

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia.

- 1) Przedmiotem zamówienia jest obsługa gastronomiczna szkoleń, warsztatów, seminariów, porad, konferencji, spotkań okolicznościowych i roboczych oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia oraz II Oddziału ZUS w Warszawie obejmująca:

- przygotowywanie, dostarczanie oraz wydawanie posiłków (śniadanie, obiad, kolacja), serwisów kawowych oraz menu okolicznościowego.

Usługa będzie realizowana w oparciu o własne zasoby lokalowe i logistyczne Wykonawcy.

- 2) Wspólny słownik zamówień (CPV):
55 30 00 003 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;
55 40 00 004 Usługi podawania napojów;
55 52 00 001 Usługi dostarczania posiłków;
55 32 10 006 Usługi przygotowywania posiłków.
- 3) Planowana ilość posiłków oraz serwisów kawowych, które powinny być wydawane uczestnikom szkoleń w ciągu 16 miesięcy wyniesie ok. 26 144 sztuk - w tym: śniadań – 3 264 sztuk, obiadów – 9 808 sztuk, kolacji – 3 264 sztuk, serwisów kawowych – 9 808 sztuk. Zamawiający nie gwarantuje wykorzystania wskazanej ilości posiłków, Wykonawca nie będzie z tego tytułu zgłaszał roszczeń. Zamawiający dopuszcza możliwość przekroczenia liczby poszczególnych pozycji z zastrzeżeniem, iż łączna wartość wykonanych usług nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.
- 4) Wykonawca na zlecenie Zamawiającego będzie świadczył usługę objętą przedmiotem umowy w formie cateringu poprzez przygotowywanie, dowóz do miejsca szkolenia wskazanego przez Zamawiającego na terenie miasta Warszawy oraz podanie obiadów gorących, kolacji i śniadań w postaci suchych prowiantów oraz serwisów kawowych/poczęstunków, przygotowanych w oparciu o zakupione przez Wykonawcę surowce i półprodukty dostarczane z zewnątrz, udokumentowanego pochodzenia.

II. Wymagania dotyczące obsługi gastronomicznej - usługi cateringu

1. Szkolenia organizowane przez Centrum Szkolenia odbywają się przez cały rok kalendarzowy. W ciągu miesiąca liczba grup szkoleniowych może się wahać od 4 do 30. Średnia liczba uczestników w grupie to 20 osób. Do obsłużenia w ciągu dnia średnio 3 grupy. Posiłki będą zamawiane dla grup szkoleniowych, na narady, konferencje, spotkania okolicznościowe i robocze oraz inne zdarzenia. Żywnienie będzie odbywało się od poniedziałku do piątku. Doraźnie na zlecenie Zamawiającego, według potrzeb, w soboty i w niedziele.
2. Zamówienia posiłków będą się odbywać z min. 48 godzinnym wyprzedzeniem, w szczególnych wypadkach z 8 godzinnym wyprzedzeniem w zależności od charakteru i wielkości organizowanego spotkania.
3. Na zlecenie Zamawiającego przygotowanie posiłków będzie się odbywać dla każdej grupy odrębnie. Zlecenie będzie zawierać nazwę szkolenia, numer szkolenia i datę, oraz określenie ilości i rodzajów posiłków, godziny wydawania posiłków.

