Projekt pn. „Kreujemy+Rozwijamy+Ożywiamy+Stymulujemy+Nakreślamy+Odmieniamy=KROSNO” realizowany w ramach Programu Rozwój Lokalny, współfinansowany w 85% ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021 oraz w 15% z budżetu państwa.

„Wspólnie działamy na rzecz Europy zielonej, konkurencyjnej i sprzyjającej integracji społecznej”

**Załącznik nr 1**

**Opis przedmiotu zamówienia na usługę przygotowania i podania poczęstunku podczas konferencji podsumowującej realizację projektu „Kreujemy+ Rozwijamy+Ożywiamy+Stymulujemy+Nakreślamy+Odmieniamy=KROSNO”.**

W ramach przedsięwzięcia pn. „Edukacja i upowszechnienie efektów” realizowanego  
w projekcie pn. „Kreujemy+ Rozwijamy+Ożywiamy+Stymulujemy+Nakreślamy+Odmieniamy= KROSNO” Zamawiający zamierza zlecić usługę przygotowania i podania poczęstunku podczas konferencji podsumowującej realizację projektu, według następującej specyfikacji.

1. Termin realizacji: 10 kwietnia 2024 r., w godzinach 9:00 – 14:00.
2. Miejsce realizacji konferencji: Aula Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie   
   ul. Jerzego Dmochowskiego 12
3. Liczba uczestników: 140 osób. Dokładna liczba uczestników zostanie podana Wykonawcy do 3 dni przed terminem wydarzenia. W przypadku zgłoszenia mniejszej liczby uczestników, koszty usługi zostaną pomniejszone odpowiednio do faktycznej liczby zgłoszonych osób, zgodnie z ceną jednostkową określoną w ofercie Wykonawcy. Minimalna liczba zgłoszonych uczestników wynosi 60 osób.
4. Informacje dotyczące pomieszczeń, w których realizowana będzie usługa:
5. lokalizacja: 38-400 Krosno ul. Jerzego Dmochowskiego 12, budynek A
6. catering w trakcie konferencji (zimny bufet w formie stołu szwedzkiego): poczęstunek przed rozpoczęciem konferencji, począwszy od godziny 9:00 do godziny 13:00 należy udostępnić uczestnikom w hallu/ korytarzu lub na antresoli budynku (do uzgodnienia na etapie podpisania umowy), z których prowadzi bezpośrednie wejście do auli,   
   w której odbywać się będzie wydarzenie.

Wykonawca zapewni stoły i pozostałe wyposażenie niezbędne do estetycznej ekspozycji poczęstunku, w tym co najmniej 10 okrągłych wysokich stolików cateringowych/bankietowych z pokrowcem w kolorze białym (Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany koloru pokrowca po wcześniejszym uzgodnieniu na etapie podpisania umowy). Pozostałe stoły, na których podawany będzie poczęstunek muszą być przykryte białymi obrusami i przygotowane w sposób estetyczny.

Ze względu na planowaną dużą liczbę uczestników (minimum 60, a maksymalnie 140 osób) wykonawca zobowiązany jest zaplanować rozmieszczenie poczęstunku   
w sposób, który nie będzie powodować utrudnień dla uczestników konferencji   
i umożliwi sprawne korzystanie z dostępnych produktów i napojów w trakcie krótkich przerw.

1. W hallu/ korytarzu i na antresoli znajdują się gniazdka elektryczne, do których wykonawca będzie mógł podłączyć wszystkie niezbędne sprzęty, np. ekspresy do kawy, termosy, dyspensery do napojów.
2. Wymagania dotyczące przygotowania i podania poczęstunku:
   1. Przygotowanie i podanie zimnego bufetu w formie stołu szwedzkiego – z bufetu można korzystać przez cały czas spotkania – miejsce podania: hall/ korytarz na parterze lub antresola:

* kawa z ekspresu świeżo mielona – Zamawiający nie dopuszcza podania kawy rozpuszczalnej, po turecku, ani podania kawy w termosach, warnikach, itp. Zamawiający zobowiązany jest zapewnić minimum dwa samoobsługowe ekspresy do kawy umożliwiające przygotowanie minimum 4 rodzajów kaw (np. espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato) z automatycznym podawaniem mleka. Nie ma możliwości podłączenia ekspresów do sieci wodnej,
* herbata w torebkach - różne rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa, każda torebka w osobnym opakowaniu papierowym;
* cukier biały i trzcinowy;
* cytryna w plasterkach;
* woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach szklanych   
  o pojemności od 300 ml do 500 ml, co najmniej po 500 ml na osobę z każdego rodzaju;
* soki owocowe 100% owoców, bez dodatku cukru (trzy rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) – w butelkach szklanych po 300 ml – co najmniej 2 sztuki na osobę, lub serwowane z dyspenserów – minimum 300 ml na osobę;
* koreczki, tartinki, sałatki podawane w jednorazowych przezroczystych pojemnikach z jednorazowymi widelczykami (co najmniej 5 rodzajów, co najmniej 4 porcje na osobę, w tym mięsne i wegetariańskie);
* mini kanapeczki przygotowane na świeżym pieczywie (co najmniej 5 rodzajów, co najmniej 4 porcje na osobę, w tym mięsne i wegetariańskie);
* świeże owoce filetowane, min. 3 rodzaje (co najmniej 100 g na osobę);
* mini deserki w minimum 3 różnych smakach, serwowane w przezroczystych jednorazowych pojemnikach (co najmniej 2 porcje na osobę);
* w trakcie serwowania zimnego bufetu wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia personelu (minimum 2 osoby) w celu uzupełnienia braków podawanych produktów i napojów.
  1. Przygotowanie i podanie uroczystego lunchu w formie bufetu z asystą kelnerską - miejsce podania: sala i antresola zlokalizowana na piętrze budynku:
* lunch podawany w formie bufetu z asystą kelnerską (od godziny 12:45 do godziny 14:00);
* lunch zostanie podany (ekspozycja podgrzewaczy z jedzeniem oraz pozostałych elementów wchodzących w skład posiłku) w odrębnej sali zlokalizowanej na piętrze w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej;
* dania ciepłe muszą zostać podane w podgrzewaczach i w trakcie trwania lunchu uzupełniane;
* do dyspozycji wykonawcy udostępnione zostanie pomieszczenie z dostępem do łazienki i wody bieżącej;
* lunch złożony z:
  + zupy – 300 ml/ os., dwa rodzaje zupy - jedna do wyboru/na osobę,   
    w tym jedna zupa krem – (np. krem z dyni, krem z białych warzyw, krem brokułowy, krem grzybowy), druga zupa innego rodzaju (np. bulion wołowy z kołdunami, zupa węgierska),
  + dania głównego – cztery rodzaje dań – dwa do wyboru/na osobę, w tym dwa mięsne – min. 150 g/ os. (np. polędwica wołowa w sosie, polędwiczki wieprzowe w sosie, pieczona pierś z kaczki, policzki wołowe) i dwa bezmięsne (np. filet z łososia – min. 150 g/os., stek z tuńczyka – min. 150 g/ os., tagiatelle z borowikami, penne zapiekane z cukinią, szpinakiem i pomidorkami suszonymi z serem cheddar). Do dań mięsnych i rybnych wymagane jest podanie dodatku skrobiowego min. 150 g/ os. (np. purree ziemniaczane, zapiekane ziemniaki, kasza, ryż) oraz dodatku warzywnego min. 150 g/ os. (np. surówki, sałatki, warzywa na gorąco),
  + deseru – dwa desery – jeden do wyboru, min. 150 g/ os. (np. domowy sernik z sosem malinowym, tiramisu, brownie, szarlotka na ciepło),
  + napojów – kawa z ekspresu świeżo mielona, herbata – różne rodzaje do wyboru, woda mineralna, soki owocowe 100% - podawane w szklanych dzbankach;
* wykonawca zapewni podwójny zestaw podgrzewaczy z serwowanymi daniami w celu maksymalnego skrócenia czasu dostępu do nich przez uczestników oraz odpowiednio zaplanuje ich lokalizację w sali w celu ograniczenia nadmiernego tłoczenia się uczestników w jednym miejscu.
* wykonawca zapewni obrusy, zastawę z białej ceramiki, stalowe sztućce, szkło, serwetki jednorazowe. Wykonawca przygotuje nakrycie stolików białymi obrusami oraz zapewni obsługę kelnerską. Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej ani tekturowej.
  1. Wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
  2. Na 3 dni przez wydarzeniem Wykonawca uzgodni z Zamawiającym szczegółowe menu, spełniające powyższe wymagania.