

Uniwersytet Łódzki

(048) 042 635 42 83

Narutowicza 68, 90-136 Łódź

[przetargi@uni.lodz.pl](mailto:przetargi@uni.lodz.pl)

**Załącznik Nr 1 do SWZ/umowy**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usługi cateringowej dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach spotkań organizowanych przez Uniwersytet Łódzki, w terminie:

* 1. Część nr 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14, 15 - Zamówienie będzie zrealizowane w okresie 12 miesięcy od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. lub do wyczerpania się kwoty umowy w zależności co nastąpi wcześniej.
  2. Część nr 4 – Zamówienie będzie realizowane w dniach 6.01. - 10.01.2025 r.
  3. Część nr 10, 12, 13, 16 - Zamówienie będzie zrealizowane sukcesywnie w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania się kwoty umowy w zależności co nastąpi wcześniej.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczania i podawania posiłków z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie spotkań organizowanych przez Uniwersytet Łódzki do budynków zlokalizowanych na terenie Łodzi w terminach wskazanych przez Zamawiającego i usuwaniu naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych po zakończeniu spotkań. Wykonawca świadczyć będzie usługi w formie i standardzie odpowiednim do rangi spotkania i jego uczestników i w następujących wariantach:

**Część nr 1 - Wydział Fizyki i Informatyki Stosowanej**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Grill (przyjęcie plenerowe) | 100 |
| 2. | Przerwa kawowa | 300 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

**1. „Grill” (przyjęcie plenerowe) obejmować będzie:**1.1 Danie główne - co najmniej 3 propozycje. Danie główne obejmować będzie potrawy grillowane mięsne – 3 rodzaje (np. kiełbasa z szynki, podudzie z kurczaka lub indyka, karczek, boczek, kaszanka) oraz wegetariańskie - 2 rodzaje.1.2. Dodatki do dania głównego: dodatek skrobiowy, surówki, warzywa gotowane, sałatki - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 200g na osobę).1.3. Kosz pieczywa mieszanego (min. 3 szt./os.).1.4. Deser: trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, jabłecznik, keks, muffiny, babeczki (co najmniej 150g na osobę).

1.5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier/słodzik, cytryna w plasterkach.1.6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.1.7. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

1.8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić namioty oraz ławki odpowiadające liczbie uczestników podanej przez Zamawiającego.1.9. Podczas grilla wykonawca zapewni co najmniej trzy stanowiska grillowe oraz wydawania posiłków, a także odpowiednią liczbę personelu obsługującego uczestników.1.10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na odpadki.1.11. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania miejsca.

**2.** **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

2.1. Deser: trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, jabłecznik, keks, muffiny, babeczki (co najmniej 200g na osobę).

2.2. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier/słodzik, cytryna w plasterkach.

2.3. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.2.4. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Lunch box | 200 |
| 2. | Kanapki/tartinki/koreczki | 120 |
| 3. | Ciasta i desery bankietowe | 120 |

**Część nr 2 - Wydział Fizyki i Informatyki Stosowanej**

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

**1. „Lunch box” obejmować będą:**1.1. Bułkę lub kanapkę typu sandwich ze zróżnicowanego pieczywa (białe, razowe, bezglutenowe) z salami, z łososiem, serami twardymi, serami miękkimi, indykiem, kurczakiem, szynką, kiełbasą, jajkiem, itp. wraz z dodatkami (pomidor, ogórek zielony, ogórek kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata, itp.) – 2 sztuki na osobę nie mniej niż 350g na osobę.

1.2. Sok owocowy (minimum 300 ml) lub woda mineralna gazowana/niegazowana/lekko gazowana (minimum 500 ml) – 1 sztuka na osobę.

1.3. Słodka przekąska – wafelek lub batonik – 1 sztuka na osobę, nie mniej niż 45g na osobę.

**2. „Kanapki/tartinki/koreczki” obejmować będą:**

2.1.Kanapki dekoracyjne/tartinki/koreczki (5 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g ) podane na półmiskach na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, serami miękkimi, indykiem, kurczakiem, szynką, kiełbasą, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, ogórek kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki/tartinki/koreczki przyrządzane także na sposób wegański i wegetariański.

**3. „Ciasta i desery bankietowe” obejmować będą:**3.1. Ciasta, np. sernik z polewą karmelową, szarlotka na kruchym spodzie z kruszonką, ciasto jogurtowe z owocami, makowiec, orzechowiec (3 porcja na osobę – co najmniej 300 g czyli min. 100g x 3).

3.2. Desery bankietowe, np. tiramisu, tarta z owocami, makaroniki, torcik bezowy z owocami, muffiny (3 sztuki na osobę – co najmniej 150 g, czyli min.50 g x 3).

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 1, 2):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: Część nr 1 - min. 5 osób – max. 300 osób, Część nr 2 – min. 5 osób – max. 200 osób.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
6. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
9. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
10. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
11. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) oraz produktów gotowych
12. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
14. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
15. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
17. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
18. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
19. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
21. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
22. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
23. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
24. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
25. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
26. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
27. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
28. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
29. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
30. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
31. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
32. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
33. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
34. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 kelner na 20 osób) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
35. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
36. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
37. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
38. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
40. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
41. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 3 – Wydział Matematyki i Informatyki**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1 | 2 |
| 1. | Przerwa kawowa | 60 |
| 2. | Kanapki/tartinki | 60 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**
   1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   3. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 80g na osobę).
   5. Rogaliki/sernik/jabłecznik (co najmniej 200 g na osobę).
   6. Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).
2. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**
   1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (5 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kiełbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, ogórek kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane również na sposób wegański i wegetariański.

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 3):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: Część nr 3 - min. 5 osób – max. 60 osób.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
8. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
9. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
10. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną.
11. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
13. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
14. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
16. Wszystkie napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
17. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
19. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach.
20. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
21. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
22. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
23. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
24. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
25. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
26. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
27. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
28. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
29. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
30. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
31. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
32. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
33. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
34. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
35. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
36. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
37. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 4 - Wydział Matematyki i Informatyki, w ramach XLV Konferencji „Geometria**

**Analityczna i Algebraiczna”,**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy\*** |
| 1 | 2 |
| 1. | Przerwa kawowa | 315 |
| 2. | Szwedzki stół w formie kolacji | 90 |
| 3. | Obiad | 180 |
| 4. | Uroczysta kolacja/obiad | 45 |

\*Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 10 osób, a maksymalnie 45 osób.

\*Zamawiający zapłaci tylko za usługi faktycznie zrealizowane (zgodnie z listą obecności uczestników) według cen jednostkowych wskazanych w Formularzu oferty (Załącznik nr 2 do SWZ/umowy).

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” (7 x ok. 45 os.) obejmować będzie:**
   1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę,
   3. Owoce – polskie jabłka (co najmniej 2 sztuki na osobę).
   4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).
2. **„Szwedzki stół w formie kolacji” (3 x ok. 30 os.) obejmować będzie:**
   1. Bufet zimny – co najmniej 4 propozycje (np. wędlina, ser, sałatki, itp.).
   2. Danie na ciepło – co najmniej 2 propozycje (np. pierogi, makarony z różnymi sosami, leczo, danie jednogarnkowe, itp.), co najmniej 350 g na osobę.
   3. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 4 szt. na osobę).
   4. Deser: co najmniej trzy rodzaje ciast (co najmniej 200g na osobę).
   5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę, czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
3. **„Obiad” (4 x ok. 45 os.) obejmować będzie:**
   1. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
   2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne, wegetariańskie, wegańskie;
   3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę);
   4. Deser: ciasto (co najmniej 200g na osobę);
   5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w plastikowej butelce, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   7. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
4. **„Uroczysta kolacja/obiad” (1 x ok. 45 os.) obejmować będzie:**
   1. Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
   2. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
   3. Danie główne - (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne, wegetariańskie, wegańskie.
   4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150 g na osobę).
   5. Deser: ciasto (co najmniej 200g na osobę).
   6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   9. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę).
   10. Wymagana obsługa kelnerska;
   11. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 4):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych odbędzie się na potrzeby XLV Konferencji „Geometria Analityczna i Algebraiczna” organizowanej przez Katedrę Funkcji Analitycznych i Równań Różniczkowych Wydziału Matematyki i Informatyki UŁ w dniach 06.01-10.01.2025 r. w Centrum Szkoleniowo-Konferencyjnym Uniwersytetu Łódzkiego, ul. Rogowska 26/35 w Łodzi.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 10, a maksymalnie 45.
3. Zamawiający zapłaci tylko za usługi faktycznie zrealizowane (zgodnie z listą obecności uczestników) według cen jednostkowych wskazanych w Formularzu oferty (Załącznik nr 2 do SWZ/umowy).
4. Zamawiający o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe lub są na dietach. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów lub potrawę odpowiadającą danej diecie.
6. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
8. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
9. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
10. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
12. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
13. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
15. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
16. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
17. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
19. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
20. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
21. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
22. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
23. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
24. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
25. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
26. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
27. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
28. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
29. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
30. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
31. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
32. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
33. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
34. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
35. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
36. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
37. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
38. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
39. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 5 – Wydział Chemii**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. |
| 1. | Przerwa kawowa | 360 |
| 2. | Kanapki/tartinki | 160 |
| 3. | Szwedzki stół | 100 |
| 4. | Lunch - szwedzki stół | 160 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**
   1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   3. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 80g na osobę).
   5. Rogaliki/sernik/jabłecznik (co najmniej 200 g na osobę).
   6. Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).
2. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**
   1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (5 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kiełbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, ogórek kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.
3. **„Szwedzki stół” obejmować będzie:**
   1. Przekąski na zimno – co najmniej 5 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
   2. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).
   3. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).
   4. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę).
   5. Trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
   6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
4. **„Lunch - szwedzki stół” obejmować będzie:**
   1. Zupa - (co najmniej 300 ml na osobę) np. krem z dyni z mlekiem sojowym oraz z grzanką lub krem z pieczonych białych warzyw korzennych i prażonymi pestkami dyni; zupa krem z kurek z dodatkami lub inne propozycje.
   2. Danie główne - (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę) np. filet z łososia, puree ziemniaczane z dodatkami, pierś z kurczaka puree ziemniaczane z sałatką winegret, pieczona noga z kaczki z ziemniakami maślanymi i modra kapustą lub inne propozycje.
   3. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   4. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   5. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   6. Deser: np. rogaliki/sernik/jabłecznik lub inne propozycje (co najmniej 200g na osobę).

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 5):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: min. 5 osób – max. 360 osób.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
6. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
9. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
10. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
11. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
12. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
14. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
15. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
17. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
18. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
19. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
21. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
22. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
23. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
24. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
25. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
26. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
27. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
28. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
29. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
30. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
31. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
32. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
33. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
34. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
35. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
36. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
37. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
38. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
40. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
41. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 6 – Wydział Nauk o Wychowaniu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. |
| 1. | Przerwa kawowa | 280 |
| 2. | Szwedzki stół | 140 |
| 3. | Uroczysta kolacja/obiad | 70 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**
   1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   3. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).
   4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).
2. **„Szwedzki stół” obejmować będzie:**
   1. Przekąski na zimno – co najmniej 4 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
   2. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).
   3. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne, rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
   4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
   5. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).
   6. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
   7. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   8. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   9. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
3. **„Uroczysta kolacja/obiad” obejmować będzie:**
   1. Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
   2. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
   3. Danie główne - (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
   4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150 g na osobę).
   5. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).
   6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   9. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę).
   10. Wymagana obsługa kelnerska.
   11. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 6):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: min. 5 osób – max. 280 osób.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
6. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
9. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
10. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
11. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
12. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
14. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
15. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
17. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
18. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
19. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
21. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
22. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
23. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
24. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
25. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
26. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
27. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
28. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
29. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
30. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
31. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
32. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
33. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
34. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
35. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
36. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
37. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
38. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
40. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
41. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 7 - Wydział Filologiczny**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 550 |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 650 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

**Wariant I**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (kawa z ekspresu), dodatki – mleko, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).

**Wariant II**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (kawa z ekspresu), dodatki - mleko, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Desery bankietowe lub rogaliki/sernik/jabłecznik (co najmniej 150 g na osobę).
  5. Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).

**Część nr 8 - Wydział Filologiczny**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Kanapki/tartinki | 400 |
| 2. | Szwedzki stół Wariant I | 250 |
| 3. | Szwedzki stół Wariant II | 300 |
| 4. | Szwedzki stół Wariant II | 300 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**
   1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (4 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kiełbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.
2. **„Szwedzki stół” obejmować będzie:**

**Wariant I**

* 1. Przekąski na zimno – co najmniej 4 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.) (minimum 400 g).
  2. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).
  3. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie, wegańskie.
  4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
  5. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).
  6. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub trzy rodzaje ciast (co najmniej 150g na osobę).
  7. Napoje gorące: świeżo parzona kawa (z ekspresu), herbata czarna/owocowa/zielona serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  8. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach   
     lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  9. Soki owocowe – 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
  10. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe, bezalkoholowe (co najmniej 350 ml na osobę).

**Wariant II**

* 1. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).
  2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie, wegańskie.
  3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
  4. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub dwa rodzaje ciast (co najmniej 150g na osobę).
  5. Napoje gorące: świeżo parzona kawa (z ekspresu), herbata czarna/owocowa/zielona serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach   
     lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

**Wariant III**

* 1. Przekąski na zimno – co najmniej 4 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.) (minimum 400 g).
  2. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).
  3. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub trzy rodzaje ciast (co najmniej 150g na osobę).
  4. Napoje gorące: świeżo parzona kawa (z ekspresu), herbata czarna/owocowa/zielona serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  5. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach   
     lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  6. Soki owocowe – 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
  7. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe, bezalkoholowe (co najmniej 350 ml na osobę).

**Część nr 9 - Wydział Filologiczny**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Obiad | 350 |
| 2. | Uroczysta kolacja | 300 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Obiad” obejmować będzie:**
   1. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
   2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie   
      z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne, wegetariańskie, wegańskie.
   3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
   4. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).
   5. Napoje gorące: świeżo parzona kawa (z ekspresu), herbata czarna/owocowa/zielona serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach   
      lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   7. Soki owocowe - 2 rodzaje soków tłoczonych, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   8. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe, bezalkoholowe (co najmniej 350 ml na osobę).
   9. Wymagana obsługa kelnerska.
   10. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań a także porozumieć się w języku angielskim w stopniu bardzo dobrym.
2. **„Uroczysta kolacja” obejmować będzie:**
   1. Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.) (minimum 400 gram).
   2. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
   3. Danie główne – co najmniej dwie propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne, wegetariańskie, wegańskie.
   4. Dania gorące będą serwowane w podgrzewaczach bufetowych ze stali wysoko polerowanej, a także w porcelanowych wkładach GN lub zastawy porcelanowej wysokiej jakości.
   5. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150 g na osobę).
   6. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).
   7. Napoje gorące: świeżo parzona kawa (z ekspresu), herbata czarna/owocowa/zielona serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   8. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   9. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   10. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe, bezalkoholowe (co najmniej 350 ml na osobę).
   11. Wymagana obsługa kelnerska.
   12. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań oraz posługiwać się językiem angielskim w stopniu b. dobrym.

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 7, 8, 9):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: Część nr 7 - minimum 1, a maksymalnie 650, Część nr 8 - minimum 1, a maksymalnie 400. Część nr 9 - minimum 1, a maksymalnie 350.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc, koncert, gala) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
6. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
7. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
8. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
9. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
10. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
12. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
13. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
15. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
16. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
17. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
19. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
20. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
21. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
22. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
23. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
24. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
25. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
26. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
27. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
28. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
29. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
30. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
31. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
32. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
33. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
34. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
35. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
36. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
37. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
38. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
39. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 10 - Wydział Prawa i Administracji**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy**  **\*Szacunkowa liczba sztuk w okresie trwania umowy** |
| 1. | Przerwa kawowa (podstawa) | 2857 |
| 2. | Obiad (podstawa) | 831 |
| 3. | Obiad (na wynos) | 560 |
| 4. | Szwedzki stół | 664 |
| 5. | Grill (przyjęcie plenerowe) | 117 |
| 6. | Ciastka kruche (tzw. susz konferencyjny) | 1918 |
| 7. | Soki owocowe | 1106 |
| 8. | Owoce sezonowe | 270 |
| 9. | Kanapki/tartinki | 1083 |
| 10. | Wyroby cukiernicze | 1316 |
| 11. | Zupa | 476 |
| 12. | Deser | 344 |
| 13. | Wino (bezalkoholowe) | \*376 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

**1.„Przerwa kawowa (podstawa)” obejmować będzie:**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

**2.„Obiad (podstawa)” obejmować będzie:**

* 1. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
  2. Surówki, warzywa gotowane, sałatki, szaszłyki z warzyw np. papryka, cebula, bakłażan, pieczarka, pomidor - (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
  3. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  4. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  5. Wymagana obsługa kelnerska.
  6. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

**3.„Obiad (na wynos)” obejmować będzie:**

* 1. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
  2. Surówki, warzywa gotowane, sałatki, szaszłyki z warzyw np. papryka, cebula, bakłażan, pieczarka, pomidor - (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
  3. Danie dostarczone w jednoporcjowych, jednorazowych opakowaniach wraz ze sztućcami w formie „na wynos”.

1. **„Szwedzki stół” obejmować będzie:**
   1. Przekąski na zimno – co najmniej 4 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
   2. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).
   3. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne, rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
   4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
   5. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).
   6. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
   7. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   8. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   9. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
2. **„Grill” (przyjęcie plenerowe) obejmować będzie:**
   1. Zupy - 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę)
   2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 450- 500g na osobę). Danie główne obejmować będzie potrawy grillowane mięsne – 3 rodzaje (np. kiełbasa z szynki, podudzie z kurczaka lub indyka, karczek), rybne – 2 rodzaje, wegetariańskie - 2 rodzaje, wegańskie – 2 rodzaje,
   3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150g na osobę),
   4. Kosz pieczywa mieszanego (min. 3 szt/os.),
   5. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) i/lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę),
   6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę,
   8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić namioty oraz ławki odpowiadające liczbie uczestników podanej przez Zamawiającego. Podczas grilla wykonawca zapewni co najmniej trzy stanowiska grillowe oraz wydawania posiłków, a także odpowiednią liczbę personelu obsługującego uczestników.
   10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na odpadki.
   11. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania miejsca.
3. **„Ciastka kruche (tzw. susz konferencyjny)” obejmować będą:**
   1. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).
4. **„Soki owocowe” obejmować będą:**
   1. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).
5. **„Owoce sezonowe” obejmować będą:**
   1. Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).
6. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**
   1. Kanapki/tartinki (3 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kiełbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.
7. **„Wyroby cukiernicze” obejmować będą:**
   1. Wyroby cukiernicze: (np. bułeczki drożdżowe, rogaliki/sernik/jabłecznik itp., co najmniej 150 g na osobę).
8. **„Zupa” obejmować będzie:**
   1. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
9. **„Deser” obejmować będzie:**
   1. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami itp.) (co najmniej 200g na osobę).
10. **„Wino (bezalkoholowe)” obejmować będzie:**
    1. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę).

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 10):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 5, a maksymalnie 700.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
6. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc, koncert, gala) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
9. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
10. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
11. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
12. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
14. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
15. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
17. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
18. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
19. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
21. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
22. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
23. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
24. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
25. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
26. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
27. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
28. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
29. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
30. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
31. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
32. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
33. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
34. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
35. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
36. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
37. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
38. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
40. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
41. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 11 – Wydział Biologii i Ochrony Środowiska**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 270 |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 370 |
| 3. | Desery bankietowe | 600 |
| 4. | Kanapki/tartinki Wariant I | 300 |
| 5. | Kanapki/tartinki Wariant II | 300 |
| 6. | Grill | 600 |
| 7. | Uroczysta kolacja/obiad Wariant I | 300 |
| 8. | Uroczysta kolacja/obiad Wariant II | 300 |
| 9. | Lunch bufetowy - konferencja | 300 |
| 10. | Zestaw wigilijny | 200 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

**Wariant I**

* 1. Napoje gorące: kawa (220 ml), herbata (220 ml).
  2. Dodatki - śmietana, cukier, cytryna w plasterkach (2 szt./os.)
  3. Galanteria cukiernicza 1 szt./os. (sernik 70g lub jabłecznik 70g).
  4. Ciastka kruche 60g./os.
  5. Soki owocowe (mix) 250 ml/os.
  6. Woda mineralna - niegazowana, 500 ml na osobę.

**Wariant II**

* 1. Napoje gorące: kawa (450 ml), herbata (450 ml), co najmniej 5 różnych herbat w torebkach o wadze 1,5-2 g do wyboru.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana.
  3. Soki owocowe (300 ml) – min. 3 rodzaje soków, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki.
  4. Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych, np. w ilości min. 1 sztuka na osobę, co najmniej 100 g ciastek kruchych na osobę.
  5. Kompozycja owoców sezonowych (co najmniej 150g na osobę).

1. **„Desery bankietowe” obejmować będą:**
   1. Wybór mini deserów bankietowych, np. mini eklery, babeczki, ptysie, brownie, serniczki w ilości 2 szt na osobę.
   2. Lampka szampana bezalkoholowego 100 ml na osobę.
2. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**

**Wariant I**

* 1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (3 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką parmeńską, kiełbasą pepperoni, jajkiem, kawiorem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.

**Wariant II**

* 1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (5 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką parmeńską, kiełbasą pepperoni, jajkiem, kawiorem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.

1. **„Grill” (przyjęcie plenerowe) obejmować będzie:**
   1. Zupy - 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę).
   2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 450- 500g na osobę). Danie główne obejmować będzie potrawy grillowane mięsne – 3 rodzaje (np. kiełbasa z szynki, podudzie z kurczaka lub indyka, karczek), rybne – 2 rodzaje, wegetariańskie - 2 rodzaje, wegańskie – 2 rodzaje.
   3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150g na osobę).
   4. Kosz pieczywa mieszanego (min. 3 szt/os.).
   5. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) i/lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
   6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana, co najmniej 500 ml na osobę.
   8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić namioty oraz ławki odpowiadające liczbie uczestników podanej przez Zamawiającego. Podczas grilla wykonawca zapewni co najmniej trzy stanowiska grillowe oraz wydawania posiłków, a także odpowiednią liczbę personelu obsługującego uczestników.
   10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na odpadki.
   11. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania miejsca.
2. **„Uroczysta kolacja/obiad” obejmować będzie:**

**Wariant I**

* 1. Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
  2. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
  3. Danie główne - (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
  4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150 g na osobę).
  5. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).
  6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana, co najmniej 500 ml na osobę.
  8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
  9. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę).
  10. Wymagana obsługa kelnerska.
  11. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

**Wariant II**

* 1. Przystawka – jeden rodzaj, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposóbwegański i wegetariański.
  2. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę) np. krem z podgrzybków z chrustem warzywnym.
  3. Danie główne - (co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone)podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami oraz surówką/warzywami gotowanymi/sałatką itp., np. schab gotowany metodą sous vide w marynacie z musztardyfrancuskiej i rozmarynu podany z delikatnym sosem kurkowym, puree dyniowym i karmelizowaną. Danie główne może obejmować potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz,halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
  4. Deser: monoporcja deserowa (kruszonka, sernik philadelphia, cremaux z białej czekolady) (conajmniej 150g na osobę).
  5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (bez ograniczeń),dodatki - śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w dzbankach szklanych, (bez ograniczeń).
  7. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych (bez ograniczeń).
  8. Wymagana obsługa kelnerska.
  9. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny,estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać składserwowanych dań.

1. **„Lunch bufetowy - konferencja” obejmować będzie:**
   1. Sałatki – wybór sałatek, mix sałat z sosem miodowo-imbirowym, szpinak z ćwikłą i prażonymi orzechami, sałatka z rukoli i suszonych pomidorów.
   2. Danie główne – na gorąco 2 porcje/osoba: zupa krem toskański z pieczonych pomidorów, łosoś na cytrynie i szpinaku, kąski drobiowe z szynką szwarcwaldzką w sosie serowo-śmietanowym, polędwiczka wieprzowa faszerowana borowikami, sztufada wieprzowa w sosie pieprzowym, beef stroganow, kurczak z musem z brokuł.
   3. Zestaw dodatków co najmniej 4 rodzaje m.in. zapiekane ziemniaki z ziołami, ryż sypki, kluseczki półfrancuskie, warzywa na ciepło, pieczywo.
   4. Dodatki kawowe: śmietanka/mleko do kawy, cukier biały, cytryna pokrojona w plasterki.
   5. Wyposażenie: dekoracja kwiatowa na stołach głównych oraz na stolikach bankietowych, 15 stolików bankietowych, obrusy na stoły szwedzkie i stoliki bankietowe, dowóz.
   6. Usługa kelnerska w trakcie trwania lunchu bufetowego (do nakładania posiłków) oraz obsługa kelnerska w trakcie przerwy kawowej, uzupełnianie braków na stołach i uprzątniecie na bieżąco brudnych naczyń.
2. **Zestaw wigilijny” obejmować będzie:**
   1. Zupa grzybowa (250 g na osobę) z łazankami (6 sztuk).
   2. Pierogi z kapustą i grzybami (5 sztuk na osobę).
   3. Ryba po grecku (150 g na osobę).
   4. Ciasto - makowiec (100 g na osobę).

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 11):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: min. 5 osób – max. 300 osób.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
6. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc, koncert, gala) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
9. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
10. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
11. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
12. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
14. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
15. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
17. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
18. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
19. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
21. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
22. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
23. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
24. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
25. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
26. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
27. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
28. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
29. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
30. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
31. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
32. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
33. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
34. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
35. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
36. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
37. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
38. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
40. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
41. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 12 - Wydział Filozoficzno-Historyczny**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | Przerwa kawowa | 300 |
| 2. | Kanapki/tartinki | 250 |
| 3. | Szwedzki stół | 100 |
| 4. | Uroczysta kolacja | 100 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

**1.„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).

1. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**
   1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (5 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kiełbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.

## **„Szwedzki stół” obejmować będzie:**

* 1. Przekąski na zimno – co najmniej 4 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
  2. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).
  3. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne, rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe, koszerne.
  4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
  5. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).
  6. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
  7. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  8. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  9. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

1. **„Uroczysta kolacja” obejmować będzie:**
   1. Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.);
   2. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę);
   3. Danie główne - (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie;
   4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150 g na osobę);
   5. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę);
   6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach;
   7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę;
   8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę);
   9. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę);
   10. Wymagana obsługa kelnerska;
   11. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 12):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: min. 5 osób – max. 300 osób.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
6. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
9. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
10. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
11. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
12. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
14. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
15. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
17. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
18. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
19. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
21. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
22. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
23. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
24. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
25. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
26. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
27. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
28. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
29. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
30. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
31. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
32. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
33. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
34. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
35. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
36. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
37. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
38. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
40. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
41. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 13 - Wydział Ekonomiczno-Socjologiczny**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 575 |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 730 |
| 3. | Desery bankietowe | 60 |
| 4. | Kanapki/tartinki | 460 |
| 5. | Obiad | 390 |
| 6. | Szwedzki stół | 70 |
| 7. | Grill (przyjęcie plenerowe) | 265 |
| 8. | Uroczysta kolacja/obiad | 220 |
| 9. | Spotkanie wigilijne | 25 |
| 10. | Sympozjum Naukowe dla pracowników Instytutów Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego | 120 |
| 11. | Pizza | 110 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

**Wariant I**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).

**Wariant II**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).
  5. Rogaliki/sernik/jabłecznik (co najmniej 150 g na osobę).
  6. Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).

1. **Desery bankietowe obejmować będą:**
   1. Desery bankietowe, np. tiramisu, tarta z owocami, makaroniki, torcik bezowy z owocami, muffiny (3 sztuki na osobę – co najmniej 75 g, czyli min.25 g x 3).
2. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**
   1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (5 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kiełbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.
3. **„Obiad” obejmować będzie:**
   1. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
   2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
   3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki, szaszłyki z warzyw np. papryka, cebula, bakłażan, pieczarka, pomidor - (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
   4. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).
   5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   7. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   8. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę).
   9. Wymagana obsługa kelnerska.
   10. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
4. **„Szwedzki stół” obejmować będzie:**
   1. Przekąski na zimno – co najmniej 4 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
   2. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).
   3. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne, rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
   4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
   5. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).
   6. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
   7. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   8. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   9. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
5. **„Grill” (przyjęcie plenerowe) obejmować będzie:**
   1. Zupy - 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę).
   2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 450- 500g na osobę). Danie główne obejmować będzie potrawy grillowane mięsne – 3 rodzaje (np. kiełbasa z szynki, podudzie z kurczaka lub indyka, karczek), rybne – 2 rodzaje, wegetariańskie - 2 rodzaje, wegańskie – 2 rodzaje.
   3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150g na osobę).
   4. Kosz pieczywa mieszanego (min. 3 szt/os.).
   5. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) i/lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
   6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   9. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić namioty oraz ławki odpowiadające liczbie uczestników podanej przez Zamawiającego. Podczas grilla wykonawca zapewni co najmniej trzy stanowiska grillowe oraz wydawania posiłków, a także odpowiednią liczbę personelu obsługującego uczestników.
   10. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na odpadki.
   11. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania miejsca.
6. **„Uroczysta kolacja/obiad” obejmować będzie:**
   1. Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).
   2. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
   3. Danie główne - (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
   4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150 g na osobę).
   5. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).
   6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   9. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę).
   10. Wymagana obsługa kelnerska.
   11. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
7. **„Spotkanie wigilijne” obejmować będzie:**
   1. Dania wigilijne: karp smażony (gramatura na osobę 120 g), pieczywo (80g), kapusta z grochem (200g), pierogi z kapustą (250g /5 sztuk) i grzybami (250 g /5 szt.), makowiec (150g), piernik (150g), kawa, herbata.
8. **„Sympozjum Naukowe dla pracowników Instytutów Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego” obejmować będzie:**
   1. Sympozjum Naukowe dla pracowników Instytutów Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego: lampka szampana (bezalkoholowego) na powitanie, danie ciepłe – godz. 20.30 strogonow (200 g), (strogonow dla wegetarian (150 g), drugie danie ciepłe – godz. 24.00 żurek z kiełbasą (300 g), barszczyk czerwony dla wegetarian (300g); stół wiejski – smalec (80g), ogórek kiszony (50g), kaszanka (150g), kiełbasa cienka (150g), kiełbasa sucha (100g); stół wegetariański – rolada z ryby (100g), pasztet z warzyw (100g), cukinia pieczona (80g), carpaccio z buraka (100g), sałatka jarzynowa (150g).
9. **„Pizza” obejmować będzie:**
   1. Pizza wraz z sosami (czosnkowy, pomidorowy).
   2. Średnica nie mniejsza niż 35 cm, wielkość do wybory 35 cm – 42 cm, każda pizza podzielona na 8 kawałków.
   3. Przykładowe składniki do wyboru Zamawiającego: ser, szynka, pieczarki, salami, papryka, oliwki, cebula, brokuł, ser pleśniowy np. pizza z szynką i pieczarkami, szynka z salami i papryką, pizza z pieczarkami, oliwkami i cebulą, pizza z brokułem i serem pleśniowym.

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 13):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 5, a maksymalnie 540.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
6. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc, koncert, gala) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
9. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
10. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
11. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
12. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
14. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
15. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
17. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
18. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
19. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
21. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
22. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
23. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
24. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
25. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
26. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
27. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
28. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
29. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
30. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
31. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
32. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
33. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
34. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
35. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
36. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
37. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
38. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
40. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
41. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 14 – Wydział Studiów Międzynarodowych i Politologicznych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 50 |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 150 |
| 3. | Kanapki/tartinki | 150 |
| 4. | Grill (przyjęcie plenerowe) | 80 |
| 5. | Obiad | 100 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

**Wariant I**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).

**Wariant II**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).
  5. Rogaliki/sernik/jabłecznik (co najmniej 150 g na osobę).
  6. Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).

1. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**
   1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (3 lub 5 sztuk na osobę do wyboru Zamawiającego na etapie składania zamówienia) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kiełbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.
2. **„Grill (przyjęcie plenerowe)” obejmować będzie:**
   1. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 450- 500g na osobę). Danie główne obejmować będzie potrawy grillowane mięsne – 3 rodzaje (np. kiełbasa z szynki, podudzie z kurczaka lub indyka, karczek), rybne – 2 rodzaje, wegetariańskie - 2 rodzaje, wegańskie – 2 rodzaje.
   2. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150g na osobę).
   3. Kosz pieczywa mieszanego (min. 3 szt/os.).
   4. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) i/lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
   5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   7. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić namioty oraz ławki odpowiadające liczbie uczestników podanej przez Zamawiającego. Podczas grilla wykonawca zapewni co najmniej trzy stanowiska grillowe oraz wydawania posiłków, a także odpowiednią liczbę personelu obsługującego uczestników.
   9. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na odpadki.
   10. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania miejsca.
3. **„Obiad” obejmować będzie:**
   1. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).
   2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
   3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki, szaszłyki z warzyw np. papryka, cebula, bakłażan, pieczarka, pomidor - (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
   4. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).
   5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   7. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
   8. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe, bezalkoholowe (co najmniej 350 ml na osobę).
   9. Wymagana obsługa kelnerska.
   10. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 14):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 5, a maksymalnie 150.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
5. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc, koncert, gala) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
8. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
9. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
10. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
11. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
13. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
14. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
16. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
17. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
18. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
19. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
20. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
21. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
22. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
23. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
24. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
25. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
26. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
27. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
28. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
29. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
30. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
31. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
32. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
33. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
34. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
35. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
36. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
37. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
38. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
39. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
40. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 15 – Wydział Zarządzania**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy \*Szacunkowa liczba sztuk w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 260 |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 200 |
| 3. | Przerwa kawowa Wariant III | 2500 |
| 4. | Przerwa kawowa Wariant IV | 200 |
| 5. | Przerwa kawowa Wariant V | 400 |
| 6. | Przerwa kawowa Wariant VI | 200 |
| 7. | Kanapki/tartinki | 200 |
| 8. | Desery Bankietowe | 100 |
| 9. | Tort | 300 |
| 10. | Szwedzki stół Wariant I | 200 |
| 11. | Szwedzki stół Wariant II | 100 |
| 12. | Szwedzki stół Wariant III | 100 |
| 13. | Szwedzki stół Wariant IV | 200 |
| 14. | Szwedzki stół Wariant V | 200 |
| 15. | Szwedzki stół Wariant VI | 40 |
| 16. | Gala zasiadana | 120 |
| 17. | Grill/kociołek Wariant I | 120 |
| 18. | Grill/kociołek Wariant II | 120 |
| 19. | Bankiet (finał szkolenia) | 50 |
| 20. | Zestaw wigilijny Wariant I | 160 |
| 21. | Zestaw Wigilijny Wariant II | 160 |
| 22. | Wino (bezalkoholowe) | \*200 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

1. **„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

**Wariant I**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana - w butelkach plastikowych lub szklanych, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

**Wariant II**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana - w butelkach plastikowych lub szklanych, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

**Wariant III**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko bez laktozy i mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna – gazowana i niegazowana - w butelkach szklanych, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 1 litr na osobę.
  3. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150 g na osobę).

**Wariant IV**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko/mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana - w butelkach plastikowych lub szklanych, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150 g na osobę).

**Wariant V**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko bez laktozy i mleko roślinne cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana - w butelce szklanej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 1l na osobę.
  3. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150 g na osobę).
  4. Rogaliki/sernik/jabłecznik (co najmniej 150 g na osobę).
  5. Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).

**Wariant VI**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko/mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana - w butelkach plastikowych lub szklanych, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150 g na osobę).
  5. Rogaliki/sernik/jabłecznik (co najmniej 150 g na osobę).
  6. Owoce sezonowe – różne rodzaje (co najmniej 150 g na osobę).

1. **„Kanapki/tartinki” obejmować będą:**

2.1. Kanapki dekoracyjne/tartinki (5 sztuk na osobę - 1 szt. co najmniej 40-60 g) podane na półmiskach - na zróżnicowanym pieczywie, tj. razowe, białe, tostowe (każdorazowo do wyboru Zamawiającego), do wyboru np. z: salami, z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, kiełbasą pepperoni, jajkiem itp. wraz z dodatkami i dekoracjami (pomidor, ogórek zielony, kiszony, oliwki, szczypior, koperek, sałata itp.); kanapki przyrządzane na sposób wegański i wegetariański.

1. **„Desery bankietowe” obejmować będą:**

3.1. Desery bankietowe, np. tiramisu, tarta z owocami, makaroniki, torcik bezowy z owocami, muffiny (3 sztuki na osobę – co najmniej 75 g, czyli min.25 g x 3).

1. **„Tort” obejmować będzie:**

4.1.Tort urodzinowy z logotypem (czekoladowy, ciasteczkowy itp.).

4.2. Tort (200 g na osobę).

1. **„Szwedzki stół” obejmować będzie:**

**Wariant I**

5.1. Przekąski na zimno/zimny bufet – 10 propozycji (np. rolada ze schabu faszerowana grzybami, rolada z kurczaka ze szpinakiem i fetą, sałatka z kaszy pęczak z czerwoną fasolą i pieczoną dynią, ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus, food fingersy itp.); Przekąski obejmować będą potrawy mięsne/rybne, wegetariańskie/wegańskie (co najmniej 450-500 g na osobę).

5.2. Deser: owoce (co najmniej 150g na osobę)**,** trzy rodzaje ciast (co najmniej 150 g na osobę).

5.3. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko/mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.

5.4. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce szklanej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

5.5. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

**Wariant II**

5.6. Zupy– 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).

5.7. Przekąski na zimno/zimny bufet: 5 propozycji (np. rolada ze schabu faszerowana grzybami, rolada z kurczaka ze szpinakiem i fetą, sałatka z kaszy pęczak z czerwoną fasolą i pieczoną dynią, ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.). Przekąski obejmować będą potrawy mięsne/rybne, wegetariańskie/wegańskie (co najmniej 450-500g na osobę).

5.8. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).

5.9. Deser: trzy rodzaje ciast (co najmniej 150 g na osobę), lub owoce.

5.10.Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko/mleko bez laktozy, cukier, cytryna w plasterkach.

5.11.Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce szklanej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

**Wariant III**

5.12. Dania bufetowe **–** propozycje, np.: gulasz z polików wołowych aromatyzowanych anyżem i cynamonem, z kasza pęczak ze szczypiorkiem i sałatką z ogórka kiszonego, makaron penne z cukinią, suszonymi pomidorami, pomidorami koktajlowymi, rukolą i oliwą czosnkową). Danie bufetowe obejmować będzie danie potrawy mięsne/rybne, wegetariańskie/wegańskie (co najmniej 450-500 g na osobę).

5.13. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).

5.14.Deser – 2 rodzaje ciasta (co najmniej 150 g na osobę) np. brownie z orzechami, tarta z kremem z białej czekolady, lub owoce.

5.15. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (bez ograniczeń), dodatki – mleko/mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.

