

**Opis przedmiotu zamówienia Część 1**

**I. Przedmiot zamówienia:**

**Usługa restauracyjna (uroczysta kolacja jubileuszowa) dla uczestników konferencji naukowej „XXV Spotkania Specjalistów Dawnych Literatur Romańskich” dla 25 osób w dniu 23- 24.11.2023r.**

1. Przedmiot zamówienia: Uroczysta kolacja na rzecz uczestników konferencji „**XXV Spotkanie Specjalistów Dawnych Literatur Romańskich**”, która świadczona będzie w pomieszczeniach restauracyjnych należących do Wykonawcy, zgodnie z deklaracją złożoną w treści oferty.
2. Termin: kolacja przewidziana została w dniu **23.11.2023 r. w godzinach 19:00-22:00**, przy czym Zamawiający może odwołać organizowaną kolację na zasadach określonych w treści umowy,
3. Miejsce: Wrocław, w odległości nie większej niż 1km od miejsca organizacji konferencji (pl. Biskupa Nankiera 4) z uwagi na plan i godziny, w których odbędzie się konferencja, a także konieczność dojścia pieszego do restauracji w czasie nie dłuższym niż 10 min. Weryfikacja odległości nastąpi w oparciu o wyznaczenie trasy według modułu Google Maps – po trasie pieszej.
4. Ilość uczestników: Spodziewana liczba uczestników to 25 osób, przy czym dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego, po ich rejestracji na konferencję, w terminie nie później niż 3 dni robocze przed rozpoczęciem wydarzenia.  
Zamawiający gwarantuje zamówienie usługi dla minimum **10 uczestników konferencji**.
5. Organizator spotkania: jednostka organizacyjna Uniwersytetu Wrocławskiego, odpowiedzialna za organizację spotkania. Do kontaktów z Wykonawcą, w tym do akceptacji konkretnego menu na konferencję, upoważnieni będą wskazani w umowie przedstawiciele Uniwersytetu Wrocławskiego.

**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, sztucze ze stali, dekoracje (obrusy, serwetki) w ilościach odpowiednich do ilości osób zgłoszonych na konferencję;

- 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 konferencji.

#### **B) Sposób rozliczenia usługi restauracyjnej:**

1. Wykonawca po wykonaniu usługi restauracyjnej wystawi fakturę na Zamawiającego i prześle na adres wskazany w umowie. Na fakturze powinien być wpisany numer umowy. Wynagrodzenie całkowite będzie wyliczone jako iloczyn rzeczywistej liczby uczestników konferencji oraz kwoty netto za jedną osobę, powiększone o podatek VAT.
2. Należność płatna będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w umowie w terminie do 30 dni od daty prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury VAT.

## **II. 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)** 23.11.2023 godz. 19.00-22.00 - w trakcie której serwowane będą:
    - kawa flat white, herbata (paleta smaków), cytryna, cukier bez ograniczeń,

- woda mineralna gazowa lub niegazowana 500 ml/os.,
  - napoje zimne: mrożona herbata 500 ml/os.,
  - przystawka: sałatka z kozim serem z dodatkami (np. szparagami i arbuzem) 300g/os.,
  - pierwsze danie: krem szczawiowy z dodatkami (np. puree ziemniaczanym oraz jajkiem i boczkiem) 200-250g/os.,
  - danie główne: pierś z kaczki (100-150g/porcja) z kluskami śląskimi (100-150g/porcja), zasmażanymi buraczkami (150-200g/porcja) i sosem (30g/porcja) lub ryba sandacz (100-150g/porcja) z młodymi warzywami (200-250g), podawane indywidualnie,
  - deser: suflet orzechowy lub czekoladowy z lodami i kruszonką i/ lub świeżymi owocami (100g/os.).
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.