

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia na usługi cateringowe świadczone podczas trzech sesji Krośnieńskiej Rady Biznesu. Przedsięwzięcie pn. „Miasto Przedsiębiorczych. Utworzenie Krośnieńskiej Rady Biznesu”

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i serwowaniu poczęstunku podczas trzech sesji Rady w terminach: 6 września 2023 r., 19 października 2023 r., 14 grudnia 2023 r. W przypadku wystąpienia wyjątkowych okoliczności terminy mogą ulec zmianie.

Sesje będą odbywały się na terenie Miasta Krosna, w różnych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego.

Czas trwania jednej sesji wraz z przerwami na poczęstunek: do 5 godzin.

Liczba osób, dla których należy przygotować poczęstunek podczas każdej z sesji: 25 osób. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia liczby uczestników każdej sesji o 1 – 5 osób. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację dotyczącą ostatecznej liczby uczestników na 3 dni przed terminem realizacji. W przypadku zgłoszenia mniejszej liczby uczestników, koszty usługi cateringowej zostaną pomniejszone odpowiednio do faktycznej liczby zgłoszonych osób, zgodnie z ceną jednostkową cateringu.

Każdorazowo usługa będzie złożona z następujących elementów:

1) przygotowanie serwisu kawowego dostępnego w ciągu całego spotkania. Na serwis kawowy składają się:

- kawa z ekspresu,
- mleko do kawy,
- herbata w torebkach - różne rodzaje,
- cukier,
- cytryna,
- woda mineralna gazowana i niegazowana,
- soki owocowe,

- po dwie porcje ciasta na osobę – różne rodzaje;
- 2) przygotowanie lunchu w formie stołu szwedzkiego. Na lunch składają się:
 - zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
 - zimna płyta – kanapki, roladki, tartinki bankietowe mięsne i wegetariańskie (co najmniej 3 rodzaje, co najmniej 4 porcje na osobę).
 - 3) Wykonawca zapewni obrusy, zastawę z białej ceramiki, metalowe sztucce, szkło, serwetki jednorazowe. Wykonawca przygotowuje nakrycie stolików oraz zapewni obsługę kelnerską.
 - 4) Zamawiający wskaże salę, w której będzie odbywało się spotkanie oraz zapewni stoliki.
 - 5) Przed każdym spotkaniem Wykonawca uzgodni z Zamawiającym szczegółowe menu.