

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Wydziału Architektury Politechniki Gdańskiej w ramach organizowanych spotkań związanych z: wizytami gości, seminariami, konferencjami oraz okazjonalnymi poczęstunkami w okresie obowiązywania umowy.

1. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje kompleksową obsługę cateringową i restauracyjną świadczoną z należytą starannością, w terminach wskazanych przez Zamawiającego, rozumianą jako przygotowanie posiłków wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprząatanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na koszt Wykonawcy odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
2. Każdorazowe zamówienie Zamawiającego na usługę cateringową oraz restauracyjną będzie zgłoszone Wykonawcy poprzez złożenie pisemnego zlecenia nie później niż:  
Do 6 dni roboczych przed planowaną datą usługi.

**UWAGA: Wykonawca może skrócić termin na przekazanie zlecenia przed planowaną usługą, za co oferta Wykonawcy otrzyma punkty, zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w rozdziale XIV SWZ.**

3. Składając zamówienie na realizację konkretnego wydarzenia, Zamawiający za każdym razem określi co najmniej: liczbę osób, które będą uczestniczyć w wydarzeniu, miejsce wydarzenia, rodzaj wydarzenia (np. uroczysta kolacja, seminarium, spotkanie), godziny podawania posiłków oraz liczbę zamawianych dań.
4. Wykonawca zobowiązuje się w terminie 2 dni roboczych od otrzymania zlecenia przedstawić Zamawiającemu proponowane menu do ostatecznej akceptacji lub przedstawić pełną listę dań, z której Zamawiający sam wybierze menu na dane wydarzenie oraz przedstawić szczegółowy cennik realizacji wydarzenia.

W wyjątkowych sytuacjach, Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w porozumieniu i za zgodą Wykonawcy, dokonania zmian wskazanych w formularzu rzeczowo-cenowym pozycji na inne z zastrzeżeniem, że waga oraz cena pozycji, w stosunku do których nastąpiła zmiana, nie ulegnie zmianie. W takiej sytuacji, po ustaleniu z Zamawiającym szczegółowego menu Wykonawca przedstawi Zamawiającemu szczegółowy cennik realizacji wydarzenia.

5. Zamawiający zobowiązany jest przesłać Wykonawcy drogą elektroniczną na adres wskazany w umowie, akceptację menu usługi cateringowej oraz restauracyjnej w terminie nie później niż na 2 dni przed planowanym wydarzeniem.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia usługi cateringowej oraz restauracyjnej w wyjątkowej sytuacji „z dnia na dzień”. W wyjątkowych sytuacjach, dla zamówień „z dnia na dzień” menu ustalane jest na bieżąco w uzgodnieniu z Wykonawcą, zgodnie z cennikiem podanym w ofercie.
7. Bezpośredni nadzór nad realizacją każdego zlecenia pełniony będzie przez koordynatora wyznaczonego przez Wykonawcę.
8. **Na przedmiot zamówienia składa się zamówienie podstawowe oraz zamówienie w ramach opcji, w wysokości do 50% zamówienia podstawowego.**

**Zamówienie obejmuje organizację usługi cateringowej i restauracyjnej w postaci:**

Lp.	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary gramatura/na 1 osobę/ i- lub porcję	SZACOWANA ILOŚĆ na czas trwania umowy 12 miesięcy
1	2	3	4
	<b>ZESTAW I</b>		
1	Zupa - min. 2 rodzaje do wyboru, z opcją wegańską, np.: - rosół z makaronem lub kluseczkami, - krem z białych warzyw/ pomidorów/ borowików/ buraków/ marchwi/ dyni/ papryki - zupa z soczewicy/ ogórkowa/ cebulowa/ minestrone - barszcz czerwony, - żurek, bogracz, strogonow	nie mniej niż 250 ml	200
	<b>ZESTAW II</b>		
2	Dania główne mięsne lub rybne (w tym waga mięsa min. 100g/os.), np.: - kotlet schabowy/ z piersi kurczaka lub indyka/ de volaille z masłem i pietruszką - udko z kurczaka	nie mniej niż 150 g	120

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zrazy wołowe/ wieprzowe w sosie</li> <li>- filet z halibuta/ dorsza/ pstrąga/ sandacza</li> <li>- curry warzywne z kurczakiem</li> </ul>		
	<b>ZESTAW III</b>		
3	Dania główne wegańskie np.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami</li> <li>- wegańskie gołąbki</li> <li>- wegańskie ratatouille warzywne</li> <li>- wegańskie lasagne</li> </ul>	nie mniej niż 300 g	40
	<b>ZESTAW IV</b>		
4	Pierogi z farszem np.: z kapustą i grzybami/ z twarogiem cebulką i ziemniakami/ mięsnym/ ze szpinakiem/ z soczewicą/ z kaszą	nie mniej niż 300 g	60
	<b>ZESTAW V</b>		
5	"Dodatek do dania głównego, (min. 2 rodzaje do wyboru) np.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ziemniaki gotowane z wody ze świeżym koperkiem,</li> <li>- ziemniaki opiekane,</li> <li>- ryż z warzywami,</li> <li>- gnocchi,</li> <li>- frytki</li> </ul>	nie mniej niż 120 g	120
	<b>ZESTAW VI</b>		
6	"Dodatki obiadowe: warzywne, surówki, sałaty i inne, (min. dwa rodzaje do wyboru) np.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- bukiet gotowanych warzyw z wody,</li> <li>- zestaw surówek,</li> <li>- mieszanka sałat z warzywami i sosem</li> </ul>	nie mniej niż 100 g	200
	<b>ZESTAW VII</b>		
7	Finger food wytrawne, mięsne, rybne, z owocami morza, wegetariańskie i wegańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), np.: tartinki, kanapki, crossainty, kieszonki z ciasta francuskiego/ filo, koreczki,	waga 1 sztuki, nie mniej niż 50 g	350

	mini tortille, mini porcje sałatkowe, warzywne antipasti		
	<b>ZESTAW VIII</b>		
8	Finger food na słodko, w tym opcje wegańskie, min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), np.: mini tartaletki z dodatkami, kruche rogaliki z nadzieniem, panna cotta, mini crossainty z dodatkami, mini ptysie/ eklerki, mus/krem z dodatkami, mini pączki	waga 1 sztuki, nie mniej niż 50 g	280
	<b>ZESTAW IX</b>		
9	Ciasta, w tym opcja wegańska, min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 szt. Na osobę), np.: sernik, szarlotka, muffiny, piernik, ciasto z galaretką i owocami, pleśniak, tarta z dodatkami, ciasto drożdżowe z owocami, ciasto jogurtowe, ciasto marchewkowe, makowiec, ciasto czekoladowe	waga 1 sztuki, nie mniej niż 90 g	80
	<b>ZESTAW X</b>		
10	Woda mineralna ze świeżą miętą i cytrusami w dzbankach lub woda gazowana i niegazowana w szklanych butelkach 0,25l	min. 250 ml/ os..	230
	<b>ZESTAW XI</b>		
11	Sok owocowy 100 % soku, różne smaki (min. 3 rodzaje do wyboru) np.: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, mango, multiwitamina w dzbankach lub w szklanych butelkach	min. 250 ml/ os..	230
	<b>ZESTAW XII</b>		
12	Ciasteczka drobne z opcją wegańską, np.: maślane, kruche, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 szt.)	min. 4 szt./ os.	80
	<b>ZESTAW XIII</b>		

13	<p>Zestaw kawowy (kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego 100% ziaren Arabica (min. 150 ml/os/);</li> <li>- Wybór herbat ekspresowych, różne rodzaje: czarna, zielona, miętowa, owocowa (min. 150 ml/os.);</li> <li>- Cukier biały i brązowy (min. 10g/os/);</li> <li>- Mleko 3,2% mleko bez laktozy i napój owsiany barista (min 50 ml/os);</li> <li>- Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu (min 1 plaster/os.).</li> </ul>		450
----	---	--	-----

**Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej:**

1. Miejscem świadczenia usług będzie siedziba Zamawiającego. Zamawiający przewiduje jednak możliwość zorganizowania usług cateringowych poza siedzibą Zamawiającego. Usługi te byłyby świadczone na terenie Gdańska. W takiej sytuacji rezerwacja lokalu będzie leżała po stronie Zamawiającego. Realizacja usług będzie odbywać się w dniach: od poniedziałku do niedzieli w godz. 8.00-21.00.
2. Oferowane dania winny być estetycznie i elegancko podane, zgodnie z najwyższymi standardami kulinarnymi serwisu, swoim wyglądem, barwą i sposobem serwowania powinny zachęcać do ich spożycia.
3. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu oraz technologię przygotowywania i wydawania posiłków.
4. Wykwalifikowana, posiadająca badania sanitarno-epidemiologiczne oraz szkolenia w zakresie profesjonalnej obsługi gości, obsługa kelnerska będzie ubrana w jednakowe stroje, uwzględniając okoliczności świadczonej usługi. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
5. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki. Posiłek powinien być przygotowany w dniu wydarzenia, wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych, z naturalnych produktów najwyższej jakości, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
6. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów

rozrażanych oraz produktów gotowych typu instant, sosów w proszku.

7. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej i restauracyjnej, wydane w drodze decyzji przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowym.
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami umowy.
  - 2) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
  - 3) Dostarczenia własnej zastawy stołowej 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.
  - 4) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także białizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
  - 5) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (o średnicy blatu minimum 60 cm), jednolitych (tapicerowanych lub w pokrowcach) krzeseł. Zamawiający przewiduje, że nie każde spotkanie będzie wymagało dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł.
  - 6) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i materiałowych), dekoracji, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
  - 7) W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalania Wykonawcy z obowiązku dostarczenia białizny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
  - 8) Nakrywania stołów białizną stołową, w jednolitym kolorze, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się dodatkowo stosowanie napperonów i skirtingów w celach dekoracyjnych po uprzednim zaakceptowaniu przez Zamawiającego.
  - 9) **Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:**
    - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej, o jednolitym

wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.

- wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
- ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucze serwingowe itp.

- 10) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów, poza należącymi do Wykonawcy.
- 11) Wykonawca musi zapewnić wyposażenie odpowiednio dostosowane do podawania gorących potraw i napojów, tj. dania gorące powinny być podawane w podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemailach, woda do przygotowania herbaty lub kawy powinna być podawana w warkach oraz dodatkowo kawa w automatycznych ekspresach.
- 12) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w ceramicznych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub ceramicznych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach, a ciasta (porcjowanych) na talerzach/półmiskach/stelażach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
- 13) Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów. Temperatuty posiłków muszą wynosić w momencie podania: dla potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) poniżej +4°C, dla dań gorących (dania mięsne, rybne itp.) minimum +63°C, dla zup minimum +75°C, dla napojów gorących minimum +80°C.
- 14) W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na ciepło, deserów itd. (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich lub/i wegańskich. W przypadku przyjęć zasiadanych dostarczenia wydrukowanego (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim) menu umieszczonego przy każdym nakryciu (po 1 sztuce dla każdego z gości). Wykonawca przed wydrukowaniem menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 15) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 16) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 17) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu **najpóźniej 60 minut** przed rozpoczęciem każdego wydarzenia.
- 18) Zapewnienie gotowości serwowanych zestawów **na co najmniej 15 minut** przed wyznaczoną w zleceniu godziną rozpoczęcia wydarzenia.
- 19) Zapewnienia wykwalifikowanej i jednolicie ubranej obsługi kelnerskiej –

dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.

**20) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na:**

- serwowaniu dań do stołów i zbieraniu brudnych nakryć w przypadku przyjęć serwowanych do stołu, zasiadanych – maksymalnie 12 osób na 1 kelnera. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie, a także dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.
- bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątaniu w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.

- 21) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
- 22) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
- 23) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
- 24) Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. W wyjątkowych sytuacjach czas ten może zostać przedłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.
- 25) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- 26) Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość. Dopuszcza się udekorowanie sali i stołów także innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów), pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości. Sposób dekoracji stołów i sali wymaga każdorazowego uzgodnienia i uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Dekoracje i kwiaty zapewnia Wykonawca.
- 27) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów BHP, sanitarnych, P.POŻ. i pozostałych obowiązujących.



**Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi restauracyjnej:**

1. Miejszem świadczenia usług restauracyjnych będzie lokal gastronomiczny wskazany przez Wykonawcę w ofercie, znajdujący się w odległości **do 1000 m** od Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej.  
**Uwaga:** Wykonawca zobowiązany jest podać jednoznacznie w Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ następujące informacje: nazwę i dokładny adres lokalu, w którym będą realizowane usługi restauracyjne.
2. Lokal musi posiadać co najmniej 30 miejsc siedzących przy stolikach, zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu (miejsc siedzące na jednej sali lub w kilku mniejszych salach zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie).
3. Lokal, w którym będzie prowadzona usługa restauracyjna, musi zapewniać: bezpieczeństwo (zgodnie z właściwymi przepisami posiadać odpowiednie wyjścia ewakuacyjne, systemy przeciwpożarowe i odpowiednie oznakowanie), odpowiednie parametry techniczne, tj. powierzchnia, wysokość, rodzaj wentylacji, oświetlenie, wyposażenie w instalację wodnokanalizacyjną, ogrzewanie oraz wykończenie wnętrz dostosowane do zakresu działalności z odpowiednią przestrzenią dla min. 30 gości, umożliwiającą swobodną konsumpcję posiłku, przy ustawieniu stołów w dowolnym układzie wskazanym przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania każdorazowo o ustawieniu stołów.
4. **Wykonawca powinien posiadać aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej i restauracyjnej, wydane w drodze decyzji przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zamawiający wymaga wskazania tego lokalu w formularzu ofertowym.**
5. Zamawiający może zażądać, aby lokal został zamknięty na czas konsumpcji w przypadku ważnych spotkań władz uczelni 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 wysokich parawanów.
6. Oferowane dania winny być estetycznie i elegancko podane, zgodnie z najwyższymi standardami kulinarnymi serwisu, swoim wyglądem, barwą i sposobem serwowania powinny zachęcać do ich spożycia.
7. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki. Posiłek powinien być przygotowany w dniu wydarzenia, wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych, z naturalnych produktów najwyższej jakości, mało przetworzonych z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
8. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów

rozmrzanych oraz produktów gotowych typu instant, sosów w proszku.

9. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu oraz technologię przygotowywania i wydawania posiłków.
10. Wykwalifikowana i posiadająca stosowne badania i szkolenia obsługa kelnerska będzie ubrana w jednakowe stroje, uwzględniając okoliczności świadczonej usługi, białe/czarne koszule, czarne spodnie/spódnice. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
11. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) Serwowania posiłków w lokalu należącym do Wykonawcy w godzinach 8.00-23.00 w ustalonym dniu realizacji usługi.
  - 2) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami § 2 Umowy.
  - 3) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
  - 4) Posiadania własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów.
  - 5) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, serwetek (papierowych i materiałowych), w sposób zapewniający wymaganą realizację zamówienia. Nakrywania stołów białą bielizną stołową i dekorowania, zgodnie z najwyższymi standardami restauracyjnymi. Dekoracje i kwiaty zapewnia Wykonawca.
  - 6) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
    - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej, o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
    - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
    - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucze serwingowe itp.
  - 7) Zapewnienia odpowiedniej temperatury potraw i napojów. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie podania: dla potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) poniżej +4°C, dla dań gorących (dania mięsne, rybne itp.) minimum +63°C, dla zup minimum +75°C, dla napojów gorących minimum +80°C.
  - 8) Zapewnienia wykwalifikowanej i jednolicie ubranej obsługi kelnerskiej – w przypadku spotkań wskazanych przez Zamawiającego, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
  - 9) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
  - 10) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze

strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.

- 11) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z lokalu Wykonawcy na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów BHP, sanitarnych, P.POŻ. i pozostałych obowiązujących.