

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje itp.

1. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Uniwersytet Szczeciński w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Uniwersytetu Szczecińskiego
  - a) obiekt przy al. Papieża Jana Pawła II 22a oraz 31
  - b) obiekt przy ul. Mickiewicza 64-66
  - c) obiekt przy ul. Krakowskiej
  - d) obiekt przy ul. Cukrowej
  - e) obiekt przy ul. Wielkopolskiej 15
  - f) obiekt przy ul. Wąskiej/Felczaka
  - g) obiekt przy ul. Mickiewicza 16, 16a
  - h) obiekt przy ul. Szwoleżerów 18a
  - i) Campus – al. Piastów 40b
  - j) obiekt przy ul. Narutowicza 17a
  - k) obiekt przy ul. Papieża Jana Pawła VI nr 2
  - l) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecin.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:
  - a) serwis kawowy I
  - b) serwis kawowy II
  - c) lunch I
  - d) lunch II
  - e) lunch III
  - f) bankiet.
3. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych powyżej siedzibach Uniwersytetu Szczecińskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 20.00.
4. Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza wymienionymi godzinami oraz w dni wolne od pracy.
5. **W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi imprez zasiadanych i bankietów Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz stołów do konsumpcji wraz z odpowiednią do wielkości stołu liczbą krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe wraz z krzesłami oraz obrusy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę w jednostkowym zleceniu.**
6. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający planuje zlecić obsługę cateringową przedstawionych poniżej spotkań. Szacuje się, że liczba organizowanych spotkań będzie podobna do 2019 roku (kalkulacja dla okresu sprzed pandemii Covid-19). Przedstawione wartości są orientacyjne, a liczby poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy Wyżej wymienione czynności w zakresie realizacji zamówienia wskazane przez Zamawiającego powinny być wykonywane przez osoby zatrudnione na umowę o pracę.
7. Zamawiający zastrzega, iż podane w opisie przedmiotu zamówienia liczby wydarzeń i osób są liczbami orientacyjnymi i Zamawiający może zrealizować inną liczbę wydarzeń lub liczbę uczestników danego wydarzenia, które wynikać będą z faktycznych potrzeb Zamawiającego.

Rodzaj posiłku	LICZBA SPOTKAŃ PLANOWANYCH W OKRESIE OBOWIĄZYWANIA UMOWY				
	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Powyżej 50 osób	Powyżej 100 osób
<i>Bankiet</i>	1	1	5	3	11
<i>Lunch III</i>	10	2	7	6	10
<i>Lunch II</i>	10	3	5	4	4
<i>Lunch I</i>	10	4	6	2	5
Serwis kawowy II	2	1	4	7	1
Serwis kawowy I	2	7	13	6	7

**8. Wykonawca na indywidualne życzenie Zamawiającego zapewni możliwości skorzystania z ekspresu ciśnieniowego do kawy. Opłata będzie ustalona indywidualnie pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym i zawierała obsługę, wraz z napełnianiem wodą i ziarnem od wykonawcy**

## **2. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW**

### **1. Serwis kawowy I** obejmować będzie:

- napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę)
- dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry,
- woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- kanapki dekoracyjne lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 300 g.) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 200 g na osobę).

### **2. Serwis kawowy II** obejmować będzie:

- napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry,
- woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę) lub świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub zamiast ciastek kruchych i owoców deser (1 rodzaj deseru) wskazany w katalogu desery,
- kanapki dekoracyjne lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 300 g oraz co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 200 g na osobę),
- koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 150 g),
- tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 100 g).

### **3. Lunch I** obejmować będzie:

- zupę: do wyboru 2 rodzaje zup z katalogu Zupy I (co najmniej 250 ml na osobę)
- danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) ,oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron etc.). Posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g.,
- zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę).

4. **Lunch II** obejmować będzie:
- zupę: do wyboru jeden rodzaj zupy z katalogu zupy I lub II (co najmniej 250 ml na osobę)
  - danie główne 2 rodzaje (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie/wegetariańskie lub danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron etc.); posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski/wegetariański nie mniej niż 300 g.,
  - zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
  - przekąski ciepłe oraz zimne – łącznie co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie min. 350 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj):
    - dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę,
    - dodatki do przekąsek (żurawina, ćwikła, chrzan, sos tatarski, sos grzybowy itp.),
    - sól, pieprz, przyprawy,
  - napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
  - ciasto (co najmniej 200 g na osobę).
5. **Lunch III** składać się będzie z:
- danie główne – co najmniej 4 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron); posiłek co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 300 g.; danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj)
  - zupa – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę),
  - sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę),
  - sól, pieprz, przyprawy,
  - bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 200 g na osobę), lub do wyboru deser z katalogu desery (desery o pojemności nie mniejszej niż 150 ml na osobę),
  - woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
  - napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
  - dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry,
6. **Bankiet** składać się będzie z:
- przekąski ciepłe – co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie min. 300 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (dwa rodzaje):
    - dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę np. sos, dip
    - dodatki do przekąsek (żurawina, ćwikła, chrzan, sos tatarski itp.),
    - sól, pieprz, przyprawy.
  - bufet zimny:
    - zakąski - co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie 300 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj),
    - sałatki - co najmniej 5 rodzajów, 5 porcji na osobę (po jednej porcji z każdego rodzaju, po 200 g na osobę),
    - bufet deserowy do uzgodnienia z Zamawiającym: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 200g na osobę) lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę – łącznie, co najmniej 150 g) oraz do wyboru z katalogu desery (desery o pojemności nie mniejszej niż 150 ml na osobę).
  - napoje zimne:

- woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
  - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę).
- d) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- e) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.

**Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej menu na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.**

Zastąpienie poszczególnych pozycji menu innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.

Zmiana w menu nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.

<b>MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków</b>	
<b>Napoje</b>	
<b>Napoje gorące</b>	
1	Kawa rozpuszczalna typu „Jacobs Cronat Gold” lub równoważne
2	Herbata czarna typu „Lipton Yellow Label Tea” lub równoważne
<b>Dodatki do napojów gorących</b>	
3	Mleko do kawy zagęszczone, niesłodzone, sterylizowane 7,5% typu „Spółdzielnia Mleczarska Gostyń” lub równoważne
4	Śmietanka do kawy, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna
5	Cukier trzcinowy
6	Cytryna w plasterkach
<b>Woda</b>	
7	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka”, „Cisowianka” lub równoważna
8	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka”, „Cisowianka” lub równoważna
<b>Bufet deserowy</b>	
<b>Ciasta</b>	
9	Ciasto krojone, np. sernik, szarlotka, rogaliki z nadzieniem, makowiec, ciasto orzechowe
10	Ciasteczka bankietowe w bibułkach
<b>Desery</b>	
11	Panna cotta, budyń z owocami, tiramisu lub inne podawane w pucharkach
<b>Ciastka kruche</b>	
12	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki pszennej i czekolady mlecznej; powyższe parametry spełnia np. „Pieguski” lub równoważne
13	Biszkopty z galaretką, oblewane czekoladą; zawartość galaretki min. 53%, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, czekolada min. 15% mąka pszenna, jaja, skrobia ziemniaczana. olej rzepakowy, powyższe parametry spełnia np. „Delicje szampańskie” lub równoważne
<b>Owoce</b>	
14	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, melon, ananas, owoce

	sezonowe.
<b>Zupy</b>	
<b>Zupy I</b>	
15	Rosół z makaronem
16	Barszcz czerwony z pasztecikiem
17	Barszcz czerwony z uszkami lub kołdunami
18	Krem z białych warzyw
19	Chłodnik litewski z jajkiem
20	Zupa krem z pomidorów z mozarellą
21	Zupa krem grzybowa
22	Krupnik
23	Barszcz biały
24	Ogórkowa
<b>Zupy II</b>	
25	Zupa gulaszowa
26	Flaki
27	Żurek z kielbasą i jajkiem
<b>Dania główne</b>	
28	Gulasz wołowy z warzywami
29	Filet drobiowy w sosie grzybowym
30	Sakwa z kurczaka faszerowana warzywami
31	Łosoś z grilla (danie rybne)
32	Filet z dorsza smażony (danie rybne)
33	Schab po staropolsku
34	Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
35	Polędwiczki wieprzowe z owocem
36	Pierogi ruskie z cebulką (danie wegetariańskie)
37	Pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym (danie wegetariańskie)
38	Pierogi z kapustą i grzybami (danie wegetariańskie)
39	Pierogi z mięsem
40	Makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem (danie wegetariańskie)
41	Bakłazan faszerowany (danie wegetariańskie)
42	Filet z mintaja lub morszczuka (danie rybne)
43	Kotlet schabowy
44	Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie serowym
45	Pulpeciki mięsne w sosie serowym/pieczarkowym/pomidorowym
46	Konfitowana noga z kaczki z jabłkami
47	Kotleciki z cukinii z sosem tzatzyki (danie wegetariańskie)
48	Kotleciki z ciecierzycy z sosem pomidorowym (danie wegetariańskie)
49	Leczo sezonowe
50	Wegańskie gołąbki z soczewicą i grzybami (danie wegetariańskie)
51	Tofu z warzywami w sosie sojowym (danie wegetariańskie)
52	Gulasz z boczniakami i suszonymi pomidorami (danie wegetariańskie)
<b>Dodatki</b>	
<b>Dodatki do dań głównych</b>	
53	Ziemniaki gotowane
54	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
55	Purre ziemniaczane
56	Frytki

57	Kasza
58	Makaron
59	Kluski śląskie
60	Ryż
61	Pieczywo jasne/ ciemne
62	Grzanki do zup kremowych
<b>Warzywa na ciepło</b>	
63	Warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły)
64	Marchewka z groszkiem
65	Kapusta zasmażana
66	Kapusta czerwona na gorąco
67	Buraczki na ciepło
68	Zestaw warzyw grillowanych
<b>Salaty</b>	
69	Salata vinegrette
70	Zestaw surówek warzywnych
71	Surówka z białej kapusty
72	Surówka z marchwi i selera
<b>Przekąski ciepłe</b>	
73	Eskalopki cielęce w ciemnym sosie pieczeniowym
74	Zraziki drobiowe po staropolsku w sosie serowym
75	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietankowo-kurkowym
76	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym
77	Panierowany ser masdamer z polską borówką
78	Panierowane pieczarki z serem mozzarella
79	Fileciki z kurczaka w panierce słonecznikowo migdałowej z dipem ziołowym
80	Kompozycja warzyw pod beszamelem
81	Krokiet z mięsem 1 szt./os
82	Krokiet z kapustą i grzybami 1 szt./os
<b>Bufet zimny</b>	
<b>Przekąski zimne</b>	
83	Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami/szpinakiem i fetą
84	Schab staropolski ze śliwką
85	Szparagi w szynce
86	Śledź z sosem tatarskim
87	Miruna w warzywach (na sposób grecki)
88	Koreczki z pieczonym łososiem
89	Koreczki z suszonych pomidorów i fety
90	Ruloniki z tortilli/ciasta szpinakowego z łososiem i serkiem chrzanowym/ziołowym
91	Rożki z szynki z pastą jajeczno-serową
92	Ruloniki z wędzonego łososa z twarożkiem ziołowym
93	Łódeczki z cykorii z gorgonzolą, winogronem i orzechami
94	Jajka faszerowane pieczarkami lub szynką lub łososiem
95	Pasztet z dziczyzny z żurawiną
96	Figi z szynką i serem pleśniowym
<b>Salatki</b>	
97	Salatka grecka z fetą i oliwkami
98	Salatka brokułowa
99	Salatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami
100	Salatka ogórkowa z sosem śmietanowo - jogurtowym
101	Salatka z tuńczyka

102	Salatka z kurczakiem wędzonym, ananasem i kukurydzą w sosie jogurtowo-majonezowym
103	Salatka z ryżem, kurczakiem i warzywami
<b>Koreczki</b>	
104	Kabanos, ser żółty, oliwki
105	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
106	Szynka, papryka, ser żółty
<b>Tartinki</b>	
107	Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa)
<b>Kanapki dekoracyjne</b>	
108	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z łososiem wędzonym i koperkiem
109	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z serem żółtym i oliwkami
110	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z serem typu camembert
111	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z salami i marynatami
112	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z szynką lub polędwicą
113	Kanapki z chleba pszennego lub razowego z twarożkiem i rzodkiewką/kielkami

Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów. W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

### **3. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
  - 1) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
  - 2) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
  - 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. 2017 poz. 149),
  - 4) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
  - 5) ustawienie sali powinno być dostosowane także dla osób niepełnosprawnych – każdorazowo Zamawiający będzie informował Wykonawcę o uczestnictwie osób niepełnosprawnych;
  - 6) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
  - 7) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek papierowych i materiałowych, serwetników, zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej, sztuców platerowych, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników, dyspenserów do napojów, termosów itp.);
  - 8) estetycznego podawania posiłków,
  - 9) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
  - 10) zapewnienia odpowiedniej ilości stołów do konsumpcji wraz z krzesłami - dotyczy konsumpcji zasiadanej – zgodnie z zamówieniem. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów bankietowych/koktajlowych - w przypadku konsumpcji na stojąco.

- Zamawiający każdorazowo poinformuje wykonawcę o charakterze i sposobie organizacji prowadzonej uroczystości. Koszt dostarczenia stołów i krzeseł spoczywa na Wykonawcy;
- 11) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
  - 12) usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
  - 13) zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych i nienapoczętych potraw,
  - 14) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
  - 15) zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania usługi cateringowej polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątaniu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków. W przypadku konsumpcji zasiadanej do obsługi kelnerskiej należy również podanie posiłków do stołu, oraz uprzątnięcie brudnych nakryć – chyba że strony umówią się inaczej.
  - 16) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
  - 17) zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiednich posiłków dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (dieta bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.) zgodnych ze wskazanymi w niniejszym SWZ odpowiednimi wymogami i gramaturami dla diety podstawowej,
  - 18) przedstawienia na życzenie Zamawiającego listy alergenów
  - 19) Zamawiający dopuszcza użycie jednorazowych naczyń (talerze, kubeczki, sztućce itp.) . Jednakże każdorazowe użycie jednorazowych naczyń musi być uzgadniane z Zamawiającym.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
    - 1) produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka, soki, woda, cukier, mleko itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
    - 2) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
    - 3) posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
    - 4) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
    - 5) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
    - 6) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
    - 7) zastawa będzie czysta, kompletna, nieszkodzona (niewyszczerbiona itp.), nieużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
    - 8) podawania ciepłych sosów do potraw w odpowiedniej temperaturze (zaleca się podawanie ich nie wcześniej niż 10-15 przed faktycznym rozpoczęciem cateringu aby utrzymać temperaturę)
  3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek żywych kwiatów, świeczników itp.
  4. 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 (tj. Dz.U. 2017 poz. 149).
  5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.



6. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. 2016 poz. 1866).
7. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
8. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
9. dla uroczystości do 30 osób zamówienie należy składać do 3 dni roboczych przed dniem wykonania usługi. Dla uroczystości powyżej 30 osób – na 5 dni robocze przed dniem wykonania usługi.