Załącznik nr 1 do umowy nr ……….………………………

**Opis przedmiotu zamówienia**

**na świadczenie usług cateringu podczas operacji pn. „Ochrona różnorodności biologicznej w warunkach produkcji rolnej”**

W ramach operacji pn. „Ochrona różnorodności biologicznej w warunkach produkcji rolnej” przeprowadzonych zostanie 17 szkoleń na terenie województwa pomorskiego, w terminie od 04.10.2022 r. do 01.12.2022 r., w godzinach realizacji szkolenia tj. 8.30-15.00, zgodnie z załączonym harmonogramem, dla łącznej liczby osób: 456.

Dla uczestników oraz organizatorów należy zapewnić :

- bufet kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, ciasteczka, owoce),

- obiad (zupa, drugie danie mięsne lub ryba lub danie wegetariańskie, deser, sok lub woda mineralna).

**Szczegółowy opis wyżywienia:**

1. bufet kawowy: dwie przerwy kawowo-herbaciane w godzinach 10.15-10.30 i 12.00-12.15 z nieograniczonym dostępem do świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej), herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru), cukru białego, cytryny krojonej w plasterki, mleka minimum 2,5%, wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę, dwóch rodzajów soków owocowych 100%; ciast lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów) oraz owoców.

2. zestaw obiadowy – w godzinach 14.30 – 15.00

Zestaw obiadowy w formie 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 - w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
* kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę),
* deseru w postaci ciasta.

Zleceniobiorca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków. Ponadto do wszystkich posiłków i serwisu kawowego zapewni serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (dopuszczone jest stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).

W ramach świadczenia usług cateringu Zleceniobiorca zobowiązany jest do:

1. terminowego przygotowania, dowozu i podania zamawianych posiłków i artykułów spożywczych oraz posprzątania zużytych, ubrudzonych pojemników,
2. przygotowania posiłków urozmaiconych zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących,
3. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków.