

## Szczegółowy opis przedmiotu

Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników szkoleń z projektu : „Szkolenia w zakresie stosowania środków ochrony roślin z uwzględnieniem zasad integrowanej ochrony roślin w województwie pomorskim”.

W ramach projektu odbędzie się 86 szkoleń na terenie województwa pomorskiego, w tym 81 szkoleń jednodniowych i 5 szkoleń dwudniowych. Szkolenia jednodniowe będą odbywały się w miasteczkach i wsiach wszystkich powiatów województwa pomorskiego, natomiast szkolenia dwudniowe będą realizowane w siedzibie PODR w Gdańsku – 2 szkolenia i 3 szkolenia w Oddziale PODR w Starym Polu. Grupy szkoleniowe będą liczyły 20-30 uczestników.

Obszar województwa pomorskiego został podzielony na 3 części zwane umownie rejonami. Każdy z tych rejonów, o zbliżonej liczbie uczestników szkolenia, stanowi odrębną część zamówienia:

### 1. rejon „SŁUPSKI” obejmujący powiaty: słupski, bytowski, lęborski, wejherowski, pucki ( tabela poniżej)

Lp.	Powiat	Ilość szkoleń na terenie powiatu	Ilość obiadów	Ilość serwisów kawowych	Ilość kolacji
1.	słupski	3	75	75	0
2.	bytowski	6	150	150	0
3.	lęborski	3	80	80	0
4.	wejherowski	10	250	250	0
5.	pucki	5	150	150	0
	<b>RAZEM</b>	<b>27</b>	<b>759</b>	<b>759</b>	<b>0</b>

### 2. rejon „KOŚCIERSKI” obejmujący powiaty: kartuski, kościerski, starogardzki, chojnicki, człuchowski ( tabela poniżej)

Lp.	Powiat	Ilość szkoleń na terenie powiatu	Ilość obiadów	Ilość serwisów kawowych	Ilość kolacji
1.	kościerski	13	336	336	0
2.	kartuski	8	216	216	0
3.	chojnicki	2	44	44	0
4.	czyłuchowski	2	44	44	0
5.	starogardzki	6	162	162	0
	<b>RAZEM</b>	<b>31</b>	<b>802</b>	<b>802</b>	<b>0</b>

**3. rejon „MALBORSKI” obejmujący powiaty: tczewski , kwidzyński, sztumski, nowodworski, gdański, malborski (tabela poniżej)**

Lp.	Powiat/miejsce szkolenia	Ilość szkoleń na terenie powiatu/ w miejscu	Ilość obiadów	Ilość serwisów kawowych	Ilość kolacji
1.	tczewski	5	160	160	0
2.	kwidzyński	3	96	96	0
3.	sztumski	4	88	88	0
4.	nowodworski	4	108	108	0
5.	gdański	5	135	135	0
6.	malborski	2	64	64	0
7.	PODR O/Stare Pole szkolenia 2-dniowe	3	168	168	60
8.	PODR Gdańsk szkolenia 2-dniowe	2	122	122	50
	<b>RAZEM</b>	<b>28</b>	<b>941</b>	<b>941</b>	<b>110</b>

Oferenci mogą składać oferty na obsługę jednego wybranego rejonu, dwóch lub trzech rejonów. Warunkiem koniecznym dla ważności oferty jest kompleksowa obsługa cateringowa wszystkich zaplanowanych szkoleń w wybranym rejonie, zgodnie z załączonym harmonogramem szkoleń dla poszczególnych powiatów każdego z trzech rejonów. Zamawiający dopuszcza zmianę harmonogramu szkoleń. O zmianach w harmonogramie szkoleń( zmiana miejsca, terminu lub ilości posiłków) firma cateringowa będzie informowana nie później niż 5 dni przed terminem realizacji szkolenia.

**Kryterium wyboru oferty stanowić będzie zadeklarowana ogółem wartość brutto usługi (posiłków) dla wybranego rejonu, przy spełnieniu określonego poniżej zakresu usługi oraz wymaganych standardów jakościowych i higienicznych określonych w załączonym wzorze umowy.** Oferent poświadcza, że zapoznał się z warunkami określonymi w umowie i będzie je przestrzegał przez cały okres realizacji usługi cateringowej poprzez złożenie, wraz z ofertą, czytelnie podpisanego wzoru Umowy.

**Zakres usługi cateringowej dla uczestników szkoleń:**

- uczestnicy szkoleń jednodniowych otrzymują serwis kawowy i posiłek obiadowy.
- uczestnicy szkoleń dwudniowych otrzymują serwis kawowy, posiłek obiadowy oraz kolację ( osoby korzystające z noclegu).

**Zestawienie asortymentu( minimum) składającego się na serwis kawowy dla 1 osoby (na każdy dzień szkolenia):**

- gorąca kawa rozpuszczalna i herbata, podane w termosach,  
kawa – 200 ml na osobę, herbata - 200 ml na osobę;
  - dodatki:
    - cukier w saszetkach 2 szt. po 5g/ na osobę;
    - cytryna w płynie lub plasterkach 1 szt. po 7,5 g/ na osobę;
    - śmietanka do kawy 2 szt. po 10 g/ na osobę;
  - woda mineralna gazowana 500 ml /osobę i niegazowana 500 ml/osobę, podawana w butelkach plastikowych o pojemności 500 ml, w ilościach wg podanego zestawienia,
  - mieszanka ciasteczek ( np. z nadzieniem owocowym, czekoladowym, kremowym), co najmniej 3 rodzaje po 50 g każdego rodzaju na osobę lub ciasto porcjowane -minimum 2 rodzaje z wymienionych: sernik, makowiec, ciasto z kremem typu tortowego, ciasto kruche/piaskowe z owocami– minimum 2 porcje/osobę,
- Serwis kawowy powinien być podawany w naczyniach jednorazowych (kubki, tacki, mieszadełka) z odpowiednią ilością serwetek. Filizanki jednorazowe do napojów gorących, kubki jednorazowe do napojów zimnych. Serwis kawowy musi być dostępny dla uczestników szkoleń od początku zajęć do godz. 14.00

**Zestaw obiadowy dla jednej osoby, na każdy dzień szkolenia (na zestaw obiadowy składa się zupa 250-300 ml, drugie danie ok. 450 g):**

- zupa (jeden rodzaj z wymienionych: warzywna, pomidorowa, ogórkowa, krupnik, grochowa, gulaszowa),
- drugie danie:
  - o porcja mięsa (1 rodzaj z wymienionych: kotlet schabowy, zraz wołowy z sosem, kotlet de Volaille z serem lub pieczarkami, pieczeń wołowa z sosem, filet z ryby pieczony lub smażony) – 150 g na osobę,
  - o porcja ziemniaków – 180 g na osobę (pieczone lub frytki) lub ryżu– 150 g na osobę lub kaszy gryczanej – 150 g na osobę, lub kaszy jęczmiennej – 150 g na osobę
  - o surówka warzywna – 150 g na osobę (min 2 rodzaje)

Każdy zestaw obiadowy podawany ma być na gorąco jako wyporcjowany dla każdego uczestnika. Wykonawca zapewnia zastawę ceramiczną (talerze głębokie lub bulionówki, talerze płaskie), sztućce (łyżki, widelce, noże), zestawy przyprawowe (sól, pieprz, maggi - 1 zestaw na 11 os.). Dopuszcza się podanie obiadu w naczyniach jednorazowych Menu obiadowe w pierwszym dniu szkolenia musi się różnić od menu w drugim dniu szkolenia. Posiłek obiadowy musi być dostępny dla uczestników szkoleń między godz. 12.00-13.30.

**Zestaw na kolację dla jednej osoby, w pierwszym dniu szkolenia dla osób korzystających z noclegu.**

- o Gorąca herbata lub kawa rozpuszczalna, podane w termosach,  
kawa – 200 ml na osobę, herbata - 200 ml na osobę;
- o dodatki:
  - cukier w saszetkach 2 szt. po 5g/ na osobę;
  - cytryna w płynie lub plasterkach 1 szt. po 7,5 g/ na osobę;
  - śmietanka do kawy 2 szt. po 10 g/ na osobę;
- o pieczywo jasne i ciemne

gorące danie np: gulasz mięsno-warzywny -ok. 250g/osobę,  
dwa rodzaje wędlin – 50 g / osobę,  
sery – ok. 20 g/osobę  
masło - 10 g/osobę,  
warzywa typu : pomidory -50 g , ogórek-50 g,  
dzemy do dyspozycji.

**Załączniki do Szczegółowego opisu przedmiotu:**

ZAŁĄCZNIK 1. Wzór zapytania ofertowego z załącznikami:

1. „Szczegółowy harmonogram szkoleń w ramach projektu- rejon: „SŁUPSKI”,
2. „Szczegółowy harmonogram szkoleń w ramach projektu- rejon: „KOŚCIERSKI”,
3. „Szczegółowy harmonogram szkoleń w ramach projektu- rejon: „MALBORSKI”,

ZAŁĄCZNIK 2. Wzór Umowy z załącznikami:

- 1.Zał. 1. Szczegółowe wymagania dotyczące rodzaju i jakości serwowanych posiłków w ramach usługi, jak również warunki techniczne odnośnie realizacji przedmiotu Umowy,
1. Zał. 2. Oferta Wykonawcy z zał. Nr 1.do Oferty” Zestawienie kosztów oferowanej usługi cateringowej”