

**Opis przedmiotu zamówienia**  
**na świadczenie usług cateringu (obiad + 2 serwisy kawowe) podczas 12 szkoleń dla 336 osób realizowanych w ramach operacji pn. „Obowiązki rolnika w świetle ustawy Prawo Wodne”**

**1. Terminy oraz lokalizacje szkoleń**

- a) szkolenia odbędą się w 12 różnych terminach, w dni robocze, we wskazanych poniżej lokalizacjach:

Termin:	Lokalizacja:	
22.11.2022	Słupsk	al. 3 Maja 44
23.11.2022	Lubań	ul. Tadeusza Maderskiego 3
30.11.2022	Słupsk	al. 3 Maja 44
08.12.2022	Pruszcz Gdański	ul. Zygmunta Wróblewskiego 3
17.01.2023	Czarna Dąbrówka	ul. Bytowska 10
09.02.2023	Pruszcz Gdański	ul. Zygmunta Wróblewskiego 3
10.02.2023	Bytów	Sala wiejska w Grzmiącej
23.02.2023	Słupsk	al. 3 Maja 44
12.10.2023	Pruszcz Gdański	ul. Zygmunta Wróblewskiego 3
18.10.2023	Słupsk	al. 3 Maja 44
11.01.2024	Pruszcz Gdański	ul. Zygmunta Wróblewskiego 3
22.02.2024	Słupsk	al. 3 Maja 44

- b) w każdym szkoleniu weźmie udział 28 osób, w tym: uczestnicy – ostateczni odbiorcy szkoleń, wykładowcy, organizator (ze strony Zamawiającego)
- c) ze względu na istotne potrzeby Zamawiającego terminy szkoleń mogą ulec zmianie, jednakże w obrębie tego samego lub kolejnego miesiąca, w którym zostały zaplanowane. Zmiany zostaną uzgodnione z Wykonawcą najpóźniej z 14-dniowym wyprzedzeniem ze strony Zamawiającego.

**2. Warunki realizacji usługi cateringowej**

- a) obiad w formie wyporcjowanej, podany w terminach i lokalizacjach określonych w pkt. 1, o godzinie 12:00, składający się z:
- a. zupy (w ilości co najmniej 300 ml na osobę), z zapewnieniem możliwość wyboru wersji wegetariańskiej
  - b. 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 lub w wersji wegetariańskiej
  - c. surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę),
  - d. kompotu lub wody (w ilości minimum 250 ml na osobę),
  - e. deseru w postaci ciasta;
- b) dwa serwisy kawowe, dostępne dla uczestników w terminach i lokalizacjach określonych w pkt. 1, w godzinach 10:15 – 10:30 oraz 13:30 – 14:45, składające się z:
- a. świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej) - dostęp nieograniczony
  - b. herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru) - dostęp nieograniczony
  - c. cukru białego - dostęp nieograniczony
  - d. cytryny krojonej w plasterki - dostęp nieograniczony
  - e. mleka minimum 3,2% - dostęp nieograniczony

- f. wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę,
  - g. dwóch rodzajów soków owocowych 100% - dostęp nieograniczony
  - h. ciast lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów) - dostęp nieograniczony
  - i. dwóch rodzajów owoców - dostęp nieograniczony
- c) Zamawiający poinformuje wykonawcę najpóźniej z 24-godzinnym wyprzedzeniem o ilości porcji wegetariańskich,
- d) Wykonawca zobowiązany będzie do:
- a. terminowego przygotowania i podania serwisu kawowego oraz obiadu
  - b. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
  - c. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
  - d. podania dań gorących w optymalnej temperaturze
  - e. zapewnienia serwisu gastronomicznego obejmującego przygotowanie i sprzątnięcie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną do wszystkich posiłków (obiad, dwa serwisy kawowe)