

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby szkoleń organizowanych przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości (AWS) w oparciu o całodienne wyżywienie w postaci śniadania, obiadu, kolacji.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług polegających na przygotowaniu, dostarczaniu, podawaniu posiłków, a także posprzątanie po posiłkach, w tym również usuwaniu i utylizacji odpadów, podczas szkoleń organizowanych w salach znajdujących się w nieruchomości przy ul. Belwederskiej 44C w Warszawie, od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00-20:00.
3. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecać będzie usługę cateringową podczas prowadzonych zgodnie z harmonogramem wydarzeń (zjazdów) od śniadania w poniedziałek do obiadu w piątek.
4. W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi szkoleń:
 - 1) Wykonawca zapewnia stoły do wystawienia i podawania potraw oraz stoliki koktajlowe do konsumpcji posiłków przez uczestników szkolenia.
 - 2) Zamawiający udostępni pomieszczenie robocze w którym znajdują się blaty robocze z których Wykonawca może korzystać.
5. Zamawiający zakłada, że maksymalna liczba uczestników zjazdu wynosi 45. Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia liczby osób żywionych podczas zjazdu do 20 Liczba osób oraz ustalone godziny podawania posiłków zostaną przekazana Wykonawcy na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem zjazdu (do piątku przed zaczynającym się zjazdem).
6. W przypadku, gdy informacja o nieobecności osoby uczestniczącej w zjeździe dotrze do Zamawiającego w pierwszy dzień zjazdu, zastrzega on sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników od drugiego dnia zjazdu. Rozliczenie będzie dokonywane za wykonaną usługę po zrealizowaniu zjazdu.

II. TERMIN REALIZACJI

1. Zamówienie będzie realizowane podczas zaplanowanych w harmonogramie wydarzeń (zjazdów) od dnia 18 listopada 2024 r. do 28 lutego 2025 r.
2. Planowany **harmonogram zjazdów**:
 - 1) 18.11.2024 r. – 22.11.2024 r.
 - 2) 25.11.2024 r. – 29.11.2024 r.
 - 3) 02.12.2024 r. – 06.12.2024 r.
 - 4) 09.12.2024 r. – 13.12.2024 r.
 - 5) 16.12.2024 r. – 20.12.2024 r.
 - 6) 13.01.2025 r. – 17.01.2025 r.
 - 7) 20.01.2025 r. – 24.01.2025 r.
 - 8) 27.01.2025 r. – 31.01.2025 r.
 - 9) 03.02.2025 r. – 07.02.2025 r.
 - 10) 10.02.2025 r. – 14.02.2025 r.
 - 11) 17.02.2025 r. – 21.02.2025 r.
 - 12) 24.02.2025 r. – 28.02.2025 r.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

1. **Całodniowe wyżywienie** obejmować będzie następujące posiłki: **Śniadanie, Obiad, Kolację** zgodnie z wskazanymi poniżej wymaganiami w ust. 2, ust. 3 i ust. 4 i zawartości tabeli MENU (pkt. IV). Zamawiający określi od jakiego posiłku będzie zaczynało oraz kończyło się całodniowe wyżywienie. Rozliczenie za wykonane usługi nastąpi na podstawie faktycznej liczby wydanych posiłków.
2. **Śniadanie** musi składać się co najmniej z następującej pozycji:
 - 1) Bufet śniadaniowy zawierający produkty w MENU poz. 108;
 - 2) Dania gorące: do wyboru dwa rodzaje z MENU cz. D. Śniadania/Kolacje, gdzie:
 - a) w przypadku poz. 98-100 co najmniej 150g potrawy na osobę,
 - b) w przypadku poz. 101-105 co najmniej 2 sztuki potrawy na osobę,
 - c) w przypadku poz. 106-107 co najmniej 150g potrawy na osobę.
 - 3) Napoje gorące (MENU poz. 1-2): kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę;
 - 4) Dodatki do napojów gorących (MENU poz. 3-6) – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry.
3. **Obiad** musi składać się co najmniej z następującej pozycji:
 - 1) Zupa (MENU poz. 9-25): do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę);
 - 2) Danie główne(cz. C. MENU):
 - a) 2 rodzaje potraw do wyboru z MENU: Dania Mięsne – MENU poz. 26-44, Dania rybne menu – poz. 45-50, Makarony – MENU poz. 51-62 lub Danie wegańskie/wegetariańskie MENU poz.63-73. Porcje o wielkości:
 - i. nie mniej niż 150 g w przypadku potrawy mięsnej, rybnej lub wegetariańskiej/wegańskiej;
 - ii. nie mniej niż 200g dla potrawy makaronowej.
 - b) 2 rodzaje potraw do wyboru z MENU: Dodatek do dań głównych (łącznie co najmniej 150g na osobę) – MENU poz. 74-84;
 - c) 2 rodzaje potraw do wyboru z MENU: Dodatek warzywny (łącznie co najmniej 150g na osobę) – MENU poz. 85-97;
 - d) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – MENU poz. 7-8;
 - e) sól, pieprz;
4. **Kolacja** musi składać się co najmniej z następującej pozycji:
 - 1) Bufet kolacyjny zawierający produkty i potrawy w MENU poz. 109;
 - 2) Dania gorące: do wyboru dwa rodzaje z MENU cz. D. Śniadania/Kolacje, gdzie:
 - a) w przypadku poz. 98-100 co najmniej 150g potrawy na osobę,
 - b) w przypadku poz. 101-105 co najmniej 2 sztuki potrawy na osobę,
 - c) w przypadku poz. 106-107 co najmniej 150g potrawy na osobę.
 - 3) Napoje gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę,

