

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Wydziału Elektrotechniki i Automatyki, polegające na:
 - kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań (przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem),
 - zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu w przypadku bankietu na rozpoczęcie roku akademickiego,
 - zapewnienie odpowiedniej, estetycznej zastawy stołowej, szkła (szklanki, kieliszki), sztućców,
 - zapewnienie nakrycia stołu (obrusey materiałowe), dekoracji kwiatowej, świeczników w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, w uzgodnieniu z Zamawiającym,
2. Przedmiotem zamówienia są także usługi restauracyjne polegające na serwowaniu obiadów w lokalu należącym do wykonawcy dla wskazanej przez Zamawiającego ilości zaproszonych gości.

II. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej

1. Miejscem świadczenia **usług cateringowych** będzie siedziba Zamawiającego lub inne miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie Kampusu PG.
2. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid.
3. Zamawiający wymaga wskazania miejsca stacjonarnego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca - do dokonania wizji lokalnej.
4. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nie przerobionych wcześniej. Potrawy powinny być przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami umowy,
 - 2) potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego – w terminach zgodnych z zapisami umowy,
 - 3) uzgodnienia sposobu aranżacji sali, ustawienia stołów i krzeseł (przy użyciu stołów Zamawiającego lub stołów dostarczanych przez Wykonawcę, o ile Zamawiający takich stołów nie zapewnia) i dekoracji oraz uzyskania akceptacji Zamawiającego w tym zakresie – w terminach zgodnych z terminami dot. ustalenia menu,
 - 4) ustalenia z Zamawiającym w zakresie dotyczącym sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i/lub materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia,
 - 5) podawania dań na nie jednorazowej estetycznej zastawie stołowej:
 - zastawa obiadowa powinna być ceramiczna (porcelana lub porcelit) w jednolitym białym kolorze bez wzorów lub z drobnymi, eleganckimi akcentami),
 - zastawa szklana tj. szklanki do napojów, kieliszki – wysokiej jakości estetycznej, ze szkła niebarwionego,
 - estetyczne sztućce ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, widelczyki, sztućce serwingowe itp.,
 - zastawa, szkło oraz sztućce dla całego serwowanego posiłku powinny być jednolite - filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp. w jednakowym wzorze i kolorze, szklanki w jednolitym kształcie, łyżki, widelce i noże w tym samym wzorze,
- 6) dostarczenia własnej zastawy czystej stołowej o powyżej wspomnianym standardzie, służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy - w przypadku przyjęć na stojąco - w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób, w przypadku mniejszych spotkań - w liczbie co najmniej o 20% większej niż liczba osób.
- 7) podawania potraw w odpowiedniej temperaturze:
 - potraw na zimno (przystawki, zimne sosy, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C,
 - dla gorących deserów (budynie, suflety itp.) minimum 63°C,
 - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C,
- 8) zapewnienia wykwalifikowanej, stosownie ubranej obsługi kelnerskiej w ilości dostosowanej do ilości osób na spotkaniu, takiej aby zapewnić szybkie i sprawne obsłużenia gości w czasie ustalonym z Zamawiającym, Uwaga! Obsługa kelnerska dotyczy Zestawu I (bankiet na rozpoczęcie roku akademickiego). Pozostałe imprezy typu spotkania nie wymagają obsługi kelnerskiej na bieżąco.

- 9) dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki, Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem – dotyczy Zestawu I,
 - 10) dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (stoliki w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach) – zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem – dotyczy Zestawu I,
 - 11) udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (lub innymi dekoracjami pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów, w uzgodnieniu z Zamawiającym - Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość – dotyczy Zestawu I i VII.
 - 12) dekoracja stołów w przypadku imprez bankietowych powinna obejmować widoczne, eleganckie kompozycje na stołach bufetowych oraz mniejsze kompozycje na stołach koktajlowych lub innych stołach przeznaczonych do spożywania posiłku,
 - 13) nakrywania stołów bielizną stołową w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego,
 - 14) podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie,
 - 15) podawania napojów, soków i wody w szklanych dzbankach,
 - 16) podawania mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l,
 - 17) podawania owoców na paterach,
 - 18) podawania pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach,
 - 19) podawania ciasta, tartaletek, tortów, ciasteczek na paterach, talerzach lub półmiskach,
 - 20) transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami,
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nie skonsumowanych produktów w jednorazowe opakowania i przekazanie Zamawiającemu,
 7. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem i wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych w warunkach zgodnych z odpowiednimi przepisami sanitarnymi, a także do przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, po zakończeniu uroczystości – dotyczy Zestawu I.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich obowiązujących przepisów związanych z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami), BHP, sanitarnych i innych.
 9. Wykonawca każdorazowo wyznaczy osobę dostępną na miejscu w trakcie imprezy/uroczystości/spotkania, z którą przedstawiciel Zamawiającego będzie mógł na bieżąco kontaktować się w sprawach związanych z obsługą.

III. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – usługa cateringowa

Lp.	Produkt	Ilość
1.	Usługa cateringowa – ZESTAW I (bankiet na rozpoczęcie roku akademickiego)	
1	Ciasta „domowe” w papilotach minimum 3 rodzaje do wyboru, waga 1 szt. minimum 80g np. <ul style="list-style-type: none"> • Sernik lub • Jablecznik lub • ciasto biszkoptowe z galaretką owocową lub • tartaletki z owocami lub • tartaletki z kremem kajmakowym 	2 szt./os.
2	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje taka sama ilość z każdego rodzaju np.: <ul style="list-style-type: none"> • winogrona, • śliwki, • truskawki, • ananas w kawałkach, • arbuz w kawałkach 	100g/os.
3	Przekąski: waga 1 szt. minimum 60g, do wyboru minimum 4 rodzaje, w tym minimum 1 przekąska wegetariańska i minimum 1 przekąska rybna, np.: <ul style="list-style-type: none"> • Minirolki z szynki parmeńskiej z dodatkami (np. mozzarella lub melon) lub • Tartinki lub minitarty np. ze szpinakiem, łososiem wędzonym, warzywami lub • Kruche babeczki z pastami np. jajecznymi, pieczarkami lub • Szaszłyki z grillowanego bakłażana z serem lub 	minimum 3 szt. /os

	<ul style="list-style-type: none"> • Szaszłyki z pomidorów i mozarelli 	
4	<p>Kanapeczki koktajlowe / tartinki o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 60 g, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • łososiem wędzonym lub • wędliną suszoną np. szynką parmeńską lub • salami lub • pieczonym schabem lub • serami: żółtym, pleśniowym lub • pastą twarogową z dodatkami np. jajeczną, ziołową lub • pasztetem z dodatkiem żurawiny <p>Kanapki przygotowane dodatkami w postaci sałaty, warzyw, oliwek, serów dojrzewających, owoców, sosów, podane na ozdobionych paterach.</p>	minimum 3 kanapki /os.
5	<p>Napoje zimne</p> <ul style="list-style-type: none"> • sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, z czarnej porzeczki – minimum 3 rodzaje do wyboru, w równej ilości) podane w dzbankach • woda niegazowana w dzbankach podana z plasterkami cytryny, limonką lub miętą • woda gazowana w butelkach 	minimum 100ml/os.
6	<p>Wino białe półwytrawne podane w kieliszkach</p>	minimum 100 ml/os.
7	<p>Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeżo parzona w termosie – 100% ziaren Arabica • herbata (czarna, zielona, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie) • dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna pokrojona w plasterki i podana na talerzu 	minimum 120ml/os. dodatki bez ograniczeń
2.	Usługa cateringowa – ZESTAW II (spotkanie)	
1	<p>Kanapeczki koktajlowe/tartinki o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 60 g, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju:</p> <ul style="list-style-type: none"> • łososiem wędzonym lub • wędliną suszoną np. szynką parmeńską lub • salami lub • pieczonym schabem lub • serami: żółtym, pleśniowym lub • pastą twarogową z dodatkami np. jajeczną, ziołową lub • pasztetem z dodatkiem żurawiny <p>Kanapki przygotowane dodatkami w postaci sałaty, warzyw, oliwek, serów dojrzewających, owoców, sosów, podane na ozdobionych paterach.</p>	5 kanapek /os.
3.	Usługa cateringowa – ZESTAW III (spotkanie)	
1	<p>Ciasto minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sernik lub • jabłecznik lub • tarta z owocami lub • ciasto drożdżowe z owocami lub • babka pomarańczowa 	2 szt./os. minimum 80g/szt.
4.	Usługa cateringowa – ZESTAW IV (spotkanie)	
1	<p>Krucze ciasteczka Krucze ciasteczka świeże min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)</p>	minimum 100g/os.
5.	Usługa cateringowa – ZESTAW V (spotkanie)	
1	<p>Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeżo parzona w termosie - 100% ziaren Arabica • herbata (czarna, zielona, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie) • dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna 	minimum 500ml/os. dodatki bez ograniczeń
6.	Usługa cateringowa – ZESTAW VI	

1	Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeżo parzona w termosie - 100% ziaren Arabica • herbata (czarna, zielona, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie) • dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna 	minimum 200ml/os. dodatki bez ograniczeń
2	Ciasto minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> • sernik lub • jabłecznik lub • tarta z owocami lub • ciasto drożdżowe z owocami lub • babka pomarańczowa lub • napoleonka. 	1 szt./os. minimum 80g/os.
7.	Usługa cateringowa – ZESTAW VII	
1	Ciasta okazjonalne świąteczne minimum 3 rodzaje ciast, np.: <ul style="list-style-type: none"> • makowiec lub • ciasto makowe lub • sernik lub • keks lub • piernik z bakaliami w polewie czekoladowej 	3 szt./os. waga 1 szt. min. 80g
2	Mieszanka piernikowa świąteczna Pierniki w polewie czekoladowej i lukrze różnego rodzaju	minimum 100g/os.
3	Paszteciki pasztecik z kapustą i grzybami lub z grzybami, 2 szt./os.	minimum 80g/szt.
8.	Usługa cateringowa – ZESTAW VIII	
1	Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeżo parzona w termosie - 100% ziaren Arabica • herbata (czarna, zielona, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie) • dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna 	minimum 200ml/os. dodatki bez ograniczeń
9.	Usługa cateringowa – ZESTAW IX	
1	Napoje zimne <ul style="list-style-type: none"> • sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki – minimum 2 rodzaje do wyboru) podane w dzbankach • woda gazowana/niegazowana w dzbankach 	minimum 250ml/os.
10.	Usługa cateringowa – ZESTAW X	
1.	Kanapeczki koktajlowe/tartinki o wymiarach ok. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 60 g, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju z: <ul style="list-style-type: none"> • łososiem wędzonym lub • wędliną suszoną np. szynką parmeńską lub salami lub pieczonym schabem lub • serami: żółtym, pleśniowym typu Camembert lub Brie lub • pastą twarogową ziołową lub pastą warzywną Kanaпки przygotowane dodatkami w postaci sałaty, warzyw, oliwek, serów dojrzewających, owoców, sosów, podane na ozdobionych paterach.	5 kanapek /os.
2.	Ciasto minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> • sernik lub jabłecznik lub • tarta z owocami lub ciasto orkiszowe np. z czekoladą • ciasto drożdżowe z owocami 	2 szt./os. minimum 80g/szt.
3.	Krucze ciasteczka Krucze ciasteczka świeże min. 3 rodzaje z różnego rodzaju mąki (taka sama ilość z każdego rodzaju)	minimum 100g/os.
4.	Napoje zimne <ul style="list-style-type: none"> • sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki – minimum 3 rodzaje do wyboru) podane w dzbankach • woda niegazowana w dzbankach podana z plasterkami cytryny, limonką lub miętą, • woda gazowana podana w butelce 	minimum 250ml/os.

11.	Usługa cateringowa – ZESTAW XI	
1.	Ciasta okazjonalne świąteczne minimum 3 rodzaje ciast, np.: <ul style="list-style-type: none"> • makowiec lub ciasto makowe lub • sernik lub • piernik z bakaliami w polewie czekoladowej • ciasto marchwiowe lub • babeczki czekoladowe 	3 szt./os. waga 1 szt. min. 80g
2.	Mieszanka piernikowa świąteczna Pierniki bez lukru i część w lukrze różnego rodzaju	minimum 100g/os.
3.	Barszcz czerwony z pasztecikami lub opcjonalnie z uszkami pasztecik z kapustą i grzybami i paszteciki z grzybami, 2 szt./os. lub uszka z grzybami do barszczu minimum 5 szt. na porcję	minimum 150 ml
4.	Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeża parzona w ekspresie ciśnieniowym 100% ziaren Arabica • herbata (czarna, zielona, owocowa – do wyboru, wrzątek w termosie) • dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna 	minimum 200ml/os. dodatki bez ograniczeń
5.	Napoje zimne <ul style="list-style-type: none"> • sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki – minimum 2 rodzaje do wyboru) podane w dzbankach • woda niegazowana w dzbankach podana z plasterkami cytryny, limonką lub miętą • woda gazowana podana w butelce 	minimum 250ml/os.
6.	Owoce świeże <ul style="list-style-type: none"> • mandarynki, pomarańcze 	100g/os.

IV. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi restauracyjnej:

1. Miejscem świadczenia **usług restauracyjnych** będzie lokal gastronomiczny wskazany przez Wykonawcę, znajdujący się w odległości do maksymalnie do 1 km od budynku Wydziału Elektrotechniki i Automatyki - Gmachu im. prof. Kazimierza Kopeckiego.
2. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym lokalem, w którym przygotowywane i serwowane będą posiłki, zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami) oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydaną przez Sanepid.
3. Zamawiający wymaga wskazania nazwy lokalu w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca - do dokonania wizji lokalnej.
4. Lokal musi posiadać co najmniej 30 miejsc siedzących przy stolikach, zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu (miejsca siedzące na jednej sali lub w kilku mniejszych połączonych salach zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie, na jednym poziomie).
5. Lokal powinien mieć możliwość ustawienia stołów w dowolnej konfiguracji – każdorazowo w ustaleniu z Zamawiającym. Stoły muszą mieć swobodny dostęp ze wszystkich stron. Wykonawca musi zapewnić w lokalu dla każdego konsumenta - miejsce przy stole o szerokości min. 60 cm.
6. Zamawiający może zażądać, aby lokal czasowo został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań lub by Wykonawca wydzielił na czas konsumpcji strefę zapewniającą uczestnikom spotkania możliwość swobodnej rozmowy przy stole. Poprzez wydzielenie miejsca rozumie się ustawienie stołów i krzeseł w sposób ustalony z Zamawiającym oraz oddzielenie miejsca od innych gości lokalu np. poprzez ustawienie parawanu. Wydzielona strefa w lokalu nie może znajdować się w ciągu komunikacyjnym, w bezpośrednim sąsiedztwie toalet czy bezpośrednio przy wejściu. Wydzielona strefa musi posiadać przestrzeń wystarczającą do właściwej obsługi gości przez kelnerów oraz wystarczającą ilość miejsca do swobodnego spożywania posiłków, jak i odejścia od stołu w razie potrzeby.
7. Oferowane dania i dodatki winny by estetycznie i elegancko podane. Powinny zostać przygotowane przez fachową obsługę, ze świeżych produktów najwyższej jakości. Potrawy powinny zostać przygotowane specjalnie na zamawiane spotkanie/uroczystość. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych lub przygotowywanych z półproduktów.
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami umowy,
 - 2) potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego – w terminach zgodnych z zapisami umowy,

- 3) zapewnienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia,
- 4) podawania dań na nie jednorazowej estetycznej zastawie stołowej:
 - zastawa obiadowa powinna być ceramiczna (porcelana lub porcelit) w jednolitym białym kolorze bez wzorów lub z drobnymi, eleganckimi akcentami),
 - zastawa szklana tj. szklanki do napojów, kieliszki – wysokiej jakości estetycznej, ze szkła niebarwionego,
 - estetyczne sztućce ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, widelczyki, sztućce serwingowe itp.,
 - zastawa, szkło oraz sztućce dla całego serwowanego posiłku powinny być jednolite - filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp. w jednakowym wzorze i kolorze, szklanki w jednolitym kształcie, łyżki, widelce i noże w tym samym wzorze,
- 5) podawania potraw w odpowiedniej temperaturze:
 - potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C,
 - dla zup na gorąco minimum 75°C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne, dania wegetariańskie itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 63°C,
 - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C,
- 6) zapewnienia wykwalifikowanej, stosownie ubranej obsługi kelnerskiej w ilości dostosowanej do ilości osób na spotkaniu, takiej aby zapewnić szybkie i sprawne obsłużenia gości w czasie ustalonym z Zamawiającym.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich obowiązujących przepisów związanych z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami), BHP, sanitarnych i innych.
10. Wykonawca każdorazowo wyznaczy osobę dostępną na miejscu w lokalu, z którą przedstawiciel Zamawiającego będzie mógł na bieżąco kontaktować się w sprawach związanych z obsługą spotkania/uroczystości/posiłku.

V. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – usługa restauracyjna

Lp.	Produkt	Ilość
12.	Usługa restauracyjna – ZESTAW I	
1	Zupa minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> • zupa krem z pomidorów lub • zupa krem z brokułów lub • zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub • rosół z makaronem lub • barszcz czerwony z pasztecikiem (z kapustą i grzybami lub z grzybami, 1 szt./os) 	minimum 200 ml/os.
2	Danie główne mięsne lub rybne minimum 3 dania mięsne i 1 danie rybne do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <u>dania mięsne:</u> lub <ul style="list-style-type: none"> • kotlet schabowy lub • kotlet z piersi indyka lub • zrazy wołowe w sosie lub • bitki wieprzowe w sosie lub • polędwica w sosie z sera pleśniowego <u>dania rybne:</u> <ul style="list-style-type: none"> • stek z łososia w sosie porowym lub • dorsz w cieście naleśnikowym lub • filet z pstrąga duszony z warzywami 	minimum 150g/os. (porcja mięsa lub ryby ważona bez sosu, ciasta lub panierki)
3	Dodatek do dania głównego minimum 2 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> • ziemniaki z wody z koperkiem lub • kopytka lub • ryż lub • ziemniaki zapiekane lub • frytki lub • kasza 	minimum 150g/os.
4	Dodatek do dania głównego minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.: <ul style="list-style-type: none"> • zestaw 3 surówek (np. coleslaw, surówka z marchewki, surówka z selera) lub • buraczki zasmażane na ciepło lub • jarzyny gotowane na parze lub 	minimum 150g/os.

	<ul style="list-style-type: none"> • groszek z marchewką lub • mizeria lub • sałata zielona z warzywami sezonowymi z sosem winegret 	
5	<p>Napoje zimne minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki) • woda gazowana/niegazowana • napoje gazowane typu pepsi, fanta, sprite (lub równoważne) 	minimum 250ml/os.
6	<p>Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100% ziaren Arabica lub • herbata (czarna, zielona, smakowa, owocowa – do wyboru) • dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, cukier brązowy, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna 	minimum 200ml/os.
7	<p>Deser minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • galaretka z owocami w pucharku lub • deser tiramisu lub • sernik lub • jabłecznik lub • tarta z owocami lub • napoleonka 	1 szt./os. minimum 100g/os.
13.	Usługa restauracyjna – ZESTAW II	
1	<p>Zupa minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupa krem z pomidorów lub • zupa krem z brokułów lub • zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub • rosół z makaronem lub • barszcz czerwony z pasztecikiem (z kapustą i grzybami lub z grzybami, 1 szt./os) 	minimum 200 ml/os.
2	<p>Danie główne - bezmięsne minimum 1 danie do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pierogi ruskie lub • kotlet jarzynowy z dodatkami (ziemniaki, ryż itp.) oraz surówkami lub • naleśniki z twarogiem lub • krokiety ze szpinakiem i serem feta lub • ryż z warzywami po chińsku 	minimum 300g/os.
3	<p>Napoje zimne minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sok owocowy 100% (pomarańczowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki) • woda gazowana/niegazowana • napoje gazowane typu pepsi, fanta, sprite (lub równoważne) 	minimum 250ml/os.
4	<p>Napoje ciepłe do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu</p> <ul style="list-style-type: none"> • kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100% ziaren Arabica lub • herbata (czarna, zielona, smakowa, owocowa – do wyboru) • dodatki do kawy i herbaty: cukier biały, cukier brązowy, mleczko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%, cytryna 	minimum 200ml/os.
5	<p>Deser minimum 3 rodzaje do indywidualnego wyboru przez uczestnika na miejscu, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • galaretka z owocami w pucharku lub • deser tiramisu lub • sernik lub • jabłecznik lub • tarta z owocami lub • napoleonka. 	1 szt./os. minimum 100g/os.
Uwaga! Wykonawca powinien zaproponować możliwość podania 1 dania w wersji bezglutenowej.		