**Opis przedmiotu zamówienia**

**Kompleksowa usługa cateringowa w dniu 24 czerwca 2024 roku.**

Szacowana liczba uczestników: 30 osób (+/- 10%)

Miejsce: siedziba Morskiego Instytutu Rybackiego - PIB, ul. Kołłątaja 1, 81-332 Gdynia

Ramy czasowe/schemat:

**24 czerwca 2024 roku (poniedziałek) w godz. 10:00-16:00**

* Przerwa kawowa ciągła:
	+ Czas: 10:00 do końca posiedzenia do ok. 13:00 -14:30
	+ Miejsce:
		- przed salą im. prof. Demela (właściwa przerwa kawowa)
		- w sali im. prof. Demela (dla wszystkich uczestników rozstawione: woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach, szklanki, paluszki słone)
* Poczęstunek zasiadany
	+ Czas: Po zakończonym posiedzeniu czyli od ok. 13:00 -14:30 do max. 16:00
	+ Miejsce: sala im. prof. Boguckiego

**Tabela 1 - Propozycja menu** (należy podać propozycje menu wg poniższej tabeli)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Menu | Propozycja | Uwagi | Oferowane menu |
| **Przerwa kawowa ciągła** |
| Napoje | Proszę podać propozycję napojów zimnych (np. soki, woda z dodatkami), gorących, np. kawa z ekspresu, herbata + dodatki typu mleko, cukier, cytryna etc. | min. 2 rodzaje napojów ciepłychmin. 2 rodzaje napojów zimnych dodatkinapoje nielimitowane |  |
| Bufet słodki | Proszę podać propozycję przekąsek słodkich (np. wyroby cukiernicze, owoce) | min. 4 rodzaje przekąsek słodkichmin. 150 g na osobę |  |
| \* dodatkowo w sali im. prof. Demela dla wszystkich uczestników rozstawione: woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach, szklanki, paluszki słone |
| Menu | Propozycja | Uwagi | Oferowane menu |
| **Poczęstunek zasiadany** |
| Bufet ciepły | Proszę podać propozycję zup | min. 2 rodzaje zup w tym jedna rybnamin. 250 ml na osobę |  |
| Bufet ciepły | Proszę podać propozycję dań na gorąco | min. 3 dania na gorąco w tym jedno rybnemin. 200 g na osobę |  |
| Bufet ciepły  | Proszę podać propozycję dodatków do dań gorących | min. 4 rodzaje dodatków do dań gorącychmin. 200 g na osobę |  |
| Napoje | Proszę podać propozycję napojów zimnych (np. soki, woda z dodatkami), gorących, np. kawa z ekspresu, herbata + dodatki typu mleko, cukier, cytryna etc. | min. 2 rodzaje napojów ciepłychmin. 2 rodzaje napojów zimnych dodatkinapoje nielimitowane |  |
| Bufet zimny | Proszę podać propozycję przekąsek słonych typu finger food (np. w formie kanapek/wytrawnych ptysi/przekąsek/ półmisków z rybami/pieczonym mięsem itp.) | min. 7 rodzajów przekąsek słonychmin. 200 g na osobę |  |
| Bufet słodki | Proszę podać propozycję przekąsek słodkich (np. wyroby cukiernicze, owoce) | min. 4 rodzaje przekąsek słodkichmin. 150 g na osobę |  |

*Uwagi:*

*1. Dla wszystkich rodzajów posiłków należy uwzględnić różnorodność, tj. dania mięsne, rybne, wegetariańskie/wegańskie;*

*2. Ostateczne menu zostanie uzgodnione w terminie do dnia 20 czerwca 2024 r. na zasadach opisanych we wzorze umowy przy czym rodzaj, gramatura, liczba i różnorodność zaoferowanych dodatków i przekąsek zostaną zachowane.*

**Tabela 2 - Organizacja usługi cateringowej**

|  |  |
| --- | --- |
| Szczegóły organizacji usługi cateringowej | Akceptacja wykonania (proszę wpisać TAK/NIE), tj. zapewnienie poniższych elementów podczas wydarzenia |
| 1. Aranżacja stołów bufetowych z dekoracją dostosowaną do realizacji
 |  |
| 1. Organizacja stolików cocktailowych (min. 3 sztuki), wysokich przed salą Demela
 |  |
| 1. Nakrycia na stoły to: bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane
 |  |
| 1. Zapewnienia serwetek jednorazowych dostępnych przez cały czas trwania spotkania
 |  |
| 1. Jednolita zastawa porcelanowa i szklana (zapewnienie czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, talerzyków, wysokiej jakości sztućców (widelczyków i łyżeczek) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu)
 |  |
| 1. Profesjonalny serwis kelnerski
 |  |
| 1. Kompozycje florystyczne dopasowane do wydarzenia
 |  |
| 1. Transport z rozładunkiem
 |  |
| 1. Organizacja niezbędnego zaplecza w miejscu cateringu
 |  |
| 1. Wykonawca winien serwować posiłki w sposób estetyczny. Podczas realizacji całej usługi naczynia, w tym filiżanki, spodki łyżeczki itp. będą na bieżąco wymieniane na czyste. Na bieżąco również uzupełnianie będą napoje.
 |  |
| 1. Zamawiający zapewnia dostęp do sali ze stołami i krzesłami oraz dostęp do prądu.
 |  |
| 1. Dania muszą charakteryzować się dobrą jakością tj. użyciem produktów gat. I, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.
 |  |
| 1. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą np. gotowania, duszenia, pieczenia. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów (dot. bufetu ciepłego).
 |  |
| 1. Zamieszczenie w widocznym miejscu nazw potraw przy każdym daniu;

oznaczenie posiłków odpowiednich dla wegan |  |
| 1. Zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci
 |  |
| 1. Zapewnienie pojemników na ewentualne zapakowanie pozostałej żywności
 |  |

Niepotwierdzenie którejkolwiek z pozycji w Tabeli 2 będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

………………………..………………….

 /*Podpis osoby uprawnionej/*