



## Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni usługę cateringową, na którą składać się będzie:
1. **PAKIET 1: Serwis kawowy**
    - 1) kawa czarna z ekspresu;
    - 2) herbata czarna, zielona, owocowa;
    - 3) woda mineralna gazowana, niegazowana (0,5 l na osobę);
    - 4) cukier, mleko do kawy, cytryna;
    - 5) kruche ciastka (minimum 3 rodzaje);
    - 6) patera z kanapkami (2 kanapki na osobę, 3 rodzaje kanapek, w części wegetariańskich) lub dwa rodzaje ciasta (po dwa kawałki na osobę).
  
  2. **PAKIET 2: Obiad w formie stołu szwedzkiego**
    - 1) zupa (300 ml);
    - 2) mięso (1porcja na osobę 150-170 g);
    - 3) pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne (0,5 porcji na osobę / 150-170 g na porcję);
    - 4) ryba na ciepło (0,5 porcji na osobę/150-170 g na porcję) lub danie bezglutenowe/wegańskie;
    - 5) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (dwa rodzaje 100 g/osobę);
    - 6) do dania głównego podane zostaną dodatki (np. ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki);
    - 7) soki owocowe podawane w dzbankach lub butelkach szklanych (0,3 l jedna porcja na osobę);
    - 8) woda mineralna podawana w dzbankach lub butelkach szklanych (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 krzesel, udekorowanie stołów, wniesienia zastawy, sprzętów) na potrzeby podawania obiadu nie dłuższy niż 15 minut;
    - 4) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, sztucze, 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 sztuców jednorazowego użytku;
    - 5) zapewnienia obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu posiłków.