**Załącznik nr 6 do Instrukcji dla wykonawcy**

**Szczegółowy zakres zamówienia**

**1. Usługa cateringu dla Forum (powyżej 8 h)**

I. Przedmiot zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników forów w ramach projektów dofinansowanych z Unii Europejskiej: Centrum Usługowo Doradcze, Punkt Kontaktowo- Doradczy dla polskich i niemieckich obywateli oraz projekt Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji kluczem do komunikacji w Euroregionie Pomerania według poniższych założeń:

Przewidywana liczba gości na wydarzeniu : 100 lub 150 osób

Przewidywana ilość wydarzeń: 2 x 100 uczestników, 1 x 150 uczestników

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do 31.12.2019Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

1) usługi cateringowej wraz z obsługą (min 4 osoby na 100 uczestników, 5 osób na 150 uczestników);

2) dowozu posiłków na miejsce w Szczecinie wskazane przez zamawiającego;
3) stołów bufetowych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;

4) białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu;

5) stolików koktajlowych min 1 stół dla 5 osób, przykryty obrusem lub pokrowcem;
6) podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi;

7) zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowe sztućce;

8) serwetek papierowych;

9) estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;10) posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Zamawiającego) oraz przywrócenie stanu zastanego;11) odpowiedniej temperatury serwowanych dań;12) odpowiedniej temperatury serwowanych napojów;13) wysokiej jakości świadczonej usługi;14) świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.;15) jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej.

II. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

Bufet kawowy w trybie ciągłym

* Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna) - bez ograniczeń; cukier (biały, brązowy), mleczko

Herbata; (różne rodzaje) - bez ograniczeń, cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach

Kruche ciasteczka (80g na osobę)

* Lunchu w formie bufetu szwedzkiego.

Napoje zimne w trakcie całego wydarzenia:

* soki: 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę)
* Woda gazowana i niegazowana w butelkach (po 0,5 l na osobę)

PRZERWA KAWOWA

1. Przerwa nr 1 obejmować będzie:

Ciasto 2 rodzaje ( 80 g na osobę)

1. Przerwa nr 2 obejmować będzie:

a) kanapki bankietowe z pieczywa pszennego i razowego (4 szt. na osobę – co najmniej 240 g); dwa rodzaje (z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej);

b) sałatki – co najmniej 2 propozycje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej (łącznie co najmniej 100g na osobę);

c) kosz pieczywa mieszanego (serwowany bez ograniczeń);

d) tartinki – co najmniej dwa rodzaje, z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej (2 tartinki na osobę, jedna sztuka o wadze min. 45g);

e) świeże owoce (podane na paterach, co najmniej 150g na osobę);

LUNCH BUFETOWY

1. Lunch bufetowy składać się będzie z następujących elementów:

a) sałatki – co najmniej 3 propozycje (w tym co najmniej jedna opcja wegetariańska, łącznie co najmniej 100g na osobę);

b) zupa krem wegetariańska, serwowana z kociołków (co najmniej 200 ml na osobę);

c) danie główne serwowane z podgrzewaczy typu bemary w formie bufetu szwedzkiego – co najmniej 3 propozycje oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny/ drobiowy, rybny i wegetariański nie mniej niż 150 g na osobę),

* jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kluski lub knedliki (150 g na osobę);
* danie główne obejmować będzie: potrawy mięsne/drobiowe (jeden rodzaj), rybne (jeden rodzaj), wegetariańskie (1 pełne danie wegetariańskie, np. zapiekany bakłażan z serem, kotleciki warzywne lub z cieciorki) – nie mniej niż 150 g na osobę ;

d) deser: sałatka owocowa (co najmniej 150 g na osobę, w dużych misach deserowych).

**Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**

**Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.**

**III. CZĘSTOTLIWOŚĆ, TERMIN, MIEJSCE I CZAS WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Ilość wydarzeń w ramach zamówienia
* 2018: 1 wydarzenie ( 1 x 100 osób)
* 2019: 2 wydarzenie ( 1 x 100 osób, 1 x 150 osób)
1. Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 4 tygodnie przed terminem wydarzenia.

1. Miejsce wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym adresie wykonania zamówienia na terenie Szczecina najpóźniej 4 tygodnie przed terminem wydarzenia.

