

I. Zakres i standardy wyżywienia: śniadania i obiadowe kolacje

1. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia organizowanego przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości przy ul. Ogrodowej 6 w Zakopanem, wyżywienie w formie śniadania i obiadowej kolacji zgodnie z przekazanym przez Zamawiającego harmonogramem. Godziny serwowania posiłków zostaną określone w trybie roboczym między Wykonawcą i Zamawiającym, Wykonawca będzie zobligowany do ich przestrzegania. Zamawiający niezwłocznie poinformuje o zmianach w tym zakresie.
2. Realizacja szkolenia w dniach 16-20.09.2024 r.
 - W dniu 16.09.2024 r. – obiadowa kolacja
 - W dniu 17.09.2024 r. – śniadanie oraz obiadowa kolacja
 - W dniu 18.09.2024 r. – śniadanie oraz obiadowa kolacja
 - W dniu 19.09.2024 r. – śniadanie oraz obiadowa kolacja
 - W dniu 20.09.2024 r. – śniadanieMaksymalna liczba uczestników szkolenia to 45 osób. Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia liczby uczestników o 20%.
Zamawiający przekaze informację o liczbie osób maksymalnie 5 dni przed rozpoczęciem usługi.
3. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków oraz ich dowozu oraz podania we wskazanym miejscu przez Zamawiającego. Usługa wykonywana będzie przy ul. Ogrodowej 6 w Zakopanem.
4. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniać będzie stosowanie świeżych produktów dostępnych na rynku, spełniających normy jakości produktów spożywczych.
5. Menu proponowane przez Wykonawcę musi uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka.
6. Wykonawca zobowiązany jest do 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.);
7. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia 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.);
8. Wykonawca zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
10. Standardy podawania posiłków:
 - a) posiłki spożywane przez uczestników przy stołach;
 - b) dania podane w barmach, ustawione na stołach, samoobsługa przez uczestników szkolenia;
 - c) stoły nakryte obrusami – zapewnia Wykonawca;
 - d) restauracyjna zastawa stołowa, sztucze stalowe, serwetki na stołach – zapewnia Wykonawca
 - e) podanie ciepłych posiłków i ciepłych napojów w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura – zapewnia Wykonawca;
 - f) utrzymanie porządku w miejscu podawania posiłków, w tym sprzątnięcie – zapewnia Wykonawca
11. Wykonawca zapewni porządek, czystość i estetykę podania posiłków. Potrawy podawane będą w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw i napojów oraz z użyciem sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem właściwej temperatury i standardu. Wykonawca uprzątnie pomieszczenie, zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacja najpóźniej 30 min po zakończonym posiłku.
12. Zamawiający zapewnia stoły do spożywania posiłków oraz krzesła dla uczestników szkolenia.

13. 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.)
14. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
15. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.

16. Śniadanie – Wykonawca każdego dnia zapewni inne śniadanie

Typ śniadania: kontynentalne w formie rozszerzonej, w formie szwedzkiego stołu: tj.:

- a) napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego (min. 200 ml/os.), herbata różne smaki (min. 200 ml/os.), śmietanka, cukier, cytryna,
- b) różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty (łącznie min. 150 g/os.),
- c) przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.(min. 150 g/os.),
- d) wędlina (min. 100 g/os.), twarożek, ser (min. 100 g/os.), jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- e) danie gorące np. parówki, jajecznica, omlet, naleśniki, kielbaski (zamiennie każdego dnia)
- f) dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce.

17. Obiadokolacja – Wykonawca każdego dnia zapewni inną obiadokolację

Obiadokolacja składała się będzie:

- a) 2 rodzajów zup do wyboru, zupa o gramaturze nie mniejszej niż 200 g na osobę,
- b) 2 drugich dań do wyboru, w tym 1 mięsne i 1 wegetariańskiego, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- c) Dodatki w postaci ziemniaków lub frytek / makaronu / ryżu / kaszy – co najmniej 150 g na osobę,
- d) 2 rodzajów surówek, w tym z warzyw gotowanych na parze, co najmniej 150 g na osobę,
- e) sałatka (min.150 g/os.) – dwa rodzaje
- f) Mix zimnych przystawek – mix tartinek, sery, warzywa, wrapy, koreczki, śledź; co najmniej 150 g na osobę;
- g) kawa z ekspresu ciśnieniowego (min. 200 ml/os.), herbata różne smaki (min, 200 ml/os.), śmietanka, cukier, cytryna.

18. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu nie później niż na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia.
19. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz Zamawiającego.
20. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez korzystających z posiłków.