

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Usługi cateringowe dla Wydziału Fizyki UW”

POUZ-362/93/2026/WF

Część 1: Świadczenie usługi gastronomicznej podczas wydarzenia „Spotkanie świąteczne” w dniu 15.12.2026 r.

I. Przedmiotem zamówienia jest:

Realizacja **usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską w godzinach: 13:00 – 18:00.**

Przewidywana maksymalna liczba uczestników imprezy: około 600 osób.

II. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

Wykonawca jest zobowiązany wykonać Zamówienie w terminie 15.12.2026 r. w godzinach: 13:00 – 18:00.

1) Na dwa dni przed planowaną usługą Wykonawca wraz z Zamawiającym ustalą dokładne miejsce i przedział czasowy wydarzenia.

Miejsce wykonania usługi: hol przed aulami Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego przy ulicy Pasteura 5.

III. Wymogi szczegółowe:

1. Oferowane menu (serwisu gastronomicznego) musi zawierać co najmniej:

1.1. Sałatki (125 g na osobę) 3 rodzaje w tym jedna wegańska np.

- Śledziowa,
- Sałatka jarzynowa domowa,
- Wegańska Np. Rukola z brzoskwinia, cieciorą, pomidorkami koktajlowymi, granatem, prażonymi pestkami słonecznika i malinowym vinegrettem/wegańska sałatka Cezar z kurczakiem roślinnym.

1.2. Zupy: (250 ml na osobę) dwa rodzaje:

- Barszcz czerwony czysty,
- Grzybowa z łazankami.

1.3. Dania gorące w podgrzewaczach:

- Pierogi z kapustą i grzybami odsmażane – (1900 szt.)
- Pierogi z ziemniakami, białym serem i cebulą – (800 szt.)
- Pierogi bezglutenowe z kapustą i grzybami (200 szt)

1.4. Desery:

- Domowe ciasta świąteczne (różne rodzaje np. sernik, makowiec, piernik: łącznie 1500 porcji po 100 g).

1.5. Napoje:

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego ze świeżo mieloną kawą, kawa rozpuszczalna,

- herbata w torebkach (różne rodzaje) + dodatki: Mleko, cukier, cytryna,
- Woda, Soki 100%: pomarańczowy, jabłkowy, kompot z owoców suszonych min. 0,3 l/os.

IV. Dodatkowe wymagania:

1. Wykonawca zapewni sprzęt gastronomiczny: porcelana, sztucze, szkło, plater, skirtingi, obrusy/pokrowce, podgrzewacze do potraw, ekspresy ciśnieniowe, stoliki koktajlowe, obsługę, dekoracja świąteczna bufetu, transport.
2. Wykonawca zobowiązuje się do skierowani co najmniej 6 osób do realizacji przedmiotowego zamówienia.
3. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi cateringu, tj. profesjonalnej obsługi osoby wydające jedzenie muszą mieć odpowiedni jednolity ubiór oraz identyfikator/wizytówkę z imieniem lub/i pełnioną funkcją. Osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarnoepidemiologicznych. Kopie tych orzeczeń muszą znajdować się w miejscu wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione przed realizacją umowy oraz do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i miejscu realizacji usługi. W przypadku, gdy osoba nie będzie miała aktualnego orzeczenia nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca ma zapewnić inną osobę w zamian w ciągu godziny od stwierdzenia faktu.
4. Wykonawca odpowiada za szkody dokonane podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i obsługą cateringową.
5. Dostawa przedmiotu zamówienia nastąpi transportem przystosowanym do przewożenia żywności (chłodnie) na koszt i ryzyko Wykonawcy.
6. Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia, stoły wraz z nakryciem i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, (z wykluczeniem zastawy jednorazowego użytku), tj. w szczególności podgrzewacze, tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztucze i serwetki:
 - do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
 - półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup, talerze deserowe, serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, w rozmiarach co najmniej 33x33 cm, wykałaczki pakowane pojedynczo, sztucze używane do konsumpcji i do serwowania dań, etażery na ciasta, menaży, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, szczypce do cukru w kostkach, maselniczki, tace, itp.
 - sprzęty do podania cateringu: sprzęt elektryczny podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących.
7. Dania gorące powinny być podawane w podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemaarach, woda do przygotowania herbaty, kawy powinna być podawana w warnikach i dodatkowo również kawa w automatycznych ekspresach. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu oraz technologię przygotowywania i wydawania posiłków.
8. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztucach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp. Zamawiający nie dopuszcza szkła brantowanego (z umieszczonym logo firm produktów w nich podawanych).
9. Wykonawca zapewnia stoły bufetowe w liczbie wystarczającej na podanie wszystkich dań serwowanych w ramach cateringu – wyżywienia ciągłego oraz dań obiadowych/gorących oraz stoły koktajlowe w liczbie wystarczającej na spożywanie dań przez 600 osób w tym samym czasie. Wykonawca musi zapewnić nowoczesne nakrycie stołów bufetowych oraz koktajlowych (np. w elastyczne pokrowce). Jasnymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat. Nakrycie stołów musi być czyste. W razie zabrudzenia, zalania nakrycia stołów (bufetowych lub coctailowych) Wykonawca jest zobowiązany do ich niezwłocznej wymiany na czyste. Wymiana musi przebiegać w sposób niezakłócający korzystania z bufetu lub stolika coctailowego.

10. Wydawane posiłki muszą być smaczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie podania: dla posiłków gorących – nie mniej niż + 63 stopni C, dla napojów i dań zimnych (np. wody, soki, napoje, sałatki, surówki, sosy) – poniżej 4 stopni C.
11. Zamawiający dopuszcza w ramach serwowanego przez Wykonawcę asortymentu tolerancję wielkości porcji na poziomie +/- 5%.
12. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia w dniu realizacji cateringu. Wszystkie oferowane produkty jak i opakowania, muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy Unii Europejskiej jakości żywieniowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
13. Napoje oraz potrawy zostaną wyraźnie opisane / oznaczone (czcionką bezszeryfową) i ustawione w sposób widoczny dla gości: w języku polskim i angielskim.
14. Do obowiązków Wykonawcy należy również zapewnienie obsługi sprzątającej. Sprzątanie powinno się rozpocząć po zakończonym posiłku przez ostatnią osobę. Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia sprzętu, a także do zebrania i wywiezienia resztek jedzenia niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia. Pozostawiona powierzchnia, w której odbywało się wydarzenie, powinna być czysta i nienaruszona. Wszystkie odpady powstałe podczas realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zagospodarować na własny koszt.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP, P. POŻ. SANEPID.

Część 2 - Świadczenie usługi gastronomicznej podczas Konferencji pt. 48th CBM Collaboration Meeting w terminie 14-18.09.2026 r.

I. Przedmiotem zamówienia jest:

Realizacja usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską:

- w dniu 14.09 (poniedziałek) przerwa typu przyjęcie koktajlowe (ok. godz. 18:30 - 20:30)
- w dniach 14 - 18.09, 8 przerw herbaciano-kawowych (ok. godz. 11:00 - 11:30 i 15:30 - 16:00) i 5 przerw lunchowych (ok. godz. 12:30-14:00).

Przewidywana maksymalna liczba uczestników imprezy: około 120 osób.

II. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

Wykonawca jest zobowiązany wykonać Zamówienie w terminie od 14.09.2026 r. do 18.09.2026 r.

1) Na dwa dni przed planowaną usługą Wykonawca wraz z Zamawiającym ustalą dokładne ilość osób, miejsce oraz przedział czasowy wydarzenia.

2) Miejsce wykonania usługi: Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego przy ulicy Pasteura 5, 02-093 Warszawa.

III. Wymogi szczegółowe:

1. W ramach 8 przerw herbaciano-kawowych usługa gastronomiczna powinna zawierać:

- świeżo parzoną kawę z ekspresu (bez ograniczeń),
- herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, np. czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń,
- dodatki: świeże mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna (bez ograniczeń),
- wodę w butelkach o pojemności min. 0,25 l, max. 0,33 l (min. 1 butelka na osobę), połowa butelek - woda gazowana, połowa – niegazowana,
- soki 100% (min. 3 rodzaje), min. 150 ml na osobę,

- owoce świeże (m.in. 3 rodzaje, np. banany, mandarynki, winogrona, jabłka),
- ciasteczka do wyboru min. trzy rodzaje (np. wafelki, czekoladowe, kruche, delicje, kokosanki) (min. 100 g na osobę) - na porannej i popołudniowej przerwie nieco inny zestaw ciasteczek,
- przerwa poranna: drożdżówki (2 rodzaje, min. 100 g/os, min. 1 szt/os),
- przerwa popołudniowa: pączki z nadzieniem (2 rodzaje, min. 80 g/os, min. 1 szt/os).

2. W ramach 5 przerw lunchowych usługa gastronomiczna powinna zawierać:

- zupę min. 2 rodzaje (min. 200 ml na osobę),
- danie główne gorące 3 rodzaje:
 - danie wegetariańskie (nie zawierające mięsa, również ryby) - min. 200 g/osobę,
 - danie wegańskie (nie zawierające żadnych składników pochodzenia zwierzęcego) - min. 200 g/osobę,
 - danie mięsne – min. 150 g/osobę,
- dodatki min. 2 rodzaje np. ziemniaki pieczone, kasza, ryż (min. 150 g/osobę),
- sałatki min. 2 rodzaje oraz surówki min. 2 rodzaje (min. 100 g/osobę),
- ciasta do wyboru min. 3 rodzaje: sernik, babeczki z owocami, ciasto sezonowe (min. 150 g/os.),
- świeżo parzoną kawę z ekspresu (bez ograniczeń),
- herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, np. czarna, zielona, owocowa, Earl Grey) (bez ograniczeń),
- dodatki: świeże mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna (bez ograniczeń),
- soki 100% (min. 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, wiśniowy) - min. 150 ml na osobę.

3. W ramach 1 przerwy typu "przyjęcie koktajlowe" usługa gastronomiczna powinna zawierać:

- przystawki koktajlowe (min. 150 g/osobę),
- wino musujące typu szampan (białe): ok. 100 ml/osobę,
- ciasta do wyboru min. 3 rodzaje: sernik, babeczki z owocami, ciasto sezonowe (min. 150 g/os.),
- owoce świeże (m.in. 3 rodzaje, np. banany, mandarynki, winogrona, jabłka),
- świeżo parzoną kawę z ekspresu (bez ograniczeń),
- herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, np. czarna, zielona, owocowa, Earl Grey) (bez ograniczeń),
- dodatki: świeże mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna (bez ograniczeń),
- soki 100% (min. 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, wiśniowy) - min. 150 ml na osobę.

IV. Wymagania dodatkowe:

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni stoliki do konsumpcji na stojąco (stoły koktajlowe) w minimalnej liczbie 25 szt., o wielkości umożliwiającej spożywanie posiłku przez min. 5-6 osób, wraz z pokrowcami lub/i obrusami w liczbie stosownie do liczby stolików (kolor pokrowców - biały, kolor obrusów - biały. Na każdym stoliku powinny się znajdować serwetki jednorazowe – kolor biały).
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zastawy stołowej (adekwatnej do posiłków i w odpowiedniej ilości) oraz zadbania o porządek i czystość w trakcie posiłku.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia eleganckiego przystrojenia stołów w kwiaty lub dodatek florystyczny.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na śmieci i do zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po zakończeniu każdej przerwy herbaciano-kawowej i lunchowej.
5. Podana liczba uczestników wydarzenia może być zmniejszona lub zwiększona o max. 25%. Ostateczną liczbę uczestników konferencji Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż 2 dni przed wydarzeniem.
6. Wykonawca do realizacji przedmiotu zamówienia skieruje co najmniej trzy osoby.

Część 3 - Świadczenie usługi gastronomicznej dla podczas konferencji pn. "2nd International Conference on Geometric Field Theory" w dniach 6-8 lipca 2026 r.

I. Przedmiotem zamówienia jest:

Realizacja **usługi cateringowej w dniach 6-8 lipca 2026 r.**

Przewidywana maksymalna liczba uczestników imprezy: około 40 osób.

II. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

Wykonawca jest zobowiązany wykonać Zamówienie w terminie 06-08.07.2026 r. w godzinach około 11:00 oraz 16:00.

1) Na dwa dni przed planowaną usługą Wykonawca wraz z Zamawiającym ustalą dokładne miejsce i przedział czasowy wydarzenia.

2) Miejsce wykonania usługi: na terenie Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego (przy ulicy Pasteura 5, 02-093 Warszawa).

III. Wymogi szczegółowe:

1. W ramach przerw 2 przerw herbaciano-kawowych usługa gastronomiczna powinna zawierać:

- świeżo parzoną kawę z ekspresu (bez ograniczeń),
- herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, np. czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń,
- dodatki: świeże mleko do kawy, cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik, cytryna (bez ograniczeń),
- wodę gazowaną w butelkach o pojemności min. 0,25 l, max. 0,33 l (min. jedna butelka na osobę),
- wodę mineralną w dzbankach z cytryną i miętą (min. 1litr na osobę),
- soki 100% - min. 3 rodzaje (min. 200 ml na osobę),
- ciasteczka do wyboru min. 4 rodzaje: wafelki, czekoladowe, kruche, delicje, kokosanki (min. 150 g na osobę) - na każdej przerwie wymagany inny zestaw ciasteczek.

IV. Wymagania dodatkowe:

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zastawy stołowej (adekwatnej do posiłków i w odpowiedniej ilości) oraz zadbania o porządek i czystość w trakcie posiłku.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na śmieci i do zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po zakończeniu każdej przerwy herbaciano-kawowej.
3. Podana liczba uczestników wydarzenia może być zmniejszona lub zwiększona o max. 25%. Ostateczną liczbę uczestników konferencji Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż 2 dni przed wydarzeniem.

Część 4 - Sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych na Wydziale Fizyki UW.

I. Przedmiotem zamówienia jest:

Świadczenie usług gastronomicznych będzie polegało na przygotowaniu i dostarczeniu poczęstunku dla uczestników spotkań, które będą miały miejsce w siedzibie Zamawiającego lub w miejscu wskazanym na terenie Warszawy.

Świadczenie usług będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego.

Zamawiający najpóźniej na pięć dni przed spotkaniem określi termin, miejsce, liczbę uczestników oraz zakres usługi.

Nie dopuszcza się użycia plastikowej lub papierowej zastawy stołowej, z wyjątkiem wyraźnego życzenia Zamawiającego.

Całkowity koszt usługi gastronomicznej zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej i liczby osób zgłoszonych mailowo przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed planowanym spotkaniem.

II. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1. przygotowania, dowozu i podawania gotowych do bezpośredniego spożycia posiłków - określonych w tabeli nr 1 - wg. potrzeb i w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i pomieszczenia, w którym będzie odbywało się spotkanie,
2. podawania posiłków wg. ustaleń z Zamawiającym – na stole konferencyjnym (dania podane na stołach winny być na kilku paterach (naczyniach) w celu umożliwienia łatwego dostępu) lub inny sposób uzgodniony z Zamawiającym,
3. podawania posiłków na jednolitej zastawie ceramicznej lub porcelanowej stanowiącej komplet z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, szklanek stanowiących komplet, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Użyte naczynia nie będą produktami reklamowymi (nie mogą posiadać widocznego logo, tekstów – znaków firmowych reklamowych); w czasie obsługi imprez Zamawiającego zakazane jest wystawianie wizytówek, bannerów, logo itp. Wykonawcy,
4. zapewnienia niezbędnego sprzętu gastronomicznego i zastawy do serwowania zimnych i ciepłych posiłków w formie szwedzkiego stołu (np., stoliki cateringowe, sztućce, talerze, talerzyki, podgrzewacze, warki, zaparzacze, obrusy, skirting, ekspresy do kawy, itp.),
5. estetycznego podawania posiłków, z zachowaniem czystości i higieny, a wszelkie użyte dekoracje winny być czyste, niezakurzone, eleganckie,
6. we wskazanych przypadkach zapewnienia obsługi technicznej w zakresie przygotowania miejsca świadczenia usługi w sposób uzgodniony wcześniej z Zamawiającym,
7. zapewnienia obsługi kelnerskiej,
8. we wskazanych przypadkach zapewnienia stołów, stołów koktajlowych z eleganckimi obrusami tkaninowymi w ilości odpowiedniej do ilości uczestników (tj. 1 stolik na 4 osoby),
9. ubiór osób podających posiłki (kelnerów) musi być schludny, elegancki i czysty,
10. zapewnienia dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
11. uprzątnięcia naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych i wywiezienia wszystkich śmieci najpóźniej 3h po zakończeniu spotkania,
12. w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia, po każdym dniu muszą zostać wymienione na czyste naczynia, sztućce oraz w przypadku zabrudzenia obrusy,
13. drożdżówki/ciastka koktajlowe/ciasta muszą być świeżo pieczone,
14. kanapki, tartinki, przekąski koktajlowe muszą być przygotowywane na świeżo,
15. posiadania **własnych, sprawnych ekspresów ciśnieniowych** dostarczanych do każdego zamówienia, w którym występują napoje gorące, liczba ekspresów do kawy musi być proporcjonalna do liczby uczestników;
16. przy zestawach lunchowych i przystawkach (kanapki, tartinki) musi być zawsze proponowana wersja wegetariańska/wegańska.

Tabela nr 1.

Lp.	Przykładowe menu. Menu będzie komponowane na bieżąco w zależności od rodzaju spotkania	
1	DROŻDŻÓWKI z nadzieniem o gramaturze minimum 120 gram na osobę	<ul style="list-style-type: none"> - serem - owocami sezonowymi - budyniem - powidłami
	PĄCZKI z nadzieniem i lukrem o gramaturze minimum 70 gram	<ul style="list-style-type: none"> - nadzienie różane - powidła - krem pistacjowy - krem waniliowy - krem morelowy
	PASZTECIKI z nadzieniem o gramaturze minimum 40 gram na osobę	<ul style="list-style-type: none"> - mięsem - kapustą i grzybami - pieczarkami - szpinakiem - warzywnym
2	KANAPKI, TARTINKI, PRZEKĄSKI KOKTAILOWE - o gramaturze minimum 40-50 g./3 sztuki na osobę (przy użyciu co najmniej dwóch rodzajów pieczywa, tzn. jasne, ciemne, oraz ciemne z ziarnem, wersja mięsna i wersja wegańska)	<ul style="list-style-type: none"> - z szynką - z łososiem wędzonym i koperkiem - ze schabem i śliwką - z wędzoną rybą - z pastą jajeczną i szczypiorkiem - z rostbefem i kaparami - z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem - z żółtym serem i oliwkami - z kozim serem i suszonymi pomidorami - z salami i marynatami - z pastą rybną - ze śledziem - z indykiem wędzonym - z pastami warzywnymi
3	CIASTKA KOKTAILOWE I DESERY – o gramaturze minimum 25-30 g./3 sztuki na osobę	<ul style="list-style-type: none"> - mini babeczki z budyniem i owocami (różne rodzaje owoców) - mini rogaliki z nadzieniem owocowym - mini ptysie z bitą śmietaną - mini eklerki z bitą śmietaną - ciasteczka francuskie - musy owocowe np. z malin, porzeczek, jagód, moreli
4	LUNCH – opcja I Obiad jednodaniowy składający się z co najmniej dwóch rodzajów potraw (danie mięsne lub/i bezmięsne) – porcja nie mniejsza niż 300 gram - menu dań głównych musi zawierać danie mięsne lub/i bezmięsne o gramaturze minimum 300 gram	<ul style="list-style-type: none"> - zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, - kotlet schabowy, - filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, - pierogi ruskie, pierogi z kapustą i grzybami, szpinakiem, soczewicą - pulpety mięsne, warzywne lub rybne, - quiche z warzywami i serem, - kaszotto z warzywami,

	<p>- ciepły dodatek do dania głównego oraz surówka o łącznej gramaturze minimum 300 gram na osobę</p> <p>- menu musi zawierać 3 dodatki</p>	<p>- ziemniaki gotowane/zapiekane, kulki ziemniaczane, makaron, ryż, warzywa gotowane – różne, np.: marchewka z groszkiem, buraczki zasmażane, brokuły, fasolka szparagowa, kapusta kiszona, marchewka z jabłkiem, kiszonki sezonowe, surówka składająca się z minimum 2 składników</p>
6	<p>LUNCH – opcja II</p> <p>obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie mięsne/bezmięsne)</p> <p>zupa – porcja nie mniejsza niż 300ml na osobę</p> <p>menu dań głównych musi zawierać danie mięsne lub/i bezmięsne o gramaturze minimum 300 g. na osobę</p> <p>ciepły dodatek do dania głównego oraz surówka o łącznej gramaturze minimum 300 g. na osobę</p> <p>menu musi zawierać 3 dodatki do dania głównego</p>	<p>- krem z brokułów, zupa grzybowa, rosół z makaronem, zupa pomidorowa z makaronem, zupa jarzynowa, żurek z jajkiem i kielbasą, flaczki z kurczaka lub boczniaków, żur zawieszisty z jajkiem, krem z zielonego groszku, krem z soczewicy z grzankami, zupa borowikowa z łazankami, barszcz czerwony z uszkami;</p> <p>zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, polędwiczka wieprzowa grillowana w sosie chardonay, bitki wołowe w sosie własnym, kotlet schabowy, filec z kurczaka</p> <p>w sosie słodko–kwaśnym, ryba słodkowodna w śmietanie, pulpety rybne, pstrąg w koperku, quiche z warzywami i serem, kaszotto z warzywami,</p> <p>ziemniaki gotowane/zapiekane, kulki ziemniaczane, makaron, ryż, warzywa gotowane – różne, marchewka zasmażana z groszkiem, buraczki zasmażane, brokuły, fasolka szparagowa, kiszonki sezonowe, surówka składająca się z minimum 2 składników</p>
7	<p>LUNCH – opcja III:</p> <p>przystawka - 3 rodzaje o gramaturze każdy minimum 120 g. na osobę:</p> <p>obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie mięsne/bezmięsne)</p> <p>zupa – porcja nie mniejsza niż 300 ml na osobę,</p> <p>menu musi zawierać 2 rodzaje zup</p> <p>menu dań głównych musi zawierać co najmniej 3 dania mięsne lub/i bezmięsne o gramaturze minimum 300 g. na osobę</p>	<p>sałatka ze świeżych warzyw, jarzynowa, sałatka grecka, sałatka z makaronem, sałatka z kurczakiem grillowanym, plastry łososia wędzonego z twarogiem ziołowym, melon w szynce, półmisek wędlin pieczonych, pasztet z żurawiną, deski wędlin polskich (kielbasa typu lisiecka, szynka pieczona, kabanosy) borówka, chrzan,</p> <p>tradycyjny śledzik w oliwie, roladki z pieczonej papryki z fetą</p> <p>dwa rodzaje pieczywa: jasne i ciemne</p> <p>krem z brokułów, zupa grzybowa, rosół z makaronem, zupa pomidorowa z makaronem, zupa jarzynowa, żurek z jajkiem i kielbasą, flaczki z kurczaka lub boczniaków, żur zawieszisty z jajkiem, krem z zielonego groszku, krem z soczewicy z grzankami, zupa borowikowa z łazankami, barszcz czerwony z</p>

