

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa restauracyjna oraz usługa hotelowa dla gości w związku z organizowanym seminarium "Intergenerational Pedagogies of Remembrance: Arts, Curatorship and Youth Participation" w Instytucie Filologii Angielskiej Wydziału Neofilologii

USŁUGA HOTELOWA:

I. Zamówienie obejmuje następujące elementy:

Usługa noclegowa ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych dla maksymalnie 10 osób przez 3 doby.

II. Termin realizacji zamówienia:

od 07.10.2025 r. do 10.10.2025r. - **3 noclegi**

III. Miejsce realizacji zamówienia:

Hotel z restauracją usytuowany w centrum Wrocławia (Stare Miasto) – w odległości nie większej niż 1 km od siedziby Instytutu Filologii Angielskiej Wydziału Neofilologii Uniwersytetu Wrocławskiego, przy ul. Św. Jadwigi 3/4 we Wrocławiu.

IV. Szczegółowy opis elementów zamówienia:

1. OBIEKT:

- 1) Hotel o standardzie minimum 4 gwiazdkowym (według Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie.
- 2) Usługa noclegowa obejmuje zapewnienie w jednym hotelu/obiekcie w pokojach:
- jednoosobowych ze śniadaniem – 10 pokoi do pojedynczego wykorzystania
- 3) Hotel musi posiadać bezpłatny dostęp do Wi-Fi na terenie całego hotelu/obiektu na poziomie umożliwiającym bezproblemowe korzystanie z Internetu.
- 4) Hotel musi posiadać co najmniej jedną windę.
- 5) Hotel musi zapewniać możliwości zamówienia taxi na telefon.
- 6) Hotel musi posiadać recepcję działającą 24 godziny na dobę, obsługa gości w recepcji w języku polskim i co najmniej języku angielskim oraz dostępna dla gości obsługa pokoju.
- 7) Hotel powinien posiadać prywatny parking lub możliwość zaparkowania w pobliżu.
- 8) W hotelu powinny być udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami.
- 9) Hotel musi posiadać restaurację hotelową- wymóg konieczny.
- 10) Śniadanie musi być wliczone w cenę noclegu i serwowane w tym samym hotelu/obiekcie, w którym będą świadczone usługi. Śniadania kontynentalne i wegetariańskie, serwowane od godziny 7.00 do 10.00 w formie bufetu.

2. POKOJE:

- 1) Pokoje powinny być klimatyzowane. W sytuacji, gdy hotel posiada pokoje klimatyzowane jak i nie klimatyzowane, w pierwszej kolejności powinien zaoferować pokoje z klimatyzacją.
- 2) Pokoje muszą posiadać w standardzie w szczególności: komfortowe urządzenie i wyposażenie w nowoczesne meble. W każdym pokoju powinno znajdować się biurko oraz telewizor z dostępem do kanałów satelitarnych (w tym kanały anglojęzyczne), dodatkowo żelazko, deska do prasowania.
- 3) Wszystkie pokoje muszą posiadać łazienki, z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, takie jak: suszarka do włosów, ręczniki, pościel, mydło, żel pod prysznic, szampon, papier toaletowy, ciepłą wodę.
- 4) Pokoje powinny być przeznaczone dla osób niepalących, chyba że Zamawiający określi inaczej.
- 5) W przypadku braku wolnego pokoju jednoosobowego wykonawca zakwateruje gościa Wydziału Neofilologii w pokoju dwuosobowym. Faktura zostanie wystawiona jak za pokój jednoosobowy.
- 6) W okresie obowiązywania umowy ceny za pokoje pozostaną bez zmian.