5.16. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej/szklanej, dzbankach lub dozownikach, bez ograniczeń.

5.17. Możliwość zamówienia ww. dań w postaci „finger food”.

**Wariant IV**

5.18. Dania bufetowe **–** 3 propozycje, np.: gulasz z polików wołowych aromatyzowanych anyżem i cynamonem, z kasza pęczak ze szczypiorkiem i sałatką z ogórka kiszonego, czerwone curry z kurczaka z ryżem po kantońsku i sałatką z ogórka i rzodkiewki, makaron penne z cukinią, suszonymi pomidorami, pomidorami koktajlowymi, rukolą i oliwą czosnkową). Danie bufetowe obejmować będzie danie potrawy mięsne/rybne, wegetariańskie/wegańskie (co najmniej 450-500 g na osobę).

5.19. Bufet zimny: 3 propozycje (np. rolada ze schabu faszerowana grzybami, rolada z kurczaka ze szpinakiem i fetą, sałatka z kaszy pęczak z czerwoną fasolą i pieczona dynią.

5.20. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).

5.21. Deser – 2 rodzaje ciasta (co najmniej 150 g na osobę) np. brownie z orzechami, tarta z kremem z białej czekolady lub owoce.

5.22. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (bez ograniczeń), dodatki – mleko/mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.

5.23. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej/szklanej, dzbankach lub dozownikach, bez ograniczeń.

5.24. Soki owocowe – 3 rodzaje soków 100% owocowych, serwowane w szklanych dzbankach, butelkach, lub dozownikach (bez ograniczeń).

5.25. Możliwość zamówienia ww. dań w postaci „finger food”.

**Wariant V**

5.26. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).

5.27. Danie główne:Dwie propozycje dania np.: filet z kurczaka panierowany, ziemniaki puree, surówka z marchewki, pieczarki faszerowane kaszą kuskus, cukinią i pomidorem suszonym, sos grzybowy, pieczony kalafior (veg). Danie bufetowe obejmować będzie danie mięsne/rybne, wegetariańskie/ wegańskie (co najmniej 450-500 g na osobę). Dwie propozycje dodatku skrobiowego: np.: ziemniaki i ryż lub makaron i frytki.

5.28. Surówki – 2 propozycje np.: warzywa gotowane, sałatk/surówki (dodatki do dania głównego).

5.29. Deser: dwa rodzaje ciasta (co najmniej 150 g na osobę) lub owoce.

5.30. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).

5.31. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko/mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.

5.32. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej/szklanej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

**Wariant VI**

5.33. Przekąski na zimno – 5 propozycji (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).

5.34. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).

5.35. Danie główne: Trzy propozycje dania np. filet z kurczaka panierowany, ziemniaki purée, surówka z marchewki▫, pieczarki faszerowane kaszą kuskus, cukinią i pomidorem suszonym, sos grzybowy, pieczony kalafior (veg). Danie bufetowe obejmować będzie danie potrawy mięsne/rybne, wegetariańskie/wegańskie (co najmniej 450-500 g na osobę). Trzy propozycje dodatku skrobiowego: np.: ziemniaki i ryż lub makaron i frytki.

5.36. Surówki – 3 propozycje np.: warzywa gotowane, sałatki/surówki (dodatki do dania głównego) (co najmniej 100 g na osobę).

5.37. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).

5.38. Deser:owoce (co najmniej 150 g na osobę), trzy rodzaje ciast (co najmniej 150 g na osobę).

5.39. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.

5.40. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w butelce plastikowej/szklanej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

5.41. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

1. **„Gala zasiadana” obejmować będzie:**

6.1. Przystawka – jeden rodzaj w zależności od zapotrzebowania, również przygotowana w sposób wegański i wegetariański (np. pasztet z gęsi w coulis śliwkowym).

6.2. Zupa -(co najmniej 300 ml na osobę), np. krem z podgrzybków z chrustem warzywnym.

6.3. Danie główne– (co najmniej 450-500 g na osobę) (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami oraz surówką/warzywami gotowanymi/sałatką itp., np. schab gotowany metodą sous vide w marynacie z musztardy francuskiej i rozmarynu podany z delikatnym sosem kurkowym, puree dyniowym. Danie główne może obejmować potrawy mięsne i/lub rybne, wegetariańskie, wegańskie.

6.4. Deser: Monoporcja deserowa (kruszonka, sernik philadelphia, cremaux z białej czekolady) (co najmniej 150 g na osobę).

6.5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (bez ograniczeń), dodatki – mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.

6.6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w dzbankach szklanych (bez ograniczeń).

6.7. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych (bez ograniczeń).

6.8. Gala zasiadana – (okrągłe stoły 8-10 osób).

6.9. Nakrycie: obrus, szkło, porcelana.

6.10. Wymagana obsługa kelnerska: Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10 gości) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

1. **„Grill/Kociołek (przyjęcie plenerowe)” obejmować będzie:Wariant I**
   1. 2 rodzaje potraw grillowanych mięsnych - (karczek w marynacie tradycyjnej, filet z kurczaka w majonezowej osłonce), kiełbasa/kaszanka.
   2. Kosz pieczywa mieszanego (min. 3 szt./os.).
   3. Dodatek warzywny: warzywa grillowane minimum 4 rodzaje (cukinia, papryka, pieczarka, cebula).
   4. Dodatki: ketchup, musztarda.
   5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
   6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana - w butelce plastikowej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
   7. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

**Wariant II**

* 1. 4 dania jednogarnkowe np. grochówka, bigos, leczo warzywne, kiełbaski pieczone.
  2. Kosz pieczywa mieszanego (min. 3 szt./os.).
  3. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  4. Woda mineralna - gazowana i niegazowana - w butelce plastikowej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  5. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

1. **„Bankiet (finał szkolenia)” obejmować będzie:**
   1. Wino musujące bezalkoholowe typu piccolo (100 ml na osobę).
   2. Plastikowe kieliszki.
   3. Tort (200 g na osobę).
   4. Papierowe talerzyki na tort.
   5. Widelczyki do tortu.
   6. Serwetki.
   7. Obrus.
2. **„Zestaw wigilijny” obejmować będzie:**

**Wariant I**

* 1. Zupa– 1 propozycja (np. zupa grzybowa z łazankami), co najmniej 300 ml na osobę.
  2. Dania bufetowe – 2 propozycje (np. karp pieczony, pierogi z kapustą i grzybami). Danie bufetowe obejmować będzie danie potrawy mięsne/rybne, wegetariańskie/wegańskie (co najmniej 450-500 g na osobę).
  3. Przekąski na zimno/zimny bufet – 1 propozycja (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą).
  4. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę/ 80 g).
  5. Deser – 2 rodzaje ciasta (co najmniej 150 g na osobę) np. makowiec, sernik.
  6. Napoje gorące **-** świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.
  7. Woda mineralna **-** gazowana i niegazowana w butelce szklanej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

**Wariant II**

* 1. Zupa– 1 propozycja (np. zupa grzybowa z łazankami), co najmniej 300 ml na osobę.
  2. Dania bufetowe – 3 propozycje (np. karp pieczony, pierogi z kapustą i grzybami, kapusta z grochem). Danie bufetowe obejmować będzie danie potrawy mięsne/rybne, wegetariańskie/wegańskie (co najmniej 450-500 g na osobę).
  3. Przekąski na zimno/zimny bufet – 2 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, sałatka Finger-food ze śledzia z białą fasolą).
  4. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę/ 80 g).
  5. Deser – 2 rodzaje ciasta (co najmniej 150 g na osobę) np. makowiec, sernik.
  6. Napoje gorące **-** świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, wrzątek w oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki – mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier, cytryna w plasterkach.
  7. Woda mineralna **-** gazowana i niegazowana w butelce szklanej, dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  8. Soki owocowe **-** 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, butelkach lub dozownikach (co najmniej 250 ml na osobę).

1. **„Wino” obejmować będzie:**
   1. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe podawane w kieliszkach (co najmniej 350ml na osobę).

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 15):**

1. Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.
2. Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 1, a maksymalnie 2500.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
4. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc, koncert, gala) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
6. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
7. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
8. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
9. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
10. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
12. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
13. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
15. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
16. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
17. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
19. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
20. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
21. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
22. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
23. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
24. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
25. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
26. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
27. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
28. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
29. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
30. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
31. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
32. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
33. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
34. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
35. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
36. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
37. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
38. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
39. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Część nr 16 – Wydział Nauk Geograficznych**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Szacunkowa liczba osób w okresie trwania umowy** |
| 1. | 2. | 3. |
| 1. | Przerwa kawowa | 470 |
| 2. | Szwedzki stół | 150 |
| 3. | Obiad | 220 |
| 4. | Kolacja | 60 |
| 5. | Grill (przyjęcie plenerowe) | 80 |

Ww. warianty świadczenia usług oznaczają:

**1.„Przerwa kawowa” obejmować będzie:**

* 1. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, tj. kawa instant + wrzątek (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  2. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  3. Soki owocowe - 2 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych lub szklanych butelkach (co najmniej 300 ml na osobę).
  4. Ciastka kruche, tzw. susz konferencyjny (co najmniej 150g na osobę).

**2.„Szwedzki stół” obejmować będą:**

2.1. Przekąski na zimno – co najmniej 4 propozycje (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).

2.2. Zupy - 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę).

* 1. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne, rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.
  2. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).
  3. Kosz pieczywa mieszanego (co najmniej 2 szt. na osobę).
  4. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
  5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  7. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

1. **„Obiad” obejmować będzie:**

3.1. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).

3.2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.

3.3. Surówki, warzywa gotowane, sałatki, szaszłyki z warzyw np. papryka, cebula, bakłażan, pieczarka, pomidor - (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100 g na osobę).

3.4. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).

3.5. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.

3.6. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

3.7. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

3.8. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę).

3.9. Wymagana obsługa kelnerska.

3.10. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

**4. „Kolacja” obejmować będzie:**

4.1. Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański (np. ryba po grecku, roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą, roladki z szynki z serkiem chrzanowym, jajka faszerowane, melon z szynką parmeńską, hummus itp.).

4.2. Zupa (co najmniej 300 ml na osobę).

4.3. Danie główne - (łącznie z dodatkiem skrobiowym, co najmniej 450-500 g na osobę). Danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem, makaronem lub frytkami. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne i/lub rybne (np. łosoś, sandacz, halibut, dorsz), wegetariańskie, wegańskie.

4.4. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150 g na osobę).

4.5. Deser: ciasto/lody z dodatkami (np. owocami) (co najmniej 200g na osobę).

4.6. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.

4.7. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.

4.8. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).

4.9. Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile (co najmniej 350 ml na osobę).

4.10. Wymagana obsługa kelnerska.

4.11. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 10 gości w przypadku obiadu/kolacji zasiadanej) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.

**5.„Grill” (przyjęcie plenerowe) obejmować będzie:**

* 1. Zupy - 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę).

5.2. Danie główne - co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 450- 500g na osobę). Danie główne obejmować będzie potrawy grillowane mięsne – 3 rodzaje (np. kiełbasa z szynki, podudzie z kurczaka lub indyka, karczek), rybne – 2 rodzaje, wegetariańskie - 2 rodzaje, wegańskie – 2 rodzaje.

* 1. Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) - co najmniej 2 propozycje (co najmniej 150g na osobę).
  2. Kosz pieczywa mieszanego (min. 3 szt/os.).
  3. Deser: owoce (co najmniej 150 g na osobę) i/lub trzy rodzaje ciast np. drożdżowe, sernik, makowiec (co najmniej 150g na osobę).
  4. Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach (co najmniej 450 ml na osobę), dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.
  5. Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach, co najmniej 500 ml na osobę.
  6. Soki owocowe - 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach (co najmniej 300 ml na osobę).
  7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić namioty oraz ławki odpowiadające liczbie uczestników podanej przez Zamawiającego. Podczas grilla wykonawca zapewni co najmniej trzy stanowiska grillowe oraz wydawania posiłków, a także odpowiednią liczbę personelu obsługującego uczestników.
  8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na odpadki.
  9. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego sprzątania miejsca.

**Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie (dotyczy Części nr 16):**

1.Świadczenie kompleksowych usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego.

2.Przewidywana liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 5, a maksymalnie 400.

1. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem wykonania usługi.
2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uczestnikach spotkania, którzy posiadają alergie pokarmowe. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania dla wskazanego uczestnika potrawę nie zawierających wskazanych przez Zamawiającego alergenów.
3. Wykonawca zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (DzUrz UE nr L 304 z dnia 22 listopada 2011r.) powinien podać w menu lub kelner powinien być w stanie wyjaśnić co znajduje się w składzie potraw, jeżeli zawierają odpowiednie alergeny: gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soję, mleko, orzechy, seler, gorczycę, nasiona sezamu, dwutlenek siarki, łubin, mięczaki.
4. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań (np. spotkania tematyczne: Wigilia, Wielkanoc, koncert, gala) dostosowując menu do charakteru organizowanej imprezy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia oraz podmiany asortymentowej względem pozycji.
6. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
7. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez w różnych formach równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu, zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
8. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.
9. Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty żywnościowe były świeże, dania przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki bankietowe – tartinki podawane na świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać aktualną datę przydatności do spożycia. UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (poza kawą) (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, zrazy itp.)
10. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r., poz. 2132) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
12. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
13. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
15. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych/porcelanowych wielokrotnego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów; obrusy białe, czyste, wyprasowane. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. UWAGA: posiłki nie będą podawane na zastawie plastikowej. Zamawiający nie dopuszcza również sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo zmiany zastawy na bambusową, papierową lub plastikową oraz rodzaju opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki o czym poinformuje wykonawcę w momencie składania zamówienia na obsługę konkretnej imprezy.
16. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
17. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemarach.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim.
19. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
20. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 60 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
21. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
22. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia.
23. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1,5 godziny od zakończenia spotkania.
24. Wykonawca będzie mógł zaproponować inne dania niż wynikające z propozycji menu Zamawiającego.
25. Wykonawca musi uzyskać akceptację Zamawiającego zaproponowanego przez siebie menu.
26. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
27. Wykonawca zapewnia kosze na śmieci, a następnie usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
28. Wykonawca zapewnia stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w białym lub czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
29. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
30. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną oraz tematyczną na stołach i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
31. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
32. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba do 10 gości w przypadku obiadu zasiadanego lub minimum 1 kelner na 20 osób w przypadku szwedzkiego bufetu) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
33. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
34. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
35. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
36. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne.
37. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
38. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej i mają charakter informacyjno-poglądowy.
39. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.

**Załącznik Nr 2 do SWZ/umowy**

**FORMULARZ OFERTOWY**

#### Wykonawca:

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa firmy | (należy wypełnić) |
| **Adres Wykonawcy wraz z nazwą województwa** | **(należy wypełnić)** |
| **Adres do korespondencji** | **(należy wypełnić)** |
| **NIP** | **(należy wypełnić)** |
| **REGON** | **(należy wypełnić)** |
| **Nr telefonu** | **(należy wypełnić)** |
| **Adres e-mail** | **(należy wypełnić)** |
| **Osoba do kontaktu** | **(należy wypełnić)** |
| **Kategoria przedsiębiorstwa** | **……………………………………………………………………………………………………………………**  ***(wypełnić zgodnie z poniższymi kategoriami)***  **mikroprzedsiębiorstwo:** mniej niż 10 pracowników oraz roczny obrót lub całkowity bilans nie przekraczający 2 mln Euro  **przedsiębiorstwo małe:** mniej niż 50 pracowników oraz roczny obrót nie przekraczający 10 mln Euro lub całkowity bilans roczny nie przekraczający 10 mln Euro  **przedsiębiorstwo średnie:** mniej niż 250 pracowników oraz roczny obrót nie przekraczający 50 mln Euro lub całkowity bilans roczny nie przekraczający 43 mln Euro  **duże przedsiębiorstwo:** 250 i więcej pracowników oraz roczny obrót przekraczający 50 mln Euro lub całkowity bilans roczny przekraczający 43 mln Euro |

#### **Zamawiający:**

Uniwersytet Łódzki, 90-136 Łódź, ul. Narutowicza 68.

#### **Przedmiot zamówienia publicznego:**

**Świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego** zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia – Załącznik nr 1 do SWZ/umowy.

#### **Wartość oferty brutto w złotych polskich:**

**Część nr 1 - Wydział Fizyki i Informatyki Stosowanej**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Grill (Przyjęcie plenerowe) | 100 |  |  |
| 2. | Przerwa kawowa | 300 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (poz. 1-2)** | | | |  |

**Część nr 1 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 2 - Wydział Fizyki i Informatyki Stosowanej**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Lunchbox | 200 |  |  |
| 2. | Kanapki/tartinki/koreczki | 120 |  |  |
| 3. | Ciasta i desery bankietowe | 120 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (poz. 1-3)** | | | |  |

**Część nr 2 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 3 –** **Wydział Matematyki i Informatyki**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa | 60 |  |  |
| 2. | Kanapki/tartinki | 60 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-2)** | | | |  |

**Część nr 3 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 4 – Wydział Matematyki i Informatyki, w ramach XLV Konferencji „GeometriaAnalityczna i Algebraiczna”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa | 315 |  |  |
| 2. | Szwedzki stół w formie kolacji | 90 |  |  |
| 3. | Obiad | 180 |  |  |
| 4. | Uroczysta kolacja/obiad | 45 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-4)** | | | |  |

**Część nr 4 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 5 – Wydział Chemii**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa | 360 |  |  |
| 2. | Kanapki/tartinki | 160 |  |  |
| 3. | Szwedzki stół | 100 |  |  |
| 4. | Lunch - szwedzki stół | 160 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-4)** | | | |  |

**Część nr 5 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 6 – Wydział Nauk o Wychowaniu**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa | 280 |  |  |
| 2. | Szwedzki stół | 140 |  |  |
| 3. | Uroczysta kolacja/obiad | 70 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-3)** | | | |  |

**Część nr 6 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 7 - Wydział Filologiczny**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 550 |  |  |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 650 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-2)** | | | |  |

**Część nr 7 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 8 - Wydział Filologiczny**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Kanapki/tartinki | 400 |  |  |
| 2. | Szwedzki stół Wariant I | 250 |  |  |
| 3. | Szwedzki stół Wariant II | 300 |  |  |
| 4. | Szwedzki stół Wariant II | 300 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-4)** | | | |  |

**Część nr 8 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 9 - Wydział Filologiczny**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Obiad | 350 |  |  |
| 2. | Uroczysta kolacja | 300 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-2)** | | | |  |

**Część nr 9 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 10 – Wydział Prawa i Administracji**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Przewidywana liczba osób**  **\*Przewidywana liczba sztuk** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)**  **\*Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 sztukę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa (podstawa) | 2857 |  |  |
| 2. | Obiad (podstawa) | 831 |  |  |
| 3. | Obiad (na wynos) | 560 |  |  |
| 4. | Szwedzki stół | 664 |  |  |
| 5. | Grill (przyjęcie plenerowe) | 117 |  |  |
| 6. | Ciastka kruche (tzw. susz konferencyjny) | 1918 |  |  |
| 7. | Soki owocowe | 1106 |  |  |
| 8. | Owoce sezonowe | 270 |  |  |
| 9. | Kanapki/tartinki | 1083 |  |  |
| 10. | Wyroby cukiernicze | 1316 |  |  |
| 11. | Zupa | 476 |  |  |
| 12. | Deser | 344 |  |  |
| 13. | Wino (bezalkoholowe) | \*376 | \* |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-13)** | | | |  |

**Część nr 10 - Cena brutto usługi (w zł): ................................................................................**

**Słownie: .............................................................................................................................**

**Część nr 11 – Wydział Biologii i Ochrony Środowiska**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 270 |  |  |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 370 |  |  |
| 3. | Desery bankietowe | 600 |  |  |
| 4. | Kanapki/tartinki Wariant I | 300 |  |  |
| 5. | Kanapki/tartinki Wariant II | 300 |  |  |
| 6. | Grill | 600 |  |  |
| 7. | Uroczysta kolacja/obiad Wariant I | 300 |  |  |
| 8. | Uroczysta kolacja/obiad Wariant II | 300 |  |  |
| 9. | Lunch bufetowy - konferencja | 300 |  |  |
| 10. | Zestaw wigilijny | 200 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-10)** | | | |  |

**Część nr 11 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 12 – Wydział Filozoficzno-Historyczny**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa | 300 |  |  |
| 2. | Kanapki/tartinki | 250 |  |  |
| 3. | Szwedzki stół | 100 |  |  |
| 4. | Uroczysta kolacja | 100 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-4)** | | | |  |

**Część nr 12 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 13 – Wydział Ekonomiczno-Socjologiczny**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 575 |  |  |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 730 |  |  |
| 3. | Desery bankietowe | 60 |  |  |
| 4. | Kanapki/tartinki | 460 |  |  |
| 5. | Obiad | 390 |  |  |
| 6. | Szwedzki stół | 70 |  |  |
| 7. | Grill | 265 |  |  |
| 8. | Uroczysta kolacja/obiad | 220 |  |  |
| 9. | Spotkanie wigilijne | 25 |  |  |
| 10. | Sympozjum Naukowe dla pracowników Instytutów Wydziału Ekonomiczno-Socjologicznego | 120 |  |  |
| 11. | Pizza | 110 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-11)** | | | |  |

**Część nr 13 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 14 – Wydział Studiów Międzynarodowych i Politologicznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 50 |  |  |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 150 |  |  |
| 3. | Kanapki/tartinki | 150 |  |  |
| 4. | Grill | 80 |  |  |
| 5. | Obiad | 100 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-5)** | | | |  |

**Część nr 14 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 15 – Wydział Zarządzania**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób**  **\*Przewidywana liczba sztuk** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)**  **\*Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 sztukę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa Wariant I | 260 |  |  |
| 2. | Przerwa kawowa Wariant II | 200 |  |  |
| 3. | Przerwa kawowa Wariant III | 2500 |  |  |
| 4. | Przerwa kawowa Wariant IV | 200 |  |  |
| 5. | Przerwa kawowa Wariant V | 400 |  |  |
| 6. | Przerwa kawowa Wariant VI | 200 |  |  |
| 7. | Kanapki/tartinki | 200 |  |  |
| 8. | Desery Bankietowe | 100 |  |  |
| 9. | Tort | 300 |  |  |
| 10. | Szwedzki stół Wariant I | 200 |  |  |
| 11. | Szwedzki stół Wariant II | 100 |  |  |
| 12. | Szwedzki stół Wariant III | 100 |  |  |
| 13. | Szwedzki stół Wariant IV | 200 |  |  |
| 14. | Szwedzki stół Wariant V | 200 |  |  |
| 15. | Szwedzki stół Wariant VI | 40 |  |  |
| 16. | Gala zasiadana | 120 |  |  |
| 17. | Grill/kociołek Wariant I | 120 |  |  |
| 18. | Grill/kociołek Wariant II | 120 |  |  |
| 19. | Bankiet (finał szkolenia) | 50 |  |  |
| 20. | Zestaw wigilijny Wariant I | 160 |  |  |
| 21. | Zestaw Wigilijny Wariant II | 160 |  |  |
| 22. | Wino (bezalkoholowe) | \*200 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-22)** | | | |  |

**Część nr 15 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

**Część nr 16 – Wydział Nauk Geograficznych**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Rodzaj Usługi** | **Przewidywana liczba osób** | **Cena jednostkowa w PLN brutto (za 1 osobę)** | **Cena brutto w PLN ogółem (kol. 3x4)** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Przerwa kawowa | 470 |  |  |
| 2. | Szwedzki stół | 150 |  |  |
| 3. | Obiad | 220 |  |  |
| 4. | Kolacja | 60 |  |  |
| 5. | Grill (przyjęcie plenerowe) | 80 |  |  |
| **Cena całkowita w PLN brutto (suma poz. 1-5)** | | | |  |

**Część nr 16 - Cena brutto usługi (w zł): ..................................................................................**

**Słownie: ...............................................................................................................................**

#### **KRYTERIUM -** **Termin wykonania usługi w odniesieniu do terminu złożenia zamówienia przez Zamawiającego (zgodnie z wymaganiami opisanymi w pkt. 21 SWZ)**

**Część nr 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych**przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 3**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych**przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 5**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych**przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 6**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 7**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych**przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 8**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 9**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych**przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 10**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 11**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych**przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 12**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 13**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych**przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 14**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 15**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych**przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Część nr 16**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia** | **Proszę zaznaczyć X przy oferowanym terminie** |
| *Informacja na* ***14*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***10*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |
| *Informacja na* ***7*** *dni roboczych przed dniem wykonania usługi* |  |

**Uwaga:**

- Brak zaznaczenia odpowiedzi w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 5 Formularza będzie oznaczało, że Wykonawca zaoferował maksymalny termin tzn. 14 dni i uzyska 0 punktów w kryterium „Ilość dni przed terminem wykonania usługi, w jakim Zamawiający jest uprawniony do złożenia zamówienia”.

1. **KRYTERIUM - Aspekt społeczny (zgodnie z wymaganiami opisanymi w pkt. 21 SWZ)**

**Część nr 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16**

|  |
| --- |
| ................ zatrudnimy    ................... nie zatrudnimy  (*zaznaczyć właściwe)* |

bezpośrednio do świadczenia usługi cateringowej: w tym np. przygotowanie lub podawanie posiłków na podstawie umowy z tytułu prawa pracy w czasie trwania umowy z Zamawiającym osobę/osoby:

*a) niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 44, 858, 1089, 1165) lub*

*b) bezrobotne w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 475, 742, 858, 863, 1089) lub*

*c) do 30. roku życia lub po ukończeniu 50. roku życia, posiadającej status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.*

**Uwaga:**

- Brak zaznaczenia odpowiedzi w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 5 Formularza będzie oznaczało, że Wykonawca nie uzyska punktów w kryterium „Aspekt społeczny”.