4. W dniu szkolenia Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zamówionych posiłków do miejsca szkolenia wskazanego przez Zamawiającego.
Posiłki na dany dzień powinny być przygotowane z uwzględnieniem:
 - rodzaju posiłku (śniadanie obiad, kolacja, poczęstunek),
 - liczby posiłków,
5. Przy świadczeniu usługi cateringowej, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania dwukrotnie w ciągu dnia posiłków oraz niezbędnych urządzeń.
6. Dostarczenie posiłków i zastawy powinno odbyć się z półgodzinnym wyprzedzeniem, tak aby wydawanie posiłków mogło rozpocząć się o zaplanowanej godzinie – śniadania i poczęstunki powinny zostać wydane w godzinach 7:00 – 9:00, obiady kolacje i uzupełnienie poczęstunków w godzinach 12:00 – 14:00.
Szkolenia mogą rozpoczynać się o różnej godzinie np. jedno szkolenie o 8.00 a dwa szkolenia o 8.30. Przerwy obiadowe mogą być w poszczególnych grupach o innej godzinie np. w jednej grupie o 12.00 w drugiej o 12.30 a w trzeciej o 13.00 – wymaga to od Wykonawcy dostosowania wydawania posiłków do poszczególnych grup oraz do zapewnienia obsługi kelnerskiej przez cały okres wydawania posiłków. W czasie trwania przerwy obiadowej dla danej grupy Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia poczęstunku na sali i zabrania brudnych naczyń i śmieci.
7. Dla każdej grupy, rano w czasie wydawania śniadania (7.00 – 9.00) Zamawiający zgłosi ewentualną zmianę ilości obiadów i kolacji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania informacji o liczbie posiłków do godz. 9.00.
8. W godzinach wydawania obiadów (12:00 – 14:00) Wykonawca dokona uzupełnienia produktów składających się na poczęstunek (wody w warnikach, ciastek, zastawy itp.) dla każdej grupy szkoleniowej.
9. W dniu szkolenia Wykonawca przedstawia Zamawiającemu przywiezione posiłki do akceptacji przed ich wydaniem. Zamawiający ma prawo do sprawdzenia gotowych posiłków w zakresie ilości i jakości. Jeżeli dostarczone posiłki będą różnić się od zamówienia np. będzie inna liczba posiłków, nie ten rodzaj posiłków, niekompletne porcje itp., wówczas Wykonawca zostanie wezwany przez Zamawiającego do uzupełnienia braków lub dokonania wymiany. Wykonawca zobowiązuje się wymienić i dodatkowo dostarczyć zakwestionowane produkty lub posiłki tego samego dnia szkoleniowego, w godzinach zajęć grupy szkoleniowej, u której stwierdzono nieprawidłowości. Wymiana odbędzie się na koszt Wykonawcy. W interesie Wykonawcy jest wyjaśniać wszelkie wątpliwości z Zamawiającym na bieżąco.
10. Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie za wydaną i potwierdzoną przez Zamawiającego ilość posiłków.
11. Śniadania i kolacje powinny być podawane w formie gotowego zestawu produktów, zapakowanego w estetyczną papierową torbę lub pojemnik.
12. Posiłki obiadowe powinny być podawane gorące, w opakowaniach jednorazowych, tzw. lunch boxach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości podawanych potraw. Opakowanie powinno również posiadać odpowiednią ilość przegród do rozdzielenia poszczególnych składników posiłku. W takiej sytuacji preferowane są naczynia biodegralne.
13. Na doraźne zlecenie Zamawiającego, obiady oraz inne posiłki będą dostarczone w termosach/bemarach i podawane na naczyniach porcelanowych.
14. W przypadku wydawania poczęstunków (serwisów kawowych) oraz wyżywienia w innej formie niż suchy prowiant (narady, konferencje, spotkania okolicznościowe i robocze oraz inne zdarzenia organizowane na zlecenie Zamawiającego), Zamawiający wymaga

zapewnienia czystych, nieuszkodzonych, jednorondnych podczas danego wydarzenia naczyń porcelanowych lub ceramicznych (filiżanki, spodeczki, talerzyki, talerze, cukiernice, serwetniki, pojemniki do kawy, herbaty, zestawy przyprawowe itp.), odpowiednich naczyń szklanych (szklanki, dzbanki itp.), sztuców dla każdego z uczestników spotkania, naczyń wieloporcjowych (tace ze stali nierdzewnej, półmiski porcelanowe lub ceramiczne), bemałów niezbędnych do podawania potraw ciepłych, werników, termosów, czajników, ekspresu do podania kawy i herbaty. Zamawiający dopuszcza podanie kubków jednorazowych do napoi gorących i wody w ilości co najmniej 2 szt. na osobę. (preferowane produkty biodegradalne).

15. W przypadku awarii urządzeń Wykonawca zobowiązany jest do ich wymiany na sprawnie działające. Jeżeli awaria zgłoszona zostanie do godz. 11.00 – wymiana powinna być dokonana w dniu zgłoszenia. Po tej godzinie wymiana uszkodzonych urządzeń powinna być dokonana rano dnia następnego, przed pierwszym posiłkiem.
16. Zamawiający wymaga zadbania, aby stoły z jedzeniem miały odpowiednią aranżację, wyglądały czysto i schludnie. Zamawiający wymaga aby wokół miejsca świadczenia usługi, zachowany był porządek i czystość. Wszelkie czynności związane z ustawieniem i uprzątnięciem posiłków/poczęstunków w obiekcie nie mogą zakłócać prowadzenia zajęć dydaktycznych.
17. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia odpowiednich pojemników, koszy na śmieci pozwalających na segregację odpadów (naczyni plastikowych, papierowych, szklanych oraz mieszanych).
Każdego dnia:
 - na sali wykładowej, przed rozłożeniem poczęstunku Wykonawca sprząta resztki pokonsumpcyjne i brudną zastawę,
 - po wydaniu śniadań Wykonawca sprząta naczynia i resztki pokonsumpcyjne pozostałe po śniadaniu,
 - po wydaniu obiadu Wykonawca sprząta naczynia i resztki pokonsumpcyjne pozostałe po obiadach i przerwach kawowych.Sprzątnięte naczynia i resztki pokonsumpcyjne Wykonawca każdego dnia zabiera ze sobą.
18. Do dyspozycji Zamawiającego pozostają potwierdzone do zapłaty, dostarczone i niewykorzystane przez uczestników szkoleń posiłki, poczęstunki, woda, soki, itp.
19. W przypadku menu okolicznościowego (dot. narad, konferencji itp.) cena jednostkowa posiłku brutto oraz menu, będzie ustalana indywidualnie przez Zamawiającego (przy zachowaniu marży dla poszczególnych rodzajów posiłków, podanej w Formularzu cenowym z oferty Wykonawcy). Wykonawca obciąża Zamawiającego za wydane posiłki.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - wglądu do protokołów z kontroli sanitarnej,
 - wglądu do protokołów kontroli przeprowadzanych przez instytucje uprawnione do tego typu kontroli,
 - akceptacji, bądź nanoszenia wiążących uwag do sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów,
 - do dodatkowej kontroli czystości, prawidłowości wydawanych posiłków i jakości obsługi przez powołaną w tym celu komisję składającą się z przedstawicieli Centrum Szkolenia i Wykonawcy.

III. Warunki realizacji zamówienia.

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) przygotowania, dostarczenia i podania wyłącznie świeżych posiłków (przygotowanych tego samego dnia), przygotowanych ze świeżych produktów charakteryzujących się wysoką jakością,
 - b) serwowania dań rybnych – przyrządzonych z ryb świeżych, pozbawionych ości – filetowanych,
 - c) podawania owoców czystych, dojrzałych, bez śladów uszkodzenia i psucia, gotowych do spożycia,
 - d) podawania dań oraz napojów gorących o odpowiedniej temperaturze w momencie podania.
- 2) Produkty muszą spełniać normy jakości zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz posiadających w odniesieniu do produktów przetworzonych (np.: kawa, herbata, cukier, ciastka kruche, soki, woda, mleko) datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.
- 3) Wykonawca zapewni możliwość zamiany dań mięsnych na dania wegetariańskie, bezglutenowe na czas trwania kursu. Dania wegetariańskie, bezglutenowe będą ustalane na bieżąco.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i przedstawienia osobie wyznaczonej przez Zamawiającego tygodniowego jadłospisu z wyszczególnieniem gramatury poszczególnych elementów posiłków najpóźniej ostatniego dnia roboczego tygodnia poprzedzającego okres objęty jadłospisem. Zamawiający zastrzega możliwość zakwestionowania oraz zmiany menu w razie niespełnienia wytycznych zawartych w umowie.
- 5) Wykonawca wystawia faktury osobno za każdą grupę szkoleniową.
- 6) Sposób przekazywania faktury reguluje umowa.
- 7) Zamawiający wymaga zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w trakcie wydawania posiłków, obsługi technicznej i menedżerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, uzupełnianie i podanie oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu wydarzenia - w liczbie zapewniającej sprawną obsługę (nie mniej niż 1 kelner na 25 osób), jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zlecenia. Osoby wykonujące obsługę kelnerską powinny być ubrane w jednakowe, czyste, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi (zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.04.2004 r. w sprawie wymagań higieniczno - sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze § 25.1 i 2.*)
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi na najwyższym poziomie. W ramach oceny jakości podawanych posiłków przez Wykonawcę, Centrum Szkolenia przeprowadza wśród uczestników szkoleń ankiety. Skala ocen posiłków to 5, 4, 3, 2, 1.
- 12) Jeżeli w ciągu tygodnia (5 dni roboczych), połowa uczestników szkoleń oceni jakość usług na 3 pkt. lub mniej, Zamawiający ma prawo wystawić upomnienie, z nakazem poprawy jakości podawanych posiłków i świadczonych usług.
- 13) Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem technicznym w tym zapleczem do przewożenia cateringu oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia i świadczenia usługi zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi lub innymi wymaganymi przy świadczeniu tego typu usług.
- 14) Zgodnie z uregulowaniem zawartym w art. 29 ust. 3a ustawy PZP, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę **koordynatora przy realizacji świadczenia usługi cateringowej** przynajmniej przez cały okres świadczenia niniejszego zamówienia na

podstawie umowy o pracę (art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy - Dz.U. z 2019 r. poz. 1040, 1043, 1495 z późn. zm.)

Koordynator przy realizacji świadczenia usługi cateringowej wykonuje wskazane poniżej czynności tj.

- nadzoruje i koordynuje przygotowania planowanych do realizacji wydarzeń,
- dba o prawidłowy przebieg wydarzeń,
- reaguje na nieprawidłowości zgłaszane przez Zamawiającego,
- dba o wysoką jakość obsługi podczas wydarzeń,
- deleguje zadania na zespoły ludzkie,
- współpracuje i podtrzymuje relacje z Zamawiającym.

IV. Wymagania dotyczące posiłków oraz serwisu kawowego.

1) Posiłki serwowane w ramach całodziennego wyżywienia winny być przygotowywane z zachowaniem następujących założeń:

1.1. Dzienna stawka wyżywienia 1 uczestnika grupy szkoleniowej obejmuje koszt wsadu (równowartość 100% diety obowiązującej przy podróżach służbowych na terenie kraju) – 30,00 zł plus marża Wykonawcy (wyrażona w %) plus obowiązujący podatek VAT (wyrażony w %) przy czym:

- a. koszt śniadania stanowi 16% całkowitej stawki całodziennego wyżywienia,
- b. poczęstunek (serwis kawowy) stanowi 17% całkowitej stawki całodziennego wyżywienia,
- c. koszt obiadu stanowi 50% całkowitej stawki całodziennego wyżywienia,
- d. koszt kolacji stanowi 17% całkowitej stawki całodziennego wyżywienia.

