**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Informacje o przedmiocie zamówienia**
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości w oparciu o wyspecyfikowane poniżej pakiety . W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje itp.
3. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych   
   na potrzeby spotkań organizowanych przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości w salach znajdujących się w poniższych lokalizacjach Akademii Wymiaru Sprawiedliwości:
4. ul. Belwederska 44C
5. ul. Karmelicka 9
6. ul. Wiśniowa 50
7. ul. Koszykowa 8
8. oraz w innych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
9. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych powyżej siedzibach Szkoły Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości albo w innych lokalizacjach   
   na terenie miasta Warszawa od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 7:00-20:00.
10. Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza wymienionymi godzinami oraz w dni wolne od pracy.
11. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:
12. serwis kawowy I
13. serwis kawowy II
14. odprawa I
15. odprawa II
16. śniadanie
17. obiad I
18. obiad II
19. obiad III
20. kolacja I
21. kolacja II
22. śniadanie w formie pakietów
23. obiad w formie pakietów
24. kolacja w formie pakietów
25. całodniowe wyżywienie
26. spotkanie wigilijne
27. spotkanie wielkanocne
28. W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi imprez zasiadanych oraz imprez stojących. 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 oraz krzeseł we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę w jednostkowym zleceniu.
29. Liczba rodzajów posiłków zawiera liczbę planowanych zamówień wykonawczych, nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielania zamówień wykonawczych Zamawiający będzie wskazywał liczbę porcji zamawianych w ramach rodzaju posiłku na etapie zamówienia wykonawczego**.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LICZBA SPOTKAŃ PLANOWANYCH W OKRESIE OBOWIĄZYWANIA UMOWY** | | | | | |
| **Rodzaj posiłku** | **Do 15 osób** | **Od 16 do 30 osób** | **Od 31 do 50 osób** | **Od 51 do 100 osób** | **Powyżej 100 osób** |
| Serwis kawowy I | **5** | **5** | **2** | **1** | **1** |
| Serwis kawowy II | **5** | **5** | **2** | **1** | **1** |
| Odprawa I | **5** | **5** | **2** | **1** | **1** |
| Odprawa II | **5** | **5** | **2** | **1** | **1** |
| Śniadanie | **5** | **5** | **2** | **1** | **1** |
| Obiad I | **5** | **5** | **2** | **2** | **1** |
| Obiad II | **5** | **5** | **2** | **2** | **1** |
| Obiad III | **5** | **5** | **2** | **2** | **1** |
| Kolacja I | **5** | **5** | **1** | **1** | **1** |
| Kolacja II | **5** | **5** | **2** | **1** | **1** |
| Śniadanie w formie pakietów | **10** | **2** | **0** | **0** | **0** |
| Obiad w formie pakietów | **5** | **2** | **0** | **0** | **0** |
| Kolacja w formie pakietów | **5** | **2** | **0** | **0** | **0** |
| Całodniowe wyżywienie | **10** | **10** | **5** | **1** | **1** |
| Spotkanie wigilijne | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** |
| Spotkanie wielkanocne | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** |

1. **Termin realizacji (termin obowiązywania umowy ramowej):**

12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

1. **SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW**
2. **Serwis kawowy I** obejmować będzie:
3. napoje gorące: kawa świeżo parzona z expresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
4. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
5. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
6. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
7. bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowane  
    2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę) menu poz. 10-13.
8. **Serwis kawowy II** obejmować będzie:
9. napoje gorące: kawa świeżo parzona z expresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
10. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
11. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
12. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
13. bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), menu poz. 10-13;
14. tartinki/kanapki dekoracyjne – (3 sztuki na osobę, łącznie, około 150 g) wybór z menu poz. 127-143;
15. koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g), wybór z menu poz. 121-126;
16. przekąski zimne – różne rodzaje (3 sztuki na osobę, łącznie około 150g),wybór z menu poz. 103-115.
17. **Odprawa I** składać się będzie z:
18. Bufet zimny:
19. Tartinki/kanapki dekoracyjne – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g) wybór z menu poz. 127-143;
20. Koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g), wybór z menu poz. 121-126;
21. Przekąski zimne – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g) wybór z menu poz.103-115;
22. Bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę) , świeże owoce filetowane (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę) menu poz. 10-13;
23. napoje:
24. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
25. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
26. Napoje gorące: kawa świeżo parzona z expresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
27. Dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6.
28. **Odprawa II** składać się będzie z:
29. Bufet zimny:
30. Tartinki/Kanapki dekoracyjne – różne rodzaje (4 sztuki na osobę łącznie około 200 g) wybór z menu poz. 127-143;
31. Przekąski zimne – różne rodzaje (4 sztuki na osobę łącznie około 200 g) wybór z menu poz.103-115;
32. Koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g), wybór z menu   
    poz. 121-126;
33. Bufet deserowy – świeże owoce filetowane (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), menu poz. 10-13.
34. **Śniadanie** obejmować będzie:
35. Bufet śniadaniowy zawierający produkty w menu poz. 154;
36. Dania gorące do wyboru dwa rodzaje do wyboru z menu: śniadania/kolacje, posiłek co najmniej 150g na osobę w przypadku poz. 144-146, min. 2 sztuki na osobę w przypadku poz. 147-151,
37. Napoje gorące: kawa świeżo parzona z expresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
38. Dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
39. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
40. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
41. Bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowane   
    2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), menu poz. 10-13;
42. **Obiad I** obejmować będzie:
43. zupę: do wyboru jeden rodzaj zupy z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę), menu poz. 14-30;
44. danie główne: dwa rodzaje (do wyboru z menu: Dania Mięsne – menu poz. 31-49, Dania rybne – menu poz. 50-55, Makarony – menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie – menu poz.68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g, porcja makaronowa nie mniej niż 200g;
45. dodatek do dań głównych do wyboru jeden rodzaj (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 79-89;
46. dodatek warzywny do wyboru jeden rodzaj (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 90-102;
47. sałatki – do wyboru jeden rodzaj (łącznie co najmniej 100g na osobę) – menu poz. 116-120;
48. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – menu poz.7-8;
49. sól, pieprz, przyprawy;
50. bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowane   
    2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę) – menu poz. 11-13.
51. **Obiad II** obejmować będzie:
52. zupę: do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę) – menu poz. 14-30
53. danie główne: dwa rodzaje (do wyboru z menu: Dania Mięsne – menu poz. 31-49, Dania rybne – menu poz. 50-55, Makarony – menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie – menu poz. 68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g, porcja makaronowa nie mniej niż 200g;
54. dodatek do dań głównych do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 79-89;
55. dodatek warzywny do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu   
    poz. 90-102;
56. sałatki – do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) menu poz. 116-120;
57. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) menu poz. 7-8;
58. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
59. sól, pieprz, przyprawy;
60. bufet deserowy –świeże owoce 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (łącznie co najmniej 50g na osobę) menu poz. 10-13;
61. **Obiad III** składać się będzie z:
62. zupę: do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę) – menu poz. 14-30;
63. danie główne: dwa rodzaje (do wyboru z menu : Dania Mięsne – menu poz. 31-49, Dania rybne – menu poz. 50-55, Makarony – menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie – menu poz. 68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g, porcja makaronowa nie mniej niż 200g;
64. dodatek do dań głównych do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 79-89;
65. dodatek warzywny do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu   
    poz. 90-102;
66. sałatki – do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) – menu poz. 116-120;
67. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – menu poz. 7-8;
68. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę) – menu poz. 9
69. sól, pieprz, przyprawy,
70. bufet deserowy –świeże owoce 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (łącznie co najmniej 50g na osobę) – menu poz. 10-13;
71. napoje gorące: kawa świeżo parzona z expresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę ,menu poz. 1-2;
72. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6.
73. **Kolacja I** obejmować będzie:
74. Bufet kolacyjny zawierający produkty w menu poz. 157;
75. Dania gorące: do wyboru 2 rodzaje do wyboru z menu: Śniadania/Kolacje , posiłek co najmniej 150 g na osobę w przypadku poz. 144-146, min. 2 sztuki na osobę w przypadku poz. 147-151, min. 150 g na osobę w przypadku poz. 152-153;
76. Napoje gorące: kawa świeżo parzona z expresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
77. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
78. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
79. bufet deserowy – świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),   
    2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę),menu poz. 11 i 13;
80. **Kolacja II** obejmować będzie:
81. Bufet zimny:
82. Tartinki/Kanapki dekoracyjne – różne rodzaje (4 sztuki na osobę łącznie około 200 g) wybór z menu poz. 127-143,
83. Przekąski zimne – różne rodzaje (4 sztuki na osobę łącznie około 200 g) wybór z menu poz. 103-115,
84. Koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g), wybór z menu   
    poz. 121-127,
85. Bufet deserowy – świeże owoce filetowane dwa rodzaje(co najmniej 100 g na osobę),   
    2 rodzaje ciast (co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (co najmniej 100g na osobę), menu poz. 10-13;
86. Zupę: do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę) – menu poz. 14-30;
87. Danie główne dwa rodzaje (do wyboru z menu : Dania Mięsne menu poz. 31-49, Dania rybne menu poz. 50-55, Makarony menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie menu poz. 68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g, porcja makaronowa nie mniej niż 200g;
88. Dodatek do dań głównych do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 79-89;
89. Dodatek warzywny do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 90-102;
90. Sałatki – do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę – menu poz. 116-120;
91. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – menu poz. 7-8;
92. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
93. sól, pieprz, przyprawy;
94. bufet deserowy –świeże owoce (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (łącznie co najmniej 50g na osobę) menu poz. 10-13.
95. **Śniadanie w formie pakietów** obejmować będzie dostawę posiłku zawierające produkty wskazane w menu poz. 156, zapakowanego w jednorazowych pojemnikach typu dunin lub równoważnych wraz z jednorazowymi sztućcami (widelec, nóż, łyżka);
96. **Obiad w formie pakietów**  obejmować będzie dostawę posiłku zawierające produkty wskazane w menu poz. 155, zapakowanego w jednorazowych pojemnikach typu dunin lub równoważnych wraz z jednorazowymi sztućcami (widelec, nóż, łyżka);
97. **Kolacja w formie pakietów** obejmować będzie dostawa zapakowanych w jednorazowych pojemnikach typu dunin lub równoważne oraz jednorazowe sztućce (widelec, nóż, łyżka) zawierające następujące produkty z menu poz. 156;
98. **Całodniowe wyżywienie** obejmować będzie następujące posiłki: **Śniadanie, Obiad, Kolację,** zgodnie z wskazanymi poniżej wymaganiami, Wykonawca określi od jakiego posiłku będzie zaczynało oraz kończyło się całodniowe wyżywienie. W sytuacji, gdy całodniowe wyżywienie nie będzie składało się z trzech posiłków, cena stawki za całodniowe wyżywienie zostanie pomniejszona o brakujący posiłek. Zamawiający zakłada, że cena jednostkowa za całodniowego wyżywienia, opisanego poniżej, to: śniadanie stanowi 25% ceny jednostkowej, obiad stanowi 50 % ceny jednostkowej, kolacja stanowi 25% ceny jednostkowej.
99. **Śniadanie** zawierające**:**
100. Bufet śniadaniowy zawierający produkty w menu poz. 154;
101. Dania gorące: do wyboru 2 rodzaje z menu: Śniadania/Kolacje, posiłek co najmniej 150 g na osobę w przypadku poz. 144-146, min. 2 sztuki na osobę w przypadku poz. 147-151;
102. napoje gorące: kawa świeżo parzona z expresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
103. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
104. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
105. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
106. Bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę),świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (co najmniej 100g na osobę) menu poz. 10-13.
107. **Obiad** zawierający:
108. Zupę: do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę)   
     menu poz. 14-30;
109. Danie główne: 2 rodzaje (do wyboru z menu: Dania Mięsne – menu poz. 31-49, Dania rybne menu – poz. 50-55, Makarony – menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie menu poz.68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g., porcja makaronowa nie mniej niż 200g.
110. Dodatek do dań głównych do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) menu poz. 79-89;
111. Dodatek warzywny do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 90-102;
112. sałatki – do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) – menu poz. 116-120;
113. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – menu poz. 7-8;
114. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
115. sól, pieprz, przyprawy;
116. bufet deserowy – świeże owoce 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (łącznie co najmniej 50g na osobę) menu poz. 10-13.
117. **Kolacja** zawierające:
118. Bufet kolacyjny zawierający produkty w menu poz. 157;
119. Dania gorące: do wyboru dwa rodzaje z menu: Śniadania/Kolacje, posiłek co najmniej 150g na osobę w przypadku poz. 144-146, min. 2 sztuki na osobę w przypadku poz. 147-149,   
     min. 150g na osobę w przypadku poz. 153-154;
120. napoje gorące: kawa świeżo parzona z expresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
121. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
122. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
123. bufet deserowy – świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę) menu poz. 11 i 13.
124. **Spotkanie wigilijne** do uzgodnienia z Zamawiającym z produktów z menu poz. 158
125. **Spotkanie wielkanocne** do uzgodnienia z Zamawiającym z produktów z menu poz. 159
126. Zamawiający zlecając zamówienia wykonawcze będzie określał rodzaj posiłku, liczbę osób , termin i miejsce oraz określał szczegółową zwartość posiłku na podstawie niżej wskazanego w pkt.4 MENU**.**
127. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej MENUna etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
128. Zastąpienie poszczególnych pozycji MENUinnymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem   
     w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności po ustaleniu z Zamawiającym powyższej zmiany.
129. Zmiana w MENU nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy
130. **MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | **l.p.** | **Potrawa** | |
| **Napoje** | | | |
| **Napoje gorące** | 1. | Kawa świeżo parzona z expressu | |
| 2 | Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) | |
| **Dodatki do napojów gorących** | 3 | Mleko do kawy 3,2% tłuszczu | |
| 4 | Śmietanka do kawy, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna | |
| 5 | Cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik – w saszetkach | |
| 6 | Cytryna w plasterkach | |
| **Woda /Soki** | 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 | |
| 9 | Soki – sok 100% w szklanej butelce typu „Tarczyn”, „Cappy” lub równoważny (różne rodzaje) min. 250 ml | |
| **Bufet deserowy** | | | |
| **Ciasta** | 10 | Ciasto krojone, np. sernik, szarlotka, makowiec, ciasto orzechowe, jabłecznik itp. | |
| **Desery mini** | 11 | Mus czekoladowy, mus jogurtowy, mus kokosowy, mus z mango, mini eklerki, mini szarlotka, mini sernik, mini babeczka z owocami, mini ciasto czekoladowe z wiśnią, ptyś klasyczny, ptyś czekoladowy | |
| **Ciastka kruche** | 12 | Ciasteczka kruche (różne rodzaje), wafelki w czekoladzie, kokosanki, pierniczki, delicje | |
| **Świeże owoce filetowane** | 13 | Winogrona jasne/ciemne, pomarańcze, jabłka, gruszki, truskawki, ananas w plastrach, melon porcjowany, arbuz porcjowany, banany | |
| **Zupy** | | | |
|  | 14 | Jarzynowa | |
| 15 | Pomidorowa z makaronem | |
| 16 | Pomidorowa z ryżem | |
| 17 | Rosół z makaronem | |
| 18 | Żurek z kiełbasą i jajkiem | |
| 19 | Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem | |
| 20 | Grochowa | |
| 21 | Barszcz ukraiński | |
| 22 | Barszcz biały | |
| 23 | Grzybowa | |
| 24 | Ogórkowa | |
| 25 | Krupnik | |
| 26 | Krem z białych warzyw | |
| 27 | Krem z pomidorów i bazylii | |
| 28 | Krem paprykowy | |
| 29 | Krem dyniowy z groszkiem ptysiowym | |
| 30 | Krem brokułowy | |
| **Dania główne** | | | |
| **Dania mięsne** | 31 | Filet z piersi kurczaka pieczony w ziołach | |
| 32 | Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem | |
| 33 | Bitki wołowe w sosie własnym | |
| 34 | Tradycyjny kotlet schabowy | |
| 35 | Kotlet de vollaile | |
| 36 | Tradycyjny kotlet mielony | |
| 37 | Karkówka w sosie myśliwskim | |
| 38 | Eskalopki z indyka w sosie koperkowym | |
| 39 | Schab ze śliwką w sosie grzybowym | |
| 40 | Kurczak w sosie pesto | |
| 41 | Filet drobiowy w sosie pieczarkowym | |
| 42 | Kurczak w sosie jogurtowym | |
| 43 | Udko z pieczonymi warzywami | |
| 44 | Roladki z kurczaka faszerowane serem pleśniowym | |
| 45 | Gulasz wołowy z papryką | |
| 46 | Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym | |
| 47 | Strogonow wołowy z pieczarkami, papryką | |
| 48 | Polędwiczki w sosie chrzanowym | |
| 49 | Pierogi z mięsem | |
| **Dania rybne** | 50 | Dorsz w sosie śmietanowym | |
| 51 | Filet z dorsza w warzywnych papilotach | |
| 52 | Pieczony łosoś w sosie cytrynowym | |
| 53 | Łosoś w sosie cytrynowym | |
| 54 | Łosoś w pikantnych warzywach | |
| 55 | Pieczona dorada | |
| **Makarony** | 56 | Lasagne z mięsem wołowo-wieprzowym w sosie pomidorowym | |
| 57 | Penne z tuńczykiem, oliwkami i mozzarellą | |
| 58 | Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowo - ziołowym | |
| 59 | Makaron smażony po chińsku z kurczakiem i warzywami | |
| 60 | Makaron sojowy z warzywami | |
| 61 | Makaron z sosem grzybowym | |
| 62 | Makaron z sosem serowym | |
| 63 | Spaghetti bolognese | |
| 64 | Spaghetti carbonara | |
| 65 | Serowa zapiekanka makaronowa | |
| 66 | Penne z kurczakiem w sosie pieczarkowym | |
| 67 | Tagliatelle z łososiem i suszonymi pomidorami | |
| **Dania wegańskie/wegetariańskie** | 68 | Leczo warzywne z ciecierzycą | |
| 69 | Kotlety z kalafiora w chrupiącej panierce | |
| 70 | Gołąbki z kaszą gryczaną i sosem pomidorowym | |
| 71 | Risotto z warzywami | |
| 72 | Pulpeciki warzywne w sosie pomidorowym | |
| 73 | Makaron tagliatelle z pesto i suszonymi pomidorami | |
| 74 | Ravioli ze szpinakiem i ricottą | |
| 75 | Pierogi ruskie | |
| 76 | Pierogi z kapustą i grzybami | |
| 77 | Wegański gulasz węgierski | |
| 78 | Wegetariańska lasagne ze szpinakiem, czerwoną cebulą i oliwkami | |
| **Dodatki do dań głównych** | 79 | Ziemniaki gotowane | |
| 80 | Ziemniaki opiekane (talarki, cząstki itp.) | |
| 81 | Purée ziemniaczane | |
| 82 | Kluski śląskie | |
| 83 | Kopytka gotowane | |
| 84 | Kopytka smażone | |
| 85 | Kasza gryczana / Kasza gryczana z warzywami | |
| 86 | Kasza jęczmienna / Kasza jęczmienna z warzywami | |
| 87 | Ryż/ Ryż brązowy/ Ryż jaśminowy / Ryż basmati / Ryż z warzywami | |
| 88 | Pieczywo jasne/ ciemne | |
| 89 | Grzanki do zup kremowych | |
| **Dodatki warzywne** | 90 | Warzywa gotowane na parze |
| 91 | Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą |
| 92 | Buraczki zasmażane |
| 93 | Kapusta zasmażana |
| 94 | Zestaw warzyw grillowanych |
| 95 | Mix kolorowych sałat z dresingiem ziołowym |
| 96 | Surówka z białej kapusty |
| 97 | Surówka z czerwonej kapusty |
| 98 | Colesław |
| 99 | Mizeria |
| 100 | Kompozycja surówek sezonowych |
| 101 | Surówka z kiszonej kapusty |
| 102 | Surówka z marchwi i jabłka na słodko |
| **Bufet zimny** | | | |
| **Przekąski zimne** | 103 | Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami/szpinakiem i fetą | |
| 104 | Schab staropolski ze śliwką | |
| 105 | Roladki z szynki konserwowej z serkiem chrzanowym | |
| 106 | Koreczki z boczku ze śliwką | |
| 107 | Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką | |
| 108 | Rożki z szynki z pastą jajeczno-serową | |
| 109 | Ruloniki z wędzonego łososia z twarożkiem ziołowym | |
| 110 | Łódeczki z cykorii z gorgonzolą, winogronem i orzechami | |
| 111 | Jajka faszerowane pieczarkami lub szynką lub łososiem lub majonezem i świeżym szczypiorkiem | |
| 112 | Mini tortilla z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami | |
| 113 | Mini tortilla z łososiem i serkiem chrzanowym/ziołowym i sałatą | |
| 114 | Mini tortilla z wędzonym kurczakiem i warzywami | |
| 115 | Kruche babeczki z wytrawnym farszem | |
| **Sałatki** | 116 | Cezar z grillowanym kurczakiem | |
| 117 | Z szynki parmeńskiej z roszponką, parmezanem i sezamem | |
| 118 | Grecka z serem feta,pomidorem, oliwkami, cebulą, ogórkiem | |
| 119 | Z grillowanym łososiem i warzywami | |
| 120 | Z brokułem , pomidorkami koktajlowymi, jajkiem, serem feta, prażonym słonecznikiem | |
| **Koreczki** | 121 | Kabanos, ser żółty, oliwki | |
| 122 | Oliwka, feta, pomidor koktajlowy | |
| 123 | Szynka, papryka, ser żółty | |
| 124 | Ser, kabanos, grzybek marynowany | |
| 125 | Kabanos, pomidor koktajlowy, ogórek kwaszony | |
| 126 | Łosoś wędzony, ser feta, oliwka | |
| **Tartinki / Kanapki dekoracyjne** | 127 | Z łososiem i świeżym koprem | |
| 128 | Z pasztetem i ogórkiem | |
| 129 | Z serem camembert i żurawiną | |
| 130 | Z szynką, pomidorkami i rukolą | |
| 131 | Z twarożkiem ziołowym i świeżym ogórkiem | |
| 132 | Z pieczonym indykiem i suszonymi pomidorami | |
| 133 | Z serami i oliwką | |
| 134 | Ze schabem i chrzanem | |
| 135 | Z serem pleśniowym i orzechem włoskim | |
| 136 | Z salami i papryką | |
| 137 | Z pastą jajeczną | |
| 138 | Z pasztetem i żurawiną | |
| 139 | Z łososiem i serkiem śmietankowym | |
| 140 | Z szynką parmeńską, suszonym pomidorem | |
| 141 | Z salami pepperoni, ogórkiem i papryką czerwoną | |
| 142 | Z mozzarellą, pomidorkiem i bazylią | |
| 143 | Z serem żółtym, pomidorem i ogórkiem | |
| **Śniadania/Kolacje** | | | |
|  | 144 | Kiełbasa na gorąco z cebulką | |
| 145 | Jajecznica ze szczypiorkiem | |
| 146 | Jajecznica z szynką | |
| 147 | Jajka sadzone na boczku | |
| 148 | Frankfurterki | |
| 149 | Parówki | |
| 150 | Tosty z szynką i serem | |
| 151 | Jajka na twardo | |
| 152 | Strogonow drobiowy | |
| 153 | Strogonow wołowy z pieczarkami, papryką | |
| **Bufet śniadaniowy** | | | |
|  | 154 | Bufet śniadaniowy zawierający:   1. Różne rodzaje pieczywa (bułki, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty) co najmniej 100 g na osobę 2. Dodatki (masło do pieczywa min. 10g na osobę, dżem oraz miód naturalny min. 25 g na osobę) 3. Przetwory mleczne i zbożowe (jogurt naturalny/smakowy min. 150g na osobę  oraz serek wiejski/twarożek min. 100g na osobę lub płatki śniadaniowe/musli co najmniej 100g na osobę – w przypadku płatków śniadaniowych lub musli dodatkowo mleko 1,5% - 200 ml na osobę) do uzgodnienia z Zamawiającym 4. Półmisek wędlin różne rodzaje co najmniej 70g na osobę 5. Półmisek salami różne rodzaje co najmniej 70g na osobę 6. Półmisek serów różne rodzaje co najmniej 70g na osobę 7. Świeże warzywa (zielony ogórek, pomidor, papryka itp.) co najmniej 100 g na osobę lub sałatki – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) wybór z menu  poz. 118-122 do uzgodnienia z Zamawiającym 8. sól, pieprz, przyprawy, ketchup w saszetkach, musztarda w saszetkach | |
| **Dania gorące w formie pakietów** | | | |
| *Obiad w formie pakietów obejmować będzie dostawę zapakowanych w jednorazowych pojemnikach typu dunin oraz jednorazowe sztućce (widelec, nóż, łyżka) zawierające następujące produkt* | | | |
|  | 155 | 1. Dania gorące w pojemniku do wyboru jeden rodzaj : 2. Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym min. 200g/ ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min. 100g, / mix surówek min. 100g 3. Filet z dorsza pieczony w warzywach min. 200g / ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min, 100g/ mix surówek min. 100g 4. Zrazy schabowe w sosie min. 200g/ kopytka min. 100g / buraczki gotowane  min. 100g 5. Kotlet z indyka/kurczaka min. 200g/ ryż lub ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min. 100g / mix surówek min. 100g 6. Sztuka mięsa z sosem min. 200g / kasza gryczana lub jęczmienna min. 100g / buraczki gotowane min. 100g 7. Pieczona pierś z kurczaka w sosie serowym min. 200g/ ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min. 100g / mix surówek min. 100g 8. Kotlet z soczewicy min. 150g / kasza gryczana lub jęczmienna min. 100g / mix surówek min. 100g 9. Kotlet schabowy min. 200 g / ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min. 100g / mix surówek min. 100g 10. Zupa w pojemniku do wyboru jeden rodzaj : 11. Zupa pomidorowa z makaronem/ryżem min. 250 ml 12. Zupa rosół z makaronem min. 250 ml 13. Zupa ogórkowa min. 250 ml 14. Zupa grzybowa min. 250 ml 15. Zupa jarzynowa min. 250 ml 16. Zupa barszcz ukraiński min. 250 ml 17. woda – gazowana/niegazowana w butelce nie większej niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), 18. sok 100% (co najmniej 250 ml na osobę) | |
| **Śniadania/Kolacje w formie gotowych pakietów** | | | |
| *Śniadania/Kolacje w formie pakietów obejmować będzie dostawa zapakowanych w jednorazowych pojemnikach typu dunin lub równoważnych oraz jednorazowe sztućce (widelec, nóż, łyżka) zawierające następujące produkty:* | | | |
|  | 156 | 1. Kanapki: do wyboru 2 rodzaje na osobę ( każda kanapka zapakowana osobno): 2. Kanapka z salami i świeżymi warzywami 3. Kanapka z wędliną i świeżymi warzywami 4. Kanapka z żółtym serem i świeżymi warzywami 5. Kanapka z białym serem i świeżymi warzywami 6. Jogurt naturalny/ smakowy min. 150 g na osobę; 7. Owoc: do wyboru 1 rodzaj (szt.) na osobę: gruszka, jabłko, brzoskwinia, nektarynka itp. 8. woda – gazowana/niegazowana w butelce nie większej niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), 9. sok 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę). 10. Sałatka minimum do wyboru 1 rodzaj minimum 300g na osobę 11. Mix sałat z grillowanym łososiem, oliwkami, świeżymi warzywami i vinegret 12. Mix sałat z grillowanymi warzywami 13. Mix sałat z grillowanym kurczakiem 14. Sałatka grecka z serem feta, grzankami pomidorem, oliwkami, cebulą, ogórkiem 15. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem | |
| **Bufet kolacyjny** | | | |
|  | 157 | Bufet kolacyjny zawierający :   1. Różne rodzaje pieczywa (bułki, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty) co najmniej 100 g na osobę; 2. Dodatki: masło do pieczywa min. 10g na osobę, dżem oraz miód naturalny min. 25 g na osobę; 3. Półmisek wędlin: różne rodzaje co najmniej 70g na osobę 4. Półmisek salami :różne rodzaje co najmniej 70g na osobę 5. Półmisek serów: różne rodzaje co najmniej 70g na osobę 6. Świeże warzywa (zielony ogórek, pomidor, papryka itp.) co najmniej 100 g na osobę lub sałatki – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) wybór z menu poz. 118-122 do uzgodnienia z Zamawiającym 7. sól, pieprz, przyprawy, ketchup w saszetkach, musztarda w saszetkach | |
| **Spotkanie wigilijne** | | | |
| *wybór z poniższych dań do Zamawiającym w menu posiłku wskaże pozycje obowiązkowe oraz dokona wyboru z pozycji dodatkowych* | | | |
|  | 158 | **Pozycję obowiązkowe do spotkania wigilijnego:**   1. barszcz czerwony czysty min. 300 ml na osobę, 2. uszka min. 3 sztuki na osobę, 3. bigos wigilijny (kapusta z grzybami suszonymi ) min. 100g na osobę, 4. sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna) min. 100g na osobę, 5. ryba po grecku min. 120g na osobę (70% dorsz, 30% sałatka), 6. pierogi (do wyboru: ruskie, z kapusta i grzybami) 4 sztuk na osobę, 7. ryby smażone w proporcji (50%/ 50 %, co oznacza, że np. w przypadku spotkania na 100 osób 50 porcji to będzie karp smażony , a 50porcji dorsz smażony) 8. karp smażony (dzwonki filetowane) min. 100g porcja 9. dorsz smażony min. 100 g porcja 10. pieczywo ciemne i jasne min. 50g na osobę, 11. 3 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę)   **Pozycję dodatkowe do zamówienia**   1. paszteciki z kapustą i grzybami 2 sztuki na osobę, 2. śledź z cebulką min. 100g na osobę 3. łazanki z makiem min. 100g na osobę, 4. krokiety z kapustą i grzybami 2 szt. na osobę ( waga krokieta min. 100g), | |
| **Spotkanie wielkanocne** | | | |
|  | | | |
|  | 159 | **Pozycję obowiązkowe do spotkania wielkanocnego:**   1. Do wyboru zupa w proporcji 50%/50%, co oznacza, że np. w przypadku spotkania na 100 osób 50 porcji to barszcz biały , a 50 porcji to żurek tradycyjny 2. barszcz biały z białą kiełbasą i jajkiem min. 300 ml na osobę, 3. żurek tradycyjny min. 300ml na osobę, 4. półmisek pasztetów min. 50g na osobę 5. kiełbasa biała w sosie chrzanowym min. 100g na osobę, 6. sałatka śledziowa min. 50g na osobę 7. jajka (połówki ) faszerowane pieczarkami min. 2 połówki na osobę, 8. jajka (połówki ) z majonezem i świeżym szczypiorkiem min. 2 połówki na osobę, 9. półmisek pieczonych wędliny ( schab pieczony, karkówka pieczona, szynka wędzona, boczek pieczony) min. 100g na osobę łącznie 10. sałatka jarzynowa (tradycyjna) min. 100g na osobę, 11. pieczywo ciemne i jasne min. 50g na osobę, 12. 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę), | |

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.

1. **Szczegółowy opis sposobu realizacji przedmiotu zamówienia:**
2. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
3. przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
4. świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
5. 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. 2022 poz. 2132 ze zm.),
6. przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
7. ustawienie sali powinno być dostosowane także dla osób niepełnosprawnych – każdorazowo Zamawiający będzie informował Wykonawcę o uczestnictwie osób niepełnosprawnych;
8. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
9. świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych oraz podgrzewaczy do dań ciepłych;
10. estetycznego podawania posiłków,
11. zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw – do ustalenia z Zamawiającym
12. 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.
13. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
14. usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
15. zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
16. 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. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską podczas trwania usługi w liczbie co najmniej:
    1. do 25 osób – 1 osoba,
    2. do 50 osób – 2 osoby,
    3. do 75 osób – 3 osoby,
    4. do 100 osób – 4 osoby ,
    5. powyżej 100 osób – 5 osób

– chyba, że strony umówią się inaczej odnośnie zapewnienia obsługi kelnerskiej.

1. zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
3. 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,
4. przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
5. posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
6. ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
7. dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
8. potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
9. podawania ciepłych sosów do potraw w odpowiedniej temperaturze (zaleca się podawanie ich nie wcześniej niż 10-15 minut przed faktycznym rozpoczęciem cateringu aby utrzymać temperaturę)
10. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.
11. Wykonawca zamieści przy każdym daniu karteczki z nazwami produktów/potraw.
12. 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 2022 r. poz. 2132 ze zm.)
13. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
14. Wykonawca zapewni usługi sprzątania, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątanie podczas spotkania.
15. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
16. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwskazań 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. 2022 poz. 1657 ze zm.).
17. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
18. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
19. 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.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość w wyjątkowych sytuacjach do składania zamówień na jeden dzień roboczy.

1. **Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów**
2. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.
3. Zapewnienie odpowiedniej liczby obrusów, które muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone .
4. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi:
   1. do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
   2. ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
   3. szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
   4. sztućce: platerowane,
   5. tkaniny stołowe co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze uzgodnionym z Zamawiającym;
   6. papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie   
      3-warstwowe.
   7. estetyczne przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania, uwzględniając bez dodatkowych kosztów w zakresie usługi i na prośbę Zamawiającego świeże cięte kwiaty w wazonach, świece;
   8. pojemniki jednorazowe na potrzeby zapakowania cateringu po zakończeniu spotkania.
5. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
6. 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, filiżanek do kawy i herbaty, szklanek do wody/soku, szklanek long, szklanek niskich, kieliszków, kieliszków do wina/whisky, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspenserów do napojów, termosów itp.);.
7. Wszystkie produkty niewykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia opakowań jednorazowych przeznaczonych do przechowywania dań garmażeryjnych, dań ciepłych oraz zup.