

RŚZ.262.9.2019 Załącznik nr 1

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Wymagania Catering Kompetentni i Nowocześni**

1. Zapewnienie usługi cateringowej w czasie trwania szkolenia dla maksymalnie przewidzianych osób biorących udział w szkoleniu danego dnia.

2. Catering musi obejmować standardową przerwę kawową pomiędzy zajęciami. Zamawiający przewiduje dwie przerwy kawowe i obiad składający się z dwóch dań i napoju.

Specyfikacja dotycząca przerwy kawowej i obiadu:

a) przerwa kawowa: dostępna podczas trwania szkoleń powinna obejmować:

- herbata – min. 400 ml/os. wrzątek podany w termosie (dodatki: cukier, cytryna – bez ograniczeń) do wyboru 3 różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona, smakowa;

- kawa ( rozpuszczalna/mielona) – min. 400 ml/os wrzątek podany w termosie. (dodatki: cukier, mleczko – bez ograniczeń);

- woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach 0,5 l- po jednej na osobę;

- sok 100% (pomarańczowy/jabłkowy/marchwiowy) w butelkach min.0,5 l/os;

- ciasto – 2szt./na os.

- ciasteczka kruche (co najmniej 3 rodzaje) – w ilości nie mniejszej niż 150 g/os.,

W ramach poczęstunku powinny zostać dostarczone: talerzyki, łyżeczki, filiżanki do gorących napojów, serwetki

b) obiad powinien obejmować:

- zupę - jedna porcja minimum 200 ml/os.

- danie główne danie mięsne/ bezmięsne ( do wyboru) - jedna porcja minimum 250 g/os.)

- dodatki do dań na gorąco np. ziemniaki gotowane/ ziemniaki opiekane, ryż,/kluski śląskie/ frytki – jedna porcja minimum 250 g/os.- surówka lub warzywa gotowane, etc. – min 200 gram/os.- napój/sok owocowy/kompot o pojemności minimum 200 ml/os.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności wydawanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kątem temperatury wydawanych potraw. Zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb kilku obiadów dietetycznych np. wegetariańskich lub bezglutenowych dla alergików. Dostarczane posiłki powinny być gorące i estetycznie podane. W każdym dniu szkoleniowym Wykonawca powinien zapewnić osobę (obsługę kelnerską) do przygotowania serwisu kawowego oraz zapewnienia higieny i estetycznego podania gorącego posiłku (obiadu) i późniejszego odebrania wszystkich brudnych naczyń, opakowań i sztućców pozostałych po dniu szkoleniowym.

4. Przerwa kawowa powinna być przygotowana na co najmniej 15 min przed rozpoczęciem szkolenia. Ciepłe posiłki dostarczane będą do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w dniu szkolenia w określonych godzinach tj. co najmniej na 15 min przed planowanym spożyciem posiłku. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 3 stycznia 2017 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.).

Składając ofertę, Wykonawca zobowiązuje się do: uprzątnięcia sali oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach do 30 minut po zakończeniu spotkania.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Metody i techniki wywiadowcze(miejsce szkolenia: Mława) | Rok 2019(sztuki) | Rok 2020(sztuki) |
| Przerwa kawowa | 50 | 50 |
| Przerwa obiadowa | 50 | 50 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Metody i techniki przesłuchań(miejsce szkolenia: Mława) | Rok 2019(sztuki) | Rok 2020(sztuki) |
| Przerwa kawowa | 50 | 50 |
| Przerwa obiadowa | 50 | 50 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Posługiwanie się bazami danych, wykorzystywanie narzędzi IT oraz zarządzanie informacją(miejsce szkolenia: Ciechanów) | Rok 2019(sztuki) | Rok 2020(sztuki) |
| Przerwa kawowa | 240 | 120 |
| Przerwa obiadowa | 240 | 120 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Innowacyjne umiejętności dydaktyczne(miejsce szkolenia: Ciechanów) | Rok 2019(sztuki) | Rok 2020(sztuki) |
| Przerwa kawowa | 120 | 120 |
| Przerwa obiadowa | 120 | 120 |