- 4) Dodatki do napojów gorących (MENU poz. 3-6) – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry.
5. Na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem zjazdu (do piątku przed zaczynającym się zjazdem) Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego jadłospis, przygotowany na podstawie MENU wskazanego w pkt. IV ,uwzględniający iż potrawy w jadłospisie, wydawane w ramach posiłków w trakcie danego wydarzenia (zjazdu) nie mogą się powtarzać.
6. Zamawiający planuje następujące godziny wydawania posiłków podczas wydarzenia (zjazdu):
 - 1) śniadania w godzinach 7:00-8:00,
 - 2) obiad w godzinach 12:30-13:30,
 - 3) kolacja w godzinach 17:00-18:00.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej MENU na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
8. Zastąpienie poszczególnych pozycji MENU innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności po ustaleniu z Zamawiającym powyższej zmiany.
9. Zmiana w MENU nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy

IV. MENU STANOWIĄCE PODSTAWĘ KONSTRUKCJI POSZCZEGÓLNYCH RODZAJÓW POSIŁKÓW

Rodzaj posiłku	I.p.	Potrawa
A. Napoje		
Napoje gorące	1.	Kawa świeżo parzona z espresso
	2	Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.)
Dodatki do napojów gorących	3	Mleko do kawy 3,2% tłuszczu
	4	Śmietanka do kawy, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna
	5	Cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik – w saszetkach
	6	Cytryna w plasterkach
Woda	7	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka”, „Cisowianka” lub równoważna
	8	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka”, „Cisowianka” lub równoważna
B. Zupy		
	9	Jarzynowa
	10	Pomidorowa z makaronem
	11	Pomidorowa z ryżem
	12	Rosół z makaronem
	13	Żurek z kiełbasą i jajkiem
	14	Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem
	15	Grochowa
	16	Barszcz ukraiński

Rodzaj posiłku	I.p.	Potrawa
	17	Barszcz biały
	18	Grzybowa
	19	Ogórkowa
	20	Krupnik
	21	Krem z białych warzyw
	22	Krem z pomidorów i bazylii
	23	Krem paprykowy
	24	Krem dyniowy z groszkiem ptysiowym
	25	Krem brokułowy
C. Dania główne		
Dania mięsne	26	Filet z piersi kurczaka pieczony w ziołach
	27	Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
	28	Bitki wołowe w sosie własnym
	29	Tradycyjny kotlet schabowy
	30	Kotlet de volaille
	31	Tradycyjny kotlet mielony
	32	Karkówka w sosie myśliwskim
	33	Eskalopki z indyka w sosie koperkowym
	34	Schab ze śliwką w sosie grzybowym
	35	Kurczak w sosie pesto
	36	Filet drobiowy w sosie pieczarkowym
	37	Kurczak w sosie jogurtowym
	38	Udko z pieczonymi warzywami
	39	Roladki z kurczaka faszerowane serem pleśniowym
	40	Gulasz wołowy z papryką
	41	Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym
42	Strogonow wołowy z pieczarkami, papryką	
43	Polędwiczki w sosie chrzanowym	
44	Pierogi z mięsem	
Dania rybne	45	Dorsz w sosie śmietanowym
	46	Filet z dorsza w warzywnych papilotach
	47	Pieczony łosoś w sosie cytrynowym
	48	Łosoś w sosie cytrynowym
	49	Łosoś w pikantnych warzywach
	50	Pieczona dorada
Makarony	51	Lasagne z mięsem wołowo-wieprzowym w sosie pomidorowym
	52	Penne z tuńczykiem, oliwkami i mozzarellą
	53	Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowo - ziołowym
	54	Makaron smażony po chińsku z kurczakiem i warzywami
	55	Makaron sojowy z warzywami
	56	Makaron z sosem grzybowym
	57	Makaron z sosem serowym
	58	Spaghetti bolognese
	59	Spaghetti carbonara
	60	Serowa zapiekanka makaronowa
	61	Penne z kurczakiem w sosie pieczarkowym

