Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr .....

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. **W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni usługę cateringową, na którą składać się będzie:**

1. ***Pakiet 1:***

serwis kawowy I

- kawa czarna z ekspresu,
- herbata czarna, zielona, owocowa
- woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę),
- cukier, mleko do kawy, cytryna,
- kruche ciastka (minimum 3 rodzaje)
- patera z kanapkami (2 kanapki na osobę, 3 rodzaje kanapek w części wegetariańskich)

serwis kawowy II

uzupełnienie podczas przerwy lub stałe uzupełnienie:

- kawa czarna z ekspresu,
- herbata czarna, owocowa
- woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 litra na osobę),
- cukier, mleko do kawy, cytryna,
- dwa rodzaje ciasta (po kawałku na osobę).

2. ***Pakiet 2:***

obiad w formie stołu szwedzkiego

- zupa (200 ml),
- mięso,
- pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne,
- ryba na ciepło (0,25 porcji na osobę/150-170g na porcję) lub danie bezglutenowe/wegańskie,
- zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw,
- do dania głównego podane zostaną dodatki (np. ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki),
- soki owocowe (0,3 l jedna porcja na osobę),
- woda mineralna (0,3 l jedna porcja na osobę).

II. **Wymagania Zamawiającego w zakresie usługi cateringowej:**

1. posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) przygotowania i przedstawienia na 3 dni przed spotkaniem dwóch propozycji menu do wyboru i akceptacji przez Zamawiającego;
2) zapewnienia potraw i napojów, zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu;
3) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji - PAKIETU 1/PAKIETU 2; Zamawiający wymaga aby miejsca zlokalizowane były w pomieszczeniu sąsiadującym z salą konferencyjną, w której odbywa się spotkanie lub w wydzielonym miejscu w sali konferencyjnej; ewentualny czas przeorganizowania przez Wykonawcę sali konferencyjnej na czas obiadu tj. PAKIETU nr 2 (m.in. wniesienie stołów i ustawienie krzeseł, udekorowanie stołów, wniesieni zastawy, sprzętów) na potrzeby podawania obiadu nie dłuższy niż 15 minut;
4) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, sztućce, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników/termosów, dyspenserów do napojów/dzbanki itp.), z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku;
5) zapewnienia obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu posiłków.