**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowejpodczas szkoleń dla kadry Ośrodka Opiekuńczo – Wychowawczego w Płocku i rodzin zastępczych Ośrodka Rodzinnej Pieczy Zastępczej w Płocku w ramach realizacji projektu pn.: „Gotowi na samodzielność” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021-2027.

1. Usługa cateringowa polega na przygotowaniu i dostarczeniu obiadów podczas szkoleń dla kadry Ośrodka Opiekuńczo – Wychowawczego w Płocku i rodzin zastępczych Ośrodka Rodzinnej Pieczy Zastępczej w Płocku od lutego do października 2025r. Planowana liczba osobodni wynosi 88.

Ostateczny termin przeprowadzenia usługi zostanie ustalony pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym po podpisaniu umowy.

**Planowane terminy i ilość uczestników:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P** | **Termin szkolenia** | **Adres miejsca, w którym odbywa się szkolenie** | **Nazwa szkolenia** | **Ilość uczestników** | **Ilość osobodni** |
| 1. | marzec/kwiecień 2025 r. | Ośrodek Opiekuńczo-Wychowawczy w Płockuul. Południowa 13  | Praca z usamodzielniającym się wychowankiem pieczy zastępczej | 12 | 12 x 1 dzień = 12 osobodni |
| 2. | czerwiec 2025 r. | Ośrodek Opiekuńczo-Wychowawczy w Płockuul. Południowa 13 | Jak wspierać kształtowanie dojrzałych postaw u wychowanków pieczy zastępczej przygotowywanych do procesu usamodzielnienia i w trakcie jego trwania | 12 | 12 x 1 dzień = 12 osobodni |
| 3. | luty-marzec 2025 r.imaj-sierpień 2025 r. | Ośrodek Opiekuńczo-Wychowawczy w Płockuul. Południowa 13 | Wsparcie dziecka w procesie usamodzielnienia | 1212 | 12 x 1 dzień = 12 osobodnii12 x 1 dzień = 12 osobodniŁącznie: 24 osobodni |
| 4. | październik 2025 r. | Ośrodek Rodzinnej Pieczy Zastępczej w Płockuul. Kleeberga 3 | Miłość na pierwszym miejscu | 20 | 20 x 2 dni = 40 osobodni |
| **88 osobodni** |

Ww. terminy i ilości uczestników mogą ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby uczestników,  Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie zestawów na min. 1 dzień przed terminem. W przypadku zmiany terminu realizacji zajęć zamawiający poinformuje Wykonawcę na min. 2 dni przed pierwotnym terminem. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej liczby usług niż 88 osobodni. Wykonawca w takim przypadku nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, a w szczególności roszczenia wobec Zamawiającego o zapłatę dotyczącą liczby usług stanowiących różnicę pomiędzy przewidywaną liczbą usług a liczbą usług faktycznie zrealizowanych.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej liczby usług niż 88 osobodni, nie więcej niż o 10%, związanej ze zmniejszeniem liczby uczestników szkoleń.

Usługa cateringu będzie realizowana na terenie miasta Płocka, w Ośrodku Opiekuńczo-Wychowawczym w Płocku, ul. Południowa 13 i Ośrodku Rodzinnej Pieczy Zastępczej w Płocku, ul. Kleeberga 3, w salach wskazanych przez Zamawiającego.

1. W ramach usługi cateringu podczas każdego dnia szkolenia należy zapewnić zestaw dla każdego uczestnika szkolenia. Na zestaw składać się będzie:
* Danie obiadowe:

- mięso drobiowe/wieprzowe lub ryba po min. 200 g na osobę,

- ziemniaki/kasza/ryż/kluski po min. 150 g na osobę,

- zestaw surówek po min. 150 g na osobę.

* Zimne przekąski:

- tymbaliki – 4 porcje/os.,

* Zimne napoje:

- woda gazowana, niegazowana, napój gazowany, sok (pomarańczowy lub jabłkowy) - ½ l. na osobę.

* Ciepłe napoje:

- kawa (sypana, rozpuszczalna), herbata (czarna, owocowa, typu Earl Grey). Dodatkowo mleko, cukier, cytryny. Gorąca woda do herbaty.

Zamawiający może zgłosić konieczność przygotowania dań wegetariańskich - w zależności od preferencji uczestników szkoleń o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę na min. 3 dni przed rozpoczęciem pierwszych zajęć na których świadczone będą usługi.

1. Zamawiający rozliczy się z Wykonawcą na podstawie faktycznej liczby osób, dla których Wykonawca zrealizuje usługę cateringu. Podstawą wystawienia faktury będzie protokół odbioru usługi.
2. Zamawiający przewiduje 1 przerwę obiadową w każdym dniu szkolenia o ustalonej godzinie.
3. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:
4. dostarczenia dań obiadowych w naczyniach jednorazowego użytku, zgodnie z wymaganiami menu, w sposób estetyczny.

Jeżeli Wykonawca zamierza spełnić Kryterium oceny ofert pkt. 2 i otrzymać punkty premiujące zobowiązany jest dostarczyć do realizacji zamówienia naczynia szklane bądź porcelanowe, sztućce co najmniej ze stali nierdzewnej, serwetki oraz zapewnić sprzątanie po realizacji usługi oraz wywóz śmieci związanych z realizacją usługi,

1. przygotowanie bufetów przykrytych jednolitymi obrusami,
2. dowozu cateringu o ustalonej z Zamawiającym godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego,
3. przestrzegania przepisów prawnych i sanitarnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych, przewozu, przygotowywania i podawania posiłków,
4. zapewnienia osoby, która będzie koordynowała realizację usługi ze strony Wykonawcy.
5. Wszystkie dostarczone przez Wykonawcę potrawy będą przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.