**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ 2**

**Świadczenie usługi gastronomicznej podczas spotkania w formie warsztatów Projektu NLPQT „Narodowe Laboratorium Fotoniki i Technologii Kwantowej”**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej w czasie warsztatów Projektu NLPQT dotyczących Krajowego Systemu Wytwarzania i Dystrybucji Wzorcowej Nośnej Optycznej
w Toruniuw dniach 20 i 21 stycznia 2023 r.

2. Celem warsztatów dotyczących Krajowego Systemu Wytwarzania i Dystrybucji Wzorcowej Nośnej Optycznej będzie promocja infrastruktury budowanej w ramach Projektu NLPQT.

3. Miejsce świadczenia usługi: Instytut Fizyki UMK, ul. Grudziądzka 5, Toruń.

4. Przedmiot zamówienia jest finansowany w ramach projektu nr POIR.04.02.00-00-B003/18-05 pn. „NLPQT – Narodowe Laboratorium Fotoniki i Technologii Kwantowych”, ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Działania 4.2 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020".

**5. ZAKRES USŁUGI**

5.1. Realizacja zamówienia obejmuje świadczenie usług gastronomicznych dla maksymalnie 60 osób
(-20%) w trakcie trwania warsztatów Projektu NLPQT dotyczących Krajowego Systemu Wytwarzania
i Dystrybucji Wzorcowej Nośnej Optycznej w dniach 20 i 21 stycznia 2023 r., które odbędą się
w Toruniu:

1. **obiad** (w liczbie 1, w dniu 20 stycznia 2023r., dla maksymalnie 60 osób) - **szwedzki stół**: zupa min. 2 rodzaje (w ilości łącznie min. 200 ml na osobę), minimum 2 dania główne mięsne
(w ilości łącznie min. 200 g na osobę) oraz jedno danie wegetariańskie\* w ilości min. 150 g na osobę, dodatki do dań głównych np. ziemniaki/frytki/makaron/ryż (min. 2 rodzaje w ilości łącznie min. 150 g na osobę), zestaw surówek (min. 3 rodzaje w ilości łącznie 150 g na osobę), deser (ciasta min. 3 rodzaje w ilości łącznie min. 150 g na osobę), kawa z ekspresu (bez ograniczeń), herbata w torebkach bez ograniczeń (minimum 3 smaki w tym jedna czarna), dodatki bez ograniczeń (cukier, słodzik, świeże mleko do kawy, cytryna), soki 100% w dzbankach (minimum 3 różne smaki w ilości łącznie min. 300 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w butelkach o pojemności maks. 0,33 l (minimum jedna butelka wody gazowanej i niegazowanej na osobę);
2. **obiad** (w liczbie 1, w dniu 21 stycznia 2023 r., dla maksymalnie 60 osób) - **szwedzki stół**: zupa min. 2 rodzaje (w ilości łącznie min. 200 ml na osobę), minimum 2 dania główne mięsne
(w ilości łącznie min. 200 g na osobę) oraz jedno danie wegetariańskie\* w ilości min. 150 g na osobę, dodatki do dań głównych np. ziemniaki/frytki/makaron/ryż (min. 2 rodzaje w ilości łącznie min. 150 g na osobę), zestaw surówek (min. 3 rodzaje w ilości łącznie 150 g na osobę), deser (ciasta min. 3 rodzaje w ilości łącznie min. 150 g na osobę), kawa z ekspresu (bez ograniczeń), herbata w torebkach bez ograniczeń (minimum 3 smaki w tym jedna czarna), dodatki bez ograniczeń (cukier, słodzik, świeże mleko do kawy, cytryna), soki 100% w dzbankach (minimum 3 różne smaki w ilości łącznie min. 300 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w butelkach o pojemności maks. 0,33 l (minimum jedna butelka wody gazowanej i niegazowanej na osobę);
3. **Serwis kawowy w czasie przerw kawowych** (przerwy trwające 30 minut; w dniu 20 stycznia 2023r. 3 przerwy, w dniu 21 stycznia 2023r. 2 przerwy) dla maksymalnie 60 osób – kawa
z ekspresu (bez ograniczeń), herbata w torebkach bez ograniczeń (minimum 3 smaki w tym jedna czarna), dodatki bez ograniczeń (cukier, słodzik, świeże mleko do kawy, cytryna), soki 100% w dzbankach (minimum 3 różne smaki w ilości łącznie min 300 ml na osobę na każdy dzień), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w butelkach o pojemności maks. 0,33 l (minimum dwie butelki wody gazowanej i niegazowanej na osobę na każdy dzień), ciastka kruche (min. 3 rodzaje, min. łącznie 150 g na osobę na każdy dzień), owoce minimum 3 rodzaje na każdy dzień. Na każdej przerwie kawowej w danym dniu wymagany jest inny zestaw ciastek.

\* przez danie wegetariańskie rozumie się danie niezawierające produktów mięsnych/ mięsa,
w szczególności: wędlin, mięsa, ryb, wywarów i ekstraktów mięsnych, żelatyny wieprzowej, tłuszczów zwierzęcych.

5.2. Posiłki będą zgodne z uwarunkowaniami zdrowotnymi oraz aspektami kulturowymi
i religijnymi uczestników, uwzględniając ich preferencje (dania mięsne, wegetariańskie, bezglutenowe, itp.). Zamawiający na 5 dni kalendarzowych przed spotkaniem poinformuje Wykonawcę
o ewentualnych posiłkach na specjalne życzenie uczestnika.

