**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ 3**

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

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej w postaci uroczystej kolacji zasiadanej w dniu 20 stycznia 2023 roku w Toruniu podczas spotkania w formie warsztatów Projektu NLPQT „Narodowe Laboratorium Fotoniki i Technologii Kwantowej”.

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

3. Realizacja zamówienia obejmuje świadczenie usługi gastronomicznej dla maks. 70 osób (-20%)
w postaci uroczystej kolacji zasiadanej w lokalu Wykonawcy w dniu 20 stycznia 2023 r., która odbędzie się w godzinach 18:00-22:00.

4. Miejsce świadczenia usługi: lokal zaproponowany przez Wykonawcę, zlokalizowany w Toruniu. Odległość dla pieszego od Wydziału Fizyki, Astronomii i Informatyki Stosowanej UMK, zlokalizowanego przy ul. Grudziądzkiej 5/7 w Toruniu do lokalu nie może przekraczać 1.5 km
(1500 m) - (odległość liczona za pomocą narzędzia mapy Google- wybór najszybszej trasy pieszej). Jako lokal Zamawiający rozumie lokal restauracyjny serwujący dania przygotowywane na indywidualne zamówienie. Zamawiający nie dopuszcza zaoferowania świadczenia usługi gastronomicznej w takich lokalach jak: stołówki, jadalnie, pizzerie, burgerownie.
5. 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. W ramach kolacji usługa gastronomiczna powinna zawierać:

* cztery przystawki serwowane na stołach, w tym jedną sałatkę- łącznie min. 200 gr/ osobę;
* zupy serwowane w wazach na stołach - min. 2 rodzaje w ilości łącznej min. 200 ml/ osobę;
* trzy dania główne gorące serwowane na stołach (w półmiskach itp.): jedno danie mięsne, jedno danie wegetariańskie\* oraz jedno danie wegańskie\*\* (każde min. 200 gr na osobę);
* ciepłe dodatki do dań głównych w postaci ryżu/ makaronu/ ziemniaków/ frytek – min. 2 rodzaje serwowane na stołach w ilości łącznej min. 150 gr/ osobę;
* deser serwowany np. szarlotka na gorąco lub sernik – min. 150 gr na osobę;
* napoje gorące: kawa, herbata w torebkach (min. 3 rodzaje, w tym jedna czarna) oraz dodatki – mleko do kawy, cukier, słodzik, śmietanka do kawy, cytryna w plasterkach – bez ograniczeń;
* soki 100% w dzbankach (minimum 3 różne smaki w ilości łącznej min. 500 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w ilości min. 0,5 l na osobę;
* wino wytrawne czerwone i białe – 2 x 150 ml na osobę, z możliwością zamiany na napój bezalkoholowy lub piwo

Wykonawca powinna zapewnić możliwość dokupienia (indywidualnie przez gości) większej ilości napojów alkoholowych w trakcie kolacji. Wartość dokupionych napojów nie będzie doliczana do ceny przedmiotowej usługi.

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

\*\* przez danie wegańskie rozumie się danie niezawierające produktów mięsnych/ mięsa,
w szczególności: wędlin, mięsa, ryb, wywarów i ekstraktów mięsnych i rybnych, żelatyny, tłuszczów zwierzęcych i rybnych oraz żadnych substancji pochodzenia zwierzęcego (mleko, jaja itd.)

6. Informacje dodatkowe

6.1. Podana w pkt 3 liczba uczestników może zostać zmniejszona do 20%. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy, najpóźniej na 10 dni kalendarzowych przed dniem realizacji zamówienia. Ostatecznie wynagrodzenie wykonawcy za usługę zostanie ustalone na podstawie podanej przez Zamawiającego ostatecznej liczby uczestników uroczystej kolacji.

6.2. Na 10 dni kalendarzowych przed realizacją zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu do akceptacji.

6.3. Uroczysta kolacja obsługiwana będzie przez wysoko kwalifikowaną kadrę kelnerską
z doświadczeniem w pracy przy tego typu imprezach. Ilość osób z obsługi będzie
dostosowana do ilości uczestników kolacji.

6.4. Goście powinni być usadzeni przy stołach (min. 8 osób przy
jednym stole lub wszyscy uczestnicy przy jednym stole), w sposób pozwalający na pełną swobodę ruchów.
6.5. Serwowane potrawy muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty
powinny spełniać normy jakościowe i mieć ważny okres przydatności do spożycia.
Zamawiający nie dopuszcza przygotowania posiłków z półproduktów.
6.6 Sala musi być klimatyzowana i mieć elegancki wystrój (np. świeże kwiaty).
6.7. W sali nie mogą przebywać goście zewnętrzni (spoza spotkania).