

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Usługa restauracyjna – uroczysty bankiet w dniu 21.09.2023 r. dla uczestników (50 osób) konferencji naukowej „Fachsprachliche Perspektiven der linguistischen Forschung”; nr konferencji 7003/0168/23

1. Przedmiot zamówienia: usługa restauracyjna na rzecz konferencji „**Fachsprachliche Perspektiven der linguistischen Forschung**”, odbywającej się w dniach 21-23.09.2023 r. Usługa restauracyjna świadczona będzie w pomieszczeniach restauracyjnych Wykonawcy.
2. Termin konferencji naukowej: 21-23.09.2023 r.
3. Termin realizacji usługi restauracyjnej: **21.09.2023 r.** w godzinach 18:30-21:30.
4. Miejsce realizacji usługi: restauracja Wykonawcy, w odległości nie większej niż **2 km** od **Instytutu Filologii Germańskiej, pl. Nankiera 15b, 50-140 Wrocław**.
5. Ilość uczestników: spodziewana liczba uczestników to 50 osób, przy czym dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego, po ich rejestracji na konferencję, w terminie nie później niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.
6. 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, 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 m.in.: 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.
2. Rozliczenie za realizację usługi restauracyjnej nastąpi jako iloczyn ostatecznej liczby uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego i ceny jednostkowej brutto za jednego uczestnika podanej przez Wykonawcę w Ofercie.
3. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie szczegółowe, tj. wykaz wydanego menu zgodnego z zamówieniem.
4. 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) **Uroczysta kolacja (180 minut)**, w trakcie której serwowane będą:
 - kawa parzona, herbata, mleczko, cukier bez ograniczeń
 - woda mineralna gazowa i niegazowana bez ograniczeń
 - napoje zimne (soki owocowe, zimne napoje gazowane) 300 ml/os.
 - I danie zupa 200-250 ml/os.
 - danie główne na ciepło, 3 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie, 100-150g/porcja (40 porcji mięsnych, 10 porcji wegetariańskich)
 - sałatki lub/i surówki, 2 rodzaje, 150-200g/porcja
 - dodatki typu ziemniaki, kluski, makaron, kasza, frytki, 100g/porcja
 - słodki stół, porcja ciasta 90g/os. – 50 porcji
 - zimne przekąski w formie deski biesiadnej (wędliny, sery, pieczywo, kiszonki, przekąski warzywne) – 4 deski (150g/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.
4. **Przykładowe** propozycje menu (oczekiwany standard):

1	Kawa parzona, mleczko, cukier Herbata - paleta smaków, cukier, cytryna Woda mineralna gazowana i niegazowana, cytryna, mięta Zimne napoje gazowane słodkie, soki owocowe: jabłkowy pomarańczowy
	<ul style="list-style-type: none">• zupa krem z warzyw• sznycel ze schabu w panierce, pieczona noga z kurczaka, rolada drobiowa, filet rybny w cieście warzywnym, pulpeciki wegańskie• danie wegetariańskie: papryka lub cukinia faszerowana risotto z warzywami• ziemniaki z masłem i koperkiem, puree ziemniaczane, kopytka z palonym masłem i koperkiem• surówki: mix sałat z sosem winegret, surówka z buraczków• ciasta: sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe