**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na potrzeby szkoleń w oparciu o całodzienne wyżywienie w postaci śniadania, obiadu (zupa, drugie danie) oraz kolacji :

* przygotowania posiłków i ich dowóz w pojemnikach jednorazowego użytku do siedziby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości przy ul. Belwederskiej 44C w Warszawie

1. Dowóz posiłków musi być zrealizowany w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi oraz zgodnie z zasadami transportu żywności, w godzinach podanych przez Zamawiającego   
   tj. od poniedziałku do piątku w godzinach : śniadanie do godziny 7:00, obiad do godziny 12:30, kolacja do godziny 17:30 ( kolacja może zostać dostarczona razem z obiadem).
2. Dostarczanie posiłków przez Wykonawcę winno odbywać się w następujący sposób: śniadania, obiady, kolacje będą dostarczane w zamykanych pojemnikach jednorazowych, biodegradowalnych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością (np. styropianowe lub do zgrzewu), a przewożone w pojemnikach typu termobox z pokrywami zapobiegających ich stygnięciu spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Dopuszcza się dostawę owoców w opakowaniu zbiorczym przystosowanym do kontaktu z żywnością spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne
3. **Ilość osób żywionych:** maksymalna liczba osób uczestników wynosi 35, Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia liczby żywionych podczas zjazdu do 25 osób. Liczba osób zostanie przekazana Wykonawcy co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem zjazdu (do piątku przed zaczynającym się zjazdem)
4. **Planowany termin realizacji :** zamówienie będzie realizowane podczas zaplanowanych   
   w harmonogramie zjazdów od 6 października 2025 roku do 25 czerwca 2026 roku (od poniedziałku do piątku)
5. Planowany harmonogram zjazdów:
6. 6-10 października 2025 r.
7. 13-17 października 2025 r.
8. 20-24 października 2025 r.
9. 27-31 październik 2025 r.
10. 17-21 listopad 2025 r.
11. 24-28 listopad 2025 r.
12. 1-5 grudzień 2025 r.
13. 8-12 grudzień 2025 r.
14. 15-19 grudzień 2025 r.
15. 12-16 styczeń 2026 r.
16. 19-23 styczeń 2026 r.
17. 2-3 luty 2026 r.
18. 16-20 luty 2026 r.
19. 9-13 marzec 2026 r.
20. 16-20 marzec 2026 r.
21. 23-27 marzec 2026 r.
22. 13-17 kwiecień 2026 r.
23. 20-24 kwiecień 2026 r.
24. 4-8 maj 2026 r,
25. 11-12 maj 2026 r.
26. 8-12 czerwiec 2026 r.
27. 22-25 czerwiec 2026 r.

Zamawiający zastrzega możliwość do zmiany terminów zjazdów po wcześniejszym uzgodnieniu   
z Zamawiającym.

1. Każdy pełnoporcjowy dzień żywieniowy składa się ze śniadania, obiadu dwudaniowego   
   oraz kolacji.
2. Przywieziony obiad musi mieć formę ciepłego posiłku (zupa i drugie danie). Śniadanie i kolacja mogą mieć postać ciepłego posiłku.
3. Śniadanie musi zawierać :
4. wędlina, ser żółty, warzywa (ogórek, pomidor, papryka, itp.), masło, pieczywo;
5. jajko gotowane, twarożek, jajko sadzone, frankfurterki, parówki, pasta jajeczna, pasta   
   z tuńczyka/makreli/innej ryby – naprzemiennie każdego dnia jedna rzecz z listy, może być inna dodatkowa rzecz niewymieniona w liście po wcześniejszym uzgodnieniu   
   z Zamawiającym;
6. owoc (gruszka, jabłko, brzoskwinia, nektarynka itp.) lub jogurt z musli;
7. saszetka z herbatą oraz cukier w saszetce;
8. Obiad musi zawierać :
9. Zupa : jarzynowa, pomidorowa z makaronem, pomidorowa z ryżem, rosół z makaronem, szczawiowa, pieczarkowa, żurek z kiełbasą i jajkiem, grochowa, barszcz ukraiński, barszcz biały, grzybowa, ogórkowa, krupnik, krem pomidorowy, flaki wołowe – zupy mogą być inne niż wymienione po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym;
10. Danie główne : Schab zapiekany z pieczarkami, De Vollaile, Gołąbki w sosie pomidorowym, Gulasz wieprzowy, Kotlet rybny, Filet z piersi z kurczaka pieczony, rolada z indyka   
    z suszonymi pomidorami i szpinakiem, bitki wołowe z sosie własnym, Kotlet schabowy, kotlet mielony, pieczona karkówka, eskalopki z indyka w sosie grzybowym/pieczarkowym, kurczak w sosie pesto, kurczak w sosie jogurtowym, filet z kurczaka w sosie pieczarkowym, udko pieczone z kurczaka, roladki z kurczaka faszerowane serem, gulasz wołowy z papryką, dorsz w sosie śmietanowym, pieczony łosoś, pieczona dorada – danie główne może być inne niż wymienione po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym;
11. Dodatki do dań głównych : ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, puree ziemniaczane, kluski śląskie, kopytka gotowane/smażone, kasza, ryż – dodatki mogą być inne niż wymiecione po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym;
12. Dodatki warzywne : warzywa gotowane na parze, fasolka szparagowa, buraczki, kapusta, mix sałat, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, colesław, mizeria, surówka z kiszonej kapusty, marchewka z groszkiem, marchewka, ogórek kiszony, kompozycja z surówek sezonowych – dodatki mogą być inne niż wymienione wyżej po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym ;
13. Woda gazowana/niegazowana w butelce 500 ml.;
14. Kolacja musi zawierać :
15. Kajzerka z wędliną, serem żółtym i warzywami (ogórek, pomidor, itp.) – 2 sztuki
16. saszetka z herbatą oraz cukier w saszetce;
17. Całodzienne wyżywienie powinno składać się z poniższych produktów:

1) pieczywo (żytnie, razowe, orkiszowe, graham, pszenne itp.),

2) przetwory zbożowe i strączkowe,

3) przetwory mięsne przeliczone na mięso w elementach,

4) przetwory rybne przeliczone na filety z ryb,

5) masło naturalne,

6) inne tłuszcze zwierzęce i roślinne przeliczone na smalec,

7) napoje mleczne przeliczone na mleko pełnotłuste,

8) sery przeliczone na ser pełnotłusty,

9) jaja,

10) ziemniaki, ryż, makaron, kasza gryczana, pęczak, jęczmienna,

11) warzywa,

12) owoce,

13) przetwory owocowe przeliczone na dżem,

14) cukier,

15) herbata,

17) sól i przyprawy.

1. W jadłospisie powinno się uwzględnić:

1) potrawy z ryb,

2) zróżnicowane potrawy mięsne,

3) potrawy z jaj,

4) mieszane pieczywo do śniadań i kolacji,

5) masło ekstra (o minimalnej zawartości tłuszczu 80% mlecznego),

Do śniadań, kolacji i obiadów - dodatek sezonowych warzyw i owoców, różnorodnych wędlin, serów, surówek oraz sałatek.

1. Wykonawca gwarantuje, że sposób przygotowania zestawów cateringowych będzie odpowiadać najwyższym standardom z uwzględnieniem zawodowego charakteru swej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia. Posiłki będą przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości, proces przygotowania posiłków będzie spełniać wszelkie wymagane normy sanitarne, określane w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
2. Do przygotowania posiłków należy używać tylko świeżych produktów wysokiej jakości. Proces produkcji i dystrybucji odbywać musi się zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), a także innymi przepisami prawa
3. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi będącej przedmiotem Umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących   
   i dezynfekujących posiadających atest PZH.
4. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowywania posiłków posiadają aktualne książeczki do celów sanitarno – epidemiologicznych.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia tygodniowych jadłospisów Zamawiającemu w każdy poniedziałek
6. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dostosowanych do przewozu żywności. Mycie i dezynfekcja samochodu dostawczego winna odbywać się na koszt Wykonawcy, preparatami myjąco - dezynfekującymi dopuszczonymi do stosowania
7. Wykonawca zapewni i pokryje koszt transportu zamówienia.
8. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
9. przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
10. posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
11. ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
12. potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
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. Próbki potraw będą pobierane i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia   
    (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
15. 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).

**Maksymalna liczba posiłków**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nazwa posiłku | Liczba posiłków w trakcie wydarzenia (zjazdu) | Maksymalna liczba osób podczas wydarzenia (zjazdu) | Zaplanowana liczba wydarzeń (zjazdów) | Razem |
| Śniadanie | 5 | 35 | 22 (20x5dni  i 2x2dni ) | 3640 |
| Obiad | 5 | 35 | 22 (20x5dni  i 2x2dni ) | 3640 |
| Kolacja | 4 | 35 | 22 (20x5dni  i 2x2dni ) | 2870 |