**SPRAWA: ŚODR\_CZ/10/06/2023** Załącznik nr 1 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla 40 uczestników szkolenia w ramach operacji „Szkolenie na temat aktywizacji grupy ze specjalnymi potrzebami na przykładzie zagród edukacyjnych”. Operacja realizowana w ramach konkursu nr 7/2023 dla partnerów KSOW w ramach dwuletniego planu operacyjnego na lata 2022-2023**

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

1. Lokalizacja szkolenia – Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie, ul. ks. Kard. S. Wyszyńskiego 70/126, 42-200 Częstochowa.

Okres realizacji zamówienia – 06 lipca 2023.

Z usługi będzie korzystało 40 uczestników szkolenia. Uczestnikami szkolenia będą osoby spośród: członków LGD, doradców rolniczych, właścicieli zagród edukacyjnych, członków stowarzyszenia Gospodarstw Edukacyjnych Województwa Śląskiego (GEWŚ), osób zainteresowanych założeniem zagrody edukacyjnej.

|  |  |
| --- | --- |
| Czas realizacji(godzina od – do) | Tematyka wykładu |
| 8:30- 9:00 | Rejestracja uczestników, **serwis kawowy** |
| 9:00- 9:15 | Powitanie uczestników i rozpoczęcie szkolenia |
| 09:15-10:00 | Wykład I |
| 10:00-10:45 | Wykład II |
| 10:45-11:15 | Wykład III |
| 11:15- 11:30 | **Przerwa kawowa** |
| 11:30- 13:00 | Wykład IV |
| 13:00-13:45 | Wykład V |
| 13:45-14:15 | **Przerwa obiadowa** |
| 14:15-15:45 | Wykład VI |
| 15:45- 16:00 | Zakończenie szkolenie |

1. **Zakres zamówienia**

2. Wykonawca musi zapewnić:

Obiad dla każdego uczestnika szkolenia musi być podany jako wyporcjowany posiłek
w formie zasiadanej.

Obiad musi się składać z:

· zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę);

· dania głównego: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu;

· surówki (co najmniej 100 g na osobę);

· kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę);

3. Bufet kawowy z dostępem przez cały czas trwania konferencji w godzinach 8:30-16:00, przerwa kawowa 11:15-11:30:

· świeżo parzonej kawy (sypana i rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp;

· herbaty ekspresowej (czarna, owocowa do wyboru) – nieograniczony dostęp;

· cukru białego – nieograniczony dostęp;

· cytryny krojonej w plasterki – nieograniczony dostęp;

· mleka minimum 2,5% - nieograniczony dostęp;

· wody mineralnej butelkowanej gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej na osobę;

· ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 2 rodzaje)

4. Wykonawca zapewni:

4.1. Wykonawca zobowiązany jest do :

* przygotowania wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeśli wśród uczestników będą wegetarianie (liczba dań wegetariańskich zostanie podana wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem);
* zapewnienia do bufetu kawowego, obiadu serwisu gastronomicznego obejmującego przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną
* terminowego przygotowania posiłków;
* zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków;
* przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

5. Usługa cateringowa obejmująca przygotowanie i obsługę bufetu kawowego, obiadu i musi obowiązkowo być realizowana w miejscu szkolenia.

a. termin i miejsce realizacji usługi cateringowej może ulec zmianie. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznym terminie i miejscu realizacji usługi na później niż siedem dni przed wykonaniem danej usługi.

b. Usługa zostanie wykonana w terminie i godzinach określonych przez Zamawiającego. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin wydawania posiłków obiadowych po uprzednim powiadomieniu Wykonawcy.

c. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji usługi w terminie na 3 dni przed planowaną datą szkolenia.