1. Czas trwania wydarzenia:

8 – 10 h

**IV.LICZBA OSÓB**

Przewidywana liczba uczestników wydarzenia wynosi ok. 100 osób lub 150 osób.

Dokładna liczba uczestników (uzależniona od liczby zgłoszeń) zostanie podana najpóźniej 3 dni przed planowanym wydarzeniem.

**2. Usługa cateringu dla seminarium, spotkanie eksperckiego, szkolenia (6 – 8 h)**

I. Przedmiot zamówienia :Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników seminariów, warsztatów, spotkań eksperckich, w ramach projektów dofinansowanych z Unii Europejskiej: Centrum Usługowo Doradcze, Punkt Kontaktowo- Doradczy dla polskich i niemieckich obywateli oraz projekt „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji kluczem do komunikacji w Euroregionie Pomerania” według poniższych założeń:
Przewidywana liczba gości na wydarzeniu : 50 lub 100 osób

Przewidywana ilość wydarzeń: 17 x 50 osób, 2 x 100 osób

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do 31.12.2019

II. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

1) usługi cateringowej wraz z obsługą (min 2 osoby);

2) dowozu posiłków na miejsce w Szczecinie wskazane przez zamawiającego;
3) stołów bufetowych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;

4) białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu;

5) stolików koktajlowych min 1 stół dla 5 osób, przykryty obrusem lub pokrowcem;
6) podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi;

7) zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowe sztućce;

8) serwetek papierowych;

9) estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;

10) posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Zamawiającego) oraz przywrócenie stanu zastanego;

11) odpowiedniej temperatury serwowanych dań;

12) odpowiedniej temperatury serwowanych napojów;

13) wysokiej jakości świadczonej usługi;

14) świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.;

15) jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej.

III. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

Bufet kawowy w trybie ciągłym:

* Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna) - bez ograniczeń; cukier (biały, brązowy), mleczko
* Herbata; (różne rodzaje) - bez ograniczeń, cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach
* Kruche ciasteczka (80g na osobę)

Napoje zimne w trakcie całego wydarzenia:

* soki: 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę)
* Woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach (po 0,5 l na osobę)

Bufet słodki

* Ciasto 1 (po 1 porcji na osobę, 80 g);
* Ciasto 2 (po 1 porcji na osobę, 80 g).

Lunch w formie bufetu szwedzkiego

a) Zupa krem dowolna wegetariańska (min. 300 ml na osobę)

b) Kanapki bankietowe z pieczywa pszennego i razowego (2 sztuki na osobę, min. 80 g/osobę):

- dwa rodzaje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej;

c) Bagietki bankietowe ( 2 sztuki na osobę, min. 2 x 70 g):

- dwa rodzaje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej;

d) Inne zimne przystawki 3 rodzaje (po 2 sztuki na każdego uczestnika - z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej, min. 2 x 70 g);

e) Sałatka wegetariańska 2 rodzaje (100 g na osobę – podane w dużych misach).

**Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.**

**Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.**

**IV. CZĘSTOTLIWOŚĆ, TERMIN, MIEJSCE I CZAS WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Ilość wydarzeń w ramach zamówienia

2018: 5 wydarzeń ( 4 x 50 osób; 1 x 100 osób)

2019: 14 wydarzeń 13 x 50 osób; 1 x 100 osób)

2. Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 3 tygodnie przed terminem wydarzenia.

3. Ilość osób

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości uczestników wydarzenia najpóźniej 3 dni przed terminem wydarzenia.

4. Miejsce wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym adresie wykonania zamówienia na terenie Szczecina najpóźniej 3 tygodnie przed terminem wydarzenia.

4. Czas trwania wydarzenia:

Od 6 do 8 h

**3. USŁUGA CATERNGOWA NA POLSKO – NIEMIECKIE SPOTKANIE DZIECI I MŁODZIEŻY**

I. Przedmiot zamówienia :Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników forum projektu „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji kluczem do komunikacji w Euroregionie Pomerania” według poniższych założeń:
Przewidywana liczba gości na wydarzeniu : 250 osób

Przewidywana ilość wydarzeń: 2

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do 31.12.2019

II. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

1) usługi cateringowej wraz z obsługą (min 6 osób);

2) dowozu posiłków na miejsce w Szczecinie wskazane przez zamawiającego;
3) stołów bufetowych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;

4) białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu;

5) stolików koktajlowych min. 1 stół dla 5 osób, przykryty obrusem lub pokrowcem;
6) podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi;

7) zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowe sztućce;

8) serwetek papierowych;

9) kubeczki papierowe nieparzące do zimnych i ciepłych napojów;

10) estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;

11) posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Zamawiającego) oraz przywrócenie stanu zastanego;

12) odpowiedniej temperatury serwowanych dań;

13) odpowiedniej temperatury serwowanych napojów;

14) wysokiej jakości świadczonej usługi;

15) świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.;

16) jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej.

III. W ramach zamówienia zapewnione będą:

1. LUNCH BUFETOWY

2. Obiad

zupa - 300 ml/ os. – ze względów bezpieczeństwa serwowana przez obsługę wykonawcy z kociołka cateringowego

tradycyjny kotlet schabowy- 180 g/ os.

ziemniaki z - 200 g/ os.

marchewka z groszkiem -100 g/ os.

surówka z buraczków i cebuli -100g/ os.

kompot -300 ml/ os.

Obiad podany zostanie na porcelanie oferenta i będzie ze względów bezpieczeństwa serwowany przez obsługę z podgrzewaczy cateringowych

3. Napoje w trakcie całego wydarzenia z kubeczkami tekturowymi nieparzącymi:

Woda mineralna w butelkach szklanych - 500 ml/ os.

Sok100 % jabłkowy – 15 l

Sok 100% pomarańczowy – 15 l

Sok 100% czarna porzeczka- 15 l

Sok 100 % grejpfrutowy – 15 l

Bar kawowy bez ograniczeń w systemie ciągłym:

Bar kawowy bez ograniczeń w systemie ciągłym:

kawa rozpuszczalna Jacobs Cronat Gold/ Jacobs Kronung/ Jacobs Velvet

kawa sypana Jacobs Kronung

herbata czarna Lipton

herbata zielona (różne rodzaje)

herbata owocowa (różne rodzaje)

filiżanki

mieszadełka jednorazowe

łyżeczki jednorazowe

Dodatki:

cukier zwykły

cukier brązowy

cukier trzcinowy

mleko w małych kartonikach ze słomką 200 ml x 100 szt.

cytryna świeża plastry

limonka świeża plastry

4. Przekąski\*:

 tartinki z sałatą zieloną, szynką konserwową i rzodkiewką -(min. 40 g x 200 szt.)

 tartinki z sałatą zieloną, serem żółtym tartym i zieloną pietruszką – (min. 40 g x 200 szt.)

 tartinki z tuńczykiem i koperkiem – (min. 40 g x 200 szt.)

5. Ciasteczka i cukierki:

mini pączki – 4 kg

Mini ptysie – 4 kg

Ciasto drożdżowe ze śliwką – 4 kg

Ciastka kruche mix - 4 kg

cukierki różne rodzaje- 4 kg

6. Słone przekąski:

paluszki słone 5 x 200 g

orzeszki solone 6 x 150 g

7. Owoce:

winogron czerwony -4 kg

winogron zielony- 4 kg

mandarynki- 4 kg

melon żółty- 4 kg

melon zielony-4 kg

jabłka- 4 kg

gruszki- 4 kg

arbuz- 4 kg

pomarańcze- 4 kg

**IV. CZĘSTOTLIWOŚĆ, TERMIN, MIEJSCE I CZAS WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Ilość wydarzeń w ramach zamówienia

* 2018: 1 wydarzenie
* 2019: 1 wydarzenie

2. Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 4 tygodnie przed terminem wydarzenia.

3. Miejsce wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym adresie wykonania zamówienia na terenie Szczecina najpóźniej 4 tygodnie przed terminem wydarzenia.

4. Czas trwania wydarzenia:

ok. 8 godzin

**V. LICZBA OSÓB**

Przewidywana liczba uczestników wydarzenia wynosi ok. 250 osób.

Dokładna liczba uczestników (uzależniona od liczby zgłoszeń) zostanie podana najpóźniej 3 dni przed planowanym wydarzeniem.