ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie przez Wykonawcę kompleksowej i sukcesywnej obsługi cateringowej, obejmującej przygotowanie, dostawę i serwowanie posiłków podczas projektów koncertowych i edukacyjnych organizowanych przez Europejskie Centrum Muzyki Krzysztofa Pendereckiego w Lusławicach (zwane dalej Zamawiającym), odbywających się w okresie od dnia 1 stycznia 2027 roku do dnia 31 grudnia 2027 roku.
2. Usługi świadczone są w siedzibie Zamawiającego (Lusławice 250, 32-840 Zakliczyn), a w Części II także w innych miejscach wskazanych przez Zamawiającego, położonych w odległości nie większej niż 50 km od jego siedziby. Usługi realizowane są sukcesywnie, na podstawie zapotrzebowań. Ilości podane w Zbiorczym zestawieniu na końcu OPZ są szacunkowe.
3. Wszystkie gramatury, objętości, liczby sztuk, liczby rodzajów i czasy określone w OPZ są wymaganiami minimalnymi; określenia „np." i „w szczególności" wskazują wyłącznie przykłady. Ustalenia w trybie roboczym (e-mail między osobami wskazanymi w umowie) mogą doprecyzowywać sposób realizacji usługi, ale nie mogą obniżać wymagań OPZ ani parametrów zadeklarowanych w ofercie. Parametry zadeklarowane w ofercie w ramach kryteriów oceny ofert stanowią zobowiązanie Wykonawcy przez cały okres umowy. W razie rozbieżności część szczegółowa OPZ dla danej części zamówienia ma pierwszeństwo przed częścią ogólną.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy obejmuje wszystkie koszty realizacji usługi, w tym produkty, przygotowanie, transport, personel, zastawę, wyposażenie, dekoracje, sprzątanie, wywóz odpadów, obsługę urządzeń oraz przygotowanie posiłków dietetycznych. Wykonawca nie pobiera opłat dodatkowych poza cenami jednostkowymi z formularza cenowego.
5. Wykonawca zagwarantuje wysoką jakość świadczonych przez siebie usług:
   1) Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych z zachowaniem wysokich standardów jakościowych, higienicznych, sanitarnych i organizacyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej, w szczególności rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.).
   2) Wykonawca odpowiada za zapewnienie bezpieczeństwa żywności oraz prawidłowe wykonanie obowiązków związanych z realizacją usług objętych Umową, w szczególności w zakresie zakupu surowców i produktów spożywczych, przygotowywania, przechowywania, transportu i wydawania posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
   3) Przez cały okres obowiązywania Umowy Wykonawca zobowiązuje się posiadać wymagane prawem wpisy do rejestrów oraz zatwierdzenia właściwych organów urzędowej kontroli żywności, w zakresie wymaganym dla prowadzonej działalności, w tym dotyczące zakładu, w którym przygotowywane są posiłki.
   4) Wykonawca zobowiązuje się do wdrożenia i stosowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP, a także zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) i dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), stosownie do charakteru i zakresu prowadzonej działalności oraz obowiązujących przepisów prawa.
   5) Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia dokumentów potwierdzających spełnianie wymagań, o których mowa powyżej, w szczególności dokumentów potwierdzających wymagane wpisy do rejestrów i zatwierdzenia zakładu, dokumentacji dotyczącej procedur opartych na zasadach HACCP w zakresie związanym z realizacją Umowy oraz protokołu z ostatniej przeprowadzonej kontroli właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącej zakładu, w którym przygotowywane są posiłki, o ile kontrola taka została przeprowadzona. Dokumenty zostaną udostępnione w terminie uzgodnionym przez Strony, nie dłuższym niż 3 dni robocze od dnia otrzymania żądania Zamawiającego;

6) Posiłki wydawane w siedzibie Zamawiającego muszą być przygotowane przez Wykonawcę w dniu ich dostarczenia, z wykorzystaniem wyłącznie świeżych produktów, a następnie dostarczone w stanie gotowym do spożycia. Transport odbywa się w systemie termosowym lub tacowym, w pojemnikach spełniających wymogi sanitarne i izolacyjności termicznej. Temperatura posiłków gorących w momencie wydania nie może być niższa niż 50°C i wyższa niż 75°C, natomiast w przypadku posiłków zimnych musi mieścić się w przedziale 0–8°C. Wykonawca mierzy temperaturę każdej potrawy przy rozpoczęciu wydawania każdego posiłku termometrem z sondą posiadającym aktualne świadectwo wzorcowania lub sprawdzenia. Zamawiający może w każdej chwili dokonać pomiaru kontrolnego. Potrawy niespełniającej wymagań nie wolno wydać – Wykonawca jednokrotnie podgrzewa ją do co najmniej 75°C w całej masie albo wymienia w czasie określonym w pkt 25. W siedzibie Zamawiającego istnieje możliwość podgrzania posiłków – dostępna jest infrastruktura kuchenna;
7) Wszystkie produkty spożywcze muszą być najwyższej jakości, pochodzić z legalnych źródeł dostaw i być w terminie przydatności do spożycia. Owoce i warzywa świeże muszą odpowiadać co najmniej klasie I według unijnych norm handlowych, być sezonowe, nieuszkodzone i dostarczone do zakładu Wykonawcy nie wcześniej niż 48 godzin przed przygotowaniem posiłku; warzywa na zimną płytę i do surówek kroi się w dniu podania. Niedopuszczalne jest stosowanie:
    a. mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM) i wyrobów z jego dodatkiem;
    b. kostek rosołowych, baz i koncentratów smakowych, przypraw z dodatkiem glutaminianu sodu, zup i sosów instant;
    c. pieczywa tostowego (także jako bazy kanapek i tartinek) i pieczywa odpiekanego z półproduktów mrożonych;
    d. gotowych past kanapkowych i sałatek produkcji przemysłowej;
    e. fabrycznych mieszanek do wypieku ciast, kremów i bitej śmietany w proszku;
    f. napojów rozcieńczanych, nektarów, napojów słodzonych i sztucznie barwionych (z wyjątkiem poczęstunku w garderobie w Części I);
    g. musli i granoli, w których syrop glukozowy lub glukozowo-fruktozowy występuje na jednym z trzech pierwszych miejsc w wykazie składników;
    h. tłuszczów częściowo uwodornionych oraz miksów tłuszczowych w miejsce masła; do smażenia dopuszcza się wyłącznie olej rzepakowy, słonecznikowy wysokooleinowy lub oliwę.

    Minimalne parametry produktów:

Produkt	Wymaganie
Pieczywo	Wypiekane w dniu podania; co najmniej jeden rodzaj pieczywa razowego lub żytniego przy każdym posiłku z pieczywem
Masło	Masło ekstra, zawartość tłuszczu mlecznego co najmniej 82%
Wędliny	Bez MOM, krojone w dniu podania, zawartość mięsa co najmniej 70 g na 100 g produktu
Parówki, kiełbaski	Zawartość mięsa co najmniej 80%
Jogurty owocowe	Zawartość owoców co najmniej 10%
Soki	Soki 100%, nierozcieńczane, bez dodatku cukrów i substancji słodzących
Woda	Woda mineralna gazowana i niegazowana; do posiłków w szklanych karafkach lub butelkach szklanych
Kawa	Parzona ze świeżo mielonych ziaren lub z ekspresu ciśnieniowego; kawa rozpuszczalna wyłącznie jako uzupełnienie serwisu kawowo-herbacianego
Herbata	W saszetkach pakowanych jednostkowo (w kopertach), co najmniej czarna, zielona i owocowa lub ziołowa
Sól	Sól jodowana
Mleko	Mleko krowie 2–3,2% oraz mleko bez laktozy; co najmniej jeden napój roślinny (sojowy, owsiany lub migdałowy)

8) Obsługa gastronomiczna zobowiązana jest do zapewnienia najwyższego poziomu profesjonalizmu. Każdy pracownik musi być ubrany w jednolitą, estetyczną i czystą odzież gastronomiczną, spełniającą wymogi higieny, każdorazowo wypraną i wyprasowaną. W Części I przy każdym posiłku Wykonawca zapewnia co najmniej jedną osobę obsługi na każde rozpoczęte 15 osób objętych posiłkiem, nie mniej niż 2 osoby, albo obsadę korzystniejszą zadeklarowaną w ofercie; do obsady nie wlicza się kierowcy ani koordynatora, chyba że wykonuje on czynności obsługi przez cały czas posiłku. Obsadę w Części II określa opis tej części. Co najmniej jeden członek obsługi przy każdym posiłku musi posługiwać się komunikatywnie językiem angielskim. Pracownicy przestrzegają zasad savoir-vivre, kultury osobistej oraz standardów obsługi właściwych dla wydarzeń artystycznych i edukacyjnych o randze międzynarodowej. Personel mający kontakt z żywnością posiada aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych;
9) Wykonawca ma prawo korzystać z infrastruktury kuchennej Zamawiającego wyłącznie w celu podgrzewania, porcjowania i wydawania dostarczonych posiłków oraz mycia zastawy. Użytkowanie odbywa się zgodnie z instrukcjami obsługi oraz zasadami BHP, a po każdym wykorzystaniu infrastruktura ma być dokładnie wyczyszczona i zdezynfekowana środkami zapewnianymi przez Wykonawcę. Przechowywanie produktów w urządzeniach chłodniczych Zamawiającego jest dopuszczalne wyłącznie za jego zgodą, w zamkniętych i oznaczonych pojemnikach (nazwa, data i godzina przygotowania), nie dłużej niż do końca dnia przygotowania;
10) Wszelkie wyposażenie niezbędne do realizacji usług cateringowych, w tym stoły bufetowe i koktajlowe, sprzęt bufetowy (bemary, podgrzewacze, termosy, warniki), zastawa stołowa, dekoracje stołów oraz aranżacje z użyciem żywych kwiatów, musi być zapewnione przez Wykonawcę we własnym zakresie; koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach oferty i nie pobiera z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może korzystać ze stołów cateringowych dostępnych w jego siedzibie. Zabrania się stosowania jednorazowych naczyń, sztućców, kubków, słomek i mieszadełek z tworzyw sztucznych. Wyroby jednorazowe z papieru, tektury, drewna lub materiałów kompostowalnych dopuszcza się wyłącznie w lunch pakietach oraz w poczęstunku w garderobie, jeżeli wynika to z ridera artysty. W przypadku wydarzeń o charakterze prestiżowym Wykonawca stosuje porcelanę, szkło i sztućce metalowe;
11) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (NIZP PZH-PIB) oraz zaleceniami zdrowego żywienia NIZP PZH-PIB, z uwzględnieniem wieku uczestników. Każdy posiłek w ramach żywienia całodziennego musi zawierać produkt zbożowy lub inny dodatek skrobiowy, źródło białka (mięso, ryba, jaja, nabiał lub nasiona roślin strączkowych) oraz warzywa lub owoce. Potrawy przyprawia się z umiarem, z wykorzystaniem ziół i przypraw naturalnych, napoje do posiłków podaje się bez dodatku cukru (cukier i miód dostępne osobno).
Dla wydarzeń trwających co najmniej 2 dni obowiązują minimalne zasady rotacji:

Nr	Zasada minimalna	Okres
R1	To samo danie główne obiadu nie częściej niż raz	5 kolejnych dni
R2	Ta sama zupa nie częściej niż raz	5 kolejnych dni
R3	Ryba jako danie główne obiadu co najmniej raz	7 kolejnych dni
R4	Danie jarskie jako danie główne obiadu dla wszystkich uczestników (niezależnie od diet wegetariańskich) co najmniej 2 razy	7 kolejnych dni
R5	Ten sam dodatek skrobiowy nie dłużej niż 2 dni z rzędu; co najmniej 3 różne dodatki skrobiowe	7 kolejnych dni
R6	Potrawy smażone w głębokim tłuszczu (np. panierowane, frytki) nie częściej niż 3 razy	7 kolejnych dni
R7	Zarówno surówki z warzyw świeżych, jak i warzywa po obróbce termicznej	7 kolejnych dni
R8	To samo ciepłe danie kolacyjne nie częściej niż raz	4 kolejne dni
R9	To samo danie zastępcze w diecie specjalnej nie częściej niż 3 razy	7 kolejnych dni

12) Wykonawca zapewnia, aby posiłki dla grup z udziałem dzieci (osób, które nie ukończyły 18 lat) spełniały zalecenia żywieniowe Instytutu Matki i Dziecka oraz wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2026 r. poz. 197). W szczególności Wykonawca: nie podaje dzieciom kawy,

napojów energetyzujących ani napojów z dodatkiem kofeiny, jako napoje do posiłków zapewnia wodę i soki 100%, podaje elementy słodkie wyłącznie w ilościach określonych w opisie Części I, ogranicza ostre przyprawy i stosuje potrawy dostosowane do wieku (bez ości i twardych elementów). Gramatury określone w OPZ dotyczą wszystkich uczestników, niezależnie od wieku;

13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli jakości dostarczanych posiłków, w tym weryfikacji gramatury, temperatury, świeżości oraz estetyki podania. Każdorazowo stwierdzone uchybienia jakościowe będą dokumentowane i mogą stanowić podstawę do naliczenia kar umownych. Stwierdzone naruszenia podlegają dokumentowaniu i usunięciu zgodnie z OPZ. Naliczanie kar, wykonanie zastępcze i rozliczenie jego kosztów następują na zasadach określonych w § 6 umowy, a odstąpienie od umowy — na zasadach określonych w § 9 umowy..

6. Wykonawca zobowiązany jest, w zależności od potrzeb i na podstawie wykazu przekazanego każdorazowo przez Zamawiającego, do przygotowania i dostarczenia posiłków dostosowanych do wymagań dietetycznych uczestników. Posiłki te muszą być równoważne pod względem wartości odżywczych, jakości i gramatury względem posiłków klasycznych, a ich przygotowanie nie może wiązać się z naliczaniem dodatkowych opłat.
7. Diety, które mogą być wymagane, obejmują w szczególności: bezglutenową, bezjajeczną, bezlaktozową, bezmięsną (z dopuszczeniem ryb), bezorzechową, bezselerową, bezsojową, bezcukrową, cukrzycową, fleksitariańską, halal, ketogeniczną, klasyczną, koszerną, lekkostrawną, łatwostrawną z ograniczeniem tłuszczu, mięsną, niskosodową, niskotłuszczową, niskowęglowodanową (low carb), pescowegetariańską, postną, ubogoresztkową, wegetariańską, wegetariańską bez jaj, wegetariańską bezglutenową, wegetariańską bezlaktozową, wegańską, wegańską bezglutenową, wegańską bezlaktozową, wegańską bezsojową oraz wysokobiałkową.
8. Posiłki w dietach eliminacyjnych (wykluczających alergen lub składnik) Wykonawca przygotowuje z zachowaniem procedur zapobiegających zanieczyszczeniu krzyżowemu, transportuje w oddzielnych, zamkniętych i oznakowanych pojemnikach i wydaje z oddzielnego, oznakowanego stanowiska lub porcjowane indywidualnie, z oddzielnymi przyborami do nakładania, na żądanie Zamawiającego porcja jest oznaczona imieniem i nazwiskiem uczestnika. Wydanie uczestnikowi posiłku zawierającego alergen wykluczony w zgłoszonej dla niego diecie stanowi rażącą nieprawidłowość.
9. Dla każdej potrawy, napoju i ciasta Wykonawca podaje wykaz alergenów z 14 grup wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 - w jadłospisie, na opisie przy każdej pozycji bufetu, na etykiecie lunch pakietu i ciasta. Informacja o alergenach jest dostępna zawsze, a nie tylko na żądanie. W przypadku obsługi grup międzynarodowych Wykonawca oznacza posiłki, w tym dietetyczne, jednoznacznie i czytelnie w języku polskim i angielskim. Oznaczenie „może zawierać" jest dopuszczalne wyłącznie w odniesieniu do składników produktów gotowych, zgodnie z oznakowaniem producenta; potrawa z takim oznaczeniem nie może być wydana w diecie eliminującej dany alergen. Forma, zakres i treść oznaczeń podlegają zatwierdzeniu przez Zamawiającego przed pierwszym wydarzeniem i są stosowane przez cały okres umowy.
10. Posiłki mają być serwowane w formie stołu „szwedzkiego" lub do stołu w zależności od ilości osób i wydarzenia – informacje w tym zakresie będą przekazywane każdorazowo w trybie roboczym.
11. Usługi objęte przedmiotem zamówienia muszą być wykonywane z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z normami bezpieczeństwa żywności, a także do zapewnienia, aby posiłki spełniały wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka, w szczególności w zakresie wartości odżywczej, zbilansowania i bezpieczeństwa zdrowotnego. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z zakupionych przez siebie produktów.
12. Wszystkie posiłki przygotowuje się z surowców świeżych, wysokiej jakości, przechowywanych zgodnie z zaleceniami producenta; na żądanie Zamawiającego Wykonawca w ciągu 3 dni roboczych przedstawia dokumenty potwierdzające pochodzenie i jakość surowców (w szczególności mięsa i ryb). Produkty głęboko mrożone dopuszcza się wyłącznie w zakresie: ryb i owoców morza, owoców do wypieków i deserów oraz warzyw do potraw poddawanych obróbce termicznej (z wyłączeniem surówek i warzyw na zimną płytę), bez ponownego zamrażania; niedopuszczalne są gotowe dania mrożone, mrożone pieczywo i mrożone ciasta. Zupy i sosy przygotowuje się na wywarze mięsnym lub warzywnym, ciasta – z surowców podstawowych. Potrawy muszą mieć właściwą konsystencję, smak, zapach i wygląd, bez cech nieświeżości, przypalenia, rozgotowania, wysuszenia lub surowego wnętrza. W procesie przygotowania Wykonawca bezwzględnie przestrzega reżimów dietetycznych i sanitarnych, w tym higieny osobistej, procesu produkcji i środowiska pracy.

13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stałej dostępności napojów podczas trwania usługi cateringowej oraz do ich bieżącego uzupełniania w trakcie wydarzenia. W szczególności muszą być dostępne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki stuprocentowe owocowe i warzywne oraz mleko (zarówno tradycyjne, jak i alternatywne roślinne – np. sojowe, owsiane, migdałowe – w przypadku zgłoszonych potrzeb dietetycznych). Niedopuszczalne jest stosowanie napojów rozcieńczanych, sztucznie dosładzanych lub napojów o charakterze nektarów. Napoje muszą być serwowane w odpowiednich naczyniach (szkło, porcelana lub naczynia biodegradowalne), w sposób estetyczny i higieniczny.
14. Godziny wydawania posiłków ustala Zamawiający w zapotrzebowaniu i muszą być one ściśle przestrzegane przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do gotowości wydania posiłków (wszystkie potrawy, napoje, zastawa i oznaczenia wystawione, personel na stanowiskach) najpóźniej 15 minut przed ustaloną godziną posiłku, a w Części II – przed godziną rozpoczęcia poczęstunku lub bankietu. Opóźnienie gotowości wydania stanowi nieprawidłowość;
15. Zamawiający przekazuje zapotrzebowanie w trybie roboczym co najmniej 4 dni robocze przed rozpoczęciem wydarzenia, wskazując miejsce, terminy i godziny posiłków, liczbę uczestników oraz wymagania dietetyczne. Wykonawca potwierdza otrzymanie zapotrzebowania najpóźniej w następnym dniu roboczym. Zamawiający może skorygować liczbę zamówionych posiłków najpóźniej do godz. 12:00 w dniu roboczym poprzedzającym dzień wydania danego posiłku. Liczba posiłków wynikająca z korekty przekazanej w tym terminie stanowi podstawę rozliczenia według cen jednostkowych, z uwzględnieniem zasad określonych w pkt 17 i 18 OPZ. Późniejsze zmiany oraz zamówienia pilne wymagają potwierdzenia możliwości ich realizacji przez Wykonawcę.
16. Wykonawca przekazuje jadłospis na całe wydarzenie najpóźniej 3 dni robocze przed jego rozpoczęciem. Zamawiający zgłasza uwagi w ciągu 1 dnia roboczego. Wykonawca uwzględnia uwagi zgodne z OPZ i przekazuje poprawiony jadłospis najpóźniej w dniu roboczym poprzedzającym wydarzenie. Jadłospis zawiera nazwy potraw, gramatury, alergeny i warianty dla zgłoszonych diet. Dla zamówień pilnych terminy przekazania i zatwierdzenia jadłospisu ustala się przy potwierdzaniu zamówienia. Jadłospis obejmuje każdy dzień i posiłek wydarzenia i jest udostępniany uczestnikom w czytelnej formie tekstowej, a dla grup międzynarodowych również w języku angielskim. Zmiana zatwierdzonego jadłospisu wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego.
17. Wykonawca każdorazowo przygotowuje i zapewnia w miejscu wydawania posiłku dodatkowe, pełnowartościowe porcje dla nieprzewidzianych gości, w liczbie odpowiadającej 10% liczby porcji zamówionych na dany posiłek, po uwzględnieniu uzgodnionych korekt, z zaokrągleniem w górę do pełnej porcji. Dodatkowe porcje muszą być dostępne od rozpoczęcia wydawania posiłku, odpowiadać zatwierdzonemu jadłospisowi oraz spełniać te same wymagania jakościowe i dotyczące gramatury co porcje podstawowe. Koszt dodatkowych porcji jest uwzględniony w cenie zamówionych posiłków i nie podlega odrębnemu rozliczeniu, niezależnie od wykorzystania tych porcji.
18. W Części I cenę żywienia całodziennego ustala się według przedziału liczebności (1–5, 6–20, 21–40, 41–60, 61 i więcej osób) odpowiadającego liczbie osób objętych zapotrzebowaniem na dany dzień, przedział ustala się odrębnie dla każdego dnia wydarzenia. Jeżeli w danym dniu osoba objęta wyżywieniem korzysta tylko z części posiłków, wynagrodzenie ustala się według cen jednostkowych śniadania, obiadu i kolacji dla danego przedziału z formularza cenowego.
19. Ponadto w ramach ustalonego wynagrodzenia Wykonawca zobowiązany będzie do:
    1) przygotowania stołów, w tym zapewnienia drobnych dekoracji kwiatowych odpowiednich do pory roku oraz charakteru wydarzenia i spodziewanych gości. Szczegóły dotyczące rodzaju dekoracji oraz ich formy będą każdorazowo uzgadniane w trybie roboczym z Zamawiającym i muszą być przez niego zatwierdzane;
    2) Wykonawca odpowiada za pełne przygotowanie pomieszczeń, w których serwowane będą posiłki, w szczególności jadalni. Obejmuje to obowiązek zapewnienia czystości podłóg, blatów stołów, krzeseł oraz wszelkich powierzchni, na których serwowane są posiłki. Wykonawca zobowiązany jest do właściwego ustawienia stołów i krzeseł zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, przygotowania przestrzeni do wydania posiłku, ekspozycji menu oraz opisów posiłków, w tym w języku angielskim w przypadku obsługi grup międzynarodowych. Po zakończeniu każdego posiłku, jak i po całym wydarzeniu, Wykonawca ma obowiązek posprzątania i przywrócenia pomieszczeń kuchni, jadalni oraz wykorzystanego wyposażenia do stanu pierwotnego, przy czym obowiązek ten obejmuje również sprzęt kuchenny pozostawiony do dyspozycji Wykonawcy przez Zamawiającego;
    3) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków własnym transportem, przy użyciu specjalistycznych termosów i pojemników gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

Pojazdy wykorzystywane do transportu posiłków muszą posiadać aktualne zezwolenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej oraz spełniać wymogi sanitarne przewidziane dla transportu żywności;

4) w ramach realizacji usług cateringowych Wykonawca zapewni we własnym zakresie pełne wyposażenie niezbędne do serwowania posiłków i napojów. W szczególności obejmuje to zastawę ceramiczną lub porcelanową, metalowe lub platerowe sztućce, szklane lub porcelanowe dzbany, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze, termosy i podgrzewacze, serwetki papierowe lub materiałowe, obrusy materiałowe oraz inne elementy zgodne z wymaganiami menu i charakterem wydarzenia. Wszelki sprzęt musi być sprawny technicznie, suchy, utrzymany w należytej czystości, a zastawa pozbawiona oznak zużycia, takich jak zadrapania, wyszczerbienia czy inne uszkodzenia, Zamawiający może zażądać wymiany sprzętu niespełniającego tych wymagań przed rozpoczęciem posiłku
5) po każdym posiłku Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia brudnych naczyń, usunięcia resztek pokarmowych, wyczyszczenia i utrzymania w należytej czystości wykorzystywanego sprzętu kuchennego, a także do zachowania czystości w przestrzeniach jadalnych i kuchennych, w tym w toaletach przeznaczonych dla pracowników kuchni i w zapleczu technicznym. Czynności te muszą być wykonywane przy użyciu środków czyszczących zgodnych z instrukcjami i zaleceniami producentów, które Wykonawca zapewnia we własnym zakresie. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego usuwania i wywozu odpadów powstałych w wyniku świadczenia usług cateringowych, w sposób zgodny z przepisami prawa i zasadami gospodarki odpadami. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że Wykonawca nie pozostawił należytego porządku po wykonaniu usługi, przysługuje mu prawo do wezwania Wykonawcy do niezwłocznego usunięcia uchybień lub do obciążenia Wykonawcy kosztami sprzątania przeprowadzonego na zlecenie Zamawiającego;
6) Wykonawca jest zobowiązany do bieżącej obsługi i konserwacji urządzeń udostępnionych przez Zamawiającego w celu realizacji przedmiotu umowy, w szczególności ekspresów do kawy. Obowiązek ten obejmuje ich czyszczenie, odkamienianie i konserwację zgodnie z instrukcją obsługi oraz zasadami prawidłowej eksploatacji;
7) W przypadku uszkodzenia urządzeń lub sprzętu udostępnionego Wykonawcy przez Zamawiającego na potrzeby realizacji usług, powstałego wskutek działania lub zaniechania Wykonawcy, w tym w szczególności w wyniku niewłaściwego, niedbałego użytkowania bądź zastosowania nieodpowiednich metod czyszczenia lub konserwacji, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody. Zobowiązany jest wówczas do ich niezwłocznej naprawy we własnym zakresie lub pokrycia kosztów naprawy poniesionych przez Zamawiającego, a w przypadku niemożności naprawy- do zapewnienia równoważnego sprzętu zastępczego.

20. Organizacja usługi, obejmująca proces przygotowania i wydawania posiłków, a także czynności związane z myciem, dezynfekcją i utrzymaniem czystości pomieszczeń, sprzętu i urządzeń, musi być prowadzona w pełnej zgodności z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i unijnego, w szczególności w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności, oraz z obowiązującymi normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi określonymi przez Główny Inspektorat Sanitarny. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za przestrzeganie tych wymogów, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu ich realizacji.
21. Nieprawidłowością jest każda niezgodność usługi z umową, OPZ, zapotrzebowaniem lub jadłospisem, w szczególności:
    1) Brak gotowości wydania w terminie z pkt 14
    2) Brak posiłków lub porcji w liczbie wynikającej z zapotrzebowania
    3) Brak posiłku dietetycznego lub posiłek niezgodny ze zgłoszoną dietą
    4) Gramatura niższa niż wymagana
    5) Temperatura niezgodna z pkt 5.6
    6) Potrawa o nieprawidłowych cechach (nieświeża, przypalona, surowa, z ciałem obcym, o obcym zapachu lub smaku)
    7) Potrawa niezgodna z jadłospisem bez zgody Zamawiającego
    8) Brak lub błąd w oznaczeniu alergenów albo opisu potrawy
    9) Obsada niższa niż wymagana lub zadeklarowana w ofercie
    10) Zastawa lub sprzęt niespełniające pkt 19.4, użycie wyrobów zakazanych w pkt 5.10
    11) Brak porządku po posiłku
    12) Brak dostępności koordynatora lub niepotwierdzenie zgłoszenia w terminie z pkt 23

22. Opiekun wydarzenia zgłasza nieprawidłowość koordynatorowi telefonicznie, SMS-em lub e-mailem; za moment zgłoszenia uznaje się godzinę połączenia lub wysłania wiadomości.
23. Koordynator potwierdza przyjęcie zgłoszenia w ciągu 15 minut.
24. Do czasu usunięcia nieprawidłowości wadliwa potrawa zostaje niezwłocznie wycofana z wydawania.
25. Wykonawca usuwa nieprawidłowość w następujących terminach, liczonych od zgłoszenia, o którym mowa w pkt 22:
    1) nieprawidłowości możliwe do usunięcia w miejscu wydawania posiłków, w szczególności przywrócenie wymaganej temperatury, uzupełnienie obsady, uzupełnienie lub poprawienie oznaczeń i opisów potraw, wymiana zastawy lub sprzętu, uporządkowanie stanowiska, a także uzupełnienie brakujących porcji z nadwyżki, o której mowa w pkt 17 – nie później niż w ciągu 15 minut;
    2) nieprawidłowości wymagające przygotowania lub dowozu posiłku, w szczególności wymiana wadliwego posiłku, uzupełnienie brakujących porcji ponad nadwyżkę oraz dostarczenie właściwego posiłku dietetycznego – w czasie zadeklarowanym przez Wykonawcę w ofercie, nie dłuższym niż 60 minut.
26. Opiekun wydarzenia sporządza protokół nieprawidłowości wskazując opis, godzinę zgłoszenia i usunięcia oraz dokumentację (zdjęcia, wyniki pomiarów). Protokół podpisują przedstawiciele obu stron; odmowa podpisu przez przedstawiciela Wykonawcy nie wstrzymuje skutków protokołu i jest w nim odnotowywana. Po każdym wydarzeniu przedstawiciele Stron potwierdzają w protokole odbioru rodzaj i liczbę usług wykonanych na podstawie zapotrzebowania, z uwzględnieniem uzgodnionych zmian, oraz odnotowują ewentualne nieprawidłowości i sposób ich usunięcia. Protokół stanowi podstawę rozliczenia zgodnie z umową. Dodatkowe porcje przygotowane dla nieprzewidzianych gości zgodnie z pkt 17 nie zwiększają wynagrodzenia Wykonawcy.
27. Za naruszenia obowiązków określonych w OPZ Zamawiający może naliczać kary umowne na zasadach określonych w § 6 umowy. Zasady te obejmują dokumentowanie naruszeń, naliczanie i zaliczanie kar, łączny limit ich wysokości, termin zapłaty oraz potrącanie wymagalnych kar z wynagrodzenia Wykonawcy. Usunięcie nieprawidłowości, rozliczenie niewykonanych lub wadliwych usług oraz dochodzenie odszkodowania następują zgodnie z § 6 umowy.
28. Nieprawidłowościami rażącymi są: wydanie posiłku z alergenem wykluczonym w zgłoszonej diecie; wydanie potrawy nieświeżej lub zanieczyszczonej; nieusunięcie nieprawidłowości 2) lub 3) z pkt 21 w czasie z pkt 25; niewykonanie posiłku. Wystąpienie w jednym miesiącu kalendarzowym co najmniej dwóch rażących nieprawidłowości albo co najmniej trzech przekroczeń terminów usunięcia nieprawidłowości wymaganych w OPZ lub zadeklarowanych w ofercie, z przyczyn, za które Wykonawca ponosi odpowiedzialność, uprawnia Zamawiającego do odstąpienia od umowy w zakresie niewykonanej części świadczeń, na zasadach określonych w § 9 umowy. Zlecenie wykonania zastępczego oraz rozliczenie jego kosztów następują na zasadach określonych w § 6 umowy.
29. Zastrzeżenia ujawnione po zakończeniu posiłku Zamawiający może zgłosić e-mailem w ciągu 2 dni roboczych od zakończenia wydarzenia; Wykonawca odpowiada pisemnie w ciągu 5 dni roboczych.
30. Wykonawca zapewnia ciągłość świadczenia usług przez cały okres umowy, niezależnie od awarii, absencji personelu lub innych zdarzeń po swojej stronie.
31. O każdym zdarzeniu mogącym zakłócić realizację usługi Wykonawca informuje Zamawiającego niezwłocznie, nie później niż w ciągu 30 minut od jego wystąpienia, wskazując uruchomione działania zastępcze. Działania zastępcze nie mogą obniżać standardu usługi ani zwiększać wynagrodzenia.
32. Okoliczności siły wyższej strony dokumentują i zgłaszają niezwłocznie, ich skutki reguluje umowa.
33. Wystawianie i doręczanie faktur, w tym przy użyciu Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF), ustalanie daty ich otrzymania oraz rozliczanie usług odbywają się zgodnie z § 5 umowy. Termin zapłaty wynosi 14 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na zasadach określonych w tym paragrafie. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
34. Jeżeli Wykonawca wskazał w ofercie dietetyka, osoba ta: zatwierdza podpisem każdy jadłospis (pkt 16), odpowiada na pytania Zamawiającego dotyczące diet w ciągu 24 godzin, uczestniczy w wyjaśnianiu nieprawidłowości dotyczących diet i alergenów.
35. Wymogi dotyczące pracowników
    1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wyznaczył osobę pełniącą funkcję koordynatora świadczenia usług cateringowych, która pozostawać będzie zatrudniona przez cały okres realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy. Osoba ta musi być stale dostępna dla Zamawiającego w godzinach realizacji usług, w celu zapewnienia sprawnej komunikacji i niezakłóconego przebiegu współpracy.

2) W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej czynności koordynatora usług cateringowych. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
   a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, w tym kopii umów o pracę z zastrzeżeniem ochrony danych osobowych,
   b) udzielenia pisemnych wyjaśnień w przypadku powzięcia wątpliwości co do prawidłowości lub kompletności dokumentów,
3) Przeprowadzania kontroli w miejscu wykonywania świadczenia w zakresie weryfikacji faktycznego wykonywania obowiązków przez wskazaną osobę.
4) Wszyscy pozostali pracownicy Wykonawcy lub jego podwykonawców, wykonujący czynności związane z realizacją przedmiotu zamówienia (m.in. obsługa kelnerska, transport, przygotowanie i wydawanie posiłków, utrzymanie czystości), muszą być zatrudnieni w oparciu o legalną podstawę zatrudnienia przewidzianą w obowiązującym prawie polskim, tj. na podstawie umowy o pracę, umowy zlecenia, umowy o dzieło lub innej umowy cywilnoprawnej zgodnej z Kodeksem cywilnym. W każdym przypadku umowa ta musi gwarantować odprowadzanie należnych składek i podatków zgodnie z przepisami prawa.
5) Zamawiający jest uprawniony do weryfikacji formy i legalności zatrudnienia zarówno koordynatora, jak i pozostałych pracowników. W tym celu Wykonawca lub jego podwykonawca na każde żądanie Zamawiającego, w terminie nie krótszym niż 5 dni roboczych, zobowiązany jest do przedstawienia odpowiednich dowodów zatrudnienia, w szczególności:
   a) Wykonawca przedkłada pisemne oświadczenie, podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy, potwierdzające zatrudnienie osób wykonujących czynności objęte wezwaniem na podstawie umowy o pracę. Oświadczenie winno zawierać: dokładne oznaczenie podmiotu składającego oświadczenie, datę jego sporządzenia, liczbę osób objętych oświadczeniem, wskazanie rodzaju umowy o pracę (np. na czas nieokreślony, określony, umowa na zastępstwo) oraz wymiar etatu (pełny etat / część etatu – wyrażony w ułamku lub godzinach), a także określenie zakresu obowiązków wykonywanych przez te osoby (stanowisko / funkcja). Oświadczenie powinno być opatrzone podpisem uprawnionego przedstawiciela i pieczęcią Wykonawcy.
   b) Wykonawca przedkłada poświadczone przez siebie za zgodność z oryginałem kopie umów (oraz, o ile zostały sporządzone, dokumenty określające zakres obowiązków) dotyczące osób wykonujących czynności wskazane w oświadczeniu. Kopie te muszą być zredagowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych, tj. poprzez usunięcie lub zamaskowanie danych wrażliwych i identyfikujących (w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Nie mogą być jednakże zbyt mocno zanonimizowane- z przekazanych dokumentów musi jednoznacznie wynikać data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę, wymiar etatu (konkretna liczba godzin lub współczynnik etatu) oraz okres obowiązywania umowy. W celu zachowania pełnej przejrzystości Wykonawca dołącza tabelę zestawiającą kopie (oznaczone unikalnym kodem) z przypisaniem: kod umowy → stanowisko / funkcja → wymiar etatu → data zawarcia umowy. Przedłożone kopie i tabela stanowią podstawę weryfikacji przez Zamawiającego.
   c) W odniesieniu do osoby pełniącej funkcję koordynatora świadczenia usług cateringowych (której zatrudnienie wymaga umowy o pracę zgodnie z postanowieniami umowy), Wykonawca zobowiązany jest dodatkowo do przedłożenia nieanonimizowanej kopii umowy o pracę oraz danych kontaktowych tej osoby (numer telefonu służbowego lub adres e-mail), przy jednoczesnym zapewnieniu, iż wszystkie przekazane dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu weryfikacji zgodności zatrudnienia z warunkami umowy i będą chronione zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych.
   d) Wykonawca odpowiada za przekazanie i udostępnienie analogicznych dowodów wystawionych przez wszelkich podwykonawców, przy czym obowiązek przedłożenia dokumentów ciąży na Wykonawcy jako stronie umowy i obejmuje on zobowiązanie do uzyskania takich dokumentów od podwykonawców oraz do ich złożenia Zamawiającemu w wymaganym terminie.

e) Dokumenty przekazywane Zamawiającemu powinny być dostarczone w formie elektronicznej (plik PDF) opatrzone podpisem osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy i pieczęcią firmy oraz przesłane bezpiecznym kanałem (szyfrowany e-mail lub dedykowana platforma udostępniona przez Zamawiającego). Alternatywnie, na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zapewni możliwość okazania oryginałów dokumentów do wglądu w siedzibie Zamawiającego w terminie uzgodnionym przez strony, przy czym wgląd ten przeprowadzany będzie w sposób gwarantujący ochronę danych osobowych (dostęp jedynie przez uprawnione osoby Zamawiającego i w obecności przedstawiciela Wykonawcy).

f) Przekazywanie dokumentów i udostępnianie informacji odbywa się wyłącznie w celu weryfikacji realizacji wymogu zatrudnienia i będzie przebiegać zgodnie z przepisami RODO oraz ustawą o ochronie danych osobowych. Zamawiający zobowiązuje się do zachowania poufności otrzymanych danych, do ich zabezpieczenia oraz do ich nieudostępniania podmiotom trzecim, z wyjątkiem przypadków przewidzianych prawem albo w razie konieczności udostępnienia organom kontrolnym.

g) W przypadku nieprzedłożenia wymaganych dokumentów w terminie albo przedstawienia dokumentów niepełnych, niespójnych lub budzących uzasadnione wątpliwości Zamawiający wzywa Wykonawcę do ich uzupełnienia lub wyjaśnienia, wyznaczając termin nie krótszy niż 5 dni roboczych. Stwierdzone naruszenia obowiązków dotyczących zatrudnienia lub dokumentowania zatrudnienia mogą skutkować naliczeniem kar przewidzianych w niniejszym punkcie, z uwzględnieniem zasad określonych w § 6 umowy. Odstąpienie od umowy następuje wyłącznie na zasadach określonych w § 9 umowy. Samo wezwanie do uzupełnienia lub wyjaśnienia dokumentów nie wstrzymuje zapłaty za prawidłowo wykonane i odebrane usługi.

h) Wykonawca obowiązany jest przechowywać kopie umów i dokumentację potwierdzającą zatrudnienie przez okres nie krótszy niż okres trwania umowy oraz przez kolejne 3 lata od jej zakończenia, udostępniając je na żądanie Zamawiającego lub uprawnionych organów kontrolnych.

6) W przypadku niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia koordynatora świadczenia usług cateringowych na podstawie umowy o pracę, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości dwukrotności minimalnego wynagrodzenia za pracę obowiązującego w chwili stwierdzenia naruszenia, za każdy miesiąc, w którym stwierdzono brak spełnienia tego wymogu. Kara ta naliczana będzie odrębnie za każdy miesiąc trwania naruszenia, aż do jego usunięcia.

7) W przypadku stwierdzenia, że pozostali pracownicy wykonujący czynności związane z realizacją zamówienia (np. obsługa kelnerska, przygotowanie i wydawanie posiłków, transport, sprzątanie) nie są zatrudnieni na podstawie legalnej i udokumentowanej formy zatrudnienia zgodnej z przepisami prawa polskiego (tj. umowa o pracę, umowa zlecenia, umowa o dzieło lub inna umowa cywilnoprawna przewidziana prawem), Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę za każdą osobę nielegalnie zatrudnioną, odrębnie za każdy stwierdzony przypadek..

8) Kary określone w pkt 35 OPZ podlegają zasadom naliczania, zaliczania, zapłaty i potrącania określonym w § 6 umowy oraz wliczają się do wskazanego tam łącznego limitu kar umownych. Dochodzenie odszkodowania następuje na zasadach określonych w tym paragrafie.

9) Za rażące naruszenie obowiązków dotyczących zatrudnienia uznaje się niezatrudnienie koordynatora na podstawie umowy o pracę albo stwierdzenie, że co najmniej 20% osób realizujących zamówienie wykonuje pracę bez wymaganej prawem podstawy. Zamawiający może odstąpić od umowy w zakresie niewykonanej części świadczeń na zasadach i w terminach określonych w § 9 umowy. Rozliczenie usług, kar umownych i pozostałych roszczeń następuje zgodnie z umową. W przypadku uzasadnionych wątpliwości dotyczących przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

10) Zamawiający zastrzega, że wymogi opisane powyżej znajdują zastosowanie także do dalszych podwykonawców, jeżeli uczestniczą w realizacji Przedmiotu zamówienia.

36. Zamawiający podzielił postępowanie na dwie części.

Część I – USŁUGI CATERINGOWE - STANDARD PODSTAWOWY

OPCJA	OPIS	ZAKRES
ŻYWIENIE PODSTAWOWE - CAŁODZIENNE	W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pełnowartościowe wyżywienie całodzienne, obejmujące propozycje zarówno mięsne, jak i dietetyczne, serwowane w formie bufetu. Bufet musi być przygotowany w sposób estetyczny, zgodny z zasadami higieny, z wykorzystaniem zastawy stołowej zapewnionej przez Wykonawcę. Wszystkie potrawy muszą być świeże, przygotowane w dniu świadczenia usługi i dostarczone w temperaturze odpowiedniej do rodzaju posiłku. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca zapewni możliwość spakowania i wydania posiłków w formie lunch-pakietów, przygotowanych z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności, w opakowaniach umożliwiających wygodne i higieniczne spożycie. Usługa obejmuje również bieżące przygotowanie i uzupełnianie serwisu kawowego i herbacianego, w tym różnorodnych gatunków herbat, kawy, dodatków (cukier, cytryna, mleko) oraz zapewnienie wody w warnikach. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego uzupełniania braków oraz dbania o czystość i estetykę stanowiska serwisowego. Obsługa usługi powinna być realizowana przez profesjonalny zespół w liczbie zapewniającej sprawne i terminowe świadczenie – zgodnie z pkt 5 ppkt 8 – co najmniej jedna osoba na każde rozpoczęte 15 osób objętych posiłkiem, nie mniej niż 2 osoby, albo obsada korzystniejsza zadeklarowana w ofercie. Obsługa powinna posiadać	● **Śniadanie na ciepło i zimno** (Śniadania w stylu kontynentalnym, angielskim, regionalnym: Pieczywo – co najmniej trzy rodzaje (np. pszenny, razowy/żytni, bułki, bagietki) w ilości minimalnej 120–150 g na osobę. Pieczywo musi być wypiekane tego samego dnia, niedopuszczalne jest stosowanie mrożonych lub odświeżanych produktów z dnia poprzedniego. Masło i dodatki słodkie – masło wyłącznie naturalne (nie mixy tłuszczowe) w ilości minimalnej 20 g na osobę. Dżem owocowy lub miód w porcjach jednostkowych, minimalnie 20 g na osobę. Wszystkie produkty muszą posiadać aktualną datę przydatności i być pełnowartościowe. Produkty mleczne – jogurty naturalne i owocowe, w porcjach minimum 125 g na osobę, przy czym jogurty owocowe muszą zawierać co najmniej 10% owoców. Mleko świeże minimum 100 ml na osobę, podawane w dzbankach. Sery: żółty minimum 40 g na osobę, twaróg minimum 40 g na osobę. Produkty mleczne muszą być przechowywane w temperaturze 0–6°C i podawane w higienicznej formie. Wędliny – co najmniej dwa rodzaje (np. szynka wieprzowa gotowana/wędzona i szynka drobiowa) w ilości minimum 60 g na osobę. Wędliny muszą być wysokiej jakości, świeżo krojone, bez MOM (mięsa oddzielanego mechanicznie). Jajka i dania ciepłe – jajko gotowane minimum 1 sztuka na osobę. Jajecznica przygotowana z minimum 2 jaj na osobę, podawana w bemarach. Omlet lub jajko sadzone jako odpowiednik 2 jaj. Bekon w ilości minimum 40 g na osobę. Parówki – 2 sztuki na osobę (ok. 70 g), z zawartością mięsa minimum 80%. Grzanki lub bruschetta minimum 2 sztuki na osobę. Wszystkie potrawy ciepłe muszą być utrzymywane w temperaturze 50–75°C do momentu spożycia. Warzywa i sałatki – świeże warzywa sezonowe w ilości minimum 80 g na osobę (np. pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka). Lekkie sałatki w ilości minimum 80 g na osobę (np. na bazie makaronu, ryżu, warzyw). Zabrania się stosowania mrożonek – warzywa muszą być świeże, krojone bezpośrednio przed podaniem.

		jednolite, schludne stroje, a przynajmniej jedna osoba z zespołu musi komunikować się w języku angielskim na poziomie co najmniej komunikatywnym. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo do przygotowania jadalni przed posiłkiem i uporządkowania jej po posiłku. Obejmuje to: zapewnienie czystości podłóg, stołów i krzeseł, ustawienie stołów i krzeseł w sposób uzgodniony z Zamawiającym, zapewnienie serwetek papierowych w liczbie minimum dwóch składanych serwetek na osobę (w neutralnych, eleganckich kolorach), przygotowanie drobnych dekoracji kwiatowych na stołach oraz bieżące uzupełnianie sztućców, zastawy, kawy, herbaty i napojów. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości również kuchni, zaplecza kuchennego, zmywalni, magazynów oraz pomieszczeń socjalnych i sanitarnych wykorzystywanych w związku z realizacją zamówienia. Dodatkowe elementy dekoracyjne (m.in. obrusy materiałowe, serwetki materiałowe) mogą być zapewnione przez Wykonawcę na podstawie wcześniejszych uzgodnień z Zamawiającym. Na szczególne życzenie Zamawiającego Wykonawca zapewni obsługę kelnerską dla wybranych gości, obejmującą przygotowanie i serwowanie potraw do stołu, obsługę napojów, zbieranie zastawy i bieżące utrzymywanie czystości przestrzeni, w której spożywane są posiłki. Jednorazowe zamówienie może obejmować usługi cateringowe dla grup liczących od 1 do maksymalnie 150 osób.	Produkty dodatkowe – hummus lub pasta warzywna w ilości minimum 30 g na osobę. Produkty regionalne (np. ser wiejski, twaróg ze szczypiorkiem, pasty jajeczne) w ilości minimum 30 g na osobę – codziennie co najmniej jeden rodzaj. Niedopuszczalne są gotowe pasty marketowe. Płatki i dodatki śniadaniowe – płatki kukurydziane, musli lub granola w ilości minimum 40 g na osobę. Dodatki: suszone owoce, orzechy, nasiona w ilości minimum 20 g na osobę. Niedopuszczalne są musli/granole oparte głównie na syropach glukozowych lub sztucznych barwnikach. Napoje – woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości minimum 250 ml na osobę. Sok owocowy 100% (nierozcieńczany) w ilości minimum 200 ml na osobę, serwowany w szklanych karafkach. Herbata co najmniej trzech rodzajów (czarna, zielona oraz owocowa lub ziołowa), podawana w torebkach w oryginalnych opakowaniach. Kawa parzona ze świeżo mielonych ziaren lub z ekspresu, niedopuszczalne stosowanie kawy rozpuszczalnej. Wszystkie napoje muszą być serwowane w porcelanowej lub szklanej zastawie – niedopuszczalne są naczynia jednorazowe, chyba że posiłek wydawany jest w formie lunch pakietu. ● **Obiad** składa się z dwóch dań: zupy w porcjach po 300 ml oraz drugiego dania (mięsnego, rybnego lub jarskiego) z dodatkiem skrobiowym i porcją surówki/warzyw po obróbce termicznej; każda porcja powinna być kompletna i gotowa do podania. Menu musi być zróżnicowane i rotowane; Zupy: każda porcja zupy ma objętość 300 ml i powinna być przygotowana na wywarze mięsnym lub warzywnym; bez stosowania kostek rosołowych, koncentratów smakowych ani chemicznych polepszaczy. W zupach mięsnych minimalna zawartość mięsa wynosi 50 g na porcję (np. kawałki kiełbasy, mięsa). Wykaz przykładowych zup, które muszą być dostępne w rotacji: fasolowa z kawałkami kiełbasy (min. 50 g kiełbasy/porcję), grochowa z kawałkami kiełbasy (min. 50 g/porcję), barszcz ukraiński z warzywami, krupnik, rosół z makaronem, pomidorowa przygotowana na świeżych pomidorach lub passacie (bez koncentratów), żurek z połową jajka i białą kiełbasą (min. 50 g kiełbasy/porcję), ogórkowa; Wykonawca może proponować dodatkowe warianty (kremy warzywne); Danie główne – część białkowa: porcja mięsa lub ryby powinna zawierać przynajmniej 130 g produktu

		Wykonawca każdorazowo jest zobowiązany do dostosowania liczby personelu, nakryć i ilości przygotowanych posiłków do zgłoszonej liczby osób, zgodnie z zapotrzebowaniem przekazanym przez Zamawiającego.	gotowego do spożycia (masa po przyrządzeniu), a porcja dania jarskiego powinna wynosić co najmniej 350 g (pełnowartościowe danie jarskie). Przykładowe propozycje mięsne do rotacji: polędwica wieprzowa w sosie 130 g, sztuka mięsa wieprzowego w sosie 130 g, kotlet wieprzowy panierowany 130 g, schab pieczony 130 g, zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem 130 g, kotlet de volaille 130 g, gulasz wieprzowy 200 g (ilość mięsa w porcji uwzględniona), bitki wołowe 130 g, kotlet mielony 130 g, pierogi z mięsem 350 g. Przykładowe propozycje rybne: filet z dorsza 130 g, kotlet mielony z ryby 130 g. Przykładowe propozycje jarskie: pierogi ruskie 350 g, makaron ze szpinakiem i serem feta z pomidorami suszonymi 350 g, naleśniki ze szpinakiem/serem i owocami 350 g, leczo 350 g, kluski kładzione z sosem pieczarkowym 350 g. Dodatki skrobiowe: do każdego drugiego dania Wykonawca zapewnia minimum jeden dodatek skrobiowy o minimalnej gramaturze 200 g/porcję. Do wyboru: ziemniaki (ziemniaki z wody całe lub tłuczone), kasza jęczmienna gotowana 200 g, kasza gryczana 200 g, ryż biały 200 g, makaron 200 g, frytki 200 g. Niedopuszczalne jest stałe serwowanie jednego rodzaju dodatku przez więcej niż 2 dni z rzędu bez uprzedniej zgody Zamawiającego. Surówki i warzywa po obróbce termicznej: każda porcja surówki lub warzywa gotowanego/pieczonego/duszonego powinna wynosić minimum 150 g. W tygodniowym cyklu menu muszą występować zarówno świeże surówki (np. surówka z marchwi, mizeria, surówka z białej kapusty, surówka z kapusty kiszonej, surówka z czerwonej kapusty, surówka z selera), jak i warzywa obrobione termicznie (np. brokuły, fasolka szparagowa, buraki zasmażane). Surówki muszą być przygotowane w dniu podania z produktów świeżych. Napoje: do obiadu Wykonawca zapewnia wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną) oraz soki 100% (nie rozcieńczane) w ilości co najmniej 250 ml wody i 200 ml soku na osobę; soki mają być serwowane w szklanych karafkach, a napoje w sposób estetyczny i higieniczny. Kawa i herbata dostępne zwyczajowo poza obiadem, jeżeli są zamówione, powinny spełniać standardy jakości (kawa z ekspresu, herbaty w oryginalnych saszetkach różnych rodzajów). Jakość surowców: wszystkie produkty używane do przygotowania obiadów muszą być świeże, pochodzące z legalnych źródeł, posiadać ważne dokumenty jakościowe i daty przydatności do spożycia. W przypadku mięs i ryb wymagane są deklaracje

			pochodzenia/świadectwa jakości dostawców na żądanie Zamawiającego. Niedopuszczalne jest stosowanie półproduktów przemysłowych niskiej jakości (np. gotowych mrożonych dań, koncentratów). Produkty głęboko mrożone dopuszcza się wyłącznie w zakresie określonym w pkt 12. ● **Kolacja** powinna być serwowana w formie bufetu mieszczącego zarówno zimną płytę, jak i przynajmniej jedno danie ciepłe, z możliwością rozszerzenia dodatkowe elementy w zależności od charakteru wydarzenia. Warianty diety muszą być dostępne równolegle do opcji standardowych, w pełnowartościowej i równoważnej formie (zarówno pod względem wartości odżywczej, jak i estetyki). Zimna płyta: wędliny wysokiej jakości (minimum 3 rodzaje, w tym drobiowe i wieprzowe), sery (minimum 3 rodzaje: żółty, twarogowy, pleśniowy lub regionalny), jajka gotowane (połówka jajka na osobę), pasty kanapkowe (np. jajeczna, twarogowa, hummus) – minimum 2 rodzaje rotacyjnie, świeże warzywa sezonowe (ogórek, pomidor, papryka, sałata, rzodkiewka, itp.) – min. 200 g/os., pieczywo świeże: minimum 3 rodzaje (chleb pszenny, razowy/żytni, bułki); gramatura min. 150 g pieczywa/os. Wszystkie produkty muszą być świeże, dostarczone tego samego dnia, pieczywo wypiekane w dniu podania. Danie ciepłe: Wykonawca zapewnia przynajmniej jedno ciepłe danie kolacyjne (np. zapiekanka warzywna, leczo, makaron z sosem, pierogi, naleśniki, kiełbaski, dania jednogarnkowe). Gramatura porcji: minimum 250 g/os. Opcja jarska i/lub rybna powinna być zapewniona rotacyjnie. Warianty dietetyczne muszą być równoważne pod względem jakości i objętości. Sałatki i dodatki: Kolacja powinna zawierać minimum 2 rodzaje sałatek (np. grecka, jarzynowa, makaronowa, z tuńczykiem) serwowanych w porcjach po min. 150 g/os. Dodatkowo dostępne muszą być świeże zioła, oliwa, oliwki, sos winegret lub inne sosy lekkie jako uzupełnienie. Napoje zimne: Do każdej kolacji Wykonawca zapewnia wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną) – min. 250 ml/os. oraz soki owocowe 100% (nierozcieńczane) w ilości co najmniej 200 ml/os. Serwowane w szklanych karafkach.

			Niedopuszczalne jest stosowanie napojów słodzonych, sztucznie barwionych i gazowanych (typu cola itp.). **Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia serwisu kawowo-herbacianego dostępnego od śniadania do kolacji, w godzinach każdorazowo ustalanych z Zamawiającym w trybie roboczym.** Serwis powinien być utrzymywany w stałej gotowości i uzupełniany na bieżąco, tak aby w żadnym momencie nie zabrakło produktów dla uczestników wydarzenia. Dopuszczalne warianty: espresso, kawa czarna, cappuccino, caffe latte, kawa rozpuszczalna (uzupełniająco). Wykonawca zapewnia mleko krowie (pełne i bez laktozy) oraz przynajmniej jedno mleko roślinne (np. sojowe, owsiane lub migdałowe). Herbaty powinny być dostępne w saszetkach jednostkowo pakowanych (w kopertach), w wariantach: czarna, zielona i owocowa. Herbaty należy podawać z dodatkami: cytryną świeżą, cukrem białym i trzcinowym, miodem naturalnym oraz słodzikami. Serwis musi być realizowany z użyciem estetycznej zastawy: porcelanowej, szklanej i metalowej (niedopuszczalne jest stosowanie naczyń jednorazowych w obsłudze standardowej). Wszystkie elementy powinny być czyste, kompletne i odpowiednio eksponowane. W przypadku obsługi grup międzynarodowych wszystkie elementy serwisu muszą być oznaczone w języku polskim i angielskim. **Ceny poszczególnych posiłków (śniadania, obiadu, kolacji) powinny zawierać koszt napojów zimnych i serwisu herbacianego/kawowego. Woda i soki serwowane tylko w trakcie trwania posiłku.**

	OPCJA DIETETYCZNA DO ŻYWIENIA PODSTAWOWEGO	Pełnowartościowe wyżywienie całodzienne opisane wyżej, obejmujące ustalone w trybie roboczym propozycje dietetyczne oraz alergie pokarmowe: dieta bez laktozy, bez glutenu, dieta wegańska, dieta lekkostrawna, propozycje dla cukrzyków, propozycje bez alergenów itp. serwowane w formie bufetu, w tym zapewnienie potrzebnej zastawy stołowej. Jako dodatek do usługi wyżywienia - nie funkcjonuje jako osobne zamówienie.	**Śniadanie na ciepło i zimno** w opcji uwzględniającej wymagania dietetyczne ustalone z Zamawiającym w trybie roboczym; Napoje zimne do posiłku: woda mineralna, soki owocowe 100% serwowane w szklanych karafkach (nierozcieńczane). **Obiad** składający się z zupy i drugiego dania z dodatkami – w opcji uwzględniającej wymagania dietetyczne ustalone z Zamawiającym w trybie roboczym. Napoje zimne do posiłku: woda mineralna, soki owocowe 100% serwowane w szklanych karafkach (nierozcieńczane). **Kolacja** ciepła i zimna płyta w opcji uwzględniającej wymagania dietetyczne ustalone z Zamawiającym w trybie roboczym Napoje zimne do posiłku: woda mineralna, soki owocowe 100% serwowane w szklanych karafkach (nierozcieńczane). **Serwis herbaciany/kawowy – dostępny od śniadania do kolacji lub w czasie wskazanym przez Zamawiającego w trybie roboczym-** herbata w kopertach (min. 3 rodzaje w tym herbata czarna oraz np. miętowa, owocowa), kawa mielona, rozpuszczalna z dodatkami (cytryna, cukier/słodzik, mleko roślinne/ bez laktozy).
ŻYWIENIE DODATKOWE			
	CIASTO	Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia serwisu ciast jako dodatku do wyżywienia lub w formie osobnego zamówienia. Ciasta powinny być podawane w ustalonej porze (najczęściej raz dziennie, zgodnie z ustaleniami roboczymi z Zamawiającym) i serwowane w sposób estetyczny – na półmiskach, paterach lub indywidualnych talerzykach, z wykorzystaniem porcelanowej	Porcja ciasta powinna wynosić od 100 do 120 g na osobę, przy czym każdego dnia należy zapewnić co najmniej dwa różne rodzaje ciast, z których jedno powinno być dostosowane do zgłoszonych wymagań dietetycznych, takich jak np. wersja bezglutenowa, bez laktozy czy wegańska. W ramach rotacji menu mogą być podawane między innymi: sernik klasyczny lub jego wariant bezglutenowy, szarlotka na kruchym cieście, ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi, brownie – również w wersji bezglutenowej lub wegańskiej, babka cytrynowa bądź pomarańczowa, tarta owocowa, ciasto marchewkowe, makowiec czy wegańskie ciasto czekoladowe przygotowane na mleku roślinnym.

		zastawy i metalowych sztućców. Wszystkie ciasta muszą być świeżo przygotowane, najwyższej jakości, bez użycia gotowych mieszanek proszkowych i sztucznych polepszaczy. Surowce użyte do wypieku muszą posiadać aktualne atesty i daty przydatności do spożycia. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ciasta w wariantach odpowiadających zgłoszonym przez Zamawiającego opcjom dietetycznym (np. bezglutenowe, bez laktozy, wegańskie). Ciasta dietetyczne muszą być równoważne pod względem jakości, estetyki i gramatury w stosunku do ciast standardowych. Każdy wypiek musi być wyraźnie oznakowany, z podaniem rodzaju ciasta i wykazem alergenów zgodnie z rozporządzeniem (UE) 1169/2011. W przypadku obsługi grup międzynarodowych oznaczenia muszą być przygotowane także w języku angielskim.	

	KOSZ OWOCÓW	Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania kosza owoców sezonowych jako dodatku do usługi wyżywienia lub w formie osobnego zamówienia. Kosz powinien być serwowany raz dziennie w porze ustalonej z Zamawiającym (najczęściej pomiędzy śniadaniem a obiadem lub pomiędzy obiadem a kolacją), a jego zawartość udostępniana uczestnikom projektów w jadalni. Każdy zestaw musi składać się z co najmniej czterech różnych gatunków owoców, świeżych, nieuszkodzonych i w pełni przygotowanych do spożycia, tj. umytych, a w przypadku owoców drobnych – również odpowiednio wyeksponowanych (np. winogrona podzielone na mniejsze kiście, truskawki pozbawione szypułek). Wymagana jest estetyczna prezentacja owoców na paterach, półmiskach lub w koszach, z łatwym dostępem dla uczestników. <u>Jako dodatek do usługi wyżywienia lub osobne zamówienie.</u>	Kosz owoców sezonowych przygotowanych do spożycia. W skład zestawu muszą wchodzić co najmniej 4 rodzaje różnych owoców: W sezonie od listopada do kwietnia: Jabłka: 3 kg Banany: 2 kg Mandarynki lub kiwi: 2 kg Winogrono białe lub czerwone: 2 kg W sezonie od maja do października: Jabłka: 3 kg Banany: 2 kg Śliwki lub truskawki: 2 kg Brzoskwinie lub nektarynki: 2 kg Dopuszcza się stosowanie owoców innych niż wymienione, pod warunkiem zachowania ich wysokiej jakości oraz uzyskania akceptacji Zamawiającego. Wszystkie owoce muszą być równoważne wagowo i jakościowo w stosunku do zestawu podstawowego.

	LUNCH PAKIET	Jako dodatek do usługi wyżywienia lub osobne zamówienie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania lunch pakietów w formie zestawów na wynos, pakowanych w estetyczne, ekologiczne torby papierowe z uchwytami, oznakowane nazwą wydarzenia lub informacją „Lunch pakiet" (jeśli Zamawiający tego zażąda). Każdy zestaw musi być kompletny, przygotowany w dniu wydania, z zachowaniem zasad higieny i bezpieczeństwa żywności oraz z możliwością przechowywania w temperaturze pokojowej przez co najmniej 4 godziny od momentu odbioru.	Każdy pakiet powinien zawierać: ● jedną kanapkę przygotowaną ze świeżego pieczywa (bułka, bagietka, ciabatta) z pełnowartościowym nadzieniem, np. ser żółty lub twarogowy, wędlina wysokiej jakości, pieczony filet z kurczaka, pasta warzywna, hummus, warzywa świeże (sałata, pomidor, ogórek). Kanapka powinna być wygodna do spożycia bez użycia sztućców. Wersje dietetyczne (np. wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe, bezlaktozowe) muszą być przygotowane równolegle do standardowych i odpowiednio oznaczone; ● jedną butelkę wody mineralnej niegazowanej o pojemności 0,5 l, w butelce zakręcanej, z ważną datą przydatności; ● jeden świeży owoc sezonowy (jabłko, banan, gruszka, mandarynka), umyty i przygotowany do bezpośredniego spożycia; ● jeden element słodki: ciastko drożdżowe, rogalik, babeczka lub batonik, pakowany w sposób higieniczny; ● serwetkę papierową. Wszystkie składniki muszą być świeże, estetycznie zapakowane i zgodne z aktualnymi wymogami dietetycznymi zgłoszonymi przez Zamawiającego. Pakiety przeznaczone dla osób na dietach specjalnych muszą być wyraźnie oznaczone, a opis alergenów powinien być dołączony w formie etykiety.

	POCZĘSTUNEK PRZED KONCERTEM	Jako dodatek do usługi wyżywienia lub osobne zamówienie.	Poczęstunek przygotowywany jest w jadalni dla zgłoszonej grupy osób, w formie bufetu, zgodnie z wyborem Zamawiającego, obejmującym wariant słony, słodki lub mieszany. Wszystkie elementy muszą być przygotowane świeżo w dniu podania, estetycznie zaaranżowane na półmiskach, paterach lub indywidualnych talerzykach, z wykorzystaniem porcelanowej zastawy i metalowych sztućców. Produkty muszą uwzględniać wymagania dietetyczne zgłoszone przez Zamawiającego, a wszystkie pozycje zawierające alergeny powinny być oznaczone. Poczęstunek słony obejmuje tartinki dekoracyjne i kanapki bankietowe przygotowywane na świeżym pieczywie (chleb, bułki, bagietki, pieczywo pełnoziarniste), w różnych wariantach smakowych, z wykorzystaniem wędlin wysokiej jakości, serów, ryb, warzyw i past. Dopuszcza się również warianty jarskie, wegetariańskie, wegańskie i bezglutenowe. Minimalna ilość: 5 sztuk na osobę. Poczęstunek słodki obejmuje ciasta porcjowane – dwa kawałki na osobę, przygotowane w dniu podania. Mogą to być między innymi: sernik, szarlotka, ciasto drożdżowe z owocami, ciasto marchewkowe, brownie czy tarta owocowa. Co najmniej jeden rodzaj ciasta powinien być dostępny w wersji dietetycznej (np. bezglutenowej lub bez laktozy). Poczęstunek mieszany obejmuje 3 tartinki lub kanapeczki oraz 1 kawałek ciasta na osobę. Rodzaj poczęstunku (słony, słodki lub mieszany) będzie każdorazowo wskazywany przez Zamawiającego w zamówieniu.

	POCZĘSTUNEK W GARDEROBIE	Jako dodatek do usługi wyżywienia lub osobne zamówienie. Napoje oraz przekąski podawane jako dodatkowe wyposażenie garderób, spełniające wymogi artystów przedstawione w riderach. Zamówienie dodatkowe – nie dotyczy napojów podawanych w ciągu dnia do posiłków. Wykonawca zapewni pełne wyposażenie garderoby w niezbędną zastawę: szklanki, kieliszki, filiżanki, talerzyki, sztućce metalowe, a także serwetki papierowe (w neutralnych kolorach). Wszystkie produkty muszą być świeże, oryginalnie zapakowane (jeśli tego wymaga ich charakter), a owoce i warzywa dokładnie umyte przed podaniem. Wykonawca jest zobowiązany do uzupełniania poczęstunku w garderobach zgodnie z harmonogramem wydarzeń ustalonym w trybie roboczym z Zamawiającym.	Poczęstunek dla 1 osoby przygotowywany we wskazanej przez Zamawiającego garderobie, dostosowany do wymogów artystów przedstawionych w riderach technicznych oraz dodatkowych ustaleń, obejmuje: Zestaw przekąsek słonych – półmisek tartinek dekoracyjnych lub kanapek bankietowych przygotowywanych wyłącznie na świeżym pieczywie, w różnych wariantach smakowych (mięsnych, rybnych, wegetariańskich, wegańskich), uwzględniających wymogi dietetyczne określone przez Zamawiającego w trybie roboczym. Minimalna ilość: 8 sztuk na osobę. Zestaw owoców świeżych i sezonowych – półmisek owoców przygotowanych do bezpośredniego spożycia (umytych, odpowiednio porcjowanych), w ilości ok. 500 g na osobę. Dobór gatunków zależny od sezonu, w szczególności: winogrona, jabłka, mandarynki, brzoskwinie, arbuz, gruszki, truskawki. Zestaw napojów bezalkoholowych w szklanych butelkach – zróżnicowany asortyment obejmujący: napoje gazowane typu cola – w ilości min. 2 x 330 ml na osobę, soki owocowe 100% (np. jabłkowy, pomarańczowy) – w ilości min. 2 x 250 ml na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana – w ilości min. 2 x 330 ml na osobę.
	PIZZA	Jako dodatek do usługi wyżywienia lub osobne zamówienie.	Pizza, ok. 50 cm średnicy, uwzględniająca ewentualne wymogi dietetyczne wskazane przez Zamawiającego (np. bezglutenowa, bez laktozy, wegetariańska), sosy do wyboru (np. oliwa z oliwek, sos czosnkowy, ketchup).
	KAPSUŁKI	Jako dodatek do usługi wyżywienia - nie funkcjonuje jako osobne zamówienie. Usługa obejmuje dostarczanie, przygotowywanie i uzupełnianie kapsułek kawy dostosowanych do modelu ekspresu dostępnego w siedzibie Zamawiającego – system Nespresso Professional wraz z bieżącą obsługą ekspresu (uzupełnianie wody, opróżnianie pojemnika na zużyte kapsułki, dokonywanie bieżącego czyszczenia/odkamieniania ekspresu zgodnie z instrukcją obsługi, bieżące zachowywanie czystości miejsca serwowania kawy).	- Kawa w kapsułkach (dostosowana do modelu ekspresu dostępnego w siedzibie Zamawiającego - system Nespresso Professional).

Część II – <u>USŁUGI CATERINGOWE - POCZĘSTUNEK O PODWYŻSZONYM STANDARDZIE</u>

OPIS	ZAKRES
A) Zimne przekąski	
Realizacja usługi cateringowej obejmuje kompleksowe świadczenie, na które składa się: przygotowanie i dostarczenie potraw, serwowanie posiłków przez profesjonalny i doświadczony personel, zapewnienie stołów wraz z pełną zastawą stołową i szkłem, a także aranżacją florystyczną dostosowaną do charakteru wydarzenia. Integralną częścią usługi jest także bieżące utrzymanie estetyki oraz uprzątnięcie przestrzeni po zakończeniu poczęstunku. Usługi cateringowe świadczone będą podczas wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie lub w innych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego, w terminach każdorazowo uzgodnionych w trybie roboczym. Jednorazowe zamówienie może obejmować poczęstunek przygotowany dla grup od minimum 10 do maksymalnie 70 osób. 1. <u>Zasoby ludzkie:</u> W ramach realizacji zamówienia winien zostać zapewniony profesjonalny zespół, w takiej liczbie osób, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez opóźnień: Wykonawca zapewni zespół obsługujący w liczbie gwarantującej sprawną, bezpieczną i kulturalną obsługę. Minimalnym standardem jest wyznaczenie co najmniej jednego kelnera na 20 osób w przypadku bufetu. Personel posiada aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przynajmniej jedna osoba w zespole musi posługiwać się językiem angielskim na poziomie komunikatywnym, umożliwiającym obsługę gości zagranicznych. 1a. Zespół obsługujący dane spotkanie winien być zapewniony przez cały czas jego trwania (rozpoczęcie pracy nie później niż na 60 min. przed rozpoczęciem danego spotkania, zakończenie nie wcześniej niż po uporządkowaniu pomieszczeń po zakończeniu realizacji usługi). 1b. Ubiór osób obsługujących winien być identyczny	Prezentowany w poniższej tabeli zakres usługi/gramatura dotyczy pojedynczego dnia bankietowego/koktajlowego. Podane wartości i zakres są orientacyjne. ● drobne przekąski koktajlowe (np. roladki, ruloniki, koreczki koktajlowe, etc.) 3 rodzaje po 4 sztuki na osobę, ● tartinki dekoracyjne 2 różne smaki po 4 sztuki na osobę, ● deska serów mieszanych z dodatkami: winogrona, orzechy - po 100 g na osobę ● owoce (filetowane) 150 g – 200 g na osobę – 5 rodzajów; ● ciasta co najmniej 100 g na osobę – 3 rodzaje, ● woda niegazowana i gazowana podawana w szklankach – po 0,6 l na osobę, ● 2 rodzaje soków owocowych 100 % podawanych w szklankach - 0,4 l na osobę, Przekąski serwowane również w opcji dietetycznej zgodnie z ustaleniami dokonanymi z Zamawiającym w trybie roboczym.

dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny, czysty, schludny i elegancki. ● Kelnerzy – mężczyźni: białe koszule z długim rękawem, czarne muchy, czarne spodnie, czarne buty; kobiety: białe koszule z długim rękawem, czarne spodnie lub spódnice co najmniej do kolan, czyste buty; włosy upięte, brak biżuterii, 1c. Podawanie potraw i obsługa gości winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej. Zespół obsługujący spotkanie winien także bezwzględnie przestrzegać zasad kultury osobistej w zakresie postawy i sposobu zachowania oraz zasad higieny. 1d. Zespół obsługujący, oprócz serwowania posiłków, winien zadbać o estetyczny wygląd pomieszczeń, w których są świadczone usługi, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania, dbanie o należytą estetykę stołów poprzez uzupełnianie nakryć, sprzątanie brudnych naczyń oraz uporządkowanie pomieszczeń po zakończeniu spotkania. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do zorganizowania zaplecza cateringowego (niezbędnego do magazynowania brudnych naczyń, resztek, itp. w trakcie świadczenia usługi). Zaplecze może być zorganizowane w przestrzeniach siedziby Zamawiającego, z zastrzeżeniem akceptacji wskazanego miejsca przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca musi odpowiednio przygotować zaplecze – osłonić, zabezpieczyć podłogi i inne elementy, które mogą ulec zabrudzeniu, zniszczeniu w trakcie wykonywania usługi, a także uprzątnąć po jej zakończeniu. 2. <u>Zapewnienie stołów oraz wystroju.</u> Wykonawca winien dostosować odpowiednią oprawę do rangi spotkania poprzez zapewnienie: ● stołów krytych obrusami wykonanymi z materiału o jednolitym kolorze, przykrycie całkowite (po samą podłogę jednolitym obrusem), w przypadkach ustalonych w trybie roboczym z Zamawiającym Wykonawca może skorzystać ze stołów cateringowych dostępnych w siedzibie Zamawiającego. ● obrusów, serwetek, skirtingów - muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, estetyczne i wykonane z naturalnych włókien, np. bawełna,	

len, w kolorze białym, écru, czarnym lub innych, do uzgodnienia, ● dekoracji kwiatowych w zależności od typu wydarzenia: pojedyncze kwiaty cięte w wazoniku na stolik, kompozycja kwiatowa na bufet, ikebany na wydarzenia oficjalne; wielkość i kolorystyka ustalona w trybie roboczym z Zamawiającym, dopasowana do wielkości stołu i ilości osób (kwiaty sztuczne są niedopuszczalne); ● Zamawiający może wymagać opisu dań w dwóch językach polskim i angielskim; ● opisy wykonane estetycznie umieszczone w jednakowych stojakach. ● zastawy stołowej: - w liczbie adekwatnej do ilości uczestników, rodzaju potraw, napoi i alkoholi oraz sposobu serwisu, filiżanki ze spodkiem i łyżeczką, wyrób porcelanowy lub ceramiczny, gastronomiczny, kolor biały, - zastawa porcelanowa, porcelano-podobna, ceramiczna, jednolity wzór od jednego producenta, kolor biały lub inny jednolity, jasny, - szklane naczynia na soki, jednolity wzór i rodzaj szkła, - kieliszki do wina białego i czerwonego/musującego (jednolity wzór i rodzaj szkła), - metalowe sztućce od jednego producenta, jednolity wzór, gatunek i zdobienia, - papierowe serwetki (min 2 szt./os.), w kolorze jednolitym, jasnym - zastawa nie może posiadać żadnych oznak zadrapań, szczerbień, zniszczeń.	
B) Zimne przekąski z dodatkowym gorącym daniem	
Zimne przekąski z dodatkowym gorącym daniem j.w. + dodatkowo gorące danie	j.w. + ● Danie główne serwowane na gorąco z dodatkami, co najmniej 450 g na osobę, w tym składnik mięsny, rybny lub jarski (zgodnie z wyborem Zamawiającego) nie mniej niż 150 g (z uwzględnieniem zapotrzebowania dietetycznego ustalonego z Zamawiającym w trybie roboczym) ● 2 rodzaje dodatków do wyboru na osobę (np. ryż, ziemniaki, kluski, kasza) ● gotowane lub pieczone warzywa, surówki – co najmniej 2 rodzaje do wyboru - nie mniej niż 150g na osobę.
Serwis kawowy Jako dodatek do usługi lub jako osobne zamówienie Obejmuje zapewnienie serwisu kawowo-herbacianego dla uczestników poczęstunku, obsługę, a także zapewnienie odpowiedniej zastawy oraz uzupełnienia składników w trakcie spotkania.	Serwis kawowy ● świeżo parzona gorąca kawa, przygotowywana w ekspresie do kawy (możliwość skorzystania z ekspresu na kapsułki dostępnego w siedzibie Zamawiającego), 300 ml na osobę, ● herbata w torebkach minimum 3 rodzaje (w tym czarna i zielona), ● gorąca woda podawana w samowarze lub termosach minimum 300 ml na osobę, ● cukier – 10 g/os, miód do herbaty

	• mleko krowie 3,2 % podawane w dzbankach – 50 ml/os, • mleko roślinne – 50 ml/os • cytryna pokrojona, podawana na talerzykach – 1 plasterek/os
Wino bezalkoholowe Jako dodatek do usługi wyżywienia, nie funkcjonuje jako osobne zamówienie Obejmuje serwowanie wina bezalkoholowego dla uczestników poczęstunku w szklanych kieliszkach, obsługę kelnerską gości.	Wino bezalkoholowe białe, musujące - 200 ml / osobę

ZBIORCZE ZESTAWIENIE USŁUG CATERINGOWYCH - przewidywana szacowana ilość

Część I – USŁUGI CATERINGOWE - STANDARD PODSTAWOWY

OPCJA	**Szacowana Liczba spotkań***	**Szacowana Średnia ilość dni podczas 1 spotkania***	**Szacowana łączna liczba osób w skali roku**
PODSTAWA - ŻYWIENIE CAŁODNIOWE + OPCJA DIETETYCZNA	60 z tego 10 w przeważającej ilości spotkania z udziałem dzieci	7 w przypadku wydarzeń edukacyjnych 1-2 w przypadku wydarzeń koncertowych	7000 osób w tym 3800 dzieci
CIASTO			200 osób
KOSZ OWOCÓW			25 sztuk
LUNCH PAKIET			350 sztuk
POCZĘSTUNEK PRZED KONCERTEM			1200 osób
POCZĘSTUNEK W GARDEROBIE			100 osób
PIZZA			150 sztuk
KAPSUŁKI			13200 sztuk

Część II – USŁUGI CATERINGOWE - POCZĘSTUNEK O PODWYŻSZONYM STANDARDZIE

OPIS	**Szacowana Liczba spotkań***	**Łączna liczba osób w skali roku**
A. ZIMNE PRZEKĄSKI	Ok. 10	180
B. ZIMNE PRZEKĄSKI Z DODATKOWYM GORĄCYM DANIEM	Ok. 2	50
WINO BEZALKOHOLOWE	Ok. 12	230
SERWIS KAWOWY	Ok. 6	200

*Podane wartości są orientacyjne i stanowią jedynie informacje poglądową

Słownik pojęć

Uczestnik	Osoba objęta zapotrzebowaniem (artysta, uczestnik zajęć, gość, pracownik Zamawiającego)
Dziecko	Uczestnik, który nie ukończył 18 roku życia
Osobodzień	Żywienie całodzienne jednej osoby w danym dniu: śniadanie, obiad i kolacja wraz z napojami zimnymi do posiłków i serwisem kawowo-herbacianym (Część I)
Przedział liczebności	Przedział liczby osób (1–5, 6–20, 21–40, 41–60, 61 i więcej), według którego ustala się cenę żywienia całodziennego w Części I (pkt 18)
Zapotrzebowanie	Zamówienie jednostkowe złożone przez Zamawiającego w trybie roboczym (pkt 15)
Tryb roboczy	Komunikacja między osobami wskazanymi w umowie, prowadzona e-mailem; ustalenia telefoniczne wymagają potwierdzenia e-mailem, z wyjątkiem zgłoszeń nieprawidłowości (pkt 22)
Godzina posiłku	Godzina rozpoczęcia posiłku wskazana w zapotrzebowaniu (pkt 14 i 15)
Gotowość wydania	Stan, w którym wszystkie potrawy, napoje, zastawa i oznaczenia są wystawione, a personel jest na stanowiskach (pkt 14)
Gramatura	Masa netto potrawy gotowej do spożycia (po obróbce termicznej), bez sosu, chyba że OPZ stanowi inaczej; dla płynów – objętość
Dieta specjalna	Sposób żywienia z katalogu w pkt 7, wskazany w zapotrzebowaniu
Dieta eliminacyjna	Dieta specjalna wykluczająca alergen lub składnik (np. bezglutenowa, bezlaktozowa, bezorzechowa)
Alergen	Substancja lub produkt z 14 grup wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011
Jadłospis	Wykaz potraw na wydarzenie wraz z gramaturami, alergenami i wariantami diet (pkt 16)
Nieprawidłowość	Niezgodność usługi z umową, OPZ, zapotrzebowaniem lub jadłospisem, w szczególności wymieniona w pkt 21
Czas usunięcia nieprawidłowości	Czas od zgłoszenia do wydania prawidłowego posiłku lub usunięcia innej nieprawidłowości (pkt 25)
Koordynator	Osoba wskazana przez Wykonawcę do koordynacji usług, zatrudniona na podstawie umowy o pracę (pkt 35.1)
Dietetyk	Osoba wskazana przez Wykonawcę w ofercie do zatwierdzania jadłospisów (pkt 34), jeżeli została wskazana
Opiekun wydarzenia	Osoba wskazana przez Zamawiającego do odbioru usługi podczas danego wydarzenia
Dzień roboczy	Dzień od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy
Wydarzenie	Projekt koncertowy, edukacyjny lub specjalny Zamawiającego, trwający jeden lub więcej dni, obsługiwany na podstawie jednego zapotrzebowania