- Po wyborze najkorzystniejszej oferty, w terminie wskazanym przez Zamawiającego (nie później niż 3 dni robocze przed zawarciem umowy) Wykonawca przedstawi (według wzoru formularza, stanowiącego Załącznik nr 8 do niniejszych SWZ) wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia – zatrudnienia z aspektu społecznego. Brak przedstawienia Wykazu osób, o którym mowa, w wyznaczonym terminie będzie uznany przez Zamawiającego jako uchylenia się od zawarcia umowy.

#### **KRYTERIUM - Przygotowanie serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu (zgodnie z wymaganiami opisanymi w pkt. 21 SWZ)**

**Część nr 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16**

Oświadczam, że:

|  |
| --- |
| ............ przygotowanie serwisu kawowego **odbędzie się z wykorzystaniem** kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu  .............. przygotowanie serwisu kawowego **odbędzie się bez wykorzystania** kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu  (*zaznaczyć właściwe)* |

*Punkty w kryterium przygotowanie serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu Zamawiający przyzna za zadeklarowanie przez Wykonawcę wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego podczas świadczenia usług cateringowych w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu. Zamawiający na potrzeby niniejszego postępowania przy wymogu użycia kawy pochodzącej ze Sprawiedliwego Handlu odnosi się do spełniania przy produkcji ww. kawy następujących standardów społecznych: zakaz pracy przymusowej oraz pracy dzieci, równe traktowanie kobiet i mężczyzn, demokratyczne podejmowanie decyzji w organizacjach drobnych producentów/ek, obecność związków zawodowych na dużych plantacjach, wynagrodzenia wystarczające na godne życie (nie niższe niż pensja minimalna w danym kraju lub sektorze).*

*Wykonawca, który zadeklaruje zastosowanie do przygotowania serwisu kawowego podczas świadczenia usług cateringowych w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu, na etapie realizacji zamówienia będzie zobowiązany do przedłożenia – na żądanie Zamawiającego – dowodów potwierdzających, że kawa wykorzystywana na potrzeby przygotowania serwisu kawowego podczas usług cateringowych spełnia wskazane powyżej wymagania w zakresie standardów społecznych Sprawiedliwego Handlu. Dowód spełniania ww. wymagań może stanowić posiadania przez wykorzystywana przez Wykonawcę kawę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety potwierdzającej wyprodukowanie kawy z poszanowaniem ww. standardów społecznych. Zamawiający będzie także uprawniony do przeprowadzenia kontroli w miejscu realizacji zamówienia weryfikującej czy kawa wykorzystywana do przyrządzenia serwisu kawowego jest opatrzona etykietą Fairtrade, Fair for Life lub inną równoważną etykietą w zakresie wskazanych standardów społecznych.*

**Uwaga:**

**-** Brak zaznaczenia odpowiedzi w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 6 Formularza będzie oznaczało, że Wykonawca nie uzyska punktów w kryterium „Przygotowanie serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu”.

1. **Termin i miejsce realizacji zamówienia:**
   1. Część nr 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14, 15 - Zamówienie będzie zrealizowane w okresie 12 miesięcy od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. lub do wyczerpania się kwoty umowy w zależności co nastąpi wcześniej.
   2. Część nr 4 – Zamówienie będzie realizowane w dniach 6.01. - 10.01.2025 r.
   3. Część nr 10, 12, 13, 16 - Zamówienie będzie zrealizowane w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania się kwoty umowy w zależności co nastąpi wcześniej.
2. **Warunki płatności:**

Okresem rozliczeniowym będzie każdorazowe zamówienie jednostkowe.

Termin płatności faktur: 30 dni od dnia wystawienia faktury.

#### **Klauzula informacyjna:**

10.1. Oświadczam, że wypełniłem/-am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art.14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) ( Dz. Urz. L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postepowaniu. \*\*

#### Przyjmuję do wiadomości i akceptuje zapisy poniższej klauzuli informacyjnej RODO.

* + 1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
    2. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Łódzki z siedzibą przy ul. Narutowicza 68, 90-136 Łódź;
    3. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się kontaktować za pomocą poczty elektronicznej: iod@uni.lodz.pl;
    4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji pod nazwą **świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego -** nr postępowania **10/ZP/2024/S** Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane, ponieważ jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych zwanej dalej ustawą PZP).
    5. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz 74 ustawy PZP;
    6. Okres przechowywania Pani/Pana danych osobowych wynosi odpowiednio:

- zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;

- jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

- w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE przez okres, o którym mowa w art. 125 ust 4 lit d) w zw. z art. 140 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1303/2013 i wynikających z umów o dofinansowanie projektów finansowanych ze środków pochodzących z UE;

- okres przechowywania wynika również z ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.

* + 1. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
    2. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
    3. posiada Pani/Pan:
       1. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących, prawo to może zostać ograniczone w oparciu o art. 75 ustawy PZP, przy czym zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
       2. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, prawo to może zostać ograniczone w oparciu o art. 19 ust. 2 oraz art. 76 ustawy PZP, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
       3. na podstawie art. 18 ust.1 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2, prawo to może zostać ograniczone w oparciu o art. 19 ust. 3 oraz art. 74 ust.3 ustawy PZP, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
       4. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
    4. nie przysługuje Pani/Panu:
       1. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
       2. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
       3. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
  1. Podanie danych jest niezbędne do przeprowadzenia niniejszego postępowania. Niepodanie ich skutkuje brakiem możliwości rozpatrzenia oferty.

#### **Oświadczenia Wykonawcy:**

1. Zapoznałem/-am się i w pełni oraz bez żadnych zastrzeżeń akceptuję treść SWZ wraz z załącznikami.
2. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami zapisanymi w SWZ i Załącznikami do SWZ.
3. W pełni i bez żadnych zastrzeżeń akceptuję warunki umowy na wykonanie zamówienia zapisane w SWZ wraz z załącznikami i w przypadku wyboru mojej oferty zobowiązuję się do zawarcia umowy na proponowanych w nim warunkach wskazanych przez Zamawiającego.
4. Wszystkie wymagane w niniejszym postępowaniu oświadczenia składam ze świadomością odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń w celu uzyskania korzyści majątkowych.
5. Akceptuję 30-dniowy termin związania ofertą liczony od daty ostatecznego terminu składania ofert.
6. Akceptuję warunki korzystania z Platformy Zakupowej określone w Regulaminie platformazakupowa.pl dla Użytkowników (Wykonawców) zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący.
7. Oświadczam, **że zamierzam / nie zamierzam\*** powierzyć wykonanie następujących części zamówienia …………………..……………… następującym podwykonawcom: ………………………… (w przypadku udziału podwykonawców w realizacji zamówienia, Zamawiający żąda wskazania części zamówienia powierzonej podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców).
8. Akceptuję termin realizacji zamówienia, termin wystawienia faktury oraz termin płatności faktury.
9. Zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, wpisany jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
10. Zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, posiada ważną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład jako spełniający wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej. Podstawa prawna art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy oraz art. 4 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.).
11. Środek transportu przeznaczony do przewozu posiłków został dopuszczony do użytkowania przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
12. Wybór mojej oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2024 r. poz. 361) w zakresie ....................................(należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego) o wartości ...............................(należy wskazać wartość towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku) przy czym stawka podatku od towaru i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie wynosi ................................... (wskazać stawkę podatku)

**UWAGA.** **Punkt 12) Wykonawca wypełnia jedynie w przypadku powstawania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.**

13) **dotyczy Części nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 -** Oświadczenie zgodnie z art. 117 ust. 4 ustawy PZP Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.

13.1.) Oświadczam, że zgodnie z art. 117 ust. 4 ustawy PZP wspólnie ubiegając się o niniejsze zamówienie publiczne, poszczególni wykonawcy wykonają następujący zakres prac:

**Część nr 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę[[1]](#footnote-2)** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 6**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 7**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 9**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 10**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 11**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 12**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 13**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 14**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 15**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Część nr 16**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pełna nazwa Wykonawcy** | **Siedziba**  **(ulica, miejscowość)** | **Usługi, które będą wykonywane przez Wykonawcę1** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**UWAGA: Punkt 13) Wypełniają jedynie Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienia.**

*[\* niepotrzebne skreślić]*

*[\*\*W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 3.1. do SWZ**

**Zamawiający:**

**UNIWERSYTET ŁÓDZKI**

**ul. Narutowicza 68**

**90-136 Łódź**

**Wykonawca/Podmiot udostępniający zasoby**

……………………………………………………………………………….  
(Pełna nazwa/firma w zależności od podmiotu: NIP/PESEL)

**reprezentowany przez:**

……………………………………………………………………………….

(Imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**OŚWIADCZENIE**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1. ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320, dalej jako: ustawa Pzp)**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego** prowadzonego przez Uniwersytet Łódzki, 90-136 Łódź, ul. Narutowicza 68, oświadczam, co następuje:

**I.**

\* Oświadczam, **że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu** z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 i art.109.ust.1 pkt 4 Ustawy Pzp.

lub

\* Oświadczam, że na dzień składania ofert zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ……… ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art.108 ust.1 lub art. 109 ust.1 pkt 4 ustawy Pzp)*. Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp\*\* podjąłem następujące czynności: .........................................................................................................................

**II.**

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przepisów art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2024 r. poz. 507) \*\*\*\*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

\*\*\*Jednocześnie informuje, że podmiotowy środek dowodowy dotyczący przesłanki wykluczenia określonej w art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp Zamawiający może uzyskać za pomocą bezpłatnej i ogólnodostępnej bazy danych dostępnej pod adresem (wskazać jaki) ...................................................., jako dane identyfikujące Wykonawcę w bazie należy podać następujące dane: .....................................................

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy lub podmiotu udostępniającego zasoby

\* niepotrzebne skreślić

\*\* dotyczy jedynie podstaw wykluczenia określonych w art. 108 ust 1 pkt 1,2 lub 5 i art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp

\*\*\* dotyczy Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

\*\*\*\* Zamawiający, na podstawie przepisów art. 7 ust. 1 Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2024 r. poz. 507) zwanej dalej „Ustawą o szczególnych rozwiązaniach” wykluczy z postępowania:

1.Wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. Urz. UE L 134 z 20.05.2006, str. 1, z późn. zm.3) zwanego dalej „rozporządzeniem 765/2006” i w rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2014, str. 6, z późn. zm.) zwanego dalej „rozporządzeniem 269/2014” albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach;

2.Wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124 ze zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach;

3.Wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120 ze zm), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach.

**Załącznik nr 3.2. do SWZ**

**Zamawiający:**

**UNIWERSYTET ŁÓDZKI**

**ul. Narutowicza 68**

**90-136 Łódź**

**Wykonawca**

……………………………………………………………………………….  
(Pełna nazwa/firma w zależności od podmiotu: NIP/PESEL)

**reprezentowany przez:**

……………………………………………………………………………….

(Imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1. ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320), dalej jako: ustawa Pzp**

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego** prowadzonego przez Uniwersytet Łódzki, 90 136 Łódź, ul. Narutowicza 68, oświadczam, co następuje:

\* Oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt. 8.2.4. SWZ, o których mowa w art. 112 ust.2 ustawy Pzp.

lub

\* Oświadczam, że celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt 8.2.4. SWZ polegam na zdolności następującego podmiotu ……………………………………………………… ………………………………………………………… *(należy podać nazwę i adres podmiotu udostępniającego zasoby)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

\*niepotrzebne skreślić

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy

**UWAGA: To oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby składane jest wraz z ofertą jedynie w przypadku polegania przez Wykonawcę na jego zasobach.**

**Wraz z tym oświadczeniem należy złożyć zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia stanowiące Zał. nr 6 do SWZ.**

**Załącznik nr 3.3. do SWZ**

**Zamawiający:**

**UNIWERSYTET ŁÓDZKI**

**ul. Narutowicza 68**

**90-136 Łódź**

**Podmiot udostępniający zasoby:**

……………………………………………………………………………….  
(Pełna nazwa/firma w zależności od podmiotu:

NIP/PESEL)

**reprezentowany przez:**

……………………………………………………………………………….

(Imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**OŚWIADCZENIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJACEGO ZASOBY**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1. ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320, dalej jako: ustawa Pzp)**

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego** prowadzonego przez Uniwersytet Łódzki, 90 136 Łódź, ul. Narutowicza 68, oświadczam, co następuje:

Oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt. 8.2.4. SWZ, o których mowa w art. 112 ust.2 ustawy Pzp.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu podmiotu udostepniającego zasoby.

UWAGA: Niniejszego oświadczenia *nie należy składać* razem z ofertą. Składane jest tylko na wezwanie Zamawiającego przez Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona.

**Załącznik nr 4 do SWZ**

1. **Oświadczenie Wykonawcy\* o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 5 Ustawy Prawo zamówień publicznych**
2. **Przystępując do postępowania o zamówienie publiczne w trybie podstawowym na*: „Świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego”,***

reprezentując Wykonawcę

1. …..................................................................................................................................................................

*pełna nazwa i adres Wykonawcy*

1. **i będąc należycie upoważnionym do jego reprezentowania** **oświadczam, że:**

● Wykonawca **nie należy do grupy kapitałowej** \*\* w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2017 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. 2024 r. poz. 594) **z innymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia**

● Wykonawca **należy do grupy kapitałowej** \*\* w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2017 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. 2024 r. poz. 594) **z następującymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia:**

1. ……………………………………………………………………………………………………………………………………….
2. ……………………………………………………………………………………………………………………………………….

**Jednocześnie przedstawiam w załączeniu następujące dokumenty i informacje potwierdzające przygotowanie oferty w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy nalężącego do tej samej grupy kapitałowej: .........................................................................................................**

1. **Jednocześnie oświadczam, że jestem świadom odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń. Prawdziwość powyższych danych potwierdzam podpisem świadom odpowiedzialności karnej.**

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy

1. \*w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (np. konsorcjum, spółka cywilna) powyższy dokument składa każdy z partnerów konsorcjum w imieniu swojej firmy, a w przypadku spółki cywilnej każdy ze wspólników spółki cywilnej
2. **\*\* niepotrzebne skreślić**

**Załącznik nr 5 do SWZ**

**Umowa (projekt)**

zawarta w dniu ………………… pomiędzy:

Uniwersytetem Łódzkim, ul. Narutowicza 68, 90-136 Łódź, NIP 724-000-32-43,

reprezentowanym przez: …………………………………………………………………………………

zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym,

a,………………………………………………………………………………………………………………………..

zwaną w dalszej części umowy Wykonawcą.

Umowa została zawarta z Wykonawcą wybranym w trybie zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi na podstawie art. 359 pkt 2 w związku z art. 275 pkt 1 (tryb podstawowy bez negocjacji) ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) zwanej dalej Ustawą, o wartości mniejszej niż równoważność kwoty 750 000 euro. (nr postępowania 10/ZP/2024/S).

**§ 1**

Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego:

**- Część nr 1 – Wydział Fizyki i Informatyki Stosowanej,**

**- Część nr 2 – Wydział Fizyki i Informatyki Stosowanej,**

**- Część nr 3 – Wydział Matematyki i Informatyki,**

**- Część nr 4 –** **Wydział Matematyki i Informatyki, w ramach XLV Konferencji „Geometria Analityczna i Algebraiczna”,**

**- Część nr 5 – Wydział Chemii,**

**- Część nr 6 – Wydział Nauk o Wychowaniu,**

**- Część nr 7 – Wydział Filologiczny,**

**- Część nr 8 – Wydział Filologiczny,**

**- Część nr 9 – Wydział Filologiczny,**

**- Część nr 10 – Wydział Prawa i Administracji,**

**- Część nr 11 – Wydział Biologii i Ochrony Środowiska,**

**- Część nr 12 – Wydział Filozoficzno-Historyczny,**

**- Część nr 13 – Wydział Ekonomiczno-Socjologiczny,**

**- Część nr 14 – Wydział Studiów Międzynarodowych i Politologicznych,**

**- Część nr 15 – Wydział Zarządzania,**

**-** **Część nr 13 – Wydział Nauk Geograficznych.**

szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 1 do SWZ (później załącznik umowy).

**§ 2**

* + - 1. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy wynosi:

**Część nr 1 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 2 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 3 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 4 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 5 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 6 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 7 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 8 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 9 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 10 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 11 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 12 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 13 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 14 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 15 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**

**Część nr 16 ………………….. zł brutto ( słownie: …………………………………………)**  i obejmuje wszystkie koszty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, w tym podatek VAT.

1. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 zawiera wszelkie koszty Wykonawcy związane z realizacją przedmiotu umowy i nie ulegnie zwiększeniu w okresie obowiązywania umowy z zastrzeżeniem § 7 umowy.
2. Ceny jednostkowe posiłków są zawarte w Formularzu Oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do SWZ/Umowy.

**§ 3**

1. Wykonawca zrealizuje zamówienie w terminie:

* 1. Część nr 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 14, 15 - Zamówienie będzie zrealizowane w okresie 12 miesięcy od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. lub do wyczerpania się kwoty umowy w zależności co nastąpi wcześniej.
  2. Część nr 4 – Zamówienie będzie realizowane w dniach 6.01. - 10.01.2025 r.
  3. Część nr 10, 12, 13, 16 - Zamówienie będzie zrealizowane w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania się kwoty umowy w zależności co nastąpi wcześniej.

1. Zamawiający informuje, że minimalna liczba osób, które skorzystają z usług cateringowych w czasie trwania umowy wynosi: Część nr 1, 2, 3, 5, 6, 10, 11, 12, 14, 15, 16 – 20%, Część nr 4 – 25% i Część nr 7, 8, 9, 13 - 30 % liczby wskazanej w Opisie przedmiotu zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie względem Zamawiającego z tytułu konieczności wykorzystania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.
2. Ilości oraz gramatura podana w opisie przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 1 do SWZ) oraz formularzu oferty (Załącznik nr 2 do SWZ) mają charakter szacunkowy i informacyjny, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości w jednej pozycji, kosztem innej, przy zachowaniu ceny jednostkowej brutto pozycji oraz wartości brutto umowy.
3. Zamawiający każdorazowo o ostatecznej liczbie gości poinformuje Wykonawcę na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania/imprezy.
4. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań w trakcie realizacji umowy.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zlecenia kilku cateringów, organizowanych w różnych miejscach jednocześnie.
6. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizacji kilku spotkań/imprez równocześnie, Wykonawca musi dysponować odpowiednią ilością personelu oraz zaplecza technicznego (zastawa, sztućce) zdolnego do zapewnienia świadczenia usługi.
7. Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług.

**§ 4**

1. Zamawiający każdorazowo na \_\_\_\_\_ dni robocze przed spotkaniem/imprezą poinformuje Wykonawcę o miejscu świadczenia usługi oraz wskaże menu, które zamawia.
   * 1. Osobą uprawnioną do kontaktów z Zamawiającym ze strony Wykonawcy jest: ………………………………………, nr tel. ………………………………………..., e-mail: ……………………………………………
     2. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcą ze strony Zamawiającego są m.in.:

………………………………………, nr tel. ………………………………………..., e-mail: ……………………………………………

**§ 5**

1. Na postawie art. 95 Ustawy Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wymienione poniżej czynności w zakresie realizacji zamówienia:

a) przygotowanie posiłków,

b) przygotowanie, serwis gotowych posiłków oraz usuwanie naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych.

2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawienia po podpisaniu umowy, najpóźniej w dniu rozpoczęcia wykonywania usług, wykazu osób uczestniczących w realizacji zamówienia, które będą wykonywać czynności wskazane w ust. 1 oraz przedstawienia w celu weryfikacji zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie zawartej umowy o pracę z tymi osobami następujące dokumenty:

a) oświadczenie zatrudnionego pracownika lub

b) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę lub

c) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika lub

d) inny dokument

- zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób wskazanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia będącego przedmiotem umowy. Kontrola może być przeprowadzana bez wcześniejszego uprzedzenia Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczania kar umownych w przypadku stwierdzenia przy realizacji zamówienia niezatrudnienie wymaganych przez Zamawiającego osób na podstawie stosunku pracy lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentów, o którym mowa w ust. 2. Wysokość kar umownych określona została w §9.

4. Wykonawca może dokonać zmiany deklarowanych osób, o których mowa w ust. 1. W przypadku zmiany osób Wykonawca uaktualnia wykaz osób, które będą uczestniczyć w realizacji zamówienia oraz dokumentuje ich zatrudnienie na podstawie stosunku pracy w sposób opisany w ust. 2.

5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**§ 6**

* + - 1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy z należytą starannością, wymaganą przy usługach tego rodzaju, a w szczególności:

1. Zapewnienia, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie tj.:

▪ Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,

▪ Zastawa będzie czysta i nieuszkodzona,

▪ Obsługa będzie świadczona zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi,

1. Pozostawienia w czystości miejsca, w którym świadczona będzie usługa.
   1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), a także aktami wykonawczymi do w/w ustawy.

**§ 7\***

1. Stosownie do treści art. 439 ust. 1 Ustawy Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia tj. cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy w formie aneksu, w następujących przypadkach:
   1. w przypadku zmiany ceny materiałów.
2. W sytuacji wystąpienia okoliczności wskazanych pkt 1.1. niniejszego paragrafu Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie zmiany ceny materiałów. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie podstaw prawnych zmiany cen materiałów oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie umowy.
3. Zmiana umowy w zakresie zmiany cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy z przyczyn określonych w § 7 ust. 1 pkt 1.1, obejmować będzie wyłącznie płatności za prace, których w dniu zmiany cen materiałów jeszcze nie wykonano.
4. Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu na zmianę cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany umowy przez Zamawiającego.
5. Zmiana cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy może nastąpić w przypadku zmiany ceny materiałów,
6. Poziom zmiany ceny materiałów, określonych w ust. 5 uprawniający strony umowy do żądania zmiany cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy wynosi 10%.
7. Pierwsza zmiana cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy może nastąpić po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy i począwszy od kolejnego miesiąca po opublikowaniu w dzienniku urzędowym przez prezesa głównego urzędu statystycznego komunikatu w sprawie wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych.
8. Zmiana cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy może nastąpić nie częściej niż 1 raz na 6 miesięcy trwania umowy, z uwzględnieniem ust. 7.
9. Zmiana cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy nastąpi o wartość wskaźnika, o którym mowa w ust. 7.
10. Waloryzacja cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy może nastąpić pod warunkiem, że zmiana cen związanych z realizacją zamówienia ma rzeczywisty wpływ na koszt wykonania niniejszej umowy.
11. W sytuacji wystąpienia okoliczności uprawniających do zmiany cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy, strony nawzajem są względem siebie uprawnione do złożenia pisemnego wniosku o zmianę umowy w zakresie płatności dotyczących okresu, za który waloryzacja ma nastąpić. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i wskazanie odpowiedniego wskaźnika GUS, będącego podstawa takiego żądania wraz z potwierdzeniem, że nastąpiła jego zmiana uzasadniająca żądanie. Ponadto wraz z wnioskiem należy podać dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia po zmianie umowy, w szczególności należy wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą zmiany wynagrodzenia, a wpływem zmiany kosztów realizacji umowy na kalkulację cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy. Ponadto w przypadku żądania podwyższenia cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/ umowy należy również przedstawić dowody ich poniesienia w zwiększonej wysokości.
12. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen jednostkowych zawartych w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy w przypadku, gdy w wyniku wszystkich waloryzacji, wartość łącznego wynagrodzenia dla Wykonawcy osiągnęła poziom 110% względem pierwotnie przewidzianego całkowitego wynagrodzenia umownego brutto.
13. Wykonawca, którego ceny jednostkowe zawarte w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy zostały zmienione zgodnie z ust. 5, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę o podwykonawstwo, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy.

*\* Paragraf 7 nie dotyczy części 4.*

**§ 8**

* + - 1. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty należności po wykonaniu kompletnej usługi zgodnie z warunkami umowy przelewem w ciągu 30 dni od momentu podpisania protokołu zdawczo – odbiorczego przedmiotu zamówienia i doręczenia prawidłowo wystawionej faktury do jednostki dokonującej zamówienia usługi.
      2. Strony ustalają, że faktura zostanie wystawiona po wykonaniu zgodnie z warunkami umowy kompletnej usługi potwierdzonej protokołem zdawczo – odbiorczym po spełnieniu następujących warunków:

- protokół zdawczo – odbiorczy sporządzony w dwóch egzemplarzach (po 1 egzemplarzu dla Zamawiającego i Wykonawcy) wystawiony zgodnie z Załącznikiem nr 3 do umowy (obowiązuje tylko ten wzór, inne nie będą akceptowane) potwierdzi realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z umową,

- faktura powinna być wystawiona i dostarczona do jednostek dokonujących zamówienia.

* + - 1. Za dzień zapłaty uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
      2. Płatność za przedmiot zamówienia dokonywana będzie na podstawie rzeczywiście zrealizowanych usług, każdorazowo po realizacji zamówienia cząstkowego.
      3. Na fakturze Wykonawca zobowiązany jest umieścić zapis: Zamówienie realizowane na podstawie umowy nr 10/ZP/2024/S Część nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 z dn. ………………… - zamówienie na usługi społeczne poniżej 750 000 euro.
      4. **Wykonawca zobowiązany jest do przesyłania do Zamawiającego, na adres e-mail:** [**przetargi@uni.lodz.pl**](mailto:przetargi@uni.lodz.pl) **– kwartalnych zestawień faktur.**
      5. **Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania Zamawiającego, w przypadku zrealizowania 75 % wartości umowy.**
      6. **Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania Zamawiającego o wyczerpaniu kwoty wynikającej z umowy i wstrzymanie usług w ramach tejże umowy.**
      7. Zamawiający dopuszcza możliwość przesyłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych na konto Zamawiającego utworzone na platformie utworzonej w trybie ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666) [PEFexpert Platforma Elektronicznego Fakturowania](https://brokerpefexpert.efaktura.gov.pl/zaloguj)
      8. Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. Split payment.
      9. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na który na nastąpić zapłata wynagrodzenia nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, Zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego lub rachunku powiązanego z rachunkiem Wykonawcy do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie. Wstrzymanie zapłaty w przypadku, o którym mowa powyżej nie jest traktowane jako opóźnienie Zamawiającego w zapłacie należnego wynagrodzenia i w takim przypadku nie będą naliczane za ten okres odsetki za opóźnienie w wysokości odsetek ustawowych, jak i uznaje się, że wynagrodzenie nie jest jeszcze należne Wykonawcy w tym okresie.
      10. Wykonawca oświadcza, że konto firmowe, na które mają być dokonywane płatności wynikające z niniejszej umowy, jest zgłoszone do Urzędu Skarbowego.
      11. Płatności regulowane będą przez Zamawiającego na numer rachunku Wykonawcy zgłoszony do Urzędu Skarbowego i wskazany na fakturze.
      12. Zamawiający, oświadcza, że Uniwersytet Łódzki posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu ustawy z dnia 8 marca 2013 o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2023 r. poz. 711, 852).

**§ 9**

Wysokość kar umownych z tytułu:

a) rozwiązania umowy przez Wykonawcę lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, ustala się na 20% wartości netto umowy;

b) każdy przypadek nienależytego wykonania przez Wykonawcę postanowień zawartych w umowie, ustala się na 10% wartość netto zamówionej usługi cateringowej, ale nie więcej niż 20% wartości netto tej usługi;

c) niewykonania zamówionej usługi cateringowej, ustala się na 50% wartość netto zamawianej usługi.

d) wysokość kar umownych z tytułu stwierdzenia przy realizacji zamówienia niezatrudniania wymaganych przez Zamawiającego osób, o której mowa w § 5 na podstawie umowy o pracę lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentu, o którym mowa w § 5 ust. 2 wynosi każdorazowo w przypadku wystąpienia okoliczności określonych w tych zapisach 2000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych), jednakże nie więcej niż 5000,00 zł w odniesieniu do jednego zamówienia cząstkowego.

2. Łączna wartość kar umownych nie może przekroczyć 50 % należnego Wykonawcy wynagrodzenia netto.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, przewyższającego kary umowne wynikające z umowy za niewykonanie lub nienależyte wykonanie postanowień umowy oraz za wyrządzone szkody.

4. Zamawiający jest uprawniony do potrącenia naliczonych kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, na co Wykonawca wyraża zgodę.

5. Żadna Strona nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań w ramach umowy, jeżeli takie niewykonanie lub nienależyte wykonanie jest wynikiem Siły Wyższej.

6. W rozumieniu niniejszej umowy, „Siła Wyższa” oznacza okoliczności pozostające poza kontrolą Strony i uniemożliwiające lub znacznie utrudniające wykonanie przez tę Stronę jej zobowiązań, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy ani im zapobiec przy dołożeniu należytej staranności.

7. Za Siłę Wyższą nie uznaje się niedotrzymania zobowiązań przez kontrahenta Wykonawcy.

8. W przypadku zaistnienia okoliczności Siły Wyższej, Strona, która powołuje się na te okoliczności, niezwłocznie zawiadomi drugą Stronę na piśmie o jej zaistnieniu i przyczynach.

9. W razie zaistnienia Siły Wyższej wpływającej na termin realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, Strony zobowiązują się niezwłocznie ustalić sposób oraz wykonania umowy lub ewentualnie podjąć decyzję o odstąpieniu od umowy.

**§ 10**

W przypadku zadeklarowania przez Wykonawcę spełniania kryterium „przygotowania serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego handlu”:

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego podczas konferencji w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej niżej wymienione standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu: zakaz pracy przymusowej oraz pracy dzieci, równe traktowanie kobiet i mężczyzn, demokratyczne podejmowanie decyzji w organizacjach drobnych producentów/ek, obecność związków zawodowych na dużych plantacjach, wynagrodzenie wystarczające na godne życie (nie niższe niż pensja minimalna w danym kraju lub sektorze).

2. Wykonawca zobowiązany jest także do umieszczenia w miejscu podawania serwisu kawowego podczas konferencji informacji na temat wykorzystania kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu wraz ze wskazaniem etykiety potwierdzającej ww. standardy.

3. W celu potwierdzenia spełniania wymagań, o których mowa w pkt. 1, Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia – na żądanie Zamawiającego – dowodów potwierdzających posiadanie przez wykorzystywaną przez Wykonawcę kawę etykiety Fairtrade, Fair for Life lub innej równoważnej etykiety.

4. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do przeprowadzenia kontroli w miejscu świadczenia usługi weryfikującej czy kawa wykorzystywana do przyrządzania serwisu kawowego jest opatrzona etykietą Fairtrade, Fair for Life lub inną równoważną etykietą. W tym celu Wykonawca na żądanie pracownika Zamawiającego zobowiązany jest przestawić do wglądu i oceny produkty wykorzystywane do przygotowania serwisu kawowego podczas świadczenia usługi cateringowej.

5. Przeprowadzenie kontroli i jej wynik zostaną udokumentowane w protokole posiadanym przez przedstawiciela Wykonawcy oraz przedstawiciela Zamawiającego, którego wzór stanowi Załącznik nr 3 do umowy.

6. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego niewykorzystywania do przyrządzania serwisu kawowego podczas konferencji, kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego handlu, Wykonawca zapłaci karę umowna w wysokości 15% wartości netto umowy.

**§ 11**

* + - 1. Dopuszcza się zmiany postanowień zawartej umowy w przypadku, gdy:

1.1. nastąpiła ustawowa zmiana stawki podatku VAT. W przypadku zmiany ustawowej stawki podatku VAT cena brutto nie ulegnie zmianie. W zależności od wysokości nowych (zmienionych stawek podatku VAT), podwyższeniu bądź obniżeniu ulegnie kwota netto wynagrodzenia Wykonawcy

1.2. nastąpiła zmiana danych wykonawcy, np. zmiana adresu.

1.3. Wykonawcę, któremu Zamawiający udzielił zamówienia, ma zastąpić nowy Wykonawca w wyniku sukcesji, wstępując w prawa i obowiązki Wykonawcy, w następstwie przejęcia, połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji, dziedziczenia lub nabycia dotychczasowego Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą istotnych zmian umowy, a także nie ma na celu uniknięcia stosowania przepisów Ustawy Pzp.

1.4. Jeżeli konieczność zmiany umowy, w tym w szczególności zmiany wysokości cen, spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy, a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50 % wartości pierwotnej umowy.

1.5. Łączna wartość zmian jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.

2. Dopuszcza się zmianę postanowień zawartej umowy bez przeprowadzania nowego postępowania o udzielenie zamówienia w związku z istotną zmianą cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia publicznego, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć, która polega na zmianie wynagrodzenia Wykonawcy. Sposób dokonania zmiany wynagrodzenia umownego regulują klauzule waloryzacyjne opisane w § 7 umowy.

3. Wszelkie zmiany umowy, pod rygorem nieważności, wymagają takie samej formy w jakiej została zawarta umowa.

**§ 12**

W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

**§ 13**

Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji umowy.

**§ 14**

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie będą miały zastosowanie przepisy Ustawy Prawo Zamówień Publicznych i przepisy Kodeksu cywilnego oraz innych ustaw szczególnych powszechnie obowiązującego prawa.
2. Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej Umowy jest właściwy miejscowo dla Zamawiającego sąd powszechny.

**§ 15**

Zamawiający oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT, posiada NIP 724-000-32-43 i jest uprawniony do wystawiania i otrzymywania faktur VAT. Jednocześnie Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez podpisu Zamawiającego.

**§ 16**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach - jednym dla Wykonawcy i jednym dla Zamawiającego.

**Wykonawca: Zamawiający:**

**Załącznik nr 6 do SWZ**

**Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr **10/ZP/2024/S** pn. *„****Świadczenie usług cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Łódzkiego”***, działając w imieniu ……………………………………………………………. (podać nazwę firmy) zobowiązuje się do oddania do dyspozycji dla Wykonawcy ……………………………….…………………………. (podać nazwę) biorącego udział w przedmiotowym postępowaniu swoich zasobów w następującym zakresie: ……………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………….………………………………………………………………..… (wypełnić)

***Jednocześnie wskazuje, że:***

Zakres w/w zasobów przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący [podać]: ………………………………….…….…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………………………………………………………………………………………………………

Sposób i okres udostępniania Wykonawcy w/w zasobów oraz wykorzystania przez Wykonawcę w/w zasobów będzie następujący [podać]: ………………………………….………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą [podać]: …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Inne [podać]: ………………………………………………………………………………………………………………………………..…..

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do reprezentowania podmiotu udostepniającego zasoby.

**Załącznik nr 7.1. do SWZ**

**WYKAZ USŁUG (dotyczy Części nr 3, 4)**

- wykonanych należycie w okresie ostatnich 3 lat (okres liczony w latach liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **minimum trzech (3) usług cateringowych dla co najmniej 30 osób każda usługa (z wyłączeniem imprez typu: grill)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i adres instytucji Zamawiającej | Przedmiot zamówienia | Liczba osób, dla której była realizowana usługa | Data wykonania zamówienia |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 7.2. do SWZ**

**WYKAZ USŁUG (dotyczy Części nr 14, 16)**

- wykonanych należycie w okresie ostatnich 3 lat (okres liczony w latach liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **minimum trzech (3) usług cateringowych dla co najmniej 50 osób każda usługa.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i adres instytucji Zamawiającej | Przedmiot zamówienia | Liczba osób, dla której była realizowana usługa | Data wykonania zamówienia |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 7.3. do SWZ**

**WYKAZ USŁUG (dotyczy Części nr 2, 5, 6, 7, 8, 9, 12)**

- wykonanych należycie w okresie ostatnich 3 lat (okres liczony w latach liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **minimum trzech (3) usług cateringowych dla co najmniej 100 osób każda usługa (z wyłączeniem imprez typu: grill)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i adres instytucji Zamawiającej | Przedmiot zamówienia | Liczba osób, dla której była realizowana usługa | Data wykonania zamówienia |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 7.4. do SWZ**

**WYKAZ USŁUG (dotyczy Części nr 1, 10, 11, 13, 15)**

- wykonanych należycie w okresie ostatnich 3 lat (okres liczony w latach liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **minimum trzech (3) usług cateringowych dla co najmniej 100 osób każda usługa.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i adres instytucji Zamawiającej | Przedmiot zamówienia | Liczba osób, dla której była realizowana usługa | Data wykonania zamówienia |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy

**Załącznik nr 8 do SWZ**

**Wykaz osób skierowanych do realizacji zamówienia – zatrudnienia z aspektu społecznego**

Składający ofertę oświadcza, że w wykonaniu zamówienia będą uczestniczyć poniższe osoby:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Imię i nazwisko | Osoba zatrudniona w ramach kryterium „Aspekt Społeczny”, będąca osobą:  *a) niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 44, 858, 1089, 1165) lub*  *b) bezrobotne w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 475, 752, 858, 863, 1089) lub*  *c) do 30. roku życia lub po ukończeniu 50. roku życia, posiadającej status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.* | Zakres wykonywanych czynności | Podstawa zatrudnienia osoby przez Wykonawcę z tytułu prawa pracy |
| **1.** |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |
| **3.** |  |  |  |  |
| **...** |  |  |  |  |

Plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby uprawomocnionej do występowania w imieniu Wykonawcy

**Uwaga:**

Wykaz osób (według wzoru formularza stanowiący Załącznik nr 8 do SWZ) Wykonawca składa najpóźniej 3 dni robocze przed podpisaniem umowy.

**Załącznik nr 9 do SWZ/ nr 3 do umowy**

**Protokół zdawczo-odbiorczy**

Zgodnie z umową zawartą w dniu ………………………… w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego dokonano przekazania – odbioru przedmiotu zamówienia publicznego (Nr postępowania 10/ZP/2024/S):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Ilość sztuk |
| 1. | 2. | 3. |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Data przekazania – odbioru |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

*Pieczęć Wykonawcy Pieczęć jednostki UŁ odbierającej usługę*

*(Zamawiającego)*

....................................................................... …………………………………………………………….

|  |  |
| --- | --- |
| Czytelny podpis osoby reprezentującej Wykonawcę | Czytelny podpis osoby reprezentującej Zamawiającego |

**Załącznik nr 10 do SWZ**

*(w przypadku zadeklarowania spełniania kryterium „Przygotowanie serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu”)*

**Protokół z kontroli wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu**

Sporządzony dnia …………..……………….. w …………………….…………………………………………… na podstawie umowy nr ………………………………………… z dnia ………………………………………

1.W kontroli uczestniczyli:

Ze strony Zamawiającego: ……………………………………………………… (imię i nazwisko)

Ze strony Wykonawcy: ……………………………………………………………. (imię i nazwisko)

2.Wynik kontroli:

* Wykonawca **przedstawił** dowód potwierdzający wykorzystanie do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu w postaci ……………………………….….

W związku z powyższym Zamawiający potwierdza wykorzystanie do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu.

* Wykonawca **nie przedstawił** dowodu potwierdzającego wykorzystanie do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu.

W związku z powyższym Zamawiający stwierdza brak wykorzystania do przygotowania serwisu kawowego w całości kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu.

Uwagi: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Niniejszy protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

....................................................................... …………………………………………………………………….

|  |  |
| --- | --- |
| Czytelny podpis osoby reprezentującej Wykonawcę | Czytelny podpis osoby reprezentującej Zamawiającego |

1. Wskazać dokładny zakres zgodny z opisem wynikającym z SWZ. [↑](#footnote-ref-2)