, w niektórych przypadkach w pokojach dostosowanych do potrzeb osób niepełnosprawnych.
11. Zamówienia będą dotyczyły rezerwacji noclegów pojedynczych oraz grupowych.
12. Zamawiający będzie uiszczał zapłatę tylko za faktycznie wykorzystane noclegi oraz wyżywienie. Zamawiający nie ma obowiązku wykorzystywać rekomendowanej liczby noclegów podanej w OPZ.

¹ Wskazana liczba usług jest jedynie wartością szacunkową, niezbędną do oceny i porównania ofert.

13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dostosowania liczby wykorzystywanych noclegów do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego (tzn. zmniejszenia lub zwiększenia ich liczby) w ramach przeznaczonych na ten cel środków finansowych.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dodania miejsca zakwaterowania lub ilości zamawianego wyżywienia w zależności od potrzeb Zamawiającego.
15. Wykonawca będzie zobowiązany do każdorazowego, w ostatnim dniu, w którym możliwe jest bezkosztowe anulowanie dokonanej rezerwacji, informowania Zamawiającego drogą elektroniczną na wskazane adresy, że tego dnia upływa termin rezerwacji, chyba że termin ten jest dniem wolnym od pracy Zamawiającego.

ROZLICZENIA Z ZAMAWIAJĄCYM:

1. Wykonawca zobowiązany jest do wystawiania faktury każdorazowo po realizacji usługi, w terminie do 7 dni od jej zakończenia (poprzez dzień zakończenia realizacji usługi Zamawiający rozumie ostatni dzień korzystania z zamówionego noclegu): termin płatności – 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
2. Faktura powinna zawierać: cenę zakupu miejsc noclegowych, ewentualne wyżywienie, nazwę obiektu noclegowego i datę pobytu.
3. Zamawiający nie będzie finansował dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w zleceniu) poniesionych przez osoby skierowane przez Zamawiającego.