

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest

świadczenie usług cateringu podczas operacji w ramach interwencji I.14.1.1

moduł 1 Szkolenia podstawowe dla rolników, z podziałem na 4 części

- W ramach operacji **Szkolenia podstawowe dla rolników** przeprowadzone zostaną łącznie 52 szkolenia na terenie woj. pomorskiego w terminie *od kwietnia 2024 r. do grudnia 2024 r.*, wstępny harmonogramu realizacji operacji stanowi załącznik nr 3 do umowy.

Nr	Nazwa powiatu	Ilość szkoleń	Ilość obiadów
1 część	nowodworski, malborski, sztumski, kwidzyński, tczewski, starogardzki	17	544
2 część	pucki, wejherowski, lęborski, kartuski, gdański, kościerski	22	700
3 część	słupski, bytowski	8	258
4 część	człuchowski, chojnicki	5	162
SUMA		52	1664

- Na każdym szkoleniu mogą być 31 - 33 osoby (uczestnicy i organizatorzy), którym należy zapewnić: **obiad – zupa, drugie danie: mięsne lub ryba lub danie wegetariańskie, sok lub woda mineralna.**
- Dokładna ilość osób zostanie podana min. 5 dni przed szkoleniem.
- Łączna liczba osób przewidziana w postępowaniu przetargowym: 1664
- Godziny podawania obiadu 12.30-14.30 (dokładna godzina zostanie podana min. 5 dni przed szkoleniem).

Szczegółowy opis wyżywienia:

Zestaw obiadowy w formie wyporcjonowanych 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 - dwa rodzaje-(co najmniej 100 g na osobę),
 - soku lub wody mineralnej butelkowanej, gazowanej i niegazowanej (w ilości minimum 250 ml na osobę),
- Wykonawca przed realizacją zamówienia proponuje min. 4 zestawy menu do wyboru, zamawiający będzie mógł wybrać konkretny zestaw na szkolenie o czym poinformuje min. 5 dni przed planowanym szkoleniem, w przypadku braku informacji od Zamawiającego, Wykonawca wybiera zestaw dowolnie.

- Zleceniobiorca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, potencjalna ilość posiłków wegetariańskich zostanie podana 3 dni przed szkoleniem.
- Ponadto do wszystkich posiłków Wykonawca zapewni serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną, sztućce ze stali nierdzewnej, serwetki jednorazowe.
- W ramach świadczenia usług cateringu Zleceniobiorca zobowiązany jest do:
 - terminowego przygotowania dowozu i podania zamawianych posiłków i artykułów spożywczych oraz posprzątania zużytych, ubrudzonych pojemników,
 - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
 - przygotowania posiłków, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, przygotowywanych ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.