Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: Świadczenie usługi gastronomicznej podczas Konferencji pn.: „Ochrona środowiska na terenach wiejskich – skutecznie i opłacalnie”, która odbędzie się 08.06.2022 r. w Sielinku.

1. **LOKALIZACJA / MIEJSCE**

Miejsce Konferencji: Wojewódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego przy ul. Parkowej 2 w Sielinku, w budynku Muzeum Gospodarki Mięsnej.

1. **LICZBA OSÓB UCZ|ESTNICZĄCYCH W KONFERENCJI**

Szacuje się, że grupa uczestników liczyć będzie około 200 osób (+/-20 osób). Ostateczna liczba osób podana zostanie najpóźniej 5 dni przed rozpoczęciem Konferencji.

1. **CATERNIG**

Catering dla 200 osób:

- poczęstunek przed Konferencją:

* kruche ciastka - 2 rodzaje
* kawa, herbata, woda - bez ograniczeń
* dodatki: cukier, mleko lub śmietanka, cytryna - bez ograniczeń ilościowych,
* soki – 2 rodzaje

 - przerwa kawowa:

* ciasta podane w formie finger food- 2 rodzaje
* mini drożdżówki, mini pączki
* owoce – do dekoracji
* kawa, herbata, woda – bez ograniczeń
* dodatki: cukier, mleko lub śmietanka, cytryna - bez ograniczeń ilościowych
* soki – 2 rodzaje

- obiad serwowany do stolika:

* zupa gulaszowa
* danie główne – strogonow z kluseczkami półfrancuskimi i buraczkami
* woda i soki – 2 rodzaje.
1. **INFORMACJE DODATKOWE**

Wykonawca będzie odpowiedzialny w całości za serwis gastronomiczny w ramach kompleksowej obsługi gastronomicznej (tj. przygotowanie, obsługę kelnerską, zapewnienie i nakrycie stolików barowych w patio i holu oraz sprzątanie).

Nie dopuszcza się używania sztućców i naczyń jednorazowych, możliwa jedynie zastawa porcelanowa i szklana.

Zamawiający wymaga, aby woda i napoje były podawane w dzbankach.

Wykonawca będzie na bieżąco dostarczać artykuły spożywcze w ramach serwisu kawowego podczas konferencji zgodnie z harmonogramem przebiegu spotkania określonego przez Zamawiającego. Wykonawca każdorazowo posprząta zastawę w przerwach kawowych oraz po zakończeniu konferencji.

Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych, jak również do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia) oraz do estetycznego ich podawania.