

**Załącznik nr 1.**  
**Szczegółowe warunki, jakim ma odpowiadać dostarczana żywność.**

1. W związku ze świadczeniem usług cateringu Wykonawca jest zobowiązany do:
  - używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
  - przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),
  - dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
  - kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
  - zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności,
  - Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i o godzinie określonej przez Wykonawcę.
2. Wyżywienie odbywać się będzie na dwóch etapach: Przerwy kawowej i obiadu.
3. Przerwa kawowa zostanie przeprowadzona, o ile szkolenie/warsztaty dla tej samej grupy osób w danym dniu będą trwać co najmniej 4 godziny lekcyjne. Wyżywienie podczas przerwy kawowej powinno obejmować:
  - kawę (mielona i rozpuszczalna), herbatę (czarna, zielona i owocowa), śmietanka/mleko do kawy, świeża cytryna do herbaty (całe plasterki), cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
  - woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w butelkach do 0,5 l (500 ml/os.),
  - ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 100 g/os.),
  - słone przekąski w ilościach łącznie min. 100 g/os.,
  - bakalie w ilości min. 100 g/os.
4. W ramach serwisu kawowego powinny zostać dostarczone: talerzyki jednorazowe, łyżeczki jednorazowe, kubki styropianowe do gorących napojów, serwetki. Produkty mogą być dostarczone 2 dni wcześniej przed realizacją warsztatów/ szkoleń na miejsce wskazane przez Zamawiającego.
5. Przerwa obiadowa zostanie przeprowadzona, o ile szkolenie/warsztaty dla tej samej grupy osób w danym dniu będą trwać co najmniej 6 godzin lekcyjnej. Wyżywienie podczas przerwy obiadowej powinno obejmować:
  - Obiad składający się z dwóch dań oraz napoju,
  - Zamawiający określa następującą gramaturę potraw:
    - **zupę** – jedna porcja min. 500 ml/os.
    - **danie główne:**
      - danie mięsne – jedna porcja/min.200g/os.,
      - danie niemięsne – jedna porcja/min.200g/os. (o konieczności przygotowania dania nie mięsnego Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Uczestniczki/Uczestnika projektu),
      - dodatki do dań na gorąco – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna porcja/min.200g/os.
      - dodatek warzywny – np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty jedna porcja/min.200g/os.,

Obiad (pierwsze i drugie danie) powinien być dostarczony w styropianowym jednorazowym opakowaniu. Do niego dołączone powinny być jednorazowe, papierowe serwetki i jednorazowe sztucce (łyżka, widelec, nóż).

- **napój** – 500 ml na osobę.