5.3. Na 10 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem spotkania Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji. Wybór zup, dania głównego mięsnego, dania głównego wegeteriańskiego, dodatków do dań głównych, surówek oraz ciast, o których mowa w ust. 4.1a i ust. 4.1b nie może się powtarzać w żadnym z jego poszczególnych elementów w następujących po sobie dniach świadczenia usługi.

5.4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w spotkaniu o maksymalnie 20% w stosunku do liczby podanej odpowiednio w ust. 5.1 a, 5.1b i 5.1.c OPZ.

5.5. Na 10 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem spotkania, Zamawiający poinformuje Wykonawcę
o przewidywanej finalnej liczbie uczestników spotkania.

5.6. Na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem spotkania, Zamawiający przekaże Wykonawcy harmonogram warsztatów, z uwzględnieniem godzin przeznaczonych na posiłki i przerwy kawowe.

**6. INFORMACJE DODATKOWE**

6.1. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (schładzacze, termosy, podgrzewacze) - temperatury posiłków muszą wynosić w momencie wydawania (serwowania):

1. dla napojów (np. wody, soki) - od + 5°C do + 10°C,
2. dla napojów gorących (np. kawa, herbata) - nie mniej niż + 70°C,
3. dla zup - nie mniej niż + 70°C,
4. dla posiłków gorących - nie mniej niż + 65°C;

6.2. W przypadku określenia wagi produktów wymagających obróbki termicznej - dotyczy ona wagi tych produktów po obróbce termicznej.

6.3. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania półproduktów wysoko przetworzonych oraz polepszaczy smaku w szczególności glutaminianu sodu, jaj w proszku, masy jajecznej, śmietany roślinnej.

6.4. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu Umowy:

1. jest zobowiązany do zapewnienia odpowiednich warunków transportu posiłków pomiędzy miejscem ich przygotowywania a miejscem wydawania (serwowania) poprzez zastosowanie odpowiednich urządzeń gwarantujących zachowanie właściwej temperatury i zabezpieczających przed wpływem czynników zewnętrznych. Napoje gorące (gotowe) będą serwowane w termosach bądź do samodzielnego przygotowania - wyłącznie z gorącą wodą w termosach - zgodnie z każdorazowym zapotrzebowaniem Zamawiającego. Termosy muszą być używane wyłącznie do jednego rodzaju napoju gorącego.
W przypadku problemu ze sprzętem Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznej wymiany sprzętu,
2. do obsługi spotkania zatrudni wyłącznie osoby władające językiem polskim
w stopniu umożliwiającym komunikację niezbędną do prawidłowej realizacji przedmiotu umowy w sprawie zamówienia publicznego,
3. będzie świadczył usługi cateringowe z wykorzystaniem zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej i szklanej, w kolorze białym lub ecru,
wraz ze sztućcami metalowymi, szklankami, serwetkami w odpowiedniej liczbie dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników spotkania oraz zapewni zapas dwóch kompletów naczyń do wody i soków. Zamawiający wyklucza możliwość stosowania naczyń i sztućców jednorazowych,
4. zapewni ustawienie, nakrycie i dekorację stołów, w szczególności obrusy, serwetniki, naczynia, naturalne kwiaty w odpowiednich naczyniach, inne dekoracje - dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników spotkania stosownie do charakteru realizowanej usługi cateringowej,
5. jest zobowiązany do przywrócenia pomieszczeń, w których świadczył usługi cateringowe, do stanu sprzed rozpoczęcia ich wykonywania w dniu,
w którym spotkanie zakończyło się lub w godzinach porannych dnia następnego, tj. nie później niż do godz. 10:00, a ewentualne szkody zobowiązuje się usunąć
w ciągu 24 godzin od zakończenia spotkania. Do obowiązków Wykonawcy należy również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych;

6.5. Wykonawca, stosownie do realizowanej usługi cateringowej, zobowiązuje się zapewnić obsługę kelnerską spełniającą następujące wymagania:

1. strój wszystkich obsługujących kelnerów musi być jednolity: kelnerzy powinni wyróżniać się nienagannym wyglądem;

b) do obsługi spotkania Wykonawca przydzieli co najmniej 3 kelnerów, przy czym do przygotowania cateringu oraz jego sprzątnięcia Wykonawca przydzieli co najmniej 2 osoby,

6.6. Wykonawca zapewni dekorację stołów oraz serwetki co najmniej dwuwarstwowe do wykorzystania po posiłku.

6.7. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stolików koktajlowych oraz niezbędną ilość stołów, na których będzie przygotowywał posiłki do wydania – wliczone w cenę usługi;

6.8. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego;

6.9. nieskonsumowane artykuły (tj. ciastka, ciasta, wodę butelkowaną) według wskazań Zamawiającego, Wykonawca spakuje w zapewnione przez siebie opakowania zbiorcze i pozostawi do dyspozycji Zamawiającego.

6.10. **Warunki, jakie Zamawiający zapewni nieodpłatnie Wykonawcy:**

1. dostęp do sali, w której będą świadczone usługi;
2. dostęp do bieżącej wody;
3. dostęp do prądu;
4. wjazd na teren budynku, w którym będzie organizowane spotkanie.
5. pomieszczenie techniczne do składowania zapasów, opakowań itp.