3. REZERWACJE ORAZ ICH ANULOWANIE:

- 1) Zamawiający zastrzega, że liczba ostatecznie zgłoszonych rezerwacji w terminie określonym w pkt III może być niższa niż maksymalne zapotrzebowanie określone w pkt V. Wykonawca nie może dochodzić od Zamawiającego żadnych roszczeń za realizację rezerwacji w mniejszej liczbie.
- 2) Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów (oprócz wskazanych w pkt II) związanych z pobytem w obiekcie gości Zamawiającego, dla których została dokonana rezerwacja. Wszelkie dodatkowe należności (jak np. opłata za przedłużenie pobytu, opłata za parking, korzystanie z dodatkowych usług hotelu i inne) obsługa obiektu winna uregulować indywidulanie z gościem korzystającym z dodatkowych usług.
- 3) Zamawiający wymaga, aby wszystkie rezerwacje były rezerwacjami gwarantowanymi.
- 4) Zamawiający będzie dokonywał rezerwacji miejsc hotelowych telefonicznie lub pocztą elektroniczną, na numer lub adres mailowy podany przez wykonawcę 24 godziny na dobę otrzymując od Wykonawcy pocztą elektroniczną, najpóźniej następnego dnia rano, zwrotne potwierdzenie dokonania rezerwacji oraz numer, pod którym rezerwacja została przyjęta.
- 5) Termin dokonywania rezerwacji: z wyprzedzeniem co najmniej 7 dni licząc od dnia, w którym rozpocznie się pobyt w obiekcie/hotelu. Zamawiający zastrzega w wyjątkowej sytuacji możliwość rezerwacji na dobę przed datą przyjazdu.
- 6) Rozpoczęcie doby hotelowej powinno nastąpić pomiędzy godziną 14.00 a 16.00 pierwszego dnia pobytu i zakończyć do godziny 11.00 ostatniego dnia pobytu.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie możliwości zmiany godziny rozpoczęcia oraz zakończenia doby hotelowej w wyjątkowych sytuacjach, informując o tym odpowiednio wcześniej Wykonawcę.
- 8) Wykonawca zagwarantuje ważność rezerwacji w dniu przyjazdu gości po godz. 18.00.
- 9) Zamawiający będzie mógł anulować rezerwację na max. 3 dni przed przyjazdem do hotelu/obektu osób dla których dokonano rezerwacji.

- 10) Za anulowanie rezerwacji Wykonawca nie naliczy Zamawiającemu żadnych kosztów.

V. Zatrudnienie na podstawie o umowę o pracę

Stosownie do dyspozycji art. 95 ust. 1 uPzp Zamawiający żąda, aby w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca lub Podwykonawca zatrudniał na podstawie stosunku pracy osoby wykonujące wszystkie wskazane w Opisie Przedmiotu zamówienia czynności, w zakresie realizacji zamówienia, polegające na wykonywaniu prac w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy.

Osoby na stanowiskach takich jak:

- pracownicy pracujący w recepcji,
- obsługa hotelowa,
- pracownicy restauracji hotelowej.

USŁUGA RESTAURACYJNA:

1. **Termin:** **08.10.2025 r. – uroczysta kolacja dla maksymalnie 20 osób w godz. 18:00 – 21:00.**
2. Zamawiający może odwołać organizowane seminarium, informując o powyższym Wykonawcę na co najmniej 30 dni przed rozpoczęciem wydarzenia ze względu na:
 - a) sytuację związaną z działaniami wojennymi (m. in. w państwach sąsiadujących z Polską);
 - b) na konieczność zmiany terminu seminarium z powodu okoliczności, nie leżących po stronie Zamawiającego;
3. **Miejsce:** Wrocław, Hotel z restauracją usytuowany w centrum Wrocławia (Stare Miasto) – w odległości nie większej niż 1000 m od siedziby Instytutu Filologii Angielskiej Wydziału Neofilologii Uniwersytetu Wrocławskiego, przy ul. Św. Jadwigi 3/4 we Wrocławiu. Z uwagi na plan i godziny, w których odbędzie się seminarium, a także konieczność dojścia pieszo do restauracji w czasie nie dłuższym niż 10 min.
4. **Ilość uczestników:** maksymalnie **20 osób**.
5. **Organizator spotkania:** jednostka organizacyjna Uniwersytetu Wrocławskiego, odpowiedzialna za organizację spotkania. Do kontaktów z Wykonawcą, w tym do akceptacji konkretnego menu na seminarium, upoważnieni będą wskazani w umowie przedstawiciele Uniwersytetu Wrocławskiego.
6. **Zatrudnienie na umowę o pracę:** Stosownie do dyspozycji art. 95 ust. 1 uPzp Zamawiający żąda, aby w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zatrudniał, na podstawie stosunku pracy tj. w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.- Kodeks pracy, wszystkie osoby skierowane do obsługi kelnerskiej.

A) Zakres świadczonych usług:

W ramach usługi restauracyjnej Wykonawca świadczy usługi obejmujące przygotowanie i wydanie posiłków wraz serwisem kelnerskim oraz zapewnieniem zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia.