	<p>ciepły dodatek do dania głównego oraz surówka o gramaturze minimum 300 g. na osobę</p> <p>menu musi zawierać 4 dodatki do dania głównego</p> <p>desery</p>	<p>uszkami;</p> <p>zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, polędwiczka wieprzowa grillowana w sosie chardonay, bitki wołowe w sosie własnym, kotlet schabowy, filec z kurczaka</p> <p>w sosie słodko-kwaśnym, pulpety rybne, pstrąg w koperku, eskalopki wołowe z podgrzybkami, pierś z kaczki w gruszkach i żurawinie, indyk z żurawiną</p> <p>gęś pieczona z jabłkami, grillowany filec z łososia, sandacz z warzywami, okoń morski, pstrąg w ziołach, tarta warzywna</p> <p>ziemniaki gotowane/zapiekane, makaron, ryż, warzywa gotowane – różne, marchewka zasmażana z groszkiem, buraczki zasmażane, brokuły, fasolka szparagowa, sezonowe kiszonki</p> <p>surówka składająca się z minimum 2 składników</p> <p>sernik, szarlotka, keks, piernik, strucla, tarta, mus owocowy, mus czekoladowy, babeczki owocowe</p>
8	<p>Napoje zimne</p> <ul style="list-style-type: none"> - wybór min. 3 rodzajów sok o gramaturze 250 ml na osobę - woda o gramaturze 300 ml na osobę 	<p>Sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, porzeczkowy - typu Hortex lub równoważny</p> <p>woda mineralna niegazowana typu Jurajska lub równoważny w butelkach szklanych po 330 ml</p> <p>woda mineralna gazowana typu Jurajska lub równoważny w butelkach szklanych po 330 ml</p>
9	<p>Napoje gorące</p> <ul style="list-style-type: none"> - herbata o gramaturze 250 ml na osobę - kawa o gramaturze 250 ml na osobę <p>Dodatki:</p> <p>mleko o gramaturze minimum 30 ml na osobę</p> <p>cukier biały i brązowy o gramaturze minimum 10 g. na osobę</p> <p>cytryna</p>	<p>herbata czarna typu Dilmah lub równoważna w termosach (nie Lipton)</p> <p>kawa z ekspresu ciśnieniowego</p> <p>mleko do kawy pasteryzowane o zawartości tłuszczu 3,2% podane w dzbankach o poj. nie większej niż 300 ml lub napoje roślinne o poj. nie większej niż 300 ml</p> <p>cukier w saszetkach lub w kostkach</p> <p>cytryna w plasterkach</p>

1. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być **bezwzględnie świeże**, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte produkty muszą być przydatne do spożycia.
2. Zatem usługa cateringowa może być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz z zachowaniem przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych.

3. Posiłki (tzn. dania główne, zupy) muszą być dostarczone do Zamawiającego gorące i nie mogą być podgrzewane między miejscem przygotowania a miejscem jego spożycia.
4. Zamawiający zapewni wykonawcy bezpłatny dostęp do:
 - miejsca i powierzchni stołowej na potrzeby realizacji usługi,
 - bieżącej wody
 - gniazda 220V
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania dbałości o miejsca udostępnione przez Zamawiającego w ramach świadczenia usługi.
7. Wykonawca musi w ramach świadczonych usług zapewnić dyspozycyjność przez 5 dni w tygodniu w okresie trwania umowy.
8. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy. Wykonawca wskaże numery telefonów kontaktowych, adresów e-mailowych oraz przekaze inne informacje niezbędne dla sprawnego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.
9. Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
10. Wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienie zobowiązany jest zapewnić dostarczenie posiłków w ilościach i godzinach uzależnionych od potrzeb Zamawiającego.
11. Rozliczenie będzie obejmowało rzeczywiste wykonanie przedmiotu umowy.
12. Zamawiający będzie dokonywać zamówień typu:
 - a) małe do 30 osób (kanapki, ciastka, napoje i/lub lunch) – około 5 rocznie*,
 - b) średnie do 100 osób (kanapki, ciastka, napoje i/lub lunch) – około 5 rocznie*,
 - c) duże powyżej 100 (typu lunch, lub lunch i desery) około 5 rocznie*.

