

Opis przedmiotu zamówienia

**Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**

**55320000-9 usługi podawania posiłków**

**55330000-2 usługi kawiarniane**

**55321000-6 usługi przygotowywania posiłków**

**I. Przedmiot zamówienia:**

Usługa restauracyjna (uroczysta kolacja) dla uczestników konferencji naukowej "Integer Programming and Combinatorial Optimization" dla co najmniej 80 osób w dniu 04.07.2024r.

1. Przedmiot zamówienia: Uroczysta kolacja na rzecz uczestników konferencji „IPCO”, która świadczona będzie w pomieszczeniach restauracyjnych należących do Wykonawcy, zgodnie z deklaracją złożoną w treści oferty.
2. Termin: kolacja przewidziana została w dniu **04.07.2024 r. w godzinach 18:00-23:00**, przy czym Zamawiający może odwołać organizowaną kolację na zasadach określonych w treści umowy,
3. Miejsce: **Wrocław, w odległości nie większej niż 400 m od Gmachu Głównego Uniwersytetu Wrocławskiego** (Plac Uniwersytecki 1). Weryfikacja odległości nastąpi w oparciu o wyznaczenie trasy według Google Maps (<https://www.google.pl/maps/>) – po trasie pieszej.
4. Ilość uczestników: **Spodziewana liczba uczestników to minimum 80, a maksimum 100 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.
5. Zamawiający gwarantuje zamówienie usługi dla minimum 80 uczestników konferencji.
6. W ramach niniejszego zamówienia **Zamawiający przewiduje prawo opcji** polegające na możliwości zwiększenia liczby uczestników do 140 osób.  
Zamawiający będzie mógł skorzystać z prawa opcji:
  - a) w przypadku niewyczerpania całości kwoty, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację niniejszego zamówienia zarezerwowanej w swoim budżecie, w stosunku do ceny oferty najkorzystniejszej, gdy znajdzie się odpowiednia liczba chętnych osób do udziału w konferencji,
  - b) w przypadku uzyskania dodatkowego dofinansowania podstawowego przedmiotu zamówienia i gdy znajdzie się odpowiednia liczba chętnych osób do udziału w konferencji.Wynagrodzenie Opcjonalne Wykonawcy zależeć będzie od ilości dodatkowych zgłoszonych osób do udziału w konferencji, zgodnie z przyjętym sposobem realizacji przedmiotu zamówienia w ramach prawa opcji. Koszt za jednego uczestnika rozliczany będzie zgodnie z ofertą wykonawcy (zgodnie z ceną jednostkową brutto za jednego uczestnika w ramach zamówienia podstawowego). Dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego, po ich rejestracji na konferencję, w terminie nie później niż 3 dni roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia.

7. Organizator spotkania: Instytut Informatyki, Wydział Matematyki i Informatyki. 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. Zapłata wynagrodzenia przez Zamawiającego nastąpi po wykonaniu usługi i

*Załącznik nr 3 do SWZ*

podpisaniu przez Strony bez zastrzeżeń protokołu poświadczającego prawidłowość wykonania przedmiotu umowy (protokół odbiorczy zgodnie ze wzorem, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy), na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę (faktura winna zawierać numer umowy oraz datę jej zawarcia).

2. Wynagrodzenie całkowite będzie wyliczone jako iloczyn rzeczywistej liczby uczestników konferencji oraz kwoty brutto podaną w Ofercie Wykonawcy za jedną osobę.
3. Należność płatna będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w umowie w terminie do 30 dni od daty prawidłowo wystawionej i dostarczonej na wskazany w umowie adres e-mail 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 (300 minut) 04.07.2024 r. w godz. 18:00-23:00 - w trakcie której serwowane będą:

Przywitanie gości (serwis z tacą)

- powitalny napój

- 4 różne potrawy w stylu finger food, rozdawane przez kelnerów na tacy ( 1 finger food na osobę x 4 różne finger food x liczba gości)

- każda potrawa to 20 g (mięсна, rybna, wegetariańska, ser)

Buffet

- Danie mięsne, np. policzki wieprzowe (150 g/1 os)

- Danie rybne, np. stek z kalmara (150 g/1 os)

lub wegetariański ekwiwalent obu powyższych:

- Danie wegetariańskie 1, np. stek z kalafiora (150g/1 os)

- Danie wegetariańskie 2, np. makaron z warzywami (150g/1 os)

- Selekcja dodatków, takich jak ziemniaki lub makaron lub ryż lub grillowane warzywa (100 g/ 1 os)

- sałatki (70 g/ 1 os)

- Selekcja serów i wędlin z 3 rodzajami chleba i 3 rodzajami masła

(60 g/1 os + 3 kawałki chleba + 20 g masła)

lub wegetariański ekwiwalent powyższego (60 g/1 os + 3 kawałki chleba )

- Desery - 2 różne rodzaje ciast (120 g/1os ogółem)

- Napoje (selekcja różnych napojów smakowych) minimum 500ml/1os

- Woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń

- kawa i herbata bez ograniczeń

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.