W ramach usługi restauracyjnej Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania i podania posiłków w sali restauracyjnej, w której odbędzie się spotkanie, w tym:
 - a) wydanie posiłków i napojów w czasie trwania spotkania,

- b) obsługa kelnerska, w tym: dokładanie na bieżąco brakujących składników (kawa, herbata, woda, posiłki) systematyczne zbieranie brudnych naczyń, porządkowanie stołów, usuwanie nieskonsumowanego jedzenia, wymiana brudnej zastawy na czystą w ramach każdego posiłku,
- 2) Zapewnienie wyposażenia niezbędnego do organizacji spotkania, w tym: patery, serwetniki, zastawa porcelanowa i szklana, sztuce ze stali, dekoracje (obrusy, serwetki) w ilościach odpowiednich do ilości osób zgłoszonych na seminarium;
 - 3) Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Organizatorem spotkania, w tym: ustawienie stołów, nakrycie ich obrusami, ustawienie zastawy stołowej i rozłożenie serwetek;
 - 4) Świadczenia usług restauracyjnych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania przepisów prawa polskiego w zakresie przechowywania, przygotowania oraz przewożenia artykułów spożywczych;
 - 5) Zapewnienia świeżych posiłków, które będą się charakteryzować wysoką jakością, w tym zapewnienia, aby ciepłe posiłki/napoje itp. podawane były odpowiednio ciepłe, a sałatki/zimne przekąski/zimne napoje odpowiednio chłodne;
 - 6) Zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę spotkania w ilości uzależnionej od rodzaju spotkania i zaleceń Organizatora;
 - 7) Przestrzeganie wysokich standardów estetycznych i jakościowych obsługi kelnerskiej, w tym: odpowiedni ubiór i prezentacja (estetyczne, jednolite i czyste stroje kelnerskie) oraz odpowiednie zachowanie (wysoka kultura osobista) i sprawność pracowników, tak aby w żadnym momencie spotkania nie tworzyły się kolejki i zatory, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na wysokim poziomie (użyta zastawa i obrusy będą czyste i nieuszkodzone);
 - 8) Wykonawca musi zapewnić nadzór nad korzystaniem z posiłków, tj. niedopuszczalne jest, aby wydawane były one osobom spoza grona zaproszonych gości. Organizator spotkania wskaże osobę sprawującą nadzór nad prawidłową jego realizacją po stronie Zamawiającego. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą w celu zapewnienia prawidłowego świadczenia usługi;
 - 9) Wykonawca przekaze Zamawiającemu niewykorzystaną a wciąż przydatną do spożycia żywność, zapakowaną w opakowania przeznaczone do jej przechowywania, niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia w każdym dniu seminarium.

B) OPIS SZCZEGÓŁOWY USŁUGI RESTAURACYJNEJ I MENU

1. Wykonawca świadczy usługę polegającą na przygotowaniu i wydaniu posiłków wraz serwisem kelnerskim oraz zapewnieniu zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia. dla liczby osób zgłoszonej przez Zamawiającego.
2. Szczegółowe zamówienie:
 - a. **Uroczysta kolacja (180 minut)** godz. 18:00- 21:00 - w trakcie której serwowane będą:
 - kawa flat white, herbata, cytryna, cukier bez ograniczeń
 - woda mineralna gazowa lub niegazowana 500 ml/os.
 - napoje zimne: świeżo wyciskany sok z owoców 700 ml x 10 dzbanków.
 - pierwsze danie: złocisty rosół z kołdunami/ krem z pieczonych buraków z kawałkami koziego sera/ krem z dyni z curry i imbirem/ krem z białych

warzyw/ krem ze świeżych pomidorów/krem z pora (200-250 ml/ os.)
podawane indywidualnie

- danie główne: filet z kurczaka zapiekany z pesto, pomidorem i mozzarellą/ polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem/ pieczony filec z łososa na sosie szafranowym/ pierogi ze szpinakiem i serem ricotta/Miruna w panco, puree ziemniaczane, warzywa gotowane na parze/pstrąg z pieca grillowane warzywa (100-150gr/ porcja) podawane indywidualnie
- dodatki: ziemniaczki pieczone w ziołach/ risotto z warzywami/ sałatka grecka/ sałatka z młodych warzyw (150- 200 gr/ os.) podawane indywidualnie
- deser: ciasto marchewkowe/sernik z mango/szarlotka z sosem waniliowym/ sałatka owocowa (150- 200 gr/ os.) podawane indywidualnie
- zimna płyta: oliwy smakowe/ foccacia/ kruche babeczki wytrawne z pastą rybną/ mini sałatka capresse/ tatar ze śledzia/ tymbaliki drobiowe/ roladki z cukinii z puszystym musem/ domowy pasztet z żurawiną (50-100 gr/ os.) podawane na paterach
- przystawka: caprese/carpaccio (100- 150 gr/ os.) podawane na paterach

3. W koszt usługi wliczone jest przygotowanie menu zgodnie z potrzebami Organizatora, obsługa kelnerska, wydanie i przygotowanie stołów dla zaproszonych gości, zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy z porcelany, szklanek, filiżanek, kieliszków, obrusów, serwetek, a także inne koszty, które okażą się niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia.

Zarówno hotel jak sala restauracyjna powinny zapewniać dostępność architektoniczną tak aby umożliwiała udział osób ze szczególnymi potrzebami.