

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
 - g) spotkanie wigilijne.
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 średniej z lat 2022-2024. 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.

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

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

1. **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),

- d) 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,
- e) 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),
- f) koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 150 g),
- g) tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 100 g).

3. **Lunch I** obejmować będzie:

- a) zupę: do wyboru 2 rodzaje zup z katalogu Zupy I (co najmniej 250 ml na osobę)
- b) 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.,
- c) zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- d) napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę).

4. **Lunch II** obejmować będzie:

- a) zupę: do wyboru jeden rodzaj zupy z katalogu zupy I lub II (co najmniej 250 ml na osobę)
- b) 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.,
- c) zestaw surówek (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- d) 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,
- e) napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- f) ciasto (co najmniej 200 g na osobę).

5. **Lunch III** składać się będzie z:

- a) 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)
- b) zupa – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę),
- c) sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę),
- d) sól, pieprz, przyprawy,
- e) 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),

- f) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
- g) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- h) 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:

- a) 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.
- b) 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).
- c) 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.

7. Spotkanie wigilijne obejmować będzie:

- a) barszcz czerwony czysty 300 ml
- b) krokiety z kapustą i grzybami 2 szt. na osobę
- c) sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna) 150g na osobę
- d) ryba po grecku 120g na osobę (70% dorsz, 30% sałatka)
- e) pierogi (do wyboru: ruskie, z kapustą i grzybami) 5 sztuk na osobę
- f) napoje zimne w proporcji 50%/50%:
 - 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).
- g) pieczywo ciemne i jasne

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.

MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków	
Napoje	
Napoje gorące	
1	Kawa parzona sypana lub rozpuszczalna typu Jacobs lub równoważne (rodzaj kawy – parzona czy rozpuszczalna – wskazana przez Zamawiającego)
2	Herbata czarna typu „Lipton Yellow Label Tea” lub równoważne
Dodatki do napojów gorących	
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
Woda	
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
Bufet deserowy	
Ciasta	
9	Ciasto krojone, np. sernik, szarlotka, rogaliki z nadzieniem, makowiec, ciasto orzechowe
10	Ciasteczka bankietowe w bibułkach
Desery	
11	Panna cotta, budyń z owocami, tiramisu lub inne podawane w pucharkach
Ciastka kruche	
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
Owoce	

14	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, melon, ananas, owoce sezonowe.
Zupy	
Zupy I	
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 mozzarellą
21	Zupa krem grzybowa
22	Krupnik
23	Barszcz biały
24	Ogórkowa
Zupy II	
25	Zupa gulaszowa
26	Flaki
27	Żurek z kiełbasą i jajkiem
Dania główne	
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	Bakłażan 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 tzatziki (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 bocznikami i suszonymi pomidorami (danie wegetariańskie)
Dodatki	

Dodatki do dań głównych	
53	Ziemniaki gotowane
54	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
55	Purée ziemniaczane
56	Frytki
57	Kasza
58	Makaron
59	Kluski śląskie
60	Ryż
61	Pieczyno jasne/ ciemne
62	Grzanki do zup kremowych
Warzywa na ciepło	
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
Salaty	
69	Salata vinegrette
70	Zestaw surówek warzywnych
71	Surówka z białej kapusty
72	Surówka z marchwi i selera
Przekąski ciepłe	
73	Eskałopki cielece 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	Ślimaczki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i fetą 2 szt./os
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 2 szt./os
82	Krokiet z kapustą i grzybami 2 szt./os
Bufet zimny	
Przekąski zimne	
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 serem 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	Paszтет z dziczyzny z żurawiną
96	Figi z szynką i serem pleśniowym
Salatki	
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
Koreczki	
104	Kabanos, ser żółty, oliwki
105	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
106	Szynka, papryka, ser żółty
Tartinki	
107	Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa)
Kanapki dekoracyjne	
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 twarogiem 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.

2. 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 (Dz.U. 2023 poz. 1448 ze zm.),

- 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 wraz z odpowiednim zapasem (tzn. obrusów, serwetek papierowych i materiałowych, serwetników, wykałaczek, zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej, sztućców ze stali nierdzewnej - odpowiednich do podawanych dań np. łyżek do zup, noży, widelców obiadowych i deserowych, 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 i przekazanie ich Zamawiającemu na jego życzenie,
 - 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 wszystkich dań w OPZ
 - 19) Zamawiający ma obowiązek posiadania listy alergenów serwowanych dań i okazania jej uczestnikom na ich specjalne życzenie w czasie cateringu
 - 20) Zamawiający może wydać specjalną dyspozycję użycia jednorazowych naczyń ekologicznych (talerze, kubeczki, sztućce itp.). W każdym przypadku 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, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta 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 (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.)
 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 (Dz. U. 2023 poz. 1284 ze zm.).
 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 w terminie nie krótszym niż 3 dni robocze przed dniem wykonania usługi. Dla uroczystości powyżej 30 osób – w terminie nie krótszym niż 5 dni robocze przed dniem wykonania usługi.

Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, noszące znamiona stosunku pracy w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465)- Przez nawiązanie stosunku pracy pracownik zobowiązuje się do wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, a pracodawca - do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem (w szczególności: kelner)

Procedura weryfikacji zastosowania postanowień niniejszego ustępu została określona we wzorze umowy.