**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Dostarczenie usługi cateringu dla ok. 250 uczestników konferencji „*Przestępczość Teleinformatyczna XXI – edycja 2021*”. Ostateczna liczba uczestników zostanie uzgodniona w dniu podpisania umowy.

W przypadku wprowadzenia ograniczeń związanych z COVID-19 zastrzega się anulowanie zamówienia.

**Catering zostanie zrealizowany zgodnie ze specyfikacją:**

**Dzień 1. konferencji (21.09.2021 r.). Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Zapewnienia śniadania w formie bufetowej **dla 60 osób**, które powinno składać się z potrawy ciepłej, pieczywa - 150 g, wędlin różnych - 60 g, serów - 40 g, masła - 30 g, dżemu – 30 g, warzyw, kawy lub herbaty - 20 g, cukru).
2. Zapewnienia ciągłej przerwy kawowej **dla 250 osób** składającej się minimum z: kawa i herbata bez ograniczeń, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu kruche ciasteczka, paluszki.
3. Zapewnienia obsługi przerwy kawowej **dla 250 osób** polegającej na: rozstawieniu przerwy kawowej, obsłudze przerwy kawowej oraz uprzątnięciu przerwy kawowej.
4. Zapewnienia przerwy kawowej **dla 250 osób** przy wykorzystaniu zastawów wielokrotnego użycia (np. porcelanowej) lub kubków i opakowań jednorazowych. Wykorzystane rozwiązaniu musi gwarantować komfortowe korzystanie z przerwy kawowej (niedopuszczalny jest brak np. filiżanek/kubków do napojów), do zapewnienia przerwy kawowej można użyć produktów w opakowaniach jednorazowych (cukier).
5. Zapewnienia obiadu **dla 250 osób** w formie lunchu, składającego się z min. trzech potraw w tym jednej wegetariańskiej z dodatkami skrobiowymi, warzywnymi oraz butelkowaną wodą mineralną, ilość łączna porcji nie może być mniejsza niż 1,35 na osobę.
6. Zapewnienia uroczystej kolacji **dla 250 osób** składającej się z:
* dań ciepłych: min. 4 dania mięsne, jedno rybne, jedno wegetariańskie plus dodatki skrobiowe oraz dodatki warzywne w formie bufetu sałatkowego – 2,5 porcji na osobę,
* przekąsek zimnych (min. 8 potraw plus dwie sałatki) – 4 porcje na osobę,
* ciast - min. 3 porcje na osobę,
* napojów gorących (kawa, herbata bez ograniczeń),
* napojów zimnych (woda gazowana, woda niegazowana) - min. l na osobę,
* soki owocowe – 0,5l na osobę,
* wina białego i czerwonego (półwytrawne) – 250 ml/osobę.

**Dzień 2. konferencji (22.09.2021 r.). Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Zapewnienia śniadania **dla 60 osób**, w formie bufetowej, które powinno składać się z potrawy ciepłej, pieczywa - 150 g, wędlin różnych - 60 g, serów - 40 g, masła - 30 g, dżemu - 30 g, warzyw, kawy lub herbaty - 20 g, cukru).
2. Zapewnienia ciągłej przerwy kawowej **dla 250 osób** składającej się minimum z: kawa i herbata bez ograniczeń, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu kruche ciasteczka, paluszki.
3. Zapewnienia obsługi przerwy kawowej **dla 250 osób** polegającej na: rozstawieniu przerwy kawowej, obsłudze przerwy kawowej oraz uprzątnięciu przerwy kawowej.
4. Zapewnienia przerwy kawowej **dla 250 osób** przy wykorzystaniu zastawów wielokrotnego użycia (np. porcelanowej) lub kubków i opakowań jednorazowych. Wykorzystane rozwiązaniu musi gwarantować komfortowe korzystanie z przerwy kawowej (niedopuszczalny jest brak np. filiżanek/kubków do napojów), do zapewnienia przerwy kawowej można użyć produktów w opakowaniach jednorazowych (cukier).
5. Zapewnienia obiadu w formie lunchu **dla 250 osób**, składającego się z min. trzech potraw w tym jednej wegetariańskiej z dodatkami skrobiowymi, warzywnymi oraz butelkowaną wodą mineralną, ilość łączna porcji nie może być mniejsza niż 1,35 na osobę.

**Dzień 3. konferencji (23.09.2021 r.). Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Zapewnienia śniadania **dla 60 osób**, w formie bufetowej, które powinno składać się z potrawy ciepłej, pieczywa - 150 g, wędlin różnych - 60 g, serów - 40 g, masła - 30 g, dżemu - 30 g, warzyw, kawy lub herbaty - 20 g, cukru).
2. Zapewnienia ciągłej przerwy kawowej **dla 250 osób** składającej się minimum z: kawa i herbata bez ograniczeń, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu kruche ciasteczka, paluszki.
3. Zapewnienia obsługi przerwy kawowej **dla 250 osób** polegającej na: rozstawieniu przerwy kawowej, obsłudze przerwy kawowej oraz uprzątnięciu przerwy kawowej.
4. Zapewnienia przerwy kawowej **dla 250 osób** przy wykorzystaniu zastawów wielokrotnego użycia (np. porcelanowej) lub kubków i opakowań jednorazowych. Wykorzystane rozwiązaniu musi gwarantować komfortowe korzystanie z przerwy kawowej (niedopuszczalny jest brak np. filiżanek/kubków do napojów), do zapewnienia przerwy kawowej można użyć produktów w opakowaniach jednorazowych (cukier).
5. Zapewnienia obiadu w formie lunchu **dla 250 osób**, składającego się z min. trzech potraw w tym jednej wegetariańskiej z dodatkami skrobiowymi, warzywnymi oraz butelkowaną wodą mineralną, ilość łączna porcji nie może być mniejsza niż 1,35 na osobę.

**Dodatkowo we wszystkie dni konferencji (21-23 września 2021 r) Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Zapewnienia porcji wyżywienia dla jednego uczestnika z dietą bezglutenową.
2. Zapewnienia stołów bufetowych z garniturem, stołów koktajlowych z garniturem, zastawy stołowej do w/w menu dla wszystkich uczestników konferencji, podgrzewaczy stołowych do potraw, dekoracji florystycznych stołów, świec, serwetek, obsługi kucharskiej i kelnerskiej.
3. **Terminy i forma dostarczenia (dostawy).**

*(gdzie należy składować, montaż, instalacja, terminy dostaw jeśli są to dostawy sukcesywne, rodzaj transportu, jeśli jest wymagany)*

Teren Centrum Biblioteczno-Konferencyjnego Akademii Marynarki Wojennej - Biblioteka im. Lecha Kaczyńskiego

Czas trwania konferencji został zaplanowany na 21-23 września 2020 r.

Terminy dostarczenia cateringu są następujące:

**Dzień 1. konferencji - 21.09.2021 r.:**

* śniadanie godz. 08.00-09.00 (dla 60 osób);
* przerwa kawowa godz. 11.30-12.00 (napoje dostępne od godz. 9.00, dla 250 osób);
* lunch – 13.45-15.00 (dla 250 osób);
* uroczysta kolacja – 18.00-22.00 (dla 250 osób);

**Dzień 2. konferencji - 22.09.2021 r.:**

* śniadanie godz. 08.00-09.00 (dla 60 osób);
* przerwa kawowa godz. 10.30-10.30 (napoje dostępne od godz. 9.00, dla 250 osób);
* lunch – 14.30-15.30 (dla 250 osób);

**Dzień 3. konferencji - 23.09.2021 r.:**

* śniadanie godz. 08.00-09.00 (dla 60 osób);
* przerwa kawowa godz. 10.30-10.30 (napoje dostępne od godz. 9.00, dla 250 osób);
* lunch – 14.30-15.30 (dla 250 osób);