

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

Usługa restauracyjna dla gości w związku z organizowaną konferencją naukową 7003/0514/24 w Instytucie Filologii Angielskiej Wydziału Neofilologii pt. „W oczach zachodu. Europa Środkowa i Wschodnia w literaturze, kulturze i historii Ameryki Północnej”, która odbędzie się 15-16.05.2025 r. w Instytucie Filologii Romańskiej UWr.

1. **Przedmiot zamówienia:** usługa restauracyjna na rzecz konferencji pt. „W oczach zachodu. Europa Środkowa i Wschodnia w literaturze, kulturze i historii Ameryki Północnej”, która świadczona będzie w pomieszczeniach restauracyjnych należących do Wykonawcy, zgodnie z deklaracją złożoną w treści oferty.
2. **Termin:** uroczysta kolacja została przewidziana w dniu **15.05.2025 r. w godzinach 18:00-20:00**, przy czym Zamawiający może odwołać organizowaną kolację na zasadach określonych w treści umowy.
3. **Miejsce:** Wrocław, w odległości nie większej niż 200 od miejsca organizacji konferencji (pl. Bpa. 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 2-3 min z powodu krótkich przerw pomiędzy panelami. W związku z wytycznymi Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego sala restauracyjna powinna zapewniać dostępność architektoniczną tak aby umożliwiała udział osób ze szczególnymi potrzebami. Weryfikacja odległości nastąpi w oparciu o wyznaczenie trasy według modułu Google Maps – po trasie pieszej na stronie internetowej: <https://www.google.pl/maps/>.
4. **Ilość uczestników:** Spodziewana liczba uczestników to **60 osób**, przy czym dokładna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy przez Zamawiającego, po ich rejestracji na konferencję, w terminie nie później niż **3 dni** roboczych przed rozpoczęciem wydarzenia. Zamawiający gwarantuje zamówienie usługi dla minimum **30 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 realizacji 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 różnica między fakturą proforma, a iloczynem 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 (120 minut) 15.05.2025 r. w godz. 18:00- 20:00 - 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 12 dzbanków.
 - pierwsze danie: krem z cukinii/ krem z pieczonych buraków z kawałkami koziego sera/ krem z białych warzyw/ krem ze szparagów/ krem ze świeżych pomidorów (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 dorsza na sosie porowo- cytrynowym/ pierogi ze szpinakiem i serem ricotta (100-150gr/ porcja) podawane indywidualnie

- dodatki: ziemniaczki pieczone w ziołach/ ryż z koperkiem/ sałatka grecka/ sałatka z młodych warzyw (150- 200 gr/ os.) podawane indywidualnie
 - deser: szarlotka z sosem waniliowym/ sałatka owocowa (150- 200 gr/ os.) podawane indywidualnie
 - zimna płyta: oliwy smakowe/ foccacia/ paluch chlebowe z suszonymi pomidorami/ sałatka jarzynowa/ tatar ze śledzia/ tymbaliki drobiowe/ roladki z cukinii z puszystym musem/ domowy pasztet z żurawiną (50- 100 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.
4. **Przykładowe** propozycje menu (oczekiwany standard):

<u>1</u>	Kawa- flat white , cukier Herbata - paleta smaków, cukier, cytryna Woda mineralna- gazowana i niegazowana Sok ze świeżo wyciskanych owoców • krem z cukinii • krem z pieczonych buraków z kawałkami koziego sera • krem z białych warzyw • krem ze szparagów • krem ze świeżych pomidorów • filet z kurczaka zapiekany z pesto, pomidorem i mozzarellą • polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem • pieczony filet z dorsza na sosie porowo- cytrynowym • pierogi ze szpinakiem i serem ricotta • ziemniaczki pieczone w ziołach • ryż z koperkiem • sałatka grecka • sałatka z młodych warzyw • szarlotka z sosem waniliowym • sałatka owocowa • oliwy smakowe • foccacia • paluch chlebowe z suszonymi pomidorami
----------	---

	• sałatka jarzynowa • tatar ze śledzia • tymbaliki drobiowe • roladki z cukinii z puszystym musem • domowy pasztet z żurawiną
--	---