  

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w Obszary Wiejskie”

Operacja współfinansowana przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) w ramach poddziałania 1.2. „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych” w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 .

Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja realizowana w ramach Konsorcjum, którego liderem jest Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu

SPRAWA: ŚODR\_CZ/11/07/2023 Załącznik nr 1 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w trakcie organizowanych demonstracji ekologicznych w ramach działania **„Transfer wiedzy i działalność informacyjna”** - poddziałanie 1.2. **„Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych**” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

 I. Obszar realizacji zamówienia – **teren całego kraju.**

II. Okres realizacji zamówienia – **07.09.2023 r.**

III. Zamówienie obejmuje:

**USŁUGA CATERINGOWA (BUFET KAWOWY I OBIAD)**

**BIELSKO-BIAŁA-CHORZELÓW- BIELSKO-BIAŁA**

Lokalizacja: województwo podkarpackie, gmina Mielec, powiat mielecki, miejscowość Chorzelów.

Termin: 07.09.2023r.

Zamówienie obejmuje:

przygotowanie cateringu dla 10 osób składającego się z bufetu kawowego i obiadu wraz z dowozem i obsługą w miejscu demonstracji (adres Chorzelów 771). Catering serwowany w godzinach: bufet kawowy serwowany 2-krotnie w godz. 14.30-19.00, obiad - ok. godz. 14.00.

 **Usługa cateringowa – bufet kawowy i obiad**

1. Zapewnienie uczestnikom usługi cateringowej składającej się z:

a. Bufetu kawowego - dwie przerwy kawowo–herbaciane, w formie zasiadanej dostarczone do wskazanego miejsca docelowego określonego powyżej.

Skład bufetu kawowego:

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

• herbaty ekspresowej (czarna, zielona, 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;

• 2 rodzajów soków owocowych 100%;

• ciasta lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 3 rodzajów);

• owoców.

b. Obiadu podanego w formie zasiadanej, w postaci wyporcjowanych posiłków składających się 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 oraz sosu do dodatków skrobiowych,

• surówki - dwa rodzaje (co najmniej 100 g na osobę),

• soku lub wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej (w ilości minimum 250 ml na osobę),

• deseru w postaci ciasta;

2. **Wykonawca zobowiązany jest do :**

• wykorzystania przy przygotowaniu bufetu kawowego i obiadu każdorazowo co najmniej 2 dostępnych produktów ekologicznych, wyprodukowanych zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 848/2018 z dnia 30 maja2018 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie (EWG) nr 834/2007;

• 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 podczas bufetu kawowego i obiadu formy zasiadanej (zapewnienie stołów i krzeseł)

• zapewnienia do bufetu kawowego i obiadu serwisu gastronomicznego obejmującego przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych- jedynie w przypadku zapewnienia bufetu kawowego i obiadu w gospodarstwie tzn. w miejscu realizacji demonstracji).

• terminowego przygotowania posiłków;

• zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków;

• przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (każdego dnia inne menu dla demonstracji dwudniowych) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

3. Usługa cateringowa obejmująca przygotowanie i obsługę bufetu kawowego i obiadu musi obowiązkowo być realizowana w miejscu demonstracji tzn. w lokalizacji wskazanej powyżej

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

5. 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.

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