**Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników szkoleń organizowanych przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, które odbywać się będą w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, w różnych lokalizacjach na terenie województwa małopolskiego, w dni powszednie od poniedziałku do piątku.
2. Szkolenia, podczas których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać jednocześnie w tym samym terminie, w kilku miejscach zlokalizowanych na terenie całego województwa małopolskiego.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, dostarczanie, porcjowanie i wydawanie gotowych posiłków, obejmujących bufet kawowo-herbaciany (tzw. przerwa kawowa) i zestaw obiadowy. W zależności od liczby godzin wykładów odbywających się w danym dniu szkolenia, usługa cateringowa świadczona będzie w dwóch wariantach.
4. Wykonawca zapewnia uczestnikom szkoleń usługę cateringową, według zamówień składanych przez Zamawiającego, w poniższym zakresie :
5. **Wariant 1** (w przypadku 4 godzin wykładów) składający się z :
   * 1. 1 x bufet kawowo-herbaciany z nieograniczonym dostępem do świeżo parzonej kawy (mielonej, 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, soku owocowego 200 ml na osobę, ciast (minimum dwa rodzaje, łącznie minimum 200 g na osobę) i kruchych ciasteczek (co najmniej 2 rodzaje, łącznie po 4 sztuki na osobę).
     2. zestaw obiadowy:

- zupa w ilości co najmniej 300 ml na osobę,

- danie główne: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę), jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) - do wyboru ziemniaki, ryż, kasza lub makaron oraz sos do dodatków skrobiowych, surówka - dwa rodzaje (minimum 100 g na osobę),

* 1. **Wariant 2** (w przypadku 5 godzin wykładów) składający się z :
     1. 2 x bufet kawowo-herbaciany z nieograniczonym dostępem do świeżo parzonej kawy (mielonej, 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, soku owocowego 250 ml na osobę, ciast (minimum dwa rodzaje, łącznie 200 g na osobę) i kruchych ciasteczek (co najmniej 2 rodzaje, łącznie po 6 sztuk na osobę).
     2. zestaw obiadowy:

- zupa w ilości co najmniej 300 ml na osobę,

- danie główne: jedna potrawa mięsna lub rybna (minimum 200 g na osobę), jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) - do wyboru ziemniaki, ryż, kasza lub makaron oraz sos do dodatków skrobiowych, surówka - dwa rodzaje (minimum 100 g na osobę).

1. Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków w ramach zamówienia (tj. zestawu obiadowego i bufetu kawowo-herbacianego kompleksowy serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie posiłków, podanie i sprzątanie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (Zamawiający dopuszcza również stosowanie naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych).
2. W zakresie przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest do:
3. terminowego przygotowania posiłków,
4. zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków,
5. 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.
6. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
7. przygotowywania posiłków zgodnie z wymogami i procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym wynikającymi z przepisów w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448);
8. przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki;
9. podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w obowiązujących przepisach;
10. przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem stosowania półproduktów i ulepszaczy, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
11. posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
12. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu, transporcie żywności i podawaniu posiłków, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia oraz pozostałych przepisów dotyczących przedmiotu zamówienia.
13. Posiłki muszą być dostarczane w opakowaniach spełniających wymogi przepisów określających sposób transportu żywności oraz serwowane z zachowaniem właściwej temperatury, zgodnie z obowiązującymi normami.
14. Transport musi odbywać się samochodem przystosowanym specjalnie do przewozu żywności i posiadającym stosowne zezwolenia na przewożenie żywności (Państwowej Inspekcji Sanitarnej).
15. Przedmiot zamówienia będzie świadczony na podstawie odrębnych zleceń szczegółowych przekazywanych przez Zamawiającego drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy.
16. W zleceniu szczegółowym Zamawiający, określi termin, miejsce, godzinę lub godziny wykonania usługi, liczbę uczestników szkolenia, zakres usługi cateringowej.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty za faktycznie wykonane, w ramach realizacji zamówienia, usługi cateringowe, zgłoszone przez Zamawiającego w zleceniach szczegółowych.
18. Usługa cateringowa będzie realizowana w miejscach prowadzenia szkoleń, wskazanych przez Zamawiającego w zleceniu szczegółowym, których lokalizacje będą znajdować się w różnych miejscach na terenie powiatów województwa małopolskiego.
19. Harmonogram planowanych szkoleń wraz z lokalizacją poszczególnych szkoleń będzie przekazywany Wykonawcy na początku każdego miesiąca. Dostawa bufetu kawowo-herbacianego powinna się odbyć przed rozpoczęciem szkolenia (minimum 30 minut przed szkoleniem). Rozpoczęcie szkoleń planowane jest o godzinie 9.00, a przerwa obiadowa w godzinach 13.00-14.00. Obiad powinien być dostarczony najpóźniej o godzinie 13:00 w Wariancie 1 (z jedną przerwą kawowo-herbacianą) i o godzinie 13:15 w przypadku szkoleń w Wariancie 2 (z dwiema przerwami kawowo-herbacianymi).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian godzin dostawy w przypadku Wariantu 1 (z jedną przerwą kawowo-herbacianą). Wykonawca zostanie poinformowany o zaistniałej zmianie najpóźniej 6 dni przed terminem świadczenia usługi.

