ŚODR-C-SIR.4901.5.2023

 Załącznik nr 1 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia** **jest** **realizacja usługi cateringowej dla 56 osób uczestniczących w konferencji pt. ”Aktualne wyzwania w nowoczesnych technologiach uprawy roślin jagodowych na przykładzie maliny, borówki amerykańskiej i truskawki” w Mikołowie w dn. 14.03.2023 r. Przedmiot zamówienia jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Operacja realizowana w zakresie Sieci na Rzecz Innowacji w Rolnictwie i na Obszarach Wiejskich (SIR), Plan operacyjny 2022-2023.**

1. **Opis przedmiotu zamówienia**
2. Z usługi będzie korzystało 50 uczestników konferencji oraz 4 wykładowców i 2 organizatorów z ŚODR Częstochowa O/Mikołów. Uczestnikami konferencji będą: rolnicy, mieszkańcy obszarów wiejskich, osoby zainteresowane wdrażaniem innowacji na obszarach wiejskich z terenu województwa śląskiego oraz przedstawiciele jednostek doradztwa.
3. Termin i lokalizacja:

A. Termin konferencji: 14.03. 2023 r.

B. Lokalizacja konferencji: Śląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Częstochowie Oddział Mikołów, ul. Gliwicka 85,43-190 Mikołów – Hotel Agro

C. Szkic agendy:

|  |  |
| --- | --- |
| Czas realizacji(godzinaod – do) | Tematyka szkoleń |
| 9:00-9:30 | Rejestracja uczestników |
| 9:30 – 9:45 | Przywitanie Uczestników i rozpoczęcie Konferencji |
| 9:45-10:30 | Wykład I |
| 10:30-11:00 | przerwa kawowa |
| 11:00-11:45 | Wykład II  |
| 11:45-12:30 | Wykład III |
| 12:30-12:45 | przerwa kawowa |
| 12:45-13:30 | Wykład IV |
| 13:30-14:00 | Dyskusja i zakończenie konferencji |
| 14:00-14:45 | Obiad |

1. **Zakres zamówienia**

 Wykonawca musi zapewnić:

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

2. 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 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.

3. Bufet kawowy – dwie przerwy kawowo-herbaciane składające się z:

· 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 5 rodzajów);

· owoców.

4. Wykonawca zapewni:

· możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków (liczba dań wegetariańskich zostanie podana wykonawcy maksymalnie 2 dni robocze przed szkoleniem);

· do wszystkich posiłków i bufetu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).

5. Ponadto w zakres zamówienie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

· terminowego przygotowania posiłków;

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

· przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.