**Załącznik nr 5 do Instrukcji dla Wykonawcy**

**CZĘŚĆ I**

**Szczegółowy zakres zamówienia**

**Projekt „Centrum Usługowo Doradcze w Euroregionie Pomerania ” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej - Program Współpracy Interreg VA Meklenburgia- Pomorze Przednie/ Brandenburgia/ Polska w ramach celu „Europejska Współpraca Terytorialna” Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR).**

**I Usługa cateringu dla Forum (powyżej 8 h)**

**1. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników forum w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: Centrum Usługowo Doradcze w Euroregionie Pomerania, według poniższych założeń:

Przewidywana liczba gości na wydarzeniu : 100 osób

Przewidywana ilość wydarzeń: 1 x 100 uczestników,

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do 31.12.2020

**2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:**

1. świadczenia usługi cateringowej wraz z dostawą zgodnie z załączonym i zaakceptowanym przez obie strony menu, do wcześniej ustalonego miejsca na terenie Szczecina,
2. zapewnienia odpowiedniej obsługi kelnerskiej w trakcie trwania wydarzenia w zależności od zgłoszonych przez Zamawiającego potrzeb, stosownie do realizowanej usługi cateringowej oraz liczby uczestników spotkania (min. 4 osoby przy wydarzeniu na 100 osób),
3. zapewnienia wystarczającej ilości stołów koktajlowych, tj. min. 1 stół/ 5 osób, przykrytych obrusem lub pokrowcem w kolorze białym lub czarnym,
4. zapewnienia białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu;
5. zapewnienia podgrzewaczy i zaparzaczy oraz sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi,
6. zapewnienia białej zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowych sztućców;
7. zapewnienia serwetek papierowych min. 2 warstwowych;
8. estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;
9. posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Wykonawcy) oraz przywrócenie stanu zastanego;
10. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych dań;
11. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych napojów,
12. zapewnienia wysokiej jakości świadczonej usługi;
13. zapewnienia świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych;
14. zapewnienia jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej;
15. świadczenia usługi cateringu zgodnie z najlepszymi standardami, przepisami prawa, zasadami należytej staranności oraz odpowiednimi normami.
16. zapewnienia przedłużaczy, kabli, itp. Niezbędnych do uruchomienia sprzętów gastronomicznych;
17. zapewnienia nakrycia stołów bufetowych jak i koktajlowych powinny być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
18. zapewnienia czystych i niezniszczonych sprzętów gastronomicznych typu podgrzewacze i zaparzacze.

**3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:**

Bufet kawowy w trybie ciągłym

* Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna); cukier (biały, brązowy), mleczko do kawy w dzbanuszkach porcelanowych – bez ograniczeń

Herbata (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.), cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń

Kruche ciasteczka (50g 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 butelkach szklanych (min. 2 butelki o pojemości min 0,3 ml /osobę)

Przerwa kawowa

1) Przerwa nr 1 obejmować będzie:

* Ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (1 porcja na osobę ,60 g/ osobę)
* Ciasto typu, sernik, jabłecznik, z kremem, czekoladowe, itp. (1 porcja na osobę, 80 g /osobę)

2) Przerwa nr 2 obejmować będzie:

1. Dwa rodzaje kanapek z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej:

* Kanapki z chleba pszennego/ bagietki min 80 g/1 szt.
* Kanapki z chleba razowego min 80 g/1 szt.

Składniki kanapek: pieczywo, masło (min 82% tłuszczu), wędlina (szynka, salami, polędwica itp. - min 80% mięsa w masie), ser (żółty, pleśniowy, biały, wędzony, itp.), ryba (łosoś, tuńczyk, śledź, itp.), jajko (gotowane, w postaci pasty, itp.) i warzywa (sałata, pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, itp.)

Wszystkich razem kanapek nie może być więcej niż 2 szt./os.

b) sałatki – co najmniej 2 propozycje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej (łącznie co najmniej 100g na osobę); sałatki typu: świeże warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, kukurydza itp.) z serem typu feta, itp.; z sezonowych warzyw z lekkim sosem, itp.

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

Lunch bufetowy

1) Lunch bufetowy składać się będzie z następujących elementów:

a) danie główne serwowane z podgrzewaczy typu bemary w formie bufetu szwedzkiego – co najmniej 3 propozycje oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 300 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 ;

1. zupa krem wegetariańska z ziarnami, grzankami lub groszkiem ptysiowym,

serwowana z kociołków (co najmniej 200 ml na osobę);

1. surówki – co najmniej 2 propozycje (w tym co najmniej jedna opcja wegetariańska,

łącznie co najmniej 100g na osobę); typu: marchew z jabłkiem, tarte buraczki, zielone warzywa z sosem, sezonowe świeże warzywa z lekkim sosem;

1. deser typu panna cotta, pudding z musem, galaretka z owocami itp. – serwowane w pojedynczych przezroczystych naczyniach - (100 g./os.)

**4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia**

1) Ilość wydarzeń w ramach zamówienia

2020: 1 wydarzenie ( 1 x 100 osób)

2) Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 2 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 2 tygodnie przed terminem wydarzenia.

5) Czas trwania wydarzenia:

8 – 10 h

**5.Liczba osób**

Przewidywana liczba uczestników wydarzenia wynosi ok. 100 osób.

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

**II. Usługa cateringu dla seminarium, spotkanie eksperckiego, szkolenia (4– 8 h)**

**1. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników seminariów, warsztatów, spotkań eksperckich, w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: Centrum Usługowo Doradcze w Euroregionie Pomerania według poniższych założeń:  
Przewidywana liczba gości na wydarzeniu : 50 osób

Przewidywana ilość wydarzeń: 6 x 50 osób

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do 31.12.2020

**2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:**

1. świadczenia usługi cateringowej wraz z dostawą zgodnie z załączonym i zaakceptowanym przez obie strony menu, do wcześniej ustalonego miejsca na terenie Szczecina,
2. zapewnienia odpowiedniej obsługi kelnerskiej w trakcie trwania wydarzenia w zależności od zgłoszonych przez Zamawiającego potrzeb, stosownie do realizowanej usługi cateringowej oraz liczby uczestników spotkania (min. 2 osoby przy wydarzeniu na 50 osób),
3. zapewnienia wystarczającej ilości stołów koktajlowych, tj. min. 1 stół/ 5 osób, przykrytych obrusem lub pokrowcem w kolorze białym lub czarnym,
4. zapewnienia białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu;
5. zapewnienia podgrzewaczy i zaparzaczy oraz sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi,
6. zapewnienia białej zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowych sztućców;
7. zapewnienia serwetek papierowych min. 2 warstwowych;
8. estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;
9. posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Wykonawcy) oraz przywrócenie stanu zastanego;
10. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych dań;
11. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych napojów,
12. zapewnienia wysokiej jakości świadczonej usługi;
13. zapewnienia świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych;
14. zapewnienia jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej;
15. świadczenia usługi cateringu zgodnie z najlepszymi standardami, przepisami prawa, zasadami należytej staranności oraz odpowiednimi normami.
16. zapewnienia przedłużaczy, kabli, itp. Niezbędnych do uruchomienia sprzętów gastronomicznych;
17. zapewnienia nakrycia stołów bufetowych jak i koktajlowych powinny być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
18. zapewnienia czystych i niezniszczonych sprzętów gastronomicznych typu podgrzewacze i zaparzacze.

**3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:**

1) Bufet kawowy w trybie ciągłym:

* Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna) - cukier (biały, brązowy), mleczko do kawy w dzbanuszkach porcelanowych – bez ograniczeń
* Herbata; (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.) - cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
* Kruche ciasteczka (50g na osobę)

2) Napoje zimne w trakcie całego wydarzenia:

* soki: 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę)
* Woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych (min. 2 butelki o pojemości min 0,3 ml /osobę)

3) Bufet słodki

* Ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (1 porcja na osobę ,60 g/ osobę)
* Ciasto typu, sernik, jabłecznik, z kremem, czekoladowe, itp. (1 porcja na osobę, 80 g /osobę)

4) Lunch w formie bufetu szwedzkiego

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

b) Dwa rodzaje kanapek z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej:

* Kanapki z chleba pszennego/ bagietki min 80 g/1 szt.
* Kanapki z chleba razowego min 80 g/1 szt.

Składniki kanapek: pieczywo, masło (min 82% tłuszczu), wędlina (szynka, salami, polędwica itp. - min 80% mięsa w masie), ser (żółty, pleśniowy, biały, wędzony, itp.), ryba (łosoś, tuńczyk, śledź, itp.), jajko (gotowane, w postaci pasty, itp.) i warzywa (sałata, pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, itp.)

Wszystkich razem kanapek nie może być więcej niż 2 szt./os.

c) Inne zimne przystawki, 1 rodzaj (min. 1 x 70 g/osobę; np. finger food, roladka warzywna, tortilla zawijana z warzywami lub łososiem wędzonym, carpaccio z buraka z rukolą i fetą, mozzarella z pomidorami);

d) sałatki – co najmniej 2 propozycje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej (łącznie co najmniej 100g na osobę) np.: sałatka brokułowa z jajkiem i szynką, sałatka królewska z kurczaka z brzoskwiniami.

**4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia**

1) Ilość wydarzeń w ramach zamówienia

2020: 6 wydarzeń ( 6 x 50 osób)

2) Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 2 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 2 tygodnie przed terminem wydarzenia.

5) Czas trwania wydarzenia:

Od 4 do 8 h

1. **Liczba osób**

Przewidywana liczba uczestników wydarzenia wynosi ok. 50 osób.

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

**CZĘŚĆ II**

**Projekt „Punkt Kontaktowo- Doradczy dla polskich i niemieckich obywateli”  współfinansowany ze środków Unii Europejskiej - Program Współpracy Interreg VA Meklenburgia- Pomorze Przednie/ Brandenburgia/ Polska w ramach celu „Europejska Współpraca Terytorialna” Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR).**

**Usługa cateringu dla seminarium, spotkanie eksperckiego, szkolenia (4– 8 h)**

**1. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników seminariów, warsztatów, spotkań eksperckich, w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: Punkt Kontaktowo- Doradczy dla polskich i niemieckich obywateli według poniższych założeń:  
Przewidywana liczba gości na wydarzeniu : 50 osób

Przewidywana ilość wydarzeń: 2 x 50 osób

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do 31.12.2020

**2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:**

1. świadczenia usługi cateringowej wraz z dostawą zgodnie z załączonym i zaakceptowanym przez obie strony menu, do wcześniej ustalonego miejsca na terenie Szczecina,
2. zapewnienia odpowiedniej obsługi kelnerskiej w trakcie trwania wydarzenia w zależności od zgłoszonych przez Zamawiającego potrzeb, stosownie do realizowanej usługi cateringowej oraz liczby uczestników spotkania (min. 2 osoby przy wydarzeniu na 50 osób),
3. zapewnienia wystarczającej ilości stołów koktajlowych, tj. min. 1 stół/ 5 osób, przykrytych obrusem lub pokrowcem w kolorze białym lub czarnym,
4. zapewnienia białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu;
5. zapewnienia podgrzewaczy i zaparzaczy oraz sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi,
6. zapewnienia białej zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowych sztućców;
7. zapewnienia serwetek papierowych min. 2 warstwowych;
8. estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;
9. posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Wykonawcy) oraz przywrócenie stanu zastanego;
10. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych dań;
11. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych napojów,
12. zapewnienia wysokiej jakości świadczonej usługi;
13. zapewnienia świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych;
14. zapewnienia jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej;
15. świadczenia usługi cateringu zgodnie z najlepszymi standardami, przepisami prawa, zasadami należytej staranności oraz odpowiednimi normami.
16. zapewnienia przedłużaczy, kabli, itp. Niezbędnych do uruchomienia sprzętów gastronomicznych;
17. zapewnienia nakrycia stołów bufetowych jak i koktajlowych powinny być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
18. zapewnienia czystych i niezniszczonych sprzętów gastronomicznych typu podgrzewacze i zaparzacze.

**3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:**

1) Bufet kawowy w trybie ciągłym:

* Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna) - cukier (biały, brązowy), mleczko do kawy w dzbanuszkach porcelanowych – bez ograniczeń
* Herbata; (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.) - cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
* Kruche ciasteczka (50g na osobę)

2) Napoje zimne w trakcie całego wydarzenia:

* soki: 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę)
* Woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych (min. 2 butelki o pojemości min 0,3 ml /osobę)

3) Bufet słodki

* Ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (1 porcja na osobę ,60 g/ osobę)
* Ciasto typu, sernik, jabłecznik, z kremem, czekoladowe, itp. (1 porcja na osobę, 80 g /osobę)

4) Lunch w formie bufetu szwedzkiego

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

b) Dwa rodzaje kanapek z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej:

* Kanapki z chleba pszennego/ bagietki min 80 g/1 szt.
* Kanapki z chleba razowego min 80 g/1 szt.

Składniki kanapek: pieczywo, masło (min 82% tłuszczu), wędlina (szynka, salami, polędwica itp. - min 80% mięsa w masie), ser (żółty, pleśniowy, biały, wędzony, itp.), ryba (łosoś, tuńczyk, śledź, itp.), jajko (gotowane, w postaci pasty, itp.) i warzywa (sałata, pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, itp.)

Wszystkich razem kanapek nie może być więcej niż 2 szt./os.

c) Inne zimne przystawki, 1 rodzaj (min. 1 x 70 g/osobę; np. finger food, roladka warzywna, tortilla zawijana z warzywami lub łososiem wędzonym, carpaccio z buraka z rukolą i fetą, mozzarella z pomidorami);

d) sałatki – co najmniej 2 propozycje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej (łącznie co najmniej 100g na osobę) np.: sałatka brokułowa z jajkiem i szynką, sałatka królewska z kurczaka z brzoskwiniami.

**4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia**

1) Ilość wydarzeń w ramach zamówienia

2020: 2 wydarzenia ( 2 x 50 osób)

2) Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 2 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 2 tygodnie przed terminem wydarzenia.

5) Czas trwania wydarzenia:

Od 4 do 8 h

**5. Liczba osób**

Przewidywana liczba uczestników wydarzenia wynosi ok. 50 osób.

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

**CZĘŚĆ III**

**Projekt „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji – kluczem do komunikacji w Euroregionie Pomerania” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej - Program Współpracy Interreg VA Meklenburgia- Pomorze Przednie/ Brandenburgia/Polska w ramach celu „Europejska Współpraca Terytorialna” Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR).**

**Usługa cateringu dla seminarium, spotkanie eksperckiego, szkolenia (4 - 8 h)**

**1. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników seminariów, warsztatów, spotkań eksperckich, w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: „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: 1 x 50 osób, 1 x 100 osób

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy (nie wcześniej niż 01.01.2020) do 30.06.2020

**2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:**

1. świadczenia usługi cateringowej wraz z dostawą zgodnie z załączonym i zaakceptowanym przez obie strony menu, do wcześniej ustalonego miejsca na terenie Szczecina,
2. zapewnienia odpowiedniej obsługi kelnerskiej w trakcie trwania wydarzenia w zależności od zgłoszonych przez Zamawiającego potrzeb, stosownie do realizowanej usługi cateringowej oraz liczby uczestników spotkania (min. 2 osoby przy wydarzeniu na 50 osób oraz min. 4 osoby przy wydarzeniu na 100 osób),
3. zapewnienia wystarczającej ilości stołów koktajlowych, tj. min. 1 stół/ 5 osób, przykrytych obrusem lub pokrowcem w kolorze białym lub czarnym,
4. zapewnienia białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu;
5. zapewnienia podgrzewaczy i zaparzaczy oraz sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi,
6. zapewnienia białej zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowych sztućców;
7. zapewnienia serwetek papierowych min. 2 warstwowych;
8. estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;
9. posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Wykonawcy) oraz przywrócenie stanu zastanego;
10. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych dań;
11. zapewnienia odpowiedniej temperatury serwowanych napojów,
12. zapewnienia wysokiej jakości świadczonej usługi;
13. zapewnienia świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych;
14. zapewnienia jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej;
15. świadczenia usługi cateringu zgodnie z najlepszymi standardami, przepisami prawa, zasadami należytej staranności oraz odpowiednimi normami.
16. zapewnienia przedłużaczy, kabli, itp. Niezbędnych do uruchomienia sprzętów gastronomicznych;
17. zapewnienia nakrycia stołów bufetowych jak i koktajlowych powinny być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
18. zapewnienia czystych i niezniszczonych sprzętów gastronomicznych typu podgrzewacze i zaparzacze.

**3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:**

1) Bufet kawowy w trybie ciągłym:

* Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna) - cukier (biały, brązowy), mleczko do kawy w dzbanuszkach porcelanowych – bez ograniczeń
* Herbata; (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.) - cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
* Kruche ciasteczka (50g / osobę)

2) Napoje zimne w trakcie całego wydarzenia:

* soki: 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę)
* Woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych (min. 2 butelki o pojemości min 0,3 ml /osobę)

3) Bufet słodki

* Ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (1 porcja na osobę ,60g/ osobę)
* Ciasto typu, sernik, jabłecznik, z kremem, czekoladowe, itp. (1 porcja na osobę, 80g /osobę)

4) Lunch w formie bufetu szwedzkiego

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

b) Dwa rodzaje kanapek z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej:

* Kanapki z chleba pszennego/ bagietki min 80 g/1 szt.
* Kanapki z chleba razowego min 80 g/1 szt.

Składniki kanapek: pieczywo, masło (min 82% tłuszczu), wędlina (szynka, salami, polędwica itp. - min 80% mięsa w masie), ser (żółty, pleśniowy, biały, wędzony, itp.), ryba (łosoś, tuńczyk, śledź, itp.), jajko (gotowane, w postaci pasty, itp.) i warzywa (sałata, pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, itp.)

Wszystkich razem kanapek nie może być więcej niż 2 szt./os.

c) Inne zimne przystawki, 1 rodzaj (min. 1 x 70 g/osobę; np. finger food, roladka warzywna, tortilla zawijana z warzywami lub łososiem wędzonym, carpaccio z buraka z rukolą i fetą, mozzarella z pomidorami);

d) sałatki – co najmniej 2 propozycje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej (łącznie co najmniej 100g na osobę) np.: sałatka brokułowa z jajkiem i szynką, sałatka królewska z kurczaka z brzoskwiniami.

**4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia**

1) Ilość wydarzeń w ramach zamówienia

2020: 2 wydarzenia ( 1 x 50 osób; 1 x 100 osób)

2) Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 2 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 2 tygodnie przed terminem wydarzenia.

5) Czas trwania wydarzenia:

Od 4 do 8 h

**5. Liczba osób**

Przewidywana liczba uczestników wydarzenia wynosi ok. 50 osób lub 100 osób.

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