*UWAGA! Są to wartości szacunkowe i mogą ulec zmianie.

III. Dodatkowe wymagania:

1. Wykonawca zapewni sprzęt gastronomiczny: porcelana, sztucce, szkło, plater, skirtingi, obrusy/pokrowce, podgrzewacze do potraw, ekspresy ciśnieniowe, stoliki koktajlowe, obsługę, dekoracja świąteczna bufetu, transport.
2. Wykonawca zobowiązuje się do skierowani co najmniej 6 osób do realizacji przedmiotowego zamówienia.
3. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi cateringu, tj. profesjonalnej obsługi osoby wydające jedzenie muszą mieć odpowiedni jednolity ubiór oraz identyfikator/wizytówkę z imieniem lub/i pełnioną funkcją. Osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarnoepidemiologicznych. Kopie tych orzeczeń muszą znajdować się w miejscu wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione przed realizacją umowy oraz do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i miejscu realizacji usługi. W przypadku, gdy osoba nie będzie miała aktualnego orzeczenia nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca ma zapewnić inną osobę w zamian w ciągu godziny od stwierdzenia faktu.
4. Wykonawca odpowiada za szkody dokonane podczas wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i obsługą cateringową.
5. Dostawa przedmiotu zamówienia nastąpi transportem przystosowanym do przewożenia żywności (chłodnie) na koszt i ryzyko Wykonawcy.
6. Wykonawca musi zapewnić wszelkie naczynia i urządzenia, stoły wraz z nakryciem i inne sprzęty niezbędne do serwowania i spożywania dań, (z wykluczeniem zastawy jednorazowego

użytku), tj. w szczególności podgrzewacze, tace, patery, dzbanki, szklanki, talerze, filiżanki, spodeczki, sztucze i serwetki:

do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.,

półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup, talerze deserowe, serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, w rozmiarach co najmniej 33x33 cm, wykałaczki pakowane pojedynczo, sztucze używane do konsumpcji i do serwowania dań, etażery na ciasta, menaże, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, szczypce do cukru w kostkach, maselniczki, tace, itp.

sprzęty do podania cateringu: sprzęt elektryczny podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących.

7. Dania gorące powinny być podawane w podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemailach, woda do przygotowania herbaty, kawy powinna być podawana w warkach i dodatkowo również kawa w automatycznych ekspresach. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu oraz technologię przygotowywania i wydawania posiłków.
8. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztucach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp. Zamawiający nie dopuszcza szkła brantowanego (z umieszczonym logo firm produktów w nich podawanych).
9. Wykonawca zapewnia stoły bufetowe w liczbie wystarczającej na podanie wszystkich dań serwowanych w ramach cateringu – wyżywienia ciągłego oraz dań obiadowych/gorących oraz stoły koktajlowe w liczbie wystarczającej na spożywanie dań przez ilość osób wskazaną w zamówieniu w tym samym czasie. Wykonawca musi zapewnić nowoczesne nakrycie stołów bufetowych oraz koktajlowych (np. w elastyczne pokrowce). Jasnymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru i faktury tkaniny. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat. Nakrycie stołów musi być czyste. W razie zabrudzenia, zalania nakrycia stołów (bufetowych lub cocktailowych) Wykonawca jest zobowiązany do ich niezwłocznