

Opis przedmiotu zamówienia zadanie 1

I. Przedmiot zamówienia:

„Zadanie 1

Usługa restauracyjna – dwa obiady dla uczestników konferencji naukowej **„Dobro, zło i mit trzeciej drogi w literaturze, kulturze i historii”** 24–25 października 2024 r.; nr konferencji 7003/0195/24

1. **Przedmiot zamówienia:** usługa restauracyjna na rzecz konferencji **„Dobro, zło i mit trzeciej drogi w literaturze, kulturze i historii”**, która świadczona będzie w pomieszczeniach restauracyjnych.
2. **Termin:** Termin konferencji: **24–25 października 2024** (2 dni), przy czym Zamawiający może odwołać organizowaną Konferencję, informując o powyższym Wykonawcę na co najmniej 30 dni przed rozpoczęciem wydarzenia ze względu na:
 - a) sytuację epidemiczną związaną z COVID -19;
 - b) sytuację związaną z działaniami wojennymi (m. in. w państwach sąsiadujących z Polską);
3. **Miejsce:** Wrocław, restauracja wykonawcy przedmiotu zamówienia znajdująca się w odległości nie większej niż 1000 m od Instytutu Filologii Polskiej (pl. Nankiera 15b). Weryfikacja odległości nastąpi w oparciu o wyznaczenie trasy według modułu Google Maps – po trasie pieszej. Kryterium odległości niezbędne ze względów organizacyjnych; uczestnicy konferencji muszą zdążyć dojsć do restauracji i skorzystać z usługi pomiędzy zaplanowanymi w harmonogramie sesjami konferencji.
4. **Ilość uczestników:** Spodziewana liczba uczestników to 28 osób, przy czym dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego po ich rejestracji na konferencję, w terminie nie później niż 14 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.
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.
6. **Zatrudnienie na umowę o pracę:** Zamawiający nie stawia żadnych wymagań dotyczących zatrudnienia w ramach stosunku pracy przez Wykonawcę lub ewentualnych Podwykonawców osób do wykonania czynności związanych z realizacją przedmiotu zamówienia. Postępowanie Zamawiającego wynika z realizacji usługi i czasu jej realizacji. Nałożenie na potencjalnych Wykonawców obowiązków związanych z zatrudnieniem pracowników do realizacji krótkoterminowego zadania, mogłoby negatywnie wpłynąć na zainteresowanie postępowaniem Wykonawców, czego Zamawiający ze względów organizacyjnych nie może zaakceptować.

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, w której będzie się odbywało spotkanie, w tym:
 - a) wydanie produktów nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem 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 przekaże 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. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie szczegółowe, tj. wykaz wydanego menu zgodnego z zamówieniem.
3. 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. SZCZEGÓŁOWY OPIS 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) **Dwa obiady (2 x 60 minut)** 24.10.2024 godz. 14:00–15:00 oraz 25.10.2024 godz. 15:00–16:00, w trakcie których serwowane będą
 - woda i zimne napoje 300 ml/osoba,
 - I danie zupa – 2 rodzaje do wyboru (jedna mięsna/rybna i jedna wegetariańska) 200-250 ml/osoba,
 - danie główne na ciepło – 2 rodzaje do wyboru (jedno mięsne/rybne i jedno wegetariańskie) 100-150 g/porcja,
*(liczba dań mięsnych oraz wegetariańskich zostanie podana najpóźniej 14 dni przed wydarzeniem)
 - surówki lub/i sałatki 150-200 g/porcja,
 - dodatki typu ziemniaki, kluski, makaron, kasza, frytki 100 g/porcja.
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.
4. **Przykładowe** propozycje menu (oczekiwany standard):

	Zimne napoje: woda mineralna gazowana i niegazowana, cytryna, mięta Zimne napoje: kompot, gazowane słodkie napoje, soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy
<u>1</u>	24.10: <ul style="list-style-type: none">• Zupa: rosół / jarzynowa;• Danie główne: kotlet schabowy po parysku / naleśniki ze szpinakiem;• Ziemniaki / kluski śląskie / frytki;• Mix surówek. 25.10: <ul style="list-style-type: none">• Zupa rybna / barszcz ukraiński;

Postępowanie nr **BZP.2711.51.2024.MP**
Załącznik nr 3 do SWZ

	<ul style="list-style-type: none">• Danie główne: ryba dorsz / pierogi ruskie ze śmietaną;• Ziemniaki / frytki;• Mix surówek.
--	---