**Załącznik nr 1 do OZUS**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Do prawidłowego świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
   a) odpowiednią ilościowo obsługę kelnerską gwarantująca sprawne podawanie posiłków i utrzymanie estetycznego wyglądu stołów podczas obiadów oraz uroczystej kolacji,
   b) dekoracje stołów,
   c) obrusy, serwetki, sztućce, naczynia itp. (sztućce i naczynia nie mogą być jednorazowego użytku)
   d) opakowania jednorazowe w celu zabrania pozostałego poczęstunku przez zamawiającego.
2. Usługa będzie świadczona w budynku o zabytkowym charakterze z pomieszczeniami o małej kubaturze, m.in. b. małe pomieszczenie służące do przygotowania posiłków, małe sale jadalne i mała sala bankietowa, w których będzie odbywać się Sympozjum. Wykonawca musi zapewnić odpowiednio liczną obsługę kelnerską oraz kucharską na zapleczu umożliwiającą szybkie przygotowywanie serwowanych posiłków oraz ich szybkie i sprawne serwowanie. 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 przygotować ofertę wegetariańską, z co najmniej trzema daniami na zimno i 3 – na ciepło (bankiet) oraz jedną ofertą wegetariańską na każdy lunch. Wykonawca zapewnia także stoliki koktajlowe w ilości co najmniej 5 sztuk wystawiane podczas przerw kawowych i kolacji bankietowej. Ponadto Wykonawca zapewnia przetłumaczone na język angielski menu obiadowe oraz przetłumaczone na jęz. angielski nazwy potraw serwowanych podczas kolacji bankietowej.
3. 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 6 przerw** (dla ok. 75 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. makowiec z bakaliami (w tym przynajmniej jedno z kremem, np. WZ z bitą śmietaną) w łącznej ilości 200 g na osobę,
   - kruche ciasteczka w ilości 100 g na osobę,
   - owoce sezonowe filetowane w ilości 150 g na osobę,
   - niegazowana woda mineralna w ilości jednej butelki o pojemności 0,5 l na osobę (UWAGA: woda podawana w butelkach, nie w dzbankach)
   - soki owocowe 100% w dwóch rodzajach (np. pomarańcza i jabłko) w proporcjach objętości 1:1 i łącznej ilości 0,35 l na osobę
   - dodatki do kawy/herbaty tj. cukier, śmietanka do kawy, cytryna w ilościach nieograniczonych

b) **obiad serwowany do stołu** (podany 3 razy, dla ok. 75 osób) zawierający:
   - zupa (np. krem z dyni, w ilości 350 g na osobę),
   - 2 dania główne: mięsne (np. wołowina po burgundzku) i 1 potrawa wegetariańska (np. filet z łososia, pierogi z kurkami) (porcje mięsa i ryby w ilości 200 g na osobę, 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: soki (nie mniej niż 0,25 l, woda niegazowana w ilości jednej butelki o pojemności 0,5 l na osobę;
   - deser (np. panna cotta z wiśniami, ciasto brownie z musem malinowym) w ilości 150 g na osobę;
   - owoce w ilości 150 g na osobę

   Przykładowe menu: krem np. z dyni z prażonymi pestkami dyni, wołowina po burgundzku, filet z łososia, kluseczki gnocchi, ziemniaki opiekane w ziołach, surówka sezonowa w dwóch odsłonach, ciasto jabłecznik (lub sernik, makowiec).

**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

c) **1 kolacja bankietowa w formie bufetu szwedzkiego** (podana w bemarach, ok. 75 osób):
- co najmniej 2 przystawki;
- zupa w ilości 300 g na osobę;
- co najmniej 2 dania na ciepło (w tym jedno „mięsne" i jedno bezmięsne) oraz jedno danie na ciepło dla wegetarian w ilości 200 g na osobę oraz ryż, kopytka, ziemniaki opiekane w ilości 150 g na osobę każdego rodzaju;
- przynajmniej dwa rodzaje pieczywa (jasne oraz ciemne);
- bufet na słodko: tort (po jednej porcji około 150 g na osobę), ciasto krojone (przynajmniej dwa rodzaje polskiego tradycyjnego ciasta, np. sernik krakowski, rogale marcińskie, etc, łącznie w ilości 200 g na osobę), owoce (w ilości 200 g na osobę)
- deski serów" (sery żółte twarde, sery typu camembert i brie, ser pleśniowy – co najmniej 3 rodzaje) w ilości 200 g na osobę (łącznie wszystkie rodzaje);
- bufet na zimno - „deski wędlin i mięs oraz ryb na zimno" (przynajmniej trzy rodzaje wędliny w plastrach, pasztet, 2 rodzaje mięsa pieczystego na zimno pokrojonego w plastry, 2 rodzaje przekąski z rybą na zimno);
- warzywa świeże krojone (np. ogórki, pomidory, papryka)
- co najmniej 3 sałatki na zimno: sałatka grecka, sałatka z kurczakiem i migdałami, sałatka z mozzarelli, pomidorów i bazylii w ilości 200 g na osobę (łącznie 3 sałatki);
- napoje: kawa (w termosach w ilości 0,25 l na osobę), herbata czarna oraz owocowa (ekspresowa w torebkach + termosy z gorącą wodą do zaparzenia); sok jabłkowy, pomarańczowy 100% w dwóch rodzajach (np. pomarańcza i jabłko) w proporcjach objętości 1:1 i łącznej ilości 0,35 l na osobę; niegazowana woda mineralna w ilości jednej butelki o pojemności 0,5 l na osobę; gazowana woda mineralna w ilości ½ butelki o pojemności 0,5 l na osobę; dodatki do kawy/herbaty takie jak śmietanka, cukier i cytryna w ilościach nieograniczonych; wino do dania głównego oraz do bufetu na zimno (w łącznej ilości 2 lampki po 10 cl na osobę), wino białe lub czerwone półwytrawne do bufetu na słodko (w ilości 1 lampki 10 cl na osobę);
- dodatki: masło, sosy w ilościach nieograniczonych

Przykładowe menu:

*a)* przystawki – tatar z łososia wędzonego z kaparami na grzance z rukolą;
*b)* zupa – barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego;
*c)* danie główne – pieczone indyki, kaczki, gęsi z żurawiną podawane z ryżem. kopytkami lub ziemniaczkami pieczonymi, leczo wegetariańskie, pierogi z grzybami sezonowymi, np. kurkami;
*d)* bufet na słodko - tort malinowy/czekoladowy, sernik krakowski, rogale marcińskie, winogrona białe i czerwone, ananas, jabłka, nektarynki, banany;
*e)* bufet na zimno - rolada z łososia ze szpinakiem i fetą, paszteciki z kapustą i grzybami, pomidory z mozzarella lub równoważnym, bazylią i oliwkami, zawijasy śledziowe z sałatką, indyk w winnej galarecie oraz deska serów, deska wędlin i mięs (w tym np. pasztet pate z gęsich wątróbek), napoje i dodatki jw.

4) Dokładne godziny przerw kawowych i posiłków oraz menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 5 dni przed rozpoczęciem konferencji.

**<u>Wstępny harmonogram konferencji, termin: 25-27.05.2017r.</u>**

| **I dzień (25.05)** | **II dzień (26.05)** | **III dzień (27.05)** |
|---|---|---|
| przerwa kawowa – 75 osób | przerwa kawowa – 75 osób | przerwa kawowa – 75 osób |
| wykłady | wykłady | wykłady |
| Obiad – 75 osób | Obiad – 75 osób | Obiad – 75 osób |
| wykłady | wykłady | wykłady |
| przerwa kawowa – 75 osób | przerwa kawowa – 75 osób | przerwa kawowa – 75 osób |
| wykłady | wykłady | wykłady |
| kolacja bankietowa – 75 osób | ---------- | ---------- |