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

**Opis przedmiotu zamówienia**

**na świadczenie usług cateringu podczas operacji pn. „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna”**

W ramach operacji pn. „**Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna”**” przeprowadzonych zostanie łącznie 15 szkoleń na terenie województwa pomorskiego, w terminie *od września 2023 r. do III kwartału 2024 r.*, w godzinach realizacji szkolenia podanych wg harmonogramu realizacji operacji stanowiącego załącznik nr 3 do umowy.

Łączna liczba osób: 345

Dla uczestników oraz organizatorów należy zapewnić :

 bufet kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, soki, 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–herbacianych *( każda po min 15 min, w odstępnie nie krótszym niż 1 godz. i nie dłuższym niż 2 godziny, a szczegóły zostaną doprecyzowane w programie szkolenia, który zostanie przekazany Wykonawcy na min 7 dni przed planowanym szkoleniem)* z nieograniczonym dostępem do :

* świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej),
* herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru),
* cukru białego/brązowego, 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 3 rodzajów)
* oraz owoców.

1. zestaw obiadowy –zgodnie z *harmonogramem realizacji operacji, a szczegółowa godzina podania posiłku zostanie doprecyzowana w programie szkolenia, który zostanie przekazany Wykonawcy na min 7 dni przed planowanym szkoleniem*.

**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 - 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;
* 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 w przypadku seminariów organizowanych w pomieszczeniach, a w przypadku zajęć polowych (tzw. demonstracje na gospodarstwach) dopuszcza się: naczynia jednorazowe, kubki jednorazowe, sztućce jednorazowe wykonane z materiałów biodegradowalnych.
* W ramach świadczenia usług cateringu Zleceniobiorca zobowiązany jest do::

 terminowego przygotowania dowozu i podania zamawianych posiłków i artykułów spożywczych oraz posprzątania zużytych, ubrudzonych pojemników,

 zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,

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