Załącznik nr 1 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej realizowanej w trakcie warsztatów *„Zastosowanie kart metaforycznych w doradztwie zawodowym’* realizowanych w ramach projektu „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych” finansowanego ze środków Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, z udziałem 42 osób, w dniu 6 listopada 2024 r. w Centrum Rozwoju Edukacji Województwa Łódzkiego w Sieradzu ul 3 Maja 7, polegającej na przygotowaniu i obsłudze serwisu kawowego przez cały czas trwania warsztatów oraz obiadu dwudaniowego

Usługa cateringowa obejmuje poniższe elementy.

1. Obiad dwudaniowy wraz z napojem:
2. Zupa­
3. zupa krem pomidorowa z mozzarellą i świeżą bazylią – min. 350 ml na osobę
4. Danie główne
5. bitki wołowe w sosie własnym -  min. 250 g na osobę
6. gnocchi z salsą oliwkowo - miętową i tartym serem – min. 250 g na osobę
7. pierogi ze szpinakiem i serem feta - po 5 sztuk na osobę
8. Dodatki
9. ziemniaki opiekane- min. 150 g na osobę
10. ziemniaki gotowane- min. 150 g na osobę
11. warzywa gotowane na parze – min. 150 g na osobę,
12. surówka z buraczków – min. 150 g na osobę,
13. Napoje do obiadu
14. kompot z owoców sezonowych podawany w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml
15. woda mineralna z miętą i cytryną, podawana w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml.
16. Serwis kawowy ciągły dla 42 osób w pomieszczeniach Centrum Rozwoju Edukacji Województwa Łódzkiego w Sieradzu:
17. kawa z expresu ciśnieniowego\* minimum 2 rodzaje wysokogatunkowej kawy do wyboru, mleko do ekspresu,
18. gorąca woda w podgrzewaczu/warniku o pojemności minimalnej 10 litrów.
19. herbata, wymagany wybór herbat: czarna, owocowa, zielona, podane w postaci torebek ekspresowych ze sznurkami, dodatki: cukier w saszetkach lub w naczyniu szklanym lub porcelanowym o pojemności nie mniejszej niż 200 g z dołączoną łyżeczką, świeża cytryna w plastrach, śmietanka do kawy w naczyniach szklanych lub porcelanowych o pojemności nie mniejszej niż 500 ml,
20. woda mineralna z miętą i cytryną, podawana w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml, soki jabłkowy i pomarańczowy podawane w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml – minimum 250 ml na osobę,
21. Ciasto domowe (po 2 porcje na każda osobę):
22. sernik królewski
23. malinowa chmurka
24. Dwie patery z owocami sezonowymi (winogrono, mandarynki, kiwi, śliwki)

III . Harmonogram warsztatów.

Godziny serwowania posiłków zostaną uzgodnione z zamawiającym dzień przed warsztatami.

Wykonawca zapewnia ciągły serwis kawowy. Obiad dwudaniowy z napojem planowany jest

zgodnie z harmonogramem. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godzin wydania obiadu

dwudaniowego z napojem w zależności od czasu trwania warsztatów.

13.00-13.30 – rejestracja uczestników, serwis kawowy

13.30 – 15.45 – warsztaty w dwóch salach dla 40 osób, w każdej z sal 20 osób

15.45 -16.00 – serwis kawowy

16.00 – 18.15 - warsztaty w dwóch salach dla 40 osób, w każdej z sal 20 osób

18.15 – obiad dwudaniowy z serwisem kawowym

1. Zamawiający wymaga, by dwudaniowy obiad wydawany był w formie bufetu samoobsługowego w podgrzewaczach z pomocą obsługi kelnerskiej
2. Usługa cateringowa obejmuje także: zastawę porcelanową do serwisu kawowego i obiadu wraz ze szklankami do napojów i z metalowymi sztućcami, naczynia szklane do kompotu, obrusy na stoły, dekoracje kwiatowe i serwetki, obsługę kelnerską oraz 7 stołów bankietowych dostępnych od początku warsztatów, uprzątnięcie na bieżąco brudnych naczyń, sprzątanie końcowe i utylizację resztek.
3. Zamawiający zastrzega zmniejszenie zamówienia o 20%. Ostateczna liczba uczestników podana będzie na 5 dni przed terminem warsztatów.

\*Wymagania dotyczące ekspresu do kawy:

1. automatyczny – wybór rodzaju kawy za pomocą właściwego przycisku w tym możliwość przygotowania kaw mlecznych,
2. przystosowany do wydania dużej ilości kawy,
3. intuicyjny w obsłudze dla korzystających.