

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest: **świadczenie usługi gastronomicznej polegającej na przygotowaniu i podaniu posiłków: lunchów i kolacji podczas dwóch konferencji naukowych** realizowane w ramach projektów: *Rezyliencja współpracy transgranicznej w Europie - analiza porównawcza polsko-niemieckiego i niemiecko-francuskiego pogranicza* (nr umowy PNFN nr 2022-05) oraz *Increase Corporate political responsibility and Accountability (INCA) [Zwiększenie odpowiedzialności i rozliczalności politycznej korporacji]* (nr umowy: 101061653 – INCA)

ZADANIE 1 KONFERENCJA WRZEŚNIOWA

- 1) **Miejsce realizacji zamówienia:** nie dalej niż 500 metrów od miejsca obu konferencji (Wrocław, Pl. Uniwersytecki 1);
- 2) **Liczba osób,** które obejmuje zamówienie na każdy posiłek: **max. 90 osób, minimum 80 osób**
 - Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników obu konferencji oraz zmian w harmonogramie;
 - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości (uzgadnianej w poszczególnych dniach realizacji każdego szkolenia – w zależności od liczby uczestników konferencji obecnych na obradach) i jakości poczęstunku w porze uzgodnionej z odpowiedzialnym pracownikiem Zamawiającego.
- 3) **Termin realizacji zamówienia:** posiłki serwowane w dniach **10-11.09.2023**,
 - Zamawiający przekaże Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie plany konferencji w tym planowane daty i godziny realizacji usługi - w przypadku konferencji zaplanowanej we wrześniu do dnia 4 września 2023 r.
 - informację o liczby osób korzystających z usług gastronomicznych, oraz konkretne daty i godziny realizacji usługi będą zgłaszane do Wykonawcy w terminie do dwóch dni przed planowanym terminem poszczególnych bloków konferencyjnych;
 - Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego;

5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Wyżywienie dla uczestników konferencji będzie serwowane wg następującej specyfikacji:

- Zapewnienie kolacji w dniu 10.09.2023, składającego się z zupy (np. zupy grzybowej, kremu z pasternaka, etc.), dania głównego z dodatkami (np. falafele z czarną soczewicą, filet z Sandacza, filet z kurczaka zagrodowego; dodatki: ziemniaki, kluski śląskie, warzywa sezonowe); bufetu słodkości (ciasta domowe, ciastka kruche, mini deserki np. tiramisu, panna cotta etc., nie mniej niż 300 g na

osobę), napojów takich jak woda, soki, kawa, herbata.

- Zapewnienie lunchu w dniu 11.09.2023, składającego się z zupy (np. zupa krem z zielonego groszku), dania głównego z dodatkami (np. filet z kurczaka w sosie serowym, grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych, tódką z cukinii faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami; dodatki: ziemniaki gotowane z koperkiem, warzywa blanszowane ciście sezamowym, sałatka z sałaty, ogórka zielonego i pomidora), ciasta domowego (pieczonego; 2 rodzaje), ciasteczek, kawy, wody mineralnej, soków.

- Wykonawca powinien uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi), o czym zostanie poinformowany przez Zamawiającego w zamówieniu.

- Wykonawca zapewni salę restauracyjną umożliwiającą swobodne spożywanie posiłków przy stołach (posiłki zasiadane), lub, po uprzednim ustaleniu, w formie bufetu; pomieszczenie powinno być dostosowane do liczby zgłoszonych osób uczestniczących w poszczególnych posiłkach.

- Pomieszczenia, gdzie realizowana będzie usługa gastronomiczna powinny być urządzone w stylu klasycznym, eleganckim, dostosowanym do powagi wydarzenia i gości w nim uczestniczących.

- Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i podawał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.

ZADANIE 2 KONFERENCJA PAŹDZIERNIKOWA

- Miejsce realizacji zamówienia:** nie dalej niż 500 metrów od miejsca obu konferencji (Wrocław, Pl. Uniwersytecki 1);
- Liczba osób,** które obejmuje zamówienie na każdy posiłek: **max. 30 osób, minimum 20 osób**
 - Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby uczestników obu konferencji oraz zmian w harmonogramie;
 - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości (uzgadnianej w poszczególnych dniach realizacji każdego szkolenia – w zależności od liczby uczestników konferencji obecnych na obradach) i jakości poczęstunku w porze uzgodnionej z odpowiedzialnym pracownikiem Zamawiającego.
- Termin realizacji zamówienia:** posiłki serwowane w dniach **25-27.10.2023,**
 - Zamawiający przekaże Wykonawcy telefonicznie lub elektronicznie plany konferencji w tym planowane daty i godziny realizacji usługi - w przypadku konferencji zaplanowanej w październiku do dnia 18.10.2023 r.
 - informację o liczbie osób korzystających z usług gastronomicznych, oraz konkretne daty i godziny realizacji usługi będą zgłaszane do Wykonawcy w terminie do dwóch dni przed

- planowanym terminem poszczególnych bloków konferencyjnych;
- Wykonawca jest zobowiązany dostosować się do zmian harmonogramu wprowadzonych przez Zamawiającego;

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Wyżywienie dla uczestników konferencji będzie serwowane wg następującej specyfikacji:

- Zapewnienie poczęstunku powitalnego w dniu 25.10.2023 składającego się z przystawek typu finger food np. ciasto waniliowe z sosem owocowym, rollsy z tortilli z serkiem koperkowo-miętowym, świeżymi warzywami, babeczki koktajlowe z kremem, roladki z bakłażana z kozim serem i suszonymi pomidorami, włoska dojrzewająca szynka rolowana z ricottą) oraz napojów
 - Zapewnienie kolacji w dniu 26.10.2023, składającej się z przystawki (np. Tatar warzywny, majonez palony, szczypior/kawior pomidorowy/chipsy ziemniaczane), zupy (np. krem z białych warzyw), dania głównego z dodatkami (np. schab w panko; dodatki: ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa z pomidorem cherry, curry z zielonymi warzywami, pasta curry, dziki brokuł, sezam, fasolka, tofu, kuskus perłowy), deseru (np. tarta z białą czekoladą, yzuru i bezą włoską), napojów
 - Zapewnienie lunchu w dniach 26-27.10.2023, składającego się z zupy (np. Krem z pomidorów z bazylią), dania głównego z dodatkami (np. Filet z miruny, kuskus perłowy z warzywami, oliwa cytrusowa, taggiatele z zielonymi warzywami, serem grana padano), deseru (np. szarlotka na ciepło z dwiema gałkami lodów waniliowych i bitą śmietaną), kawy, herbaty, wody mineralnej
- Wykonawca powinien uwzględnić możliwość sporządzenia wersji posiłku spełniającego specjalne potrzeby żywieniowe uczestników (związane z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi), o czym zostanie poinformowany przez Zamawiającego w zamówieniu.
- Wykonawca zapewni salę restauracyjną umożliwiającą swobodne spożywanie posiłków przy stołach (posiłki zasiadane), lub, po uzgodnieniu, w formie bufetu; pomieszczenie powinno być dostosowane do liczby zgłoszonych osób uczestniczących w poszczególnych posiłkach.
- Pomieszczenia, gdzie realizowana będzie usługa gastronomiczna powinny być urządzone w stylu klasycznym, eleganckim, dostosowanym do powagi wydarzenia i gości w nim uczestniczących.
- Realizując zamówienie Wykonawca będzie przygotowywał i podawał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.