



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 i/lub rozpuszczalna i/lub sypana;
    - 2) herbata czarna, zielona, owocowa;
    - 3) woda mineralna podawana w dzbankach lub butelkach szklanych (0,3 l jedna porcja na osobę);
    - 4) cukier, mleko do kawy, cytryna;
    - 5) 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 lub ryba na ciepło lub danie bezglutenowe/wegańskie (1porcja na osobę 150-170 g);
    - 3) pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne (0,5 porcji na osobę / 150-170 g na porcję);
    - 4) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (dwa rodzaje 100 g/osobę);
    - 5) do dania głównego podane zostaną dodatki (np. ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki);
    - 6) soki owocowe podawane w dzbankach lub butelkach szklanych (0,3 l jedna porcja na osobę);
    - 7) 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;
    - 4) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, sztucce, 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 sztucców jednorazowego użytku;
    - 5) zapewnienia obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu posiłków.