



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/10/2023/KIF/7.1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

dotyczy zamówienia przez Krajową Izbę Fizjoterapeutów usługi obejmującej kompleksową organizację oraz przeprowadzenie przez zagranicznego eksperta warsztatów szkoleniowych dla fizjoterapeutów z zakresu „Fizjoterapeuta – edukator w infodemii” w ramach realizacji projektu pn. „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”.

I. INFORMACJE OGÓLNE

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi obejmującej kompleksową organizację oraz przeprowadzenie przez zagranicznego eksperta warsztatów szkoleniowych dla fizjoterapeutów z zakresu „Fizjoterapeuta – edukator w infodemii” w ramach realizacji projektu pn. „FIZJO-LEARNING – większe kompetencje fizjoterapeutów w pracy z pacjentem chorującym na choroby zakaźne, w tym COVID-19”. **w terminie 16-17.11.2023 r. w Warszawie.**
- 2) Celem usługi jest podniesienie kompetencji zawodowych w zakresie przeciwdziałania zjawisku infodemii i przygotowanie fizjoterapeutów do prowadzenia edukacji pacjentów w zakresie wdrażania wiedzy, postaw i zachowań właściwych dla podejmowania decyzji zdrowotnych w oparciu o dane i informacje naukowe oraz przeciwstawianie się poglądom, postawom i decyzjom opartym na fałszywych i szkodliwych informacjach.
- 3) W zakres kompleksowej usługi wchodzić będzie:
 - a. zorganizowanie dwudniowych warsztatów szkoleniowych w terminie **16-17.11.2023 roku w Warszawie**, z zastrzeżeniem, że każdy dzień warsztatów nie będzie krótszy niż 8 godzin dydaktycznych (tj. 6 godzin zegarowych),
 - b. wynagrodzenie Eksperta prowadzącego dwudniowe warsztaty szkoleniowe (pierwszy dzień warsztatów z zakresu Clinical Leadership Workshop oraz drugi dzień warsztatów z zakresu Knowledge Translation) **w wysokości 105 Euro za 1 osobę za 1 dzień warsztatów**,
 - c. zorganizowanie pobytu Eksperta w miejscu prowadzenia warsztatów (Warszawa), w tym zakup biletów lotniczych w obie strony, zapewnienie transportu z portu lotniczego do hotelu/sali konferencyjnej w Warszawie i z hotelu/sali konferencyjnej do portu lotniczego w Warszawie,
 - d. zapewnienie sali konferencyjnej w celu przeprowadzenia warsztatów,
 - e. zapewnienie kabiny do tłumaczenia symultanicznego z niezbędnym sprzętem oraz dwóch tłumaczy polsko-angielskich o profilu medycznym,
 - f. zapewnienie noclegu wraz z kolacją i śniadaniem (1 nocleg dla uczestników warsztatów oraz 3 noclegi dla Eksperta prowadzącego warsztaty),
 - g. zapewnienie usługi cateringowej (obiady oraz całonocne przerwy kawowe dla uczestników szkolenia oraz Eksperta prowadzącego warsztaty).
- 4) Wykonawca do prawidłowej realizacji zamówienia zapewni do współpracy z Zamawiającym dedykowanego koordynatora.
- 5) Do zadań dedykowanego koordynatora należeć będzie:
 - a. nadzorowanie realizacji zamówienia po stronie Wykonawcy;
 - b. współpracy z Zamawiającym w zakresie ustalenia miejsca prowadzenia warsztatów oraz sali konferencyjnej, noclegów, cateringu, kompleksowej organizacji pobytu Eksperta w Polsce, ewentualnych zmian w agendzie warsztatów;



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/10/2023/KIF/7.1

- c. koordynacja pracy Eksperta;
- d. kontrolowanie przekazywania dokumentacji Zamawiającemu;
- e. bieżącego kontaktu z Zamawiającym.

6) Ogólne informacje dotyczące grup uczestników warsztatów:

| | |
|--|---|
| Liczba grup uczestników warsztatów | 1 |
| Liczba dni kalendarzowych | 2 |
| Czas trwania warsztatów | 16 godzin dydaktycznych (8 godzin dydaktycznych każdego dnia warsztatów) tj. 12 godzin zegarowych |
| Liczba uczestników przypadająca na jedną grupę | Okolo 20 osób (nie mniej niż 10 osób) |
| Usługa noclegowa | <p>Warsztaty 2-dniowe: 1 nocleg wraz z 1 kolacją i 1 śniadaniem</p> <p>łącznie około 20 noclegów, liczone: 1 nocleg x około 20 osób tj. 100 % wielkości grupy.</p> <p>Liczba uczestników warsztatów korzystająca z noclegów oraz liczba noclegów zostanie podana Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem warsztatów.</p> <p>Uczestnicy korzystający z noclegu mają zagwarantowane śniadania i kolacje w miejscu świadczenia usługi noclegowej.</p> <p>Noclegi dla Eksperta prowadzącego warsztaty – łącznie 3 noclegi wraz z kolacją i śniadaniem w ramach pobytu w terminie 15-18.11.2023 roku.</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w rozdz. III SOPZ</p> |
| Pokoje noclegowe | Pokoje 1-osobowe lub 2-osobowe do pojedynczego wykorzystania dla średnio 100 % uczestników przypadających na jedną grupę oraz Eksperta prowadzącego warsztaty . |
| Usługa cateringowa | <p>Warsztaty 2-dniowe: 2 obiady, 2 całonocne przerwy kawowe</p> <p>łącznie około 40 usług cateringowych, liczonych: 2 dni szkoleniowe x około 20 osób w każdej grupie.</p> <p>Liczba usług cateringowych dla Eksperta prowadzącego warsztaty – łącznie 3 usługi (przerwa kawowa, obiad) w ramach pobytu w terminie 15-18.11.2023 roku.</p> <p>Standard usługi opisany szczegółowo w rozdz. V SOPZ</p> |



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/10/2023/KIF/7.1

7) Przykładowa agenda warsztatów z podziałem godzinowym 1 dnia warsztatów:

| | | |
|---------------|-----|---|
| 09.00 - 09.45 | 1 h | Panel 1 Część merytoryczna (45 min.) |
| 09.45 – 10.00 | | Przerwa kawowa 15 min. |
| 10.00 - 10.45 | 1 h | Panel 2 Część merytoryczna (45 min.) |
| 10.45 – 11.00 | | Przerwa kawowa 15 min. |
| 11.00 – 11.45 | 1 h | Panel 3 Część merytoryczna (45 min.) |
| 11.45 – 12.00 | | Przerwa kawowa 15 min. |
| 12.00 – 12.45 | 1 h | Panel 4 Część merytoryczna (45 min.) |
| 12.45 – 13.15 | | Przerwa obiadowa 30 min. |
| 13.15 – 14.00 | 1 h | Panel 5 Część merytoryczna (45 min.) |
| 14.00 – 14.15 | | Przerwa kawowa 15 min. |
| 14.15 – 15.00 | 1 h | Panel 6 Część merytoryczna (45 min.) |
| 15.00 – 15.15 | | Przerwa kawowa 15 min. |
| 15.15 – 16.00 | 1 h | Panel 7 Część merytoryczna (45 min.) |
| 16.00 – 16.15 | | Przerwa kawowa 15 min. |
| 16.15 – 17.00 | 1 h | Panel 8 Część merytoryczna (45 min.) |

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE PROWADZENIA WARSZTATÓW



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

*Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/10/2023/KIF/7.1*

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia przez Eksperta prowadzącego warsztaty, wskazanego przez Zamawiającego, posiadającego niezbędne kwalifikacje, kompetencje i doświadczenie w zakresie prowadzenia warsztatów (pierwszy dzień warsztatów z zakresu Clinical Leadership Workshop oraz drugi dzień warsztatów z zakresu Knowledge Translation, zgodnie ze specyfikacją merytoryczną przekazaną przez Zamawiającego.
- 2) Jedna godzina dydaktyczna trwa 45 minut.
- 3) Wykonawca zapewni wskazanego przez Zamawiającego **Eksperta prowadzącego dwudniowe warsztaty w terminie 16-17.11.2023 roku** oraz zobowiązuje się do zawarcia umowy z organizacją **CEBAM Belgian Centre for Evidence-Based Medicine**, w celu przeprowadzenia warsztatów szkoleniowych przez Eksperta z tej organizacji i pokrycia kosztów wynagrodzenia oraz **pobytu Eksperta w Polsce terminie 15-18.11.2023 roku**. Wynagrodzenie Eksperta wynosi 105 Euro za osobę za jeden dzień warsztatów. W sytuacji szczególnej oraz za zgodą Zamawiającego, dopuszcza się zmianę organizacji lub Eksperta prowadzącego warsztaty.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia zgodnie z przedstawionymi założeniami w zakresie celów i efektów kształcenia uczestników warsztatów, zgodnie z przekazanym harmonogramem ustalonym z Zamawiającym i zgodnie ze specyfikacją merytoryczną oraz użyciem materiałów dydaktycznych (jeśli dotyczy) przekazanych przez Eksperta.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji w postaci: list obecności uczestników warsztatów, odbioru materiałów dydaktycznych (jeśli dotyczy), usługi noclegowej i cateringowej, raportu z warsztatów, ankiet satysfakcji udziału w warsztatach otrzymanych od Zamawiającego.
- 6) Wykonawca zobowiązuje się do zwrotu uzupełnionej i kompletnej dokumentacji w terminie 7 dni roboczych po zakończeniu warsztatów (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).
- 7) Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu skanów uzupełnionej i kompletnej dokumentacji w ciągu 3 dni roboczych po zakończeniu warsztatów.
- 8) Zamawiający najpóźniej na 3 dni robocze przez datą rozpoczęcia warsztatów przekaże Wykonawcy elektroniczne wersje następującej dokumentacji:
 - a. listy obecności uczestników warsztatów,
 - b. listy odbioru materiałów dydaktycznych (jeśli dotyczy), usługi noclegowej i cateringowej,
 - c. raportu z warsztatów,
 - d. plakatu informacyjnego o realizowanym projekcie (format A4).a Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na miejsce warsztatów wydrukowanych dokumentów, po jednym egzemplarzu każdego z ww. dokumentów.
- 9) Zamawiający przekaże ankiety satysfakcji, a także materiały szkoleniowe (notes, podkładka, długopis), a Wykonawca ma obowiązek dostarczenia na miejsce prowadzenia warsztatów powyższych materiałów w liczbie odpowiadającej minimum liczbie uczestników warsztatów.
- 10) Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem warsztatów informacji na temat:
 - a. liczby uczestników warsztatów;
 - b. liczby uczestników warsztatów korzystających z noclegów;
 - c. liczby noclegów przypadających na jeden dzień;
 - d. liczby uczestników z określonymi wymaganiami żywieniowymi.
- 11) **Wykonawca zobowiązany jest zorganizować pobyt Eksperta w Polsce w terminie 15-18.11.2023 roku, wraz z zapewnieniem biletów lotniczych w obie strony, usługi noclegowej i cateringowej we wskazanym powyżej terminie oraz zagwarantowaniem transportu z portu lotniczego do hotelu oraz z hotelu do sali**



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/10/2023/KIF/7.1

konferencyjnej w Warszawie (w przypadku, gdy hotel zlokalizowany jest pod innym adresem niż miejsce prowadzenia warsztatów) oraz z hotelu/sali konferencyjnej do portu lotniczego w Warszawie. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji usługi noclegowej i cateringowej są opisane w rozdz. III i V.
12) Po zawarciu umowy z Wykonawcą, Zamawiający przekaze Wykonawcy dane Eksperta, który będzie prowadził warsztaty.

III. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE USŁUGI NOCLEGOWEJ

- 1) Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg klasyfikacji zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166).
- 2) Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017, poz. 2166);
- 3) Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników warsztatów oraz przedstawicieli Zamawiającego;
- 4) Wykonawca zapewnia zakwaterowanie w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania z pełnym węzłem sanitarnym. Liczba pokoi przeznaczona dla uczestników warsztatów zostanie wskazana przez Zamawiającego na co najmniej 5 dni przed rozpoczęciem warsztatów. Dodatkowo Wykonawca zobowiązuje się zapewnić pokój 1-osobowy lub 2-osobowy do pojedynczego wykorzystania dla Eksperta prowadzącego warsztaty, w ramach pobytu w terminie 15-18.11.2023 roku.
- 5) Wykonawca zapewni nocleg maksymalnie dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie 16-17.11.2023 roku;
- 6) Wykonawca zapewni uczestniczkom lub uczestnikom warsztatów korzystającym z noclegu oraz Ekspertowi prowadzącemu warsztaty korzystającemu z noclegów, śniadania oraz kolacje w hotelu.
- 7) Hotel może być oddalony od miejsca prowadzenia warsztatów maksymalnie o 5 km. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali konferencyjnej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 8) W przypadku, jeżeli odległość pomiędzy hotelem, a miejscem prowadzenia warsztatów jest większa niż 1,5 km, Wykonawca zapewni Uczestnikom Projektu transport po zakończeniu dnia szkoleniowego do hotelu oraz następnego dnia z hotelu do sali konferencyjnej. Odległość mierzona za pomocą portali umożliwiających pomiar odległości tj. www.targeo.pl, www.maps.google.pl lub podobnych, w sposób odzwierciedlający faktyczną drogę jaką należy pokonać z hotelu do zaproponowanej sali konferencyjnej, a nie odległość mierzoną w linii prostej.
- 9) **Wykonawca zapewni Ekspertowi prowadzącemu warsztaty transport z portu lotniczego do hotelu oraz z hotelu do sali konferencyjnej w Warszawie (w przypadku, gdy hotel zlokalizowany jest pod innym adresem niż miejsce prowadzenia warsztatów) oraz z hotelu/sali konferencyjnej do portu lotniczego w**



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/10/2023/KIF/7.1

Warszawie. Standard transportu – spełniający wymagania zgodne z ustawą z dnia 16 grudnia 2010 r. o publicznym transporcie zbiorowym (Dz.U. 2022 poz. 1343).

10) Opis wyżywienia:

- a. **Śniadanie** zgodnie ze standardem panującym w hotelu.
- b. **Kolacja** zorganizowana w formie „szwedzkiego stołu” lub serwowana, zgodnie ze standardem panującym w hotelu.

IV. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE SALI KONFERENCYJNEJ

- 1) Wykonawca zapewni salę konferencyjną do przeprowadzenia warsztatów szkoleniowych o powierzchni pozwalającej uczestnikom na utrzymanie dystansu społecznego, z miejscem wystarczającym na wstawienie kabiny do tłumaczenia symultanicznego.
- 2) Wykonawca zapewni dostęp do sali konferencyjnej na około 8 godzin zegarowych każdego dnia warsztatów.
- 3) Wykonawca zapewni płyny dezynfekujące niezbędne do bezpiecznego prowadzenia warsztatów.
- 4) Sala konferencyjna winna znajdować się w centrum konferencyjnym, szkoleniowym lub obiekcie hotelarskim o standardzie minimum 3 gwiazdek według klasyfikacji opisanej w art. 38 ustawy o usługach turystycznych (lub standardzie równoważnym), albo w innym obiekcie użyteczności publicznej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji i braku akceptacji miejsca wskazanego przez Wykonawcę, jeśli jego standard okaże się niewystarczający. **Wykonawca przedstawi Zamawiającemu lokalizację i standard sali konferencyjnej co najmniej na 10 dni przed rozpoczęciem warsztatów.**
- 5) Sala konferencyjna oraz dostęp do niej od wejścia do budynku, winna być przystosowana do osób z niepełnosprawnościami.
- 6) W sali konferencyjnej winny być zapewnione odpowiednie warunki: bezpieczeństwa, sanitarne, akustyczne i jakościowe oraz bezpłatny dostęp do Internetu.
- 7) Sala konferencyjna winna być na tyle przestronna by umożliwić swobodne poruszanie się uczestników warsztatów, ustawienie stołów i krzeseł dla uczestników i Eksperta, wstawienie kabiny do tłumaczenia symultanicznego oraz sprzętu wykorzystywanego w trakcie prowadzenia warsztatów wraz z liczbą odbiorników odpowiadającą liczbie uczestników warsztatów.
- 8) Sala konferencyjna w czasie przerw winna być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom innym niż uczestnicy warsztatów i prowadzącym warsztaty.
- 9) Sala konferencyjna winna być wyposażona w klimatyzację lub wentylację mechaniczną umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia.
- 10) Zaplecze sanitarne (toalety) winny znajdować się w pobliżu sali konferencyjnej.
- 11) Szatnia na okrycia wierzchnie winna znajdować się w pobliżu sali konferencyjnej.
- 12) Ze względu na konieczność przygotowania sali konferencyjnej do przeprowadzenia warsztatów, Zamawiający powinien mieć możliwość dostępu do sali min. 30 minut przed rozpoczęciem i po zakończeniu warsztatów (przykładowa agenda z podziałem godzinowym została umieszczona w rozdz. I pkt. 7 SOPZ).
- 13) W sali konferencyjnej powinny znajdować się okna dające światło dzienne oraz być zapewnione oświetlenie sztuczne.
- 14) Sali konferencyjna może być oddalona od siedziby Zamawiającego (*mieszczącej się przy Alejach Jerozolimskich 93, 02-001 Warszawa*) maksymalnie o 5 km.



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

*Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/10/2023/KIF/7.1*

15) Zamawiający przekazuje Wykonawcy materiały w formie elektronicznej, którymi Wykonawca zobowiązany jest oznakować salę konferencyjną (np. plakaty, wydruki informacyjne o wizualizacji zgodnej z wymogami POWER¹).

16) Minimalne wyposażenie sali konferencyjnej:

- a) stoły i krzesła - liczba miejsc siedzących oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników warsztatów oraz Eksperta prowadzącego warsztaty;
- b) flipchart z papierem oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony);
- c) projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podłączenie do laptopa);
- d) ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników;
- e) nagłośnienie i bezprzewodowe mikrofony – według wymagań Eksperta;
- f) kabina do tłumaczenia symultanicznego z liczbą odbiorników odpowiadającą liczbie uczestników warsztatów;
- g) możliwość zaciemnienia pomieszczenia.

V. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ

- 1) W zakresie wyżywienia uczestników warsztatów Wykonawca zapewni: obiad oraz całodniową przerwę kawową dla każdego uczestnika oraz Eksperta prowadzącego warsztaty, na każdy dzień.
- 2) Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania warsztatów.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę pozwalającą na szybkim i sprawnym wydaniu posiłków, zarówno obiadu jak i przerwy kawowej.
- 4) Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022, poz. 2132 ze zm.), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem warsztatów oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.

¹ <https://www.power.gov.pl/strony/o-programie/promocja/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie/zasady-promocji-i-oznakowania-projektow-w-programie-umowy-podpisane-od-1-stycznia-2018-roku/>



Sfinansowano w ramach reakcji Unii na pandemię Covid-19

Załącznik nr 1
do Zapytania ofertowego
nr 01/10/2023/KIF/7.1

- 9) Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej kartce.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022, poz. 2132 ze zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu co najmniej na 3 dni przed terminem warsztatów, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
- 11) Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po posiłkach po zakończeniu spożywania posiłków.
- 12) Specyfikacja wyżywienia:
- a. Obiad (opis i gramatura dotyczą jednego obiadu dla jednego uczestnika) - na jeden dzień warsztatów:
 - i. Pierwsze danie: zupa (min. 200 ml/osobę),
 - ii. Drugie danie: mięso lub ryba do wyboru, (min. 130 g/os.), dodatki tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż, (min. 100 g/os.), surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g/os.),
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika warsztatów (informacja zostanie przekazana na co najmniej na 3 dni przed rozpoczęciem warsztatów),
 - iii. Napoje podane do obiadu: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę i/lub woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna.
 - b. Przerwa kawowa: całodzienna przerwa kawowa (dostępna na 30 minut przed rozpoczęciem warsztatów + 2 przerwy po 15 min. w ciągu każdego dnia) na uczestnika warsztatów, na każdy dzień składająca się z: woda mineralna niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody niegazowanej na osobę, woda mineralna gazowana – jedna butelka 0,5 l wody gazowanej na osobę, kawa (parzona i rozpuszczalna dostępna bez ograniczeń), dodatki do kawy: mleko/śmietanka do kawy, herbata (parzona wrzątkiem dostępna bez ograniczeń, do wyboru: czarna, owocowa i zielona), dodatki do kawy i herbaty: cukier, słodzik, cytryna, dwa rodzaje ciast do wyboru – min. 150 g/os., ciasteczka kruche różne rodzaje – min. 100 g/os., sezonowe owoce obrane i filetowane - co najmniej 100 g na osobę.
- 13) **Specyfikacja wyżywienia dla Eksperta prowadzącego warsztaty, w dniu poprzedzającym dzień rozpoczęcia warsztatów oraz w dniu po zakończeniu warsztatów, będzie zgodna ze standardem hotelowym oraz menu zaplanowanym na dodatkowe dni pobytu w hotelu.**