1.2. Proporcje gramaturowe oraz minimalny skład serwowanych dań na 1 osobę:

1.2.1. Śniadanie:

1. **Dwie kanapki każda o wadze min. 150 g- składające się minimum 5 składników:**

- a) Pieczyno – min. 80 g – np. ciabatta biała, ciabatta ciemna, chleb razowy, pełnoziarnisty, paluch zwykły, paluch z ziarnem, bułka grahamka, kajzerka, wieloziarnista.
- b) Masło naturalne – min. 15 g.
- c) Wędliny min. 20 g – np. szynka, krakowska sucha, polędwica, kabanosy, polędwica łososiowa, salami, schab, pasztet z wysoką zawartością mięsa. Wędliny, które dopuszcza Zamawiający mają być produktami o wysokiej zawartości mięsa: wieprzowego, wołowego, drobiowego
- d) Ser min. 20 g – np. królewski, gouda, edamski, morski, wędzony, pleśniowy, biały twarogowy, camembert, mozzarella. Zamawiający nie dopuszcza podawania wyrobów seropodobnych.
- e) Warzywa 3 rodzaje - min. 25 g – np. pomidor, ogórek surowy, kiszony, konserwowy, papryka, rzodkiewka czerwona, biała, cukinia marynowana, kabaczek marynowany, oliwki.
- f) Inne dodatki - np. sos, majonez, keczup, przyprawy, chrzan, szczypiorek, pietruszka.

W przypadku zgłoszenia diety, gramatura wagowa i ilość składników powinna być porównywalna.

Minimalny wymagany skład kanapki obejmuje składniki od a do e.

Przykład: Kanapka zrobiona ze świeżego pieczywa np. bułki grahamki, bułki wieloziarnistej, kajzerki, posmarowanej masłem z obu stron. W środku powinny znajdować się 2 liście sałaty, 2 plasterki wędliny, plasterek sera, plaster pomidora, plaster ogórka, plaster papryki itp. Kanapka powinna być estetycznie zapakowana.

2. **Salatka min. 150 g** – np. grecka, caprese, ziemniaczana, z tuńczykiem, miksy sałat z różnymi dodatkami, z pora, z selera, z oliwkami, paluszkami krabowymi itp.
3. **Jogurt owocowy lub naturalny – min. 100 g**
4. **Napoje gorące do wyboru bez ograniczeń:**
 - kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna,
 - herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa,
 - cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna,
 - woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.

1.2.2. Poczęstunek (serwis kawowy):

Przygotowany dla każdej grupy oddzielnie, podawany na sali wykładowej lub miejscu wskazanym przez Zamawiającego, przed rozpoczęciem zajęć oraz uzupełniany o brakujące artykuły jeden raz w trakcie przerwy obiadowej.

Powinien składać się z:

1. **Napoi gorących do wyboru bez ograniczeń:**
 - kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna,
 - herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa,
 - cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna,

Woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.
2. **Napoi zimnych** – np. woda mineralna co najmniej 0,5 l na osobę – do wyboru gazowana i niegazowana oraz woda z ziołami, owocami lub soki owocowe.
W ramach troski o środowisko Zamawiający preferuje użycie dystrybutorów wody ciepłej i zimnej zamiast wody butelkowanej niegazowanej.
3. **Ciasto ok. 150 g na osobę** np. pączek, drożdżówka, porcja ciasta nie mniejsza niż 7 cm na 7 cm, podawane przed rozpoczęciem zajęć. **Ciasteczka ok. 50 g na osobę** np. kruche, babeczki lub słodkie tartinki podawane jako uzupełnienie poczęstunku w trakcie przerwy obiadowej.
4. **Owoce i warzywa sezonowe** tj. jabłko, banan, pomarańcza, mandarynka, brzoskwinia – w ilości 1 sztuka na osobę oraz marchew i seler naciowy w słupkach w ilości ok. 50 g na osobę. Niektóre owoce i warzywa podawane w małych porcjach, łatwych do skonsumowania np. arbuz, mango, seler naciowy, marchew w słupkach itp. Owoce mogą być podawane w całości, jeśli skonsumowanie ich w warunkach szkoleniowych nie będzie wymagało dodatkowej obróbki przy jedzeniu.
5. W przypadku kawy, herbaty Wykonawca dostarczy ekspres do kawy, warnik z gorącą wodą lub czajnik, jak również jednakowe, wielokrotnego użytku filiżanki, kubeczki, talerzyki na ciastka, łyżeczki, serwetki oraz jednorazowe kubeczki do napoi gorących i wody (preferowane są naczynia z materiałów biodegralnych), w ilości co najmniej 2 szt. na osobę.

1.2.3. Obiad:

1. **Zupy** - np. pomidorowa, ogórkowa, rosół, krupnik, kapuśniak, grzybowa, dyniowa, szczawiowa, cebulowa, zacierkowa, żurek, barszcz biały, czerwony, ukraiński,

gulaszowa, wielowarzywna – porcja nie może być mniejsza niż 350 ml na osobę – zupy podawane gorące, w pojemnikach jednorazowych.

Na doraźne życzenie Zamawiającego w wazach lub w elektrycznych kociołkach, podgrzewaczach do zup.

2. **Drugie danie** – łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g na osobę, z zastrzeżeniem udziałów procentowych:

a) dania mięsne, rybne bądź inne zawierające elementy jarskie, np. jajko:

– ok. 46% udziału w całkowitej gramaturze dania powinno stanowić wypełnienie (np. ziemniaki, frytki, kasze, makarony), wynoszące min. 230 g.

Gramatura uzależniona jest od wagi pozostałych elementów składających się na danie o wielkości 500 g.

– ok. 24 % udziału w całkowitej gramaturze dania powinien stanowić podstawowy element dania (np. mięso, filet z ryby) wynoszący min. 120 g.

– ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania powinny stanowić surówki, sałatki, warzywa gotowane (min. 2 rodzaje) – gramatura porcji powinna wynosić min. 150 g,

b) dania garmażeryjne:

- podstawowy element (np. pierogi, naleśniki) powinno stanowić 70% udziału w całkowitej gramaturze dania. Gramatura elementu podstawowego porcji powinna wynosić min. 350 g.

- surówki, sałatki (minimum 2 rodzaje w tym min. jedna ze świeżych warzyw) powinny stanowić 30% udziału w całkowitej gramaturze dania. Gramatura porcji powinna wynosić min. 150 g.

Gramatura uzależniona jest od wagi pozostałych elementów składających się na danie o wielkości 500 g.

3. **Napój:** kompot, sok itp. – serwowane do posiłków obiadowych muszą wynosić min. 200 ml na osobę.
4. **Owoc** – 1 szt. na osobę.

1.2.4. Kolacja:

1. **Dwie kanapki każda o wadze min. 150 g - składające się minimum 5 składników:**

a) Pieczыwo – min. 80 g – np. ciabatta biała, ciabatta ciemna, chleb razowy, pełnoziarnisty, paluch zwykły, paluch z ziarnem, bułka grahamka, kajzerka, wieloziarnista.

b) Masło naturalne – min. 15 g.

c) Wędliny min. 20 g – np. szynka, krakowska sucha, polędwica, kabanosy, polędwica łososiowa, salami, schab, pasztet z wysoką zawartością mięsa.

Wędliny, które dopuszcza Zamawiający mają być produktami o wysokiej zawartości mięsa: wieprzowego, wołowego, drobiowego

d) Ser min. 20 g – np. królewski, gouda, edamski, morski, wędzony, pleśniowy, biały twarogowy, camembert, mozzarella. Zamawiający nie dopuszcza podawania wyrobów seropodobnych.

e) Warzywa 3 rodzaje - min. 25 g – np. pomidor, ogórek surowy, kiszony, konserwowy, papryka, rzodkiewka czerwona, biała, cukinia marynowana, kabaczek marynowany, oliwki.

f) Inne dodatki - np. sos, majonez, keczup, przyprawy, chrzan, szczypiorek, pietruszka

W przypadku zgłoszenia diety, gramatura wagowa i ilość składników powinna być porównywalna.

Minimalny wymagany skład kanapki obejmuje składniki od **a** do **e**.

Przykład: Kanapka zrobiona ze świeżego pieczywa np. bułki grahamki, bułki wieloziarnistej, kajzerki, posmarowanej masłem z obu stron. W środku powinny znajdować się 2 liście sałaty, 2 plasterki wędliny, plaster ser, plaster pomidora, plaster ogórka, plaster papryki itp. Kanapka powinna być estetycznie zapakowana.

2. **Sałatka min. 150 g** – np. grecka, caprese, ziemniaczana, z tuńczykiem, miksy sałat z różnymi dodatkami, z pora, z selera, z oliwkami, paluszkami krabowymi itp.
 3. **Jogurt owocowy lub naturalny – 100 g**
 4. **Napoje opcja I:**
 - woda mineralna 0,5 l lub sok 0,2 l – 1 sztuka,
 - saszetka herbaty, saszetka kawy rozpuszczalnej,
 - saszetki cukru po 5 g – 2 porcje,
 - sok cytrynowy 7,5 g – 1 porcja,
 - śmietanka do kawy 10 g – 1 porcja.
 5. **Napoje opcja II do kolacji na życzenie Zamawiającego:**

Napoje gorące do wyboru bez ograniczeń

 - kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna,
 - herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa,
 - cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna,
 - woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.
- 2) Całodzienne menu musi być urozmaicone i zapewniać różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie tygodnia.
- 3) Przykładowe menu 7 dniowe dla grupy szkoleniowej uwzględniające wymagania postawione przez Zamawiającego stanowi załącznik nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia.

Załącznik nr 1 do Szczegółowego Opisu przedmiotu zamówienia

Przykładowe menu 7-dniowe dla grup szkoleniowych CSZ

LICZBA PRODUKTÓW/ ZUP/DRUGICH DAŃ	ASORTYMENT	GRAMATURA na osobę
DZIEŃ I		
Liczba produktów dla kategorii śniadanie	ŚNIADANIE	
1	Kanapka mięsna (szynka, ser żółty, jajko, pomidor, majonez)	min. 150 g
2	Kanapka bezmięsna (camembert, ogórek zielony, pomidor,)	min. 150 g
3	Salatka – caprese	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
Liczba produktów dla kategorii poczęstunek	II. POCZĘSTUNEK (SERWIS KAWOWY)	
1	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
2	Woda mineralna – do wyboru gazowana, niegazowana	min. 0,5 l
3	Ciasto szarlotka ok. 150 g – podawane rano Ciasteczka kruche ok. 50 g – podawane jako uzupełnienie poczęstunku	min.200 g
4	Jabłko, słupki z marchewki i selera naciowego	min. 150 g
Liczba produktów dla kategorii obiad	III. OBIAD	
	III.A ZUPA	
1	Zupa pomidorowa	min. 350 ml
	III.B DRUGIE DANIE	
2	Ziemniaki z wody	min. 230 g
	Kotlet schabowy	min. 120 g
	Surówka z białej kapusty	min. 150 g
	III.C NAPÓJ	
3	Kompot/sok	min. 200 ml

	III.D OWOCE	
4	Jabłko	min. 1 sztuka
Liczba produktów dla kategorii kolacja	IV. KOLACJA	
1	Kanapka z rybą (tuńczyk, ogórek kiszony, sałata, cytryna, sos)	min.150 g
2	Kanapka bezmięсна (pasta włoska z jajka, pomidorów suszonych, oliwy z oliwek, majonezu)	min. 150 g
3	Sałotka – z tuńczyka	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	- woda mineralna 0,5 l lub sok 0,2 l – 1 sztuka, - saszetka herbaty – 2 g, saszetka kawy rozpuszczalnej – 2 g, - saszetki cukru po 5 g – 2 porcje, - sok cytrynowy 7,5 g – 1 porcja, - śmietanka do kawy 10 g – 1 porcja.	
DZIEŃ II		
Liczba produktów dla kategorii śniadanie	ŚNIADANIE	
1	Kanapka mięsna (szynka konserwowa, ser żółty, ananas, majonez)	min.150 g
2	Kanapka bezmięsna (camembert, żurawina, orzeszki ziemne, bazylia)	min.150 g
3	Sałotka – grecka	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
Liczba produktów dla kategorii poczęstunek	II. POCZĘSTUNEK (SERWIS KAWOWY)	
1	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
2	Woda mineralna – do wyboru gazowana, niegazowana	min. 0,5 l
3	Ciasto sernik ok. 150 g – podawane rano Ciasteczka kruche ok. 50 g – podawane jako uzupełnienie poczęstunku	min.200 g
4	Banan, słupki z marchewki i selera naciowego	min. 150 g
Liczba produktów dla kategorii obiad	III. OBIAD	

	III.A ZUPA	
1	Krupnik	min. 350 ml
	III.B DRUGIE DANIE	
2	Ziemniaki smażone w talarkach	min. 230 g
	Kotlet drobiowy	min. 120 g
	Surówka z kapusty pekińskiej	min. 150 g
	III.C NAPÓJ	
3	Kompot/sok	min. 200 ml
	III.D OWOCE	
4	Gruszka	min. 1 sztuka
Liczba produktów dla kategorii kolacja	IV. KOLACJA	
1	Kanapka z rybą (pasta z makreli i soczewicy, jajko, cebula, szczypiorek, koperek, majonez)	min.150 g
2	Kanapka serowa (ser biały, szczypiorek, śmietana, warzywa sezonowe)	min. 150 g
3	Salatka – wielowarzywna	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	- woda mineralna 0,5 l lub sok 0,2 l – 1 sztuka, - saszetka herbaty – 2 g, saszetka kawy rozpuszczalnej – 2 g, - saszetki cukru po 5 g – 2 porcje, - sok cytrynowy 7,5 g – 1 porcja, - śmietanka do kawy 10 g – 1 porcja.	
DZIEŃ III		
Liczba produktów dla kategorii śniadanie	ŚNIADANIE	
1	Kanapka mięsna (schab pieczony, chrzan, sałata, ogórek kiszony)	min.150 g
2	Kanapka bezmięsna (camembert, oliwki, sałata, sos pomidorowy, bazylia)	min.150 g
3	Salatka – mix sałat z paluszkami krabowymi	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
Liczba produktów dla kategorii poczęstunek	II. POCZĘSTUNEK (SERWIS KAWOWY)	

1	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
2	Woda mineralna – do wyboru gazowana, niegazowana	min. 0,5 l
3	Pączek ok. 150 g – podawane rano Ciasteczka kruche ok. 50 g – podawane jako uzupełnienie poczęstunku	min.200 g
4	Nektarynka, słupki z marchewki i selera naciowego	min. 150 g
Liczba produktów dla kategorii obiad	III. OBIAD	
	III.A ZUPA	
1	Zupa grzybowa	min. 350 ml
	III.B DRUGIE DANIE	
2	Ziemniaki smażone	min. 230 g
	Karkówka w sosie	min. 120 g
	Surówka z czerwonej kapusty	min. 150 g
	III.C NAPÓJ	
3	Kompot/sok	min. 200 ml
	III.D OWOCE	
4	Mandarynka	min. 1 sztuka
Liczba produktów dla kategorii kolacja	IV. KOLACJA	
1	Kanapka z rybą (pasta z makreli wędzonej, jajka, ogórka kiszzonego, cebuli, papryki, szczypiorku i koperku)	min.150 g
2	Kanapka bezmięсна (mozzarella, camembert, ser pleśniowy, żurawina, winogrona)	min. 150 g
3	Salatka – z kurczakiem	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	- woda mineralna 0,5 l lub sok 0,2 l – 1 sztuka, - saszetka herbaty – 2 g, saszetka kawy rozpuszczalnej – 2 g, - saszetki cukru po 5 g – 2 porcje, - sok cytrynowy 7,5 g – 1 porcja, - śmietanka do kawy 10 g – 1 porcja.	
DZIEŃ IV		
Liczba produktów dla kategorii śniadanie	ŚNIADANIE	
1	Kanapka mięsna (pierś kurczaka w panierce, pomidor, ogórek, sos	min.150 g

	sambaole)	
2	Kanapka bezmięсна (ser żółty, marchewka, czosnek, majonez, warzywa sezonowe)	min.150 g
3	Salatka – z selera i rodzynek	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
Liczba produktów dla kategorii poczęstunek	II. POCZĘSTUNEK (SERWIS KAWOWY)	
1	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
2	Woda mineralna – do wyboru gazowana, niegazowana	min. 0,5 l
3	Keks ok. 150 g – podawane rano Ciasteczka kruche ok. 50 g – podawane jako uzupełnienie poczęstunku	min.200 g
4	Śliwki, słupki z marchewki i selera naciowego	min. 150 g
Liczba produktów dla kategorii obiad	III. OBIAD	
	III.A ZUPA	
1	Kapuśniak	min. 350 ml
	III.B DRUGIE DANIE	
2	Ziemniaki z wody	min. 230 g
	Noga pieczona z kurczaka	min. 120 g
	Surówka z białej kapusty	min. 150 g
	III.C NAPÓJ	
3	Kompot/sok	min. 200 ml
	III.D OWOCE	
4	Jabłko	min. 1 sztuka
Liczba produktów dla kategorii kolacja	IV. KOLACJA	
1	Kanapka z rybą (pasta z makreli wędzonej, jajka, ogórka kiszzonego, sosu pomidorowego)	min.150 g
2	Kanapka bezmięсна (jajko, ser żółty, pomidor, ogórek, majonez)	min. 150 g

3	Sałatka – z pomidora	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	- woda mineralna 0,5 l lub sok 0,2 l – 1 sztuka, - saszetka herbaty – 2 g, saszetka kawy rozpuszczalnej – 2 g, - saszetki cukru po 5 g – 2 porcje, - sok cytrynowy 7,5 g – 1 porcja, - śmietanka do kawy 10 g – 1 porcja.	
DZIEŃ V		
Liczba produktów dla kategorii śniadanie	ŚNIADANIE	
1	Kanapka mięsna (pierś z kurczaka w panierce, pomidor, ogórek, sos tysiąca wysp)	min.150 g
2	Kanapka bezmięsna (twarożek, suszone pomidory, cebula, oliwki, śmietana)	min.150 g
3	Sałatka – mix sałat z pomidorem	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
Liczba produktów dla kategorii poczęstunek	II. POCZĘSTUNEK (SERWIS KAWOWY)	
1	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
2	Woda mineralna – do wyboru gazowana, niegazowana	min. 0,5 l
3	Ciasto jabłecznik ok. 150 g – podawane rano Ciasteczka kruche ok. 50 g – podawane jako uzupełnienie poczęstunku	min.200 g
4	Gruszka, słupki z marchewki i selera naciowego	min. 150 g
Liczba produktów dla kategorii obiad	III. OBIAD	
	III.A ZUPA	
1	Krem dyniowy	min. 350 ml
	III.B DRUGIE DANIE	
1	Kasza gryczana	min. 230 g
	Schab duszony	min. 120 g

	Surówka z marchewki	min. 150 g
	III.C NAPÓJ	
1	Kompot/sok	min. 200 ml
	III.D OWOCE	
1	Banan	min. 1 sztuka
Liczba produktów dla kategorii kolacja	IV. KOLACJA	
1	Kanapka z rybą (smażony filet z ryby w panierce, ogórek kiszony, chrzan)	min.150 g
2	Kanapka bezmięсна (humus, ogórek kiszony, oliwki)	min. 150 g
3	Salatka – ziemniaczana z kukurydzą, ogórkiem konserwowym i curry	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	- woda mineralna 0,5 l lub sok 0,2 l – 1 sztuka, - saszetka herbaty – 2 g, saszetka kawy rozpuszczalnej – 2 g, - saszetki cukru po 5 g – 2 porcje, - sok cytrynowy 7,5 g – 1 porcja, - śmietanka do kawy 10 g – 1 porcja.	
DZIEŃ VI		
Liczba produktów dla kategorii śniadanie	ŚNIADANIE	
1	Kanapka mięsna (pierś z kurczaka grillowana, suszone pomidory, sałata, mozzarella, bazylia, sos pesto)	min.150 g
2	Kanapka bezmięсна (camembert, oliwki, sos pomidorowy, bazylia)	min.150 g
3	Salatka – serowa z ananasem	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
Liczba produktów dla kategorii poczęstunek	II. POCZĘSTUNEK (SERWIS KAWOWY)	
1	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
2	Woda mineralna – do wyboru gazowana, niegazowana	min. 0,5 l
3	Drożdżówka ok. 150 g – podawane rano Ciasteczka kruche ok. 50 g – podawane jako uzupełnienie poczęstunku	min.200 g
4	Brzoskwinia, słupki z marchewki i selera naciowego	min. 150 g

Liczba produktów dla kategorii obiad	III. OBIAD	
Liczba zup	III.A ZUPA	
1	Zupa gulaszowa	min. 350 ml
	III.B DRUGIE DANIE	
2	Ziemniaki z wody	min. 230 g
	Karkówka w sosie	min. 120 g
	Surówka z białej kapusty	min. 150 g
	III.C NAPÓJ	
3	Kompot/sok	min. 200 ml
	III.D OWOCE	
4	Jabłko	min. 1 sztuka
Liczba produktów dla kategorii kolacja	IV. KOLACJA	
1	Kanapka mięsna (szynka grillowana, camembert, pomidor, ogórek, sos)	min.150 g
2	Kanapka bezmięsna (mozzarella, bazylia, przyprawy włoskie, pomidor, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny)	min. 150 g
3	Salatka – mix sałat z oliwkami i papryką	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	- woda mineralna 0,5 l lub sok 0,2 l – 1 sztuka, - saszetka herbaty – 2 g, saszetka kawy rozpuszczalnej – 2 g, - saszetki cukru po 5 g – 2 porcje, - sok cytrynowy 7,5 g – 1 porcja, - śmietanka do kawy 10 g – 1 porcja.	
DZIEŃ VII		
Liczba produktów dla kategorii śniadanie	ŚNIADANIE	
1	Kanapka mięsna (pieczona wieprzowina, ogórek kiszony, ostry sos z papryczką jalapeno)	min.150 g
2	Kanapka bezmięsna (ser żółty, ogórek kiszony, pomidor, cebulka, oliwki zielone)	min.150 g
3	Salatka – z kapusty pekińskiej z kukurydzą i jabłkiem	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń

Liczba produktów dla kategorii poczęstunek	II. POCZĘSTUNEK (SERWIS KAWOWY)	
1	– kawa naturalna - parzona, z ekspresu, rozpuszczalna, – herbata podawana w saszetkach - czarna, smakowa, ziołowa, – cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3 %), cytryna, – woda gorąca podana w warnikach, termosach lub czajnikach.	Bez ograniczeń
2	Woda mineralna – do wyboru gazowana, niegazowana	min. 0,5 l
3	Pączek ok. 150 g – podawane rano Ciasteczka kruche ok. 50 g – podawane jako uzupełnienie poczęstunku	min. 200 g
4	Mandarynka, słupki z marchewki i selera naciowego	min. 150 g
Liczba produktów dla kategorii obiad	III. OBIAD	
	III.A ZUPA	
1	Zupa pomidorowa	min. 350 ml
	III.B DRUGIE DANIE	
2	Kasza gryczana	min. 230 g
	Kotlet mielony	min. 120 g
	Marchewka z groszkiem	min. 150 g
	III.C NAPÓJ	
3	Kompot/sok	min. 200 ml
	III.D OWOCE	
4	Gruszka	min. 1 sztuka
Liczba produktów dla kategorii kolacja	IV. KOLACJA	
1	Kanapka z rybą (jajko, łosoś wędzony, warzywa sezonowe, majonez)	min. 150 g
2	Kanapka bezmięсна (pasta włoska z jajka, pomidorów suszonych, oliwy z oliwek, majonez)	min. 150 g
3	Salatka – mix sałat z paluszkami krabowymi	min. 150 g
4	Jogurt owocowy/naturalny	min. 100 g
5	- woda mineralna 0,5 l lub sok 0,2 l – 1 sztuka, - saszetka herbaty – 2 g, saszetka kawy rozpuszczalnej – 2 g, - saszetki cukru po 5 g – 2 porcje, - sok cytrynowy 7,5 g – 1 porcja, - śmietanka do kawy 10 g – 1 porcja.	