



Załącznik nr 5 – Zakres obsługi cateringowej 2

Zakres obsługi cateringowej do zapytania ofertowego na **Zorganizowanie kompleksowej usługi organizacji cyklu wydarzeń skierowanych do sektora kreatywnego, przedsiębiorców i polityków województwa zachodniopomorskiego w projekcie COCO4CCI.**

Przygotowanie lunch'u w formie pikniku na świeżym powietrzu dla 35 os.:

1. zadanie w postaci demontowalnych pawilonów nad miejscem wydawania i spożywania posiłków o powierzchni pozwalającej osłonić te miejsca przed niekorzystnymi zjawiskami atmosferycznymi (słońce, deszcz, wiatr);
2. stoły do spożywania posiłków przez uczestników pikniku wraz z krzesłami lub ekwiwalent w postaci ław
3. balat do zorganizowania „szwedzkiego stołu”, umożliwiający jednoczesne wystawienie posiłku dla wszystkich uczestników pikniku;
4. zastawa obiadowa dla każdego uczestnika w ilości;
5. płyn do dezynfekcji rąk w ilości: 1L + 0,5Lx5 (mały płyn na każdy stół)
6. 30 ciepłych posiłków mięsny złożonych z trzech różnych rodzajów mięs do wyboru (w tym obowiązkowo ryba oraz z drobiu- indyk), a także trzech różnych rodzajów dodatków (np. pieczone ziemniaki, ryż, kasza gryczana); gramatura jednego posiłku nie mniej niż 600g.
7. 10 ciepłych posiłków wegańskich; gramatura dania nie mniej niż 600g;
8. ciepłe posiłki powinny być podane w formie stołu szwedzkiego w estetycznych naczyniach umożliwiających zachowanie właściwej temperatury oraz swobodną i niekłopotliwą obsługę; naczynia powinny zawierać etykiety z nazwą dania i ewentualnie listę zastosowanych najpopularniejszych alergenów;
9. 35 porcji surówek; każda porcja powinna składać się z trzech różnych surówek do wyboru; gramatura nie mniej niż 300g/każda porcja;
10. 70 porcji parzonej kawy (nie instant) o pojemności nie mniej niż 150 ml/każda;
11. 70 porcji herbaty (nie w torebkach) o pojemności nie mniej niż 150 ml/każda;
12. 4x5g saszetek cukru na osobę;
13. 4x5g saszetek soli na osobę;
14. 2x5 g saszetek pieprzu na osobę;
15. 35 porcji ciasta deserowego; każdą porcję stanowią trzy różne rodzaje wypieków do wyboru; gramatura porcji nie mniej niż 300g; ciasta powinny zawierać etykiety z nazwą dania i ewentualnie listę zastosowanych najpopularniejszych alergenów; przynajmniej jeden rodzaj ciasta powinien być wykonany bez użycia produktów zawierających laktozę, gluten i orzechy;
16. 30x500ml wody butelkowanej mineralnej niegazowanej;
17. 35 porcji gum do żucia typu „Orbit”;
18. 35 porcji pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż 200g;
19. 35 porcji masła o gramaturze nie mniejszej niż 20g.