

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni usługę cateringową składającą się z:

1. **serwisu kawowego przed rozpoczęciem wydarzenia /dla 150 osób/,** w zakres którego wchodzi:
  - kawa czarna z ekspresu lub rozpuszczalna dla każdego uczestnika;
  - herbata/różne rodzaje - w tym czarna i owocowa/ oraz wrzątek w termosach;
  - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę;Zamawiający wymaga aby woda mineralna dostępna była w butelkach szklanych lub butelkach wykonanych przynajmniej w 30% z recydingu.
  - cukier, słodzik, mleko/śmietanka do kawy (w tym jedno bez laktozy), cytryna dla wszystkich uczestników;
  - soki owocowe 100% - dwa rodzaje - po 0,3 l na osobę - w dzbankach;
  - owoce sezonowe podane w całości dla wszystkich uczestników;
  - wybór ciastek deserowych i ciasto pieczone (min. jeden rodzaj) - co najmniej 150 g na osobę.
2. **przerwy kawowej w trakcie trwania wydarzenia /dla 150 osób/,** w zakres której wchodzi:
  - kawa czarna z ekspresu lub rozpuszczalna dla każdego uczestnika;
  - herbata/różne rodzaje - w tym czarna i owocowa/ oraz wrzątek w termosach;
  - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę;Zamawiający wymaga aby woda mineralna dostępna była w butelkach szklanych lub butelkach wykonanych przynajmniej w 30% z recydingu.
  - cukier, słodzik, mleko/śmietanka do kawy (w tym jedno bez laktozy), cytryna dla wszystkich uczestników;
  - soki owocowe 100% - dwa rodzaje - po 0,3 l na osobę - w dzbankach;
  - owoce sezonowe podane w całości dla wszystkich uczestników;
  - wybór ciastek deserowych i ciasto pieczone (min. jeden rodzaj) - co najmniej 150 g na osobę.
3. **obiadu jednodaniowego /dla 150 osób/,** w zakres którego wchodzi:
  - mięso na ciepło (co najmniej 150 g na osobę) – 2 rodzaje do wyboru;
  - danie dla wegetarian, wegan, bezglutenowe (co najmniej 150 g na osobę) – 2 rodzaje do wyboru;
  - zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw – trzy rodzaje po 150 g/porcja;
  - dodatki (ziemniaki, kasza, ryż);
  - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach - 0,3 l na osobę;Zamawiający wymaga aby woda mineralna dostępna była w butelkach szklanych lub butelkach wykonanych przynajmniej w 30% z recydingu.
  - soki owocowe 100% - dwa rodzaje - po 0,3 l na osobę - w dzbankach.

### II. Wymagania Zamawiającego w zakresie usługi cateringowej

1. Zamawiający wymaga realizacji usługi w Foyer na poziomie „-1”, Centrum Kulturalno-Kongresowego Jordanki, Aleja Solidarności 1-3, Toruń.
2. Usługa cateringowa realizowana będzie w formie bankietowej stojącej.
3. Na 7 dni kalendarzowych przed wydarzeniem, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu min. 2 propozycje menu do wyboru i akceptacji.
4. Posiłki winy posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
5. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.
6. Zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków.

7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia niezbędnego do realizacji usługi tj. odpowiednie liczby stołów, stolików koktajlowych, obrusów, serwetek, serwetników, podgrzewaczy, werników/termosów, dzbanków itp.
9. Podczas realizacji usługi gastronomicznej Zamawiający wymaga zastosowania odpowiedniej zastawy. Zamawiający dopuszcza zastosowanie sztućców ekologicznych/biodegradowalnych jednorazowego użytku.
10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zaplecza technicznego i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu usługi.
11. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi w tym czasie procedurami sanitarnymi związanymi z przeciwdziałaniem pandemii COVID 19.