Rodzaj posiłku	I.p.	Potrawa
	62	Tagliatelle z łososiem i suszonymi pomidorami
Dania wegańskie /wegetariańskie	63	Leczo warzywne z ciecierzycą
	64	Kotlety z kalafiora w chrupiącej panierce
	65	Gołąbki z kaszą gryczaną i sosem pomidorowym
	66	Risotto z warzywami
	67	Pulpeciki warzywne w sosie pomidorowym
	68	Makaron tagliatelle z pesto i suszonymi pomidorami
	69	Ravioli ze szpinakiem i ricottą
	70	Pierogi ruskie
	71	Pierogi z kapustą i grzybami
	72	Wegański gulasz węgierski
	73	Wegetariańska lasagne ze szpinakiem, czerwoną cebulą i oliwkami
Dodatki do dań głównych	74	Ziemniaki gotowane
	75	Ziemniaki opiekane (talarki, cząstki itp.)
	76	Purée ziemniaczane
	77	Kluski śląskie
	78	Kopytka gotowane
	79	Kopytka smażone
	80	Kasza gryczana / Kasza gryczana z warzywami
	81	Kasza jęczmienna / Kasza jęczmienna z warzywami
	82	Ryż/ Ryż brązowy/ Ryż jaśminowy / Ryż basmati / Ryż z warzywami
	83	Pieczywo jasne/ ciemne
	84	Grzanki do zup kremowych
Dodatki warzywne	85	Warzywa gotowane na parze
	86	Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą
	87	Buraczki zasmażane
	88	Kapusta zasmażana
	89	Zestaw warzyw grillowanych
	90	Mix kolorowych sałat z dresingiem ziołowym
	91	Surówka z białej kapusty
	92	Surówka z czerwonej kapusty
	93	Colesław
	94	Mizeria
	95	Kompozycja surówek sezonowych
	96	Surówka z kiszanej kapusty
	97	Surówka z marchwi i jabłka na słodko
D. Śniadania/Kolacje		
	98	Kiełbasa na gorąco z cebulką
	99	Jajecznica ze szczypiorkiem
	100	Jajecznica z szynką
	101	Jajka sadzone na boczku
	102	Frankfurterki
	103	Parówki
	104	Tosty z szynką i serem
	105	Jajka na twardo
	106	Strogonow drobiowy
	107	Strogonow wołowy z pieczarkami, papryką

Rodzaj posiłku	I.p.	Potrawa
E. Bufet śniadaniowy		
	108	Bufet śniadaniowy zawierający: <ol style="list-style-type: none"> a) Różne rodzaje pieczywa (bułki, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty itp.) co najmniej 100 g na osobę b) Dodatki (masło do pieczywa min. 10g na osobę, dżem lub miód naturalny min. 25 g na osobę w proporcji 50/50) c) Przetwory mleczne i zbożowe (wiejski/twarożek min. 100g na osobę lub płatki śniadaniowe/musli co najmniej 100g na osobę – w przypadku płatków śniadaniowych lub musli dodatkowo mleko 1,5% - 200 ml na osobę w proporcji 50/50) d) Półmisek wędlin/salami w proporcji 50/50 różne rodzaje co najmniej 50g na osobę e) Półmisek serów różne rodzaje co najmniej 50g na osobę f) Świeże warzywa (zielony ogórek, pomidor, papryka itp.) co najmniej 100 g na osobę g) sól, pieprz, przyprawy, ketchup w saszetkach, musztarda w saszetkach
F. Bufet kolacyjny		
	109	Bufet kolacyjny zawierający : <ol style="list-style-type: none"> a) Różne rodzaje pieczywa (bułki, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty) co najmniej 100 g na osobę; b) Dodatki: masło do pieczywa min. 10g na osobę; c) Półmisek wędlin/salami w proporcji 50/50 różne rodzaje co najmniej 50g na osobę d) Półmisek serów różne rodzaje co najmniej 50g na osobę e) Świeże warzywa (zielony ogórek, pomidor, papryka itp.) co najmniej 100 g na osobę f) sól, pieprz, przyprawy, ketchup w saszetkach, musztarda w saszetkach

1. Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wsazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów. W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

V. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 2) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023 poz.1448.),
 - 4) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,

- 5) ustawienie sali powinno być dostosowane także dla osób niepełnosprawnych – każdorazowo Zamawiający będzie informował Wykonawcę o uczestnictwie osób niepełnosprawnych;
 - 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
 - 7) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuczków platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych oraz podgrzewaczy do dań ciepłych;
 - 8) estetycznego podawania posiłków,
 - 9) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacja najpóźniej 60 min. po zakończeniu śniadania, obiadu oraz kolacji, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 10) usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
 - 11) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
 - 12) zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania usługi cateringowej polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody oraz sprzątanii w trakcie cateringu i dbanie o estetykę miejsca w którym znajdują się posiłki,
 - 13) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską podczas trwania usługi w liczbie co najmniej: do 45 osób – 2 osoby, chyba, że strony umówią się inaczej odnośnie zapewnienia obsługi kelnerskiej.
 - 14) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
- 1) produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, woda, cukier, mleko itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 2) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - 3) posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
 - 4) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
 - 5) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
 - 6) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
 - 7) Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze). Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie podania: dla posiłków gorących – nie mniej niż + 63 stopni C, dla zup – nie mniej niż + 75 stopni C, dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 80 stopni C, dla napojów i dań zimnych (np. wody, soki, napoje, sałatki, surówki, sosy) – poniżej 4 stopni C. Zamawiający dopuszcza w ramach serwowanego przez Wykonawcę asortymentu tolerancję wielkości porcji na poziomie +/- 5%.
3. Wykonawca zamieści przy każdym daniu karteczki z nazwami produktów/potraw.

4. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023 poz.1448).
5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
6. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
7. Do transportu posiłków Wykonawca używać będzie środków do tego celu przeznaczonych a także zapewni żeby wykorzystywany sprzęt był w pełni odpowiadający aktualnym wymogom sanitarno-epidemiologicznym, który przede wszystkim zapewniał szczelność mikrobiologiczną oraz gwarancję utrzymania właściwej temperatury posiłku.
8. Wykonawca powinien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
9. Wykonawca zapewni usługi sprzątnięcia, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spożywania posiłków.
10. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2022 poz. 1657 ze zm.).
11. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
12. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
13. Zamawiający wymaga od Wykonawcy obowiązkowego pobierania i przechowywania próbek przygotowanych posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
14. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń. Wszystkie etapy muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.

VI. WYTYCZNE W ZAKRESIE PODANIA POSIŁKÓW, NAKRYĆ I DEKORACJI STOŁÓW

1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach

odpowiednich do liczby uczestników szkolenia -Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.

2. Zapewnienie odpowiedniej liczby obrusów, które muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone .
3. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi:
 - 1) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
 - 2) ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
 - 3) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
 - 4) sztucze: platerowane,
 - 5) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze uzgodnionym z Zamawiającym;
 - 6) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.
 - 7) estetyczne przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia uwzględniając bez dodatkowych kosztów w zakresie usługi i na prośbę Zamawiającego świeże cięte kwiaty w wazonach, świece;
4. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
5. Dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej wraz z odpowiednim zapasem (tzn. obrusów, serwetek papierowych i materiałowych, serwetników, wykałaczek, zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej, sztućców ze stali nierdzewnej – odpowiednich do podawanych dań np. łyżek do zup, noży, widelców obiadowych i deserowych, serwisu do kawy i herbaty, filiżanek do kawy i herbaty, szklanek do wody/soku, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, termosów itp.);.