**Załącznik nr 1 do zapytania - OPZ**

Dokładny opis przedmiotu zamówienia:

1. **Letnia Akademia Debatowania – 19-21 sierpnia 2022 r.**

usługa cateringowa na 55 osób; w skład usługi wchodzićbędą: 3 x całodzienny bufet kawowy, 3 x obiady, 3 x zestawy kanapek.

• napoje zimne:

- woda: gazowana i niegazowana, 250 ml/osobę w butelkach;

- soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę w butelkach;

• napoje gorące:

- kawa świeżo parzona (z ekspresu lub w warniku), 200 ml/osobę,

- herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl grey,3 torebki/osobę,

- dodatki do napoi gorących: mleko do kawy - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do liczby uczestników spotkania;

• bufet zimny:

- świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,

- ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę

Obiady (godzina do ustalenia)

-  danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,

- danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;

- kompot/napój 250 ml/osoba

Kanapki 55 szt. (podane na paterach podczas 2-giej przerwy kawowej, zgodnie z harmonogramem wydarzenia); kanapki z bułki w wersji mięsnej i wegetariańskiej, w podziale 60 do 40.

1. **Spotkanie Szkół imienia Józefa Piłsudskiego – 26.08.2022 r.**

usługa cateringowa na 55 osób; w skład usługi wchodzićbędą: 1 x całodzienny bufet kawowy i 1 x obiady.

• napoje zimne:

- woda: gazowana i niegazowana, 250 ml/osobę w butelkach;

- soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę w butelkach;

• napoje gorące:

- kawa świeżo parzona (z ekspresu lub w warniku), 200 ml/osobę,

- herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl grey,3 torebki/osobę,

- dodatki do napoi gorących: mleko do kawy - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50

oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do liczby uczestników spotkania;

• bufet zimny:

- świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,

- ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę

Obiady (godzina do ustalenia)

-  danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,

- danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;

- kompot/napój 250 ml/osoba.

1. **Szkolenie dla nauczycieli z Klubów Debat Historycznych – 10.09.2022 r.**

usługa cateringowa na 15 osób; w skład usługi wchodzićbędą: 1 x całodzienny bufet kawowy i 1 x obiad.

• napoje zimne:

- woda: gazowana i niegazowana, 250 ml/osobę w butelkach;

- soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę w butelkach;

• napoje gorące:

- kawa świeżo parzona (z ekspresu lub w warniku), 200 ml/osobę,

- herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl grey,3 torebki/osobę,

- dodatki do napoi gorących: mleko do kawy - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50

oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do liczby uczestników spotkania;

• bufet zimny:

- ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę

Obiady (godzina do ustalenia)

-  danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,

- danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;

1. **Zjazd Klubu Nauczyciela Historii – 6-8.10.2022 r.**

usługa cateringowa na 110 osób; w skład usługi wchodzićbędą: 3 x całodzienny bufet kawowy i 3 x obiady,

• napoje zimne:

- woda: gazowana i niegazowana, 250 ml/osobę w butelkach;

- soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę w butelkach;

• napoje gorące:

- kawa świeżo parzona (z ekspresu lub w warniku), 200 ml/osobę,

- herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl grey,3 torebki/osobę,

- dodatki do napoi gorących: mleko do kawy - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50

oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do liczby uczestników spotkania;

• bufet zimny:

- świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,

- ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę

Obiady (godzina do ustalenia)

-  danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,

- danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;

- kompot/napój 250 ml/osoba

1. **Turniej Otwarty Debat Historycznych – 12-13.11.2022 r.**

usługa cateringowa na 55 osób; w skład usługi wchodzićbędą: 2 x całodzienny bufet kawowy i 2 x obiady,

• napoje zimne:

- woda: gazowana i niegazowana, 250 ml/osobę w butelkach;

- soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę w butelkach;

• napoje gorące:

- kawa świeżo parzona (z ekspresu lub w warniku), 200 ml/osobę,

- herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl grey,3 torebki/osobę,

- dodatki do napoi gorących: mleko do kawy - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50

oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do liczby uczestników spotkania;

• bufet zimny:

- świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,

- ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę

Obiady (godzina do ustalenia)

-  danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,

- danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;

- kompot/napój 250 ml/osoba

1. **Turniej Debat Historycznych 3 grudnia 2022 r.**

usługa cateringowa na 55 osób; w skład usługi wchodzićbędą: 3 x całodzienny bufet kawowy i 3 x obiady.

• napoje zimne:

- woda: gazowana i niegazowana, 250 ml/osobę w butelkach;

- soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę w butelkach;

• napoje gorące:

- kawa świeżo parzona (z ekspresu lub w warniku), 200 ml/osobę,

- herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl grey,3 torebki/osobę,

- dodatki do napoi gorących: mleko do kawy - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50

oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do liczby uczestników spotkania;

• bufet zimny:

- świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,

- ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę

Obiady (godzina do ustalenia)

-  danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,

- danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;

- kompot/napój 250 ml/osoba

Kanapki 55 szt. (podane na paterach podczas 2-giej przerwy kawowej, zgodnie z harmonogramem wydarzenia); kanapki z bułki w wersji mięsnej i wegetariańskiej, w podziale 60 do 40.

Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi spełnienie następujących wymagań Zamawiającego

1. Stoły bufetowe przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami. Obrusy i skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len) w kolorze białym lub ecru, czarnym lub szarym – zgodnie ze Zleceniem Zamawiającego;

2. Stoliki koktajlowe do spożywania posiłków, przykryte j.w.;

3. Naczynia, w których podawane są posiłki i inna infrastruktura nie mogą być produktami reklamowymi – nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamowych;

4. Naczynia ceramiczne lub porcelanowe (filiżanki, talerze, patery), szklanki z przeźroczystego szkła do napoi zimnych oraz sztućce ze stali nierdzewnej lub platerowane. Nie dopuszcza się zastosowania naczyń oraz sztućców jednorazowego użytku (cała zastawa wyparzona);

5. Serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach min. ok. 30 x 30 cm, w ilości 2 x liczba osób danego spotkania;

6. Osobny stół na brudne naczynia;

7. Przygotowanie i dostarczenie świadczonego poczęstunku wraz z wyposażeniem do miejsca i Sali oraz w dniu zgodnym ze Zleceniem, najpóźniej na 60 minut przed rozpoczęciem wydarzenia;

8. W ramach świadczenia usługi: obsługę techniczną, sprzątanie, usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz odbiór pozostałości wraz z wyposażeniem należącym do Wykonawcy doprowadzając miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia. Czas trwania porządkowania miejsca wykonania usługi nie może przekroczyć 1 godziny.