**załącznik 1 do zapytania ofertowego**

Obsługa cateringowa konferencji naukowej **Historię swą piszcie same. Polityka, historiografia i muzealne narracje z perspektywy kobiet**.

Opis przedmiotu zamówienia:

Usługa cateringowa w dniach 7-8 grudnia 2022 r.:

– serwis kawowy dla 70 osób w dniach 7-8 grudnia 2022 (po 3 przerwy kawowe każdego dnia).

serwowany w dniu 7.12.2022 w Sali Paderewskiego, 8.12.2022 w Saloniku lub Sklepiku na parterze Muzeum - do uzgodnienia z Zamawiającym.

W skład usługi wchodzićbędą:

• 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;

• napoje gorące:

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

- herbata w torebkach, min. 4 rodzaje: czarna, zielona, typu earl grey, owocowa, 3 torebki/osobę,

- dodatki do napoi gorących: mleko do kawy - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach, 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 dla 40 osób w dniach 7-8 grudnia 2022, wydawane przez kelnera, miejsce do ustalenia z Zamawiającym

-  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 lub surówka, min. 150 g/osobę,

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

- kompot/napój 250 ml/osoba

Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi spełnienie następujących wymagań Zamawiającego:

1. Stoliki koktajlowe do spożywania posiłków, 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.

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 uzgodnionego miejsca i 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.