

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ NA POTRZEBY REALIZACJI KURSÓW
SPECJALIZACYJNYCH ORGANIZOWANYCH PRZEZ NARODOWY INSTYTUT GERIATRII,
REUMATOLOGII I REHABILITACJI W 2019 R.**

Kursy będą realizowane w godzinach 8.30-15.30.

Maksymalna liczba uczestników to 660 osób przez 38 dni w roku.

Usługa obejmuje posiłki w postaci śniadania i obiadu zgodnie ze specyfikacją zawartą w załączniku nr 2.

Wymagania dodatkowe:

- Firma zapewni we własnym zakresie dowóz zimnych i ciepłych posiłków, a także stołów i stolików barowych na potrzeby realizacji usługi.
- Firma zapewni serwowanie potraw z użyciem własnego sprzętu (dzbanków, tac, misek, podgrzewaczy itp.) oraz **zastawy porcelanowej, szklanek i sztućców (nie jednorazowych)**, szczególnie przy serwowaniu obiadu.
- Usługa będzie obejmowała dwa miejsca serwowania cateringu: bufet z posiłkami oraz w odrębnym miejscu (sala wykładowa) serwis z napojami (kawa, herbata, woda, sok) dostępnymi cały dzień, z zapewnieniem dostępu do wrzątku, co wymaga użycia warkana bądź termosów.
- Firma zapewni obsługę kelnerską, szczególnie podczas serwowania uczestnikom obiadu.
- Firma zapewni realizację usługi w terminach zgłaszanych przez Zamawiającego zgodnie z harmonogramem kursów.