1. Ostateczna lokalizacja poszczególnych szkoleń i ilość uczestników szkoleń będzie podawana Wykonawcy najpóźniej 6 dni roboczych przed planowanym szkoleniem.
2. Termin realizacji zamówienia: 9 miesięcy od daty zawarcia umowy (realizacja większości szkoleń przypadać będzie w okresie od marca do kwietnia).
3. Zamawiający planuje lokalizacje szkoleń na terenie województwa małopolskiego wg poniższej tabeli. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości szkoleń podanych w lokalizacjach według tabeli.
4. W poszczególnych szkoleniach planowany jest udział średnio 17 osób. W okresie realizacji zamówienia Zamawiający przewiduje następujące ilości :
   1. Wariant 1 (zestaw obiadowy oraz jedna przerwa kawowo-herbaciana) – 1800 osób/porcji cateringu;
   2. Wariant 2 (zestaw obiadowy oraz dwie przerwy kawowo-herbaciane) – 1140 osób/porcji cateringu.
5. Podana liczba osób jest liczbą szacunkową i może ulec zmianie, w zależności od potrzeb Zamawiającego. Zaplanowana szacunkowa ilość osób/porcji cateringu i ilość szkoleń może ulec zmianie w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **powiat** | **liczba szkoleń** | | **liczba osób** | |
| Wariant 1\* | Wariant 2\*\* | Wariant 1 | Wariant 2 |
| 1 | bocheński | 8 | 2 | 136 | 34 |
| 2 | brzeski | 6 | 2 | 102 | 34 |
| 3 | dąbrowski | 8 | 0 | 136 | 0 |
| 4 | gorlicki | 5 | 5 | 85 | 85 |
| 5 | krakowski | 6 | 13 | 102 | 221 |
| 6 | limanowski | 8 | 3 | 136 | 51 |
| 7 | miechowski | 5 | 4 | 85 | 68 |
| 8 | myślenicki | 5 | 5 | 85 | 85 |
| 9 | nowosądecki | 14 | 2 | 236 | 34 |
| 10 | nowotarski | 7 | 6 | 119 | 102 |
| 11 | olkuski | 3 | 3 | 51 | 51 |
| 12 | oświęcimski | 5 | 3 | 85 | 51 |
| 13 | proszowicki | 11 | 0 | 187 | 0 |
| 14 | suski | 4 | 0 | 68 | 0 |
| 15 | tarnowski | 5 | 11 | 85 | 188 |
| 16 | tatrzański | 2 | 2 | 34 | 34 |
| 17 | wadowicki | 2 | 4 | 34 | 68 |
| 18 | wielicki | 2 | 2 | 34 | 34 |
|  | suma | 106 | 67 | 1800 | 1140 |
|  | Łącznie | **173** | | **2940** | |

\* Wariant 1 = zestaw obiadowy + 1 przerwa kawowo-herbaciana

\*\* Wariant 2 = zestaw obiadowy + 2 przerwy kawowo-herbaciane

1. Powyższe zestawienie obrazuje szacowane zapotrzebowanie Zamawiającego. Liczba porcji cateringu/osób w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia będzie uzależniona od faktycznego bieżącego zapotrzebowania na szkolenia w danej lokalizacji.