Załącznik nr 1 do umowy

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Nazwa zamówienia:** **Dostawa cateringu dla uczestników szkolenia specjalizacyjnego z zakresu organizacji pomocy społecznej dla Jednostek Samorządu Terytorialnego (JST)** w ramach projektu „Opolskie Spójne i Aktywne Społecznie” współfinansowanego ze środków Europejskiego Fundusz Społecznego Plus, działania 04.13 Wysokiej jakości system włączenia społecznego, w ramach typu projektów pn. Działania ROPS w zakresie usług społecznych, pomocy społecznej, ES i aktywnej integracji, służące włączeniu społecznemu, realizowane na poziomie wojewódzkim.

# Przedmiotem zamówienia jest usługa obejmująca dostawę cateringu na terenie województwa opolskiego dla 20 osób, w trakcie min. 13 do max. 15 2  dniowych zjazdów.

## Zajęcia będą odbywać się wyłącznie w weekendy – sobota/niedziela. Rozpoczęcie każdego zjazdu musi nastąpić w godzinach porannych. Zamawiający dopuszcza realizacje zjazdów w uzasadnionych przypadkach w piątki.

# Termin realizacji: od momentu podpisania umowy do 15 grudnia 2025 r.

# Obowiązki Wykonawcy w zakresie zapewnienia wyżywienia:

1. **Obiad** (dla wszystkich osób): składając się z jednego dania - (min. 450 g/na osobę) - danie mięsne (do wyboru: kotlety różnych typów i inne potrawy mięsne z sosem np. pieczenie, rolady, klopsy, zrazy, itp.); - danie jarskie (do wyboru np. smażona ryba, pierogi - różne rodzaje, spaghetti, naleśniki, gołąbki, risotto, dania z makaronem, itp.); z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, kluski, frytki, kopytka itp.) lub ryż, kasze oraz surówki różnego typu (np. mizeria, buraczki, marchewka z groszkiem, surówka z białej kapusty, czerwonej, kapusty pekińskiej, kapusty kiszonej, itp.), napoje zimne (soki owocowe niegazowane różne rodzaje, woda mineralna) - min. 200 ml/os. - dotyczy każdego rodzaju napoju; (dopuszcza się w formie „szwedzkiego stołu”),
2. **Przerwa kawowa ciągła** (dla wszystkich osób): kawa, mleczko do kawy, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana min. 500ml/os., soki owocowe- min. 500 ml/os., ciasto min. 3 rodzaje, kruche ciastka - min. 300 g/os. min. 3 rodzaje, herbata - co najmniej trzy rodzaje herbaty do wyboru, przerwę kawową dopuszcza się w formie „szwedzkiego stołu”).

# Wymagania względem podawania posiłków:

## Realizacja usług restauracyjnych ma przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi oraz miejscom przygotowania i podawania posiłków.

## Realizacja usług restauracyjnych ma odbywać się zgodnie z harmonogramem ustalanym na bieżąco z przedstawicielem Zamawiającego.

## O ilości osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi podczas każdego szkolenia Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

## zestawy obiadowe oraz bufet kawowy muszą być dostarczone do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

## obiady oraz sztućce muszą być zapakowane w opakowania jednorazowego użytku.

## nie dopuszcza się podawania posiłków i napoi w plastikowych zastawach, butelkach, sztućcach.

# Od Wykonawcy ponadto oczekuje się:

## Wykonawca przekaże Zamawiającemu listę uczestników wraz z podpisem na takiej liście każdorazowo każdego uczestnika, który skorzystał z usługi.

## Stałego kontaktu z Zamawiającym (na czas trwania usługi).

## Informowania Zamawiającego o pojawiających się problemach i innych zagadnieniach istotnych dla realizacji usługi dostawy cateringu.