**Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi polegającej na organizacji wyżywienia dla uczestników i gości XII Forum Ekonomicznego Młodych Liderów w Nowym Sączu.

**I. Część ogólna zamówienia:**

Miejsce świadczenia usługi: Nowy Sącz, Rynek Główny.

Termin świadczenia usługi: **3-8 września 2017 r.**

Planowana liczba uczestników: 250-300 osób.

**II. wyżywienie:**

1. **Kolacje dla uczestników**

**1) 6 września 2017** /środa**/, godz. 19:00**

Rodzaj kuchni: kuchnia polska.

Liczba osób: 250-300 osób.

Miejsce: Restauracja, minimum 4 sale.

Kolacja powinna składać się z dań polskich: przekąski mięsne i wegetariańskie (min. 3 rodzaje), 2 zupy (mięsna i wegetariańska), 3 dania ciepłe (2x mięsne, 1 wegetariańskim), 2 dodatki warzywne, 2 sałatki, napoje ciepłe, napoje zimne (2 propozycje), woda, deser (mini ciasta).

Wykonawca zapewni zastawę szklaną oraz bezpłatną obsługę kolacji. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje.

Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.

Wykonawca zamknie restauracje dla gości spoza Forum oraz zapewni odpowiednią ochronę.

**2) 7 września 2017 /**czwartek**/ godz. 19:00/20:00**

Rodzaj kuchni: kuchnia polska

Liczba osób: 250-300 osób

Miejsce: Restauracja, minimum 4 sale.

Kolacja w restauracji w formie bufetu. Kolacja powinna się składać z różnorodnych dań europejskich: przekąski mięsne i wegetariańskie (min. 3 rodzaje), 2 zupy (mięsna i wegetariańska), 3 dania ciepłe (2x mięsne, 1 wegetariańskim), 2 dodatki warzywne, 2 sałatki, napoje ciepłe, napoje zimne (2 propozycje), woda, deser (mini ciasta).

Wykonawca zapewni zastawę szklaną oraz bezpłatną obsługę kolacji. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje.

Smak i estetyka podania serwowanych potraw powinnacharakteryzować się wysoką jakością.

Wykonawca zamknie restauracje dla gości spoza Forum oraz zapewni odpowiednią ochronę.

1. **Całodzienne przerwy kawowe dla uczestników**

Termin: **5-6 września 2017 r.** /wtorek, środa/, **godziny 9:00 – 19:00**

Miejsce: Małopolskie Centrum Kultury „Sokół”.

Liczba osób: **250-300/ na dzień**

Przerwy kawowe powinny obejmować: napoje ciepłe (kawa, herbata, dodatki), napoje zimne (soki, woda w butelce), ciastka kruche, mini drożdżówki, owoce.

Wykonawca zapewni zastawę plastikową.

W trakcie przerw, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do zapewnienia regularnego uzupełniania potraw dla uczestników (minimum 3 uzupełnienia podczas całodziennej przerwy).

1. **Całodzienne przerwy kawowe dla gości wydarzenia - VIP**

Termin**: 5-6 września 2017 r.** /wtorek, środa/, **godziny 9:00 – 19:00**

Miejsce: Małopolskie Centrum Kultury „Sokół”.

Liczba osób: **20-40 osób/na dzień**

Przerwy kawowe powinny obejmować: napoje ciepłe (kawa, herbata, dodatki, kawa z ekspresu), napoje zimne (soki, woda w butelce, napoje gazowane), mini ciasta, owoce, przekąski na słono (typu tartinki, mini kanapki bankietowe), danie ciepłe.

Wykonawca zapewni zastawę szklaną.

W trakcie przerw, Wykonawca zapewni bezpłatną obsługę niezbędną do zapewnienia regularnego uzupełniania potraw dla uczestników (minimum 3 uzupełnienia podczas całodziennej przerwy).

1. **Zestawy obiadowe i kolacje z karty menu**

Termin: **3-8 września 2017 r.** /niedziela-piątek/

Miejsce: Restauracja.

Obiad i kolacja powinna się składać z: zupa lub sałatka, danie ciepłe, deser, napoje ciepłe (kawa, herbata) lub napoje zimne (sok lun napój gazowany). Zestaw wybierany z karty menu wykonawcy.

3 września 2017: kolacja – do 8 osób,

4 września 2017: obiad – do 12 osób, kolacja – do 12 osób,

5 września 2017: obiad – do 20 osób, kolacja – do 30 osób,

6 września 2017: obiad – do 35 osób,

7 września 2017: obiad – do 35 osób,

8 września 2017: obiad – do 35 osób.

Zestawy będą zamawiane i rozliczane wg zamówień bieżących.