

**Nazwa zamówienia :**

**Usługa cateringu dla uczestników szkoleń organizowanych przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego na terenie województwa małopolskiego.**

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

- I. Realizacja usług cateringowych polega na zapewnieniu kompleksowego świadczenia obejmującego: przygotowanie i dostarczenie potraw, serwowanie posiłków przez kompetentną obsługę, zapewnienie stołów, odpowiedniej zastawy stołowej i serwetek, jak również uprzątnięcie po realizacji usługi.

Usługi cateringowe winny być świadczone w ramach organizowanych przez Zamawiającego szkoleń (kursów), odbywających się w miejscach i terminach wskazanych przez Zamawiającego, zlokalizowanych na terenie województwa małopolskiego.

Szkolenia, podczas których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać jednocześnie w tym samym terminie, w kilku miejscach zlokalizowanych na terenie województwa małopolskiego, w każdy dzień tygodnia, od poniedziałku do piątku.

Jednorazowe zamówienie może obejmować usługi cateringowe świadczone podczas spotkań organizowanych dla minimum 20 osób a maksymalnie 30 osób.

Podane ilości osób dla danej części przedmiotu zamówienia są ilościami szacunkowymi.

Wykonawca zapewnia do wszystkich posiłków i serwisu kawowego serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną.

Zamawiający dopuszcza stosowanie biodegradowalnych naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych.

W zakresie 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, posiłków urozmaiconych (każdego dnia szkolenia inne menu) przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Usługa będzie realizowana w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, lokalizacje będą znajdować się na terenie powiatów województwa małopolskiego.

Harmonogram wraz z lokalizacją poszczególnych szkoleń będzie przekazany 1 miesiąc przed rozpoczęciem świadczenia usługi.

Rozpoczęcie szkoleń planowane jest w godzinach 8.30-9.00, a przerwa obiadowa w zależności od rodzaju szkolenia w godzinach 12.30-15.00

- II. Wykonawca powinien zapewnić catering (wyżywienie) uczestnikom, wykładowcom oraz organizatorom szkoleń, w następującej ilości:

- **2 x dnia bufet kawowy (kawa, herbata, woda mineralna, ciasteczka, owoce);**
- **obiad - zupa, drugie danie mięsne lub ryba lub danie wegetariańskie, deser, sok lub woda mineralna.**

Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia, wykładowcy oraz organizatorowi:

- **obiadu** w formie wyczerpanych posiłków składających się 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;
- **dwóch przerw kawowo-herbacianych** z nieograniczonym dostępem do świeżo parzonej kawy (sypanej, rozpuszczalnej), herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru), cukru białego, cytryny krojonej w plasterki, mleka minimum 2,5%, wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej w ilości po 500 ml każdej z wymienionych na osobę, dwóch rodzajów soków owocowych 100%; ciast lub kruchych ciasteczek (łącznie co najmniej 5 rodzajów) oraz owoców.

III. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej w ramach następujących części :

#### **Część nr 1**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : bocheńskiego.**

Ilość uczestników łącznie 150 osób

Ilość spotkań: 5 jednodniowych szkoleń,

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 2**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : brzeskiego.**

Ilość uczestników łącznie 200 osób

Ilość spotkań: 7 jednodniowych szkoleń

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 3**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : dąbrowskiego.**

Ilość uczestników łącznie 250 osób

Ilość spotkań: 9 jednodniowych szkoleń

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 4**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : gorlickiego.**

Ilość uczestników łącznie 500 osób  
Ilość spotkań: 19 jednodniowych szkoleń,  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 5**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : krakowskiego.**

Ilość uczestników łącznie 270 osób  
Ilość spotkań: 10 jednodniowych szkoleń  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 6**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : limanowskiego.**

Ilość uczestników łącznie 300 osób  
Ilość spotkań: 11 jednodniowych szkoleń  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 7**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : miechowskiego.**

Ilość uczestników łącznie 280 osób  
Ilość spotkań: 10 jednodniowych szkoleń  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 8**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : myślenickiego.**

Ilość uczestników łącznie 170 osób  
Ilość spotkań: 6 jednodniowych szkoleń  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 9**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : nowosądeckiego.**

Ilość uczestników łącznie 290 osób  
Ilość spotkań: 11 jednodniowych szkoleń  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 10**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : nowotarskiego.**

Ilość uczestników łącznie 220 osób  
Ilość spotkań: 8 jednodniowych szkoleń  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 11**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : olkuskiego.**

Ilość uczestników łącznie 170 osób  
Ilość spotkań: 6 jednodniowych szkoleń  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

#### **Część nr 12**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : oświęcimskiego.**

Ilość uczestników łącznie 120 osób  
Ilość spotkań: 4 jednodniowe szkolenia  
Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

### **Część nr 13**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : proszowickiego.**

Ilość uczestników łącznie 280 osób

Ilość spotkań: 10 jednodniowych szkoleń

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

### **Część nr 14**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : suskiego.**

Ilość uczestników łącznie 90 osób

Ilość spotkań: 3 jednodniowe szkolenia

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

### **Część nr 15**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : tarnowskiego.**

Ilość uczestników łącznie 400 osób

Ilość spotkań: 15 jednodniowych szkoleń

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

### **Część nr 16**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : tatrzańskiego.**

Ilość uczestników łącznie 120 osób

Ilość spotkań: 4 jednodniowe szkolenia

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

### **Część nr 17**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : wadowickiego.**

Ilość uczestników łącznie 220 osób

Ilość spotkań: 8 jednodniowych szkoleń

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.

### **Część nr 18**

**Usługa cateringowa na szkolenia (kursy) organizowane dla powiatu : wielickiego.**

Ilość uczestników łącznie 90 osób

Ilość spotkań: 3 jednodniowe szkolenia

Termin: wrzesień - grudzień 2022 r.