

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Do prawidłowego świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- a) odpowiednią ilościowo obsługę kelnerską gwarantującą sprawne przygotowanie posiłków i utrzymanie estetycznego wyglądu stołów podczas obiadów oraz przerw kawowych,
- b) dekoracje stołów,
- c) obrusy, serwetki, sztucze, naczynia itp. (sztucze i naczynia nie mogą być jednorazowego użytku)
- d) opakowania jednorazowe w celu zabrania pozostałego poczęstunku przez zamawiającego, potrzebne do prawidłowej realizacji zamówienia.

1. Warunki, które musi spełniać Wykonawca w celu właściwego zrealizowania zamówienia:

Ze względu na zabytkowy charakter budynku- miejsca konferencji, oraz małą kubaturę pomieszczeń (m.in. b. małe pomieszczenie służące do przygotowania posiłków, małe sale jadalne), w których będzie odbywać się konferencja, Wykonawca musi zapewnić odpowiednio liczną obsługę umożliwiającą szybkie przygotowywanie i utrzymanie estetycznego wyglądu stołów. Ponadto ważnym czynnikiem jakościowym przygotowanej oferty jest świeżość posiłków. W celu jej zapewnienia czas między przygotowaniem posiłku a jego serwowaniem nie może przekraczać 1,5 godziny, jak również posiłki na ciepło nie mogą oczekiwać w podgrzewaczach przed serwowaniem dłużej niż 0.5 godziny. Dodatkowo składniki używane do przygotowania oferty powinny być świeże i oparte na sezonowych owocach i warzywach. Wykonawca musi także jedną ofertą vegetariańską na lunch (liczba posiłków vegetariańskich zostanie podana na tydzień przed realizacją zlecenia i nie przekroczy 4 zestawów). Wykonawca zapewnia także stoliki koktajlowe w ilości co najmniej 6 sztuk wystawiane podczas przerw kawowych oraz obiadu.

2. W związku z powyższym Wykonawca powinien uwzględnić ww. warunki w przypadku przystępowania do postępowania.

Szczegóły dotyczące wyżywienia

Dokładne godziny przerw kawowych i posiłków oraz menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 5 dni przed rozpoczęciem Sympozjum:

- a) **przerwy kawowe – łącznie 4 przerwy** (dla ok. 40 osób); podczas każdej przerwy kawowej dla uczestników dostępne:
 - świeżo parzona kawa (np. w termosach) w ilości 0,25 l na osobę
 - herbata czarna oraz owocowa (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia)
 - dwa rodzaje ciasta krojonego, np. ciasto marchewkowe, sernik, pleśniak, szarlotka – 200 g na osobę -1 przerwa,
 - kruche ciasteczka i owoce sezonowe w łącznej ilości 200 g na osobę – 2 przerwa,
 - niegazowana woda mineralna w ilości jednej butelki o pojemności 0,5 l na osobę (UWAGA: woda podawana w butelkach, nie w dzbankach)
 - dodatki do kawy/herbaty tj. cukier, śmietanka do kawy, cytryna w ilościach nieograniczonych
- b) **obiad serwowany w bufecie** (2 obiady dla ok. 40 osób) zawierający:
 - zupa vegetariańska (np. krem z dyni, w ilości 300 ml na osobę),
 - 2 dania główne: mięsne (np. eskalopki drobiowe z pieczarkami w sosie maślanym) i 1 potrawa rybna (np. filet z dorsza w sosie śmietanowym) (porcje mięsa i ryby w ilości 220 g na osobę, dodatek skrobiowy (np. ziemniaki /ryż /frytki /kasza /makaron /kopytka/gnocchi itp.)) w ilości 200 g na osobę;
 - dwa rodzaje surówek (surówka i warzywa świeże, ewentualnie gotowane na parze) w ilości 200 g na osobę;
 - napoje: 2 rodzaje soków w ilości 300 ml na osobę.
 - woda mineralna bez ograniczeń.

Przykładowe menu:

- Zupa: krem z dyni z imbirem - 250 ml/os,
- Dania ciepłe: filet z dorsza w sosie śmietanowym - 110 g/os, eskalopki drobiowe z pieczarkami w sosie maślanym – 110g/os
- Dodatki skrobiowe: ziemniaki z koperkiem – 100g/os, kasza gryczana – 100g/os
- Surówki: sałatka z buraczków- 100 g/os, surówka Colesław – 100g/os
- Napój: sok pomarańczowy

Do obiadu (nie serwowane): dostępne dla gości: kawa i herbata w ilości 40 porcji kawy i 30 porcji herbaty (+mleko i cukier) jak w przerwie kawowej oraz woda w ilości 1 butelki 0,5 l na osobę.

- 4) Dokładne godziny przerw kawowych i posiłków oraz menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 5 dni przed rozpoczęciem konferencji.
- 5) Zamawiający dopuszcza złożenie przykładowego menu do formularza ofertowego.

Wstępny harmonogram konferencji, termin: 08-09.12.2017r.

I dzień (08.12)	II dzień (09.12)
przerwa kawowa – 40 osób	przerwa kawowa – 40 osób
wykłady	wykłady
Obiad – 40 osób	Obiad – 40 osób
wykłady	wykłady
przerwa kawowa – 40 osób	przerwa kawowa – 40 osób
wykłady	wykłady