Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach spotkań organizowanych przez Akademię Pomorską w Słupsku, w terminie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania się kwoty umowy w zależności co nastąpi wcześniej.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania
i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie spotkań organizowanych przez Akademię Pomorską i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkań. Wykonawca świadczyć będzie usługi w formie
i standardzie odpowiednim do rangi spotkania i jego uczestników.

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:
	1. serwis kawowy I
	2. serwis kawowy II
	3. lunch I
	4. lunch II
	5. bankiet

Nazwa jednostki: ………………………………………………

Przewidywany termin realizacji: ………………………………

Miejsce świadczenia usługi cateringu (podać dokładne miejsce).: ………………..……………..

Czy wymagana jest obsługa kelnerska, jeżeli tak to wskazać zakres ……………………………

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Szacunkowa liczba planowanych spotkań w okresie obowiązywania umowy**  |
| **Usługa** | **Do 15 osób** | **Od 16 do 30 osób** | **Od 31 do 50 osób** | **Od 51 do 100 osób** | **Powyżej 100 osób** |
| Serwis kawowy I |  |  |  |  |  |
| Serwis kawowy II |  |  |  |  |  |
| Lunch I |  |  |  |  |  |
| Lunch II |  |  |  |  |  |
| Bankiet |  |  |  |  |  |

**SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW**

1. **Serwis kawowy I** obejmować będzie:
	1. napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę)
	2. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry,
	3. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
	4. ciastka kruche, susz konferencyjny (co najmniej 40 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 200 g na osobę).
2. **Serwis kawowy II** obejmować będzie:
	1. napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
	2. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry,
	3. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
	4. ciastka kruche, susz konferencyjny (co najmniej 40 g na osobę) lub świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę)
	5. kanapki dekoracyjne lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 300 g oraz co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 200 g na osobę),
	6. koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 150 g),
	7. tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 100 g).
3. **Lunch I** obejmować będzie:
	1. zupę: do wyboru 2 rodzaje zup (co najmniej 250 ml na osobę)
	2. danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) ,oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron etc.). Posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g.,
	3. zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
	4. napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę).
4. **Lunch II** obejmować będzie:
	1. zupę: do wyboru 2 rodzaje zup (co najmniej 250 ml na osobę)
	2. danie główne 2 rodzaje (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie/wegetariańskie lub danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron etc.); posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski/wegetariański nie mniej niż 300 g.,
	3. zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
	4. przekąski ciepłe oraz zimne – łącznie co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie min. 350 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj):
		* dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę,
		* dodatki do przekąsek (żurawina, ćwikła, chrzan, sos tatarski, sos grzybowy itp.),
		* sól, pieprz, przyprawy,
	5. napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
	6. ciasto (co najmniej 200 g na osobę).
5. **Bankiet** składać się będzie z:
	1. przekąski ciepłe – co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie min. 300 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (dwa rodzaje):
		* dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę np. sos, dip
		* dodatki do przekąsek (żurawina, ćwikła, chrzan, sos tatarski itp.),
		* sól, pieprz, przyprawy.
	2. bufet zimny:
		* przekąski - co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie 300 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj),
		* sałatki - co najmniej 5 rodzajów, 5 porcji na osobę (po jednej porcji z każdego rodzaju, po 200 g na osobę),
		* bufet deserowy do uzgodnienia z Zamawiającym: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 200g na osobę) lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę – łącznie, co najmniej 150 g) oraz desery (desery o pojemności nie mniejszej niż 150 ml na osobę).
	3. napoje zimne:
* woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
* soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę).
	1. napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),

dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry.