

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

USŁUGA CATERINGOWA

Świadczenie kompleksowej, sukcesywnej usługi cateringowej podczas wydarzeń organizowanych w ramach działań projektu Podkarpackiego Centrum Innowacji w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 r., lub do wyczerpania kwoty, na którą została zawarta umowa. Polegać będzie, na zabezpieczeniu cateringiem wydarzeń organizowanych w jego siedzibie przy ul. Lenartowicza 4 oraz 6, bądź w innym wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie Rzeszowa.

Dostawa odbywać się będzie w dni wskazane przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie, że w przypadku gdy usługa będzie wykonywana w piątki, wówczas dania mięsne zostaną zastąpione rybami bądź innymi składnikami nie zawierającymi mięsa.

Zamawiający wymaga dowozu cateringu na wskazane przez niego miejsce, przygotowania zastawy oraz gotowości do serwowania, nie później jak na godzinę przed rozpoczęciem wydarzenia.

Dostawca również jest zobowiązany do zapewnienia własnej zastawy w postaci: szklanek, filiżanek, podstawek, sztućców, mis oraz pozostałego wyposażenia niezbędnego do prawidłowej obsługi cateringu. Ich ilość powinna być większa o 30 % od liczby osób=zamówienia.

Zapotrzebowanie na catering zostanie przekazane Wykonawcy drogą elektroniczną na minimum 4 dni przed dniem wydarzenia. Będzie to zimny bufet i/lub obiad i/lub serwis kawowy i/lub kanapki i/lub wyroby cukiernicze w zależności od zapotrzebowania Zamawiającego.

Wykonawca zapewni odpowiednio przeszkoloną obsługę kelnerską, ciągły nadzór nad realizacją zamówienia. Nie dotyczy zamówień na kanapki oraz wyroby cukiernicze.

Zamawiający zastrzega sobie, że podane zamówienie nie jest zobowiązujące, a opłacie podlegać będą jedynie rzeczywiście zamówione ilości w dacie do 31.12.2024 r.

Termin płatności wynosić będzie 30 dni licząc od daty wystawienia faktury vat.

Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie kosztorysowe wynikające z ilości wydanych posiłków według cen jednostkowych ujętych w formularzu rzeczowo-cenowym. Nie przewiduje się możliwości wzrostu cen jednostkowych, jak również składników cenotwórczych podanych w formularzu rzeczowo-cenowym do końca realizacji przedmiotu umowy.

Poniżej znajduje się opis zapotrzebowania:

- bufet: minimum 40 osoboporcji, maksimum 70
- obiad: minimum 300 osoboporcji, maksimum 540
- serwis kawowy: minimum 60 osoboporcji, maksimum 120
- kanapki:
 - a) wariant 1: minimum 200 osoboporcji maksimum 380
 - b) wariant 2: minimum 80 osoboporcji maksimum 165
- wyroby cukiernicze: minimum 500 osoboporcji, maksimum 970

1. Bufet serwowany w formie tzw. zimnej płyty (przekąski słodkie+słone z poniższego zestawienia=1 osobo porcja):

Przekąski słodkie:

- Mini deserki w minimum 3 różnych smakach, w tym również o różnych konsystencjach (takich jak galaretką, mus, krem). Deserki serwowane w przezroczystych jednorazowych foremkach/pucharkach. Po 2 szt. na osobę.
- Owoce: winogrono (białe, czerwone) banany, jabłka, śliwki, brzoskwinie, nektarynki wyłożone na tacy, nie mniej niż 150 gram / os.

Przekąski słone:

- Tartinki serwowane w 3 różnych wariantach (w wersji wegetariańskiej, rybne, mięsne) po 2 szt. na osobę.
- Sałatki podawane w salaterkach lub na życzenie zamawiającego w jednorazowych przezroczystych pojemniczkach z jednorazowymi widelczykami w 4 różnych smakach (mięsne lub bezmięsne) których gramatura powinna być nie mniejsza niż 120 gram netto na osobę.). Ilość porcji mięsne/wege Zamawiający poda Wykonawcy w czasie złożenia oficjalnego zamówienia, tj. minimum na 4 dni przed datą wydarzenia.
- Mini tortille w dwóch różnych wariantach (mięsne oraz wegetariańskie) podawane estetycznie na tacy. Każda sztuka powinna zostać nakłuta wykałaczką, która zapobiegnie rozpadnięciu się tortilli, oraz ułatwi jej nałożenie-1 szt. na osobę o grubości nie mniejszej jak 3 cm/szt.

Liczba osobo porcji objęta zamówieniem na bufet: minimum 40, maksimum 70 osoboporcji

Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji jest podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych. Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla bufetu wynosić będzie 70 osobo porcji.

2. Obiad (zupa + danie główne= 1 osobo porcja):

Obiad składający się z dwóch dań (zupa + danie główne - do wyboru wersja mięsna oraz uwzględniająca dietę wegańską, wegetariańską) serwowanych w naczyniach typu bema, zapewniających odpowiednią temperaturę dań. W wyjątkowych sytuacjach związanych z trybem lub miejscem organizacji wydarzenia dla którego zapewniony ma być catering, Zamawiający dopuszcza serwowanie obiadu w formie lunchboxów (po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym-na etapie składania zamówienia przez Wykonawcę). Pudełko powinno posiadać przegródki pozwalające na oddzielenie pokarmów oraz powinny stykać się z wieczkiem pudełka tak, aby uniemożliwić ich przemieszczanie się. Ilość porcji mięsne/wege Zamawiający poda Wykonawcy w czasie złożenia oficjalnego zamówienia, tj. minimum na 4 dni przed datą wydarzenia.

Zupa: nie mniej niż 250 ml/osoba – do wyboru przez Zamawiającego, wśród trzech zaproponowanych, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę

Danie główne:

- Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron – nie mniej niż 200 gram/os. do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę
- Mięso lub ryba (w tym np. dorsz, mintaj, udko z kurczaka, filet z kurczaka/ indyka, kotlet schabowy 150 gram bez panierki/ nie mniej niż 200 gram z panierką- do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę
- Surówka - surówki/jarzyzny gotowane/grillowane – nie mniej niż 150 gram/os.- do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłoszenia zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę

Liczba osobo porcji objęta zamówieniem na obiad: minimum 300, maksimum 540 osoboporcji

Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji jest podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych. Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia dla obiadu wynosić będzie 260 osobo porcji.

3. Serwis kawowy:

Udostępniony na potrzeby uczestników wydarzenia ekspres do kawy oraz samowary z gorącą wodą. Swobodny, nieograniczony dostęp do kawy, herbaty, mleka, cukru, cytryny. Poprzez serwis kawowy Zamawiający rozumie udostępniony na potrzeby uczestników wydarzenia ekspres/y do kawy oraz samowary z gorącą wodą.

Swobodny, nieograniczony dostęp do kawy, herbaty, mleka, cukru, cytryny. Herbaty w torebkach (w różnych smakach), cukier biały w cukiernicach bądź saszetkach, pokrojoną podawaną na talerzykach cytrynę, mleko w dzbanuszkach. Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności nie mniejszej niż 250 ml butelka oraz soki w różnych smakach o pojemności nie mniejszej niż 250 ml butelka. Za uprzednią zgodą Zamawiającego, możliwe jest również serwowanie napojów (soki, woda) z dystrybutorów.

Liczba osobo porcji objęta zamówieniem na serwis kawowy: minimum 60, maksimum 120 osobo porcji (1 osoba= 1 osobo porcja- swobodny dostęp do wszystkiego przez cały czas trwania wydarzenia)

4. Kanapki:

Wariant: 1

Kanapka o wymiarach nie mniejszych niż: długość 15 cm , szerokość 5 cm oraz grubość 4 cm. Przygotowywane są na świeżo wypiekanym pieczywie typu bagietka wykonanej z mąki pszennej. Komponowane z dodatkami najwyższej jakości, chrupiącymi warzywami i aromatycznymi sosami. Kanapki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej sanitarnej dla żywienia zbiorowego, oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych. Każda kanapka musi być uzupełniona dodatkami warzywnymi, stanowiącymi równocześnie element dekoracji jak i zostać zapakowana estetycznie w papier, który zapobiegnie jej destrukcji w trakcie transportu , podania jak i spożywania. Opakowanie powinno także chronić przed jej wysuszeniem jak i zawilgoceniem.

Minimalna waga gotowej kanapki to 260 g.

Do wyboru winny być dwa rodzaje kanapek: wersja mięsna i bezmięsna. Zamawiający na etapie składania zamówienia poinformuje Wykonawcę o ilości i wyborze rodzaju.

Każda z kanapek powinna zostać skomponowana z następujących podstawowych składników:

- masło (nie margaryna) i/lub twarożek
- mięso: szynka lub kurczak lub indyk, nie mniej niż 3 plastry (jedynie w przypadku kanapek z mięsem)
- ser żółty, nie mniej niż 3 plastry (prawdziwy, nie wyrób seropodobny)
- sałata zielona (rzymska lub lodowa)
- dodatki: pomidor (nie mniej niż 2 plastry), ogórek (świeży lub kiszony, nie mniej niż 3 plastry),
- sól, pieprz

-sos (ostry lub łagodny) do wyboru przez Zamawiającego na etapie przekazywania zapotrzebowania Wykonawcy.

Dodatkowo następujące dodatki (po jednym do wyboru na kanapkę):

- 1 jajko kurze klasa 0 lub 1 (ugotowane na twardo, pokrojone w plastry)
- salami (3 plastry)
- bekon (2 plastry)
- rukola

Minimalna waga gotowej kanapki wraz z dodatkami to 260g.

Zamawiający wskaże dokładną ilość kanapek, z danymi dodatkami na etapie składania zamówienia.

Posiłek zapewniony przez Wykonawcę musi charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

Wariant 2:

Mini kanapeczki serwowane na bagietce z mąki pszennej. Grubość bagietki przed podłożeniem składników nie mniej niż 1,5 cm.

Komponowane z dodatkami najwyższej jakości, chrupiącymi warzywami i aromatycznymi sosami. Kanapki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej sanitarnej dla żywienia zbiorowego, oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych. Każda kanapka musi być uzupełniona dodatkami warzywnymi, stanowiącymi równocześnie element dekoracji.

Każda z kanapek powinna zostać skomponowana z następujących podstawowych składników:

- masło lub twaróg lub pasta (do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie złożenia zamówienia)
- szynka lub kurczak lub łosoś lub ser mozzarella (do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie złożenia zamówienia)
- warzywa do wyboru typu np.: rukola, sałata lodowa, pomidorki koktajlowe, oliwki, ogórek, kiełki, szczypior, koper, rzodkiewka (po 2 na kanapkę- do ustalenia z Zamawiającym na etapie złożenia zamówienia)

Posiłek zapewniony przez Wykonawcę musi charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.

Minimalna waga gotowej kanapki wraz z dodatkami to 70-80g.

Liczba osobo porcji objęta zamówieniem na kanapki to: minimum 280, maksimum 545 osoboporcji (1 kanapka=1 osobo porcja=1 sztuka)

Wariant 1: minimum 200, maksimum 380

Wariant 2: minimum 80, maksimum 165

Maksymalna liczba jednorazowego zamówienia wynosić będzie 200 sztuk.

5. Wyroby cukiernicze:

5.1. Bułeczka cynamonowa: o średnicy nie mniejszej jak 7 cm (po wypieczeniu), o wadze nie mniejszej jak 70 gram.

Wykonane z mąki pszennej oraz pozostałych produktów, niezbędnych do ich wykonania (m.in. świeże drożdże, cukier, mleko krowie, jaja o klasie 0 lub 1, masło) najwyższej jakości, w takich ilościach aby pozwalały na ich staranne wypieczenie, zgodne ze sztuką kulinarną. Każda bułeczka powinna być osobno, udekorowana mielonym cyminem oraz lukrem.

Nie mogą być wykonywane z gotowych mrożonych produktów lub półproduktów. Zdjęcie podglądowe gotowej bułeczki, podane w wizualizacji.

5.2. Rogaliki: Wykonane z mąki pszennej oraz pozostałych produktów, niezbędnych do ich wykonania (m.in. świeże drożdże, cukier, mleko krowie, jaja o klasie 0 lub 1, masło) najwyższej jakości, w takich ilościach aby pozwalały na ich staranne wypieczenie, zgodne ze sztuką kulinarną. Nadzienie rogalików: marmolada owocowa. O wadze nie mniejszej jak 40 gram/sztuka.

Nie mogą być wykonywane z gotowych mrożonych produktów lub półproduktów. Zdjęcie podglądowe gotowych rogalików, podane w wizualizacji.

5.3. Mini pączki: Wykonane z mąki pszennej oraz pozostałych produktów, niezbędnych do ich wykonania (m.in. świeże drożdże, cukier, mleko krowie, jaja o klasie 0 lub 1, masło, miód) najwyższej jakości, w takich ilościach aby pozwalały na ich staranne wypieczenie, zgodne ze sztuką kulinarną. Nadzienie mini paczków: marmolada owocowa lub różana. O wadze nie mniejszej jak 60 gram/sztuka.

Nie mogą być wykonywane z gotowych mrożonych produktów lub półproduktów. Zdjęcie podglądowe gotowych mini paczków, podane w wizualizacji.

Zamówienie zostanie przekazane Wykonawcy w ilości osobo porcji.

Jedna osobo porcja równa się (dla jednej osoby):

- 1 szt. rogalik
- 1 szt. mini pączki
- 1 szt. bułeczka cynamonowa

Liczba osobo porcji objęta zamówieniem na wyroby cukiernicze to: minimum 500, maksimum 970 osoboporcji.

Bułeczki cynamonowe: sztuk 1

Wizualizacja:



Rogaliki: sztuk 1

Wizualizacja:



Mini pączki: sztuk 1

Wizualizacja:



Wyroby cukiernicze powinny być świeże, przygotowane maksymalnie na kilka godzin przed dostawą zamówienia. Serwowane na paterze wykonanej ze stali nierdzewnej lub szklanych półmiskach.

Zamawiający informuje, że łączna liczba osobo porcji jest podzielona na serię kilku konferencji lub wydarzeń, przez niego organizowanych.

Zakres usługi

Wykonawca zapewni stoły oraz obrusy pod bufety szwedzkie oraz stoły koktajlowe o średnicy blatu 80 cm lub o średnicy blatu 60 cm w ilości odpowiedniej do liczby gości. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum 1 ekspres kawowy wraz z serwisem kelnerskim. Dla wydarzeń powyżej 60 osób- dwa ekspresy. Ilość obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników wydarzenia. Obsługa kelnerska powinna być ubrana w profesjonalne stroje kelnerskie. Obsługa kelnerska nie dotyczy zamówień na kanapki oraz wyroby cukiernicze. Miejsce do ustawienia stołów koktajlowych oraz bufetów (stołów szwedzkich) zostanie wskazane i zapewnione przez Zamawiającego. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń na ustawienie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu.

Przedmiotowa usługa polegać będzie na zapewnieniu sukcesywnego cateringu, na zgłoszenie Zamawiającego w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 r. lub wyczerpania przedmiotu umowy, w postaci:

- kanapek: wariant 1 i 2
- wyrobów cukierniczych
- bufetu
- serwisu kawowego
- obiadu serwowanego w formie lunchboxów lub w naczyniach typu bemar

W zależności od zgłoszonego przez Zamawiającego zapotrzebowania, przy czym Zamawiający zastrzega, że wiodącą formą serwowania obiadu jest bemar. Jedynie w wyjątkowych sytuacjach związanych z trybem lub miejscem organizacji wydarzenia dla którego zapewniony ma być catering, Zamawiający dopuszcza

serwowanie obiadu w formie lunchboxów. O sposobie serwisu obiadu Zamawiający poinformuje Wykonawcę wraz ze składaniem zamówienia, a wybór sposobu serwowania jest dla Wykonawcy wiążący. Przedmiot zamówienia winien być serwowany podczas serii konferencji i spotkań organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie lub poza- na terenie Rzeszowa. Usługa odbywać się będzie wyłącznie w dni wskazane przez Zamawiającego. Przedmiot zamówienia winien uwzględnić zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej i wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym Wykonawcy zapotrzebowaniem- na minimum 4 dni przed planowanym wydarzeniem.

Usługa obejmuje transport, wniesienie i rozładunek elementów objętych przedmiotem zamówienia. Ponadto, usługa jest podzielona na serię wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego w siedzibie Podkarpackiego Centrum Innowacji. Zamawiający dopuszcza możliwość nałożenia się terminów obejmujących dostarczenie cateringu, zimnej płyty, obiadów (serwowanych w bemarach lub lunchboxach) serwisu kawowego, kanapek oraz wyrobów cukierniczych przy czym o ich terminie Wykonawca zostanie poinformowany za pomocą poczty elektronicznej, nie później jednak niż na 4 dni przed datą planowanego wydarzenia. W ramach zgłoszenia zapotrzebowania na przedmiotową usługę Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dacie i godzinie planowanego wydarzenia, a także o rodzaju wybranego cateringu, ilości zamówienia oraz o preferencji diet. Na całość zadania objętego przedmiotem zamówienia składa się nakrycie stołów zapewnionych przez Wykonawcę. Wykonawca winien zapewnić także : serwetki jednorazowe, sztućce ze stali nierdzewnej, jednolitą białą porcelanę i szkło, w tym m. in. filiżanki, literatki, talerze). Po zakończeniu wydarzenia Wykonawca winien uprzątnąć miejsce, w którym świadczona była usługa. Zamawiający wymaga zapewnienia talerzy, sztućców itd. w liczbie, co najmniej o 30 % wyższej niż szacunkowa liczba osób, dla których przygotowany był catering. Wykonawca powinien posiadać również stoły cateringowe, którymi w razie potrzeby na polecenie Zamawiającego zabezpieczy przestrzeń, w której świadczona będzie usługa cateringu. Przedmiot zamówienia obejmować będzie uprzątnięcie miejsca, w którym świadczona była usługa cateringowa, w tym wywóz i utylizacja śmieci/opakowań. Zamawiający wymaga, aby zakres usługi objętej przedmiotem zamówienia był przygotowany nie później niż na 1 godzinę przed planowanym wydarzeniem. Zamawiający zastrzega sobie możliwie zmiany godzin świadczenia usług, w takim przypadku stosownemu przesunięciu ulegnie czas, w którym powinien dostępny być bufet, lunchboxy, zimna płyta, serwis kawowy, kanapki czy wyroby cukiernicze. Ostateczne uzgodnienie godzin świadczenia usługi nastąpi na etapie zgłoszenia zapotrzebowania na świadczenie przedmiotowej usługi. Niedozwolone jest serwowanie tych samych posiłków w ciągu dwóch następujących po sobie spotkań, szkoleń. Serwowane posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz posiadać odpowiedni wygląd estetyczny. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia dla uczestników szkoleń, konferencji powinien uwzględnić świeże, sezonowe produkty dostępne na rynku. Zamawiający wymaga, aby przedmiotowa usługa obejmowała, wyłożenie posiłków, uprzątniecie talerzy i stołów bezpośrednio

po zakończonym wydarzeniu. Na porcję obiadu winny składać się zupa i drugie danie, do ustalenia z Zamawiającym. Bufet (zimna płyta) powinien być serwowany w formie szwedzkiego stołu. Posiłek musi być świeży, atrakcyjny wizualnie, a w przypadku dań podawanych na gorąco musi być ciepły. Wykonawca realizujący przedmiot umowy powinien uwzględnić różnorodne potrzeby dietetyczne wszystkich uczestników, które Zamawiający przekaże na etapie składania zamówienia.

Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystających z usługi cateringowej o 15% nie później jednak niż na 2 dni przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia.

Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 60 ° C, dania gorące powinny być serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemałów. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia uczestników spotkań uwzględni świeże produkty dostępne na rynku.

Termin i lokalizacja:

Od dnia podpisania umowy do 31.12.2024r. Spotkania/konferencje będą odbywały się w siedzibie Zamawiającego: Podkarpackie Centrum Innowacji Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Lenartowicza 4 i 6, 35-051 Rzeszów. W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się organizację wydarzeń w innym miejscu na terenie miasta Rzeszowa. Usługa cateringowa polegająca na sukcesywnym przygotowaniu posiłków, dostarczeniu, przygotowaniu szwedzkiego stołu, stolików koktajlowych wraz z pełnym serwisem obsługi kelnerskiej (jeżeli dotyczy Zamówienia) w okresie od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 roku. Ostateczny zakres wykonania usługi uzależniony będzie od liczby faktycznie przeprowadzonych spotkań oraz liczby ich uczestników. W ramach świadczonych usług Wykonawca zapewni catering zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego.

Naczynia:

Naczynia jednorazowe, w których serwowane będą przekąski (sałatki i deserki) powinny zapewnić utrzymanie odpowiedniej temperatury, gramatury oraz estetyki serwowanych posiłków. Ponadto Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył niezbędną zastawę umożliwiającą spożywanie pozostałych posiłków, talerzyki, widelce, noże, łyżeczki, szklanki, filiżanki wraz ze spodkami. Sztuczce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, zapewnienie porcelanowych filiżanek z podstawkami do serwowania napojów gorących i ponadto powinny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki oraz obrusy materiałowe. Ilość elementów zastawy (tj. filiżanki z podstawkami, sztuczce, szkło do zimnych napojów, talerze, talerzyki deserowe, bulionówki do zupy) powinna

odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

W ramach przedmiotu zamówienia (dotyczy usługi cateringowej) Wykonawca zobligowany jest do przygotowania stołów pod catering w tym również koktajlowych, obrusów, ekspozycji menu, a po zakończeniu całego wydarzenia do uprzątnięcia wszystkich przedmiotów związanych ze świadczoną usługą.

Dodatkowe warunki zamówienia

Zamawiający wymaga zorganizowania pojemników na odpady i zabrania odpadów po zakończeniu spotkania oraz uprzątnięcia miejsca gdzie catering był świadczony- najpóźniej do godz. 12:00 dnia następnego.

Zamawiający zastrzega, aby posiłki sporządzone zostały zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

W przypadku zlecenia części zamówienia Podwykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego na 3 dni przed planowanym terminem wydarzenia o nazwie oraz adresie Podwykonawcy. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania zup na gotowych bazach w proszku. Posiłki muszą być sporządzone ze świeżych produktów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby Wykonawca przygotowywał gorące posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022, poz. 2132, ze zm.).

Posiłki muszą być sporządzone w dniu wydania oraz przy wydaniu muszą mieć odpowiednią temperaturę, wymaganą dla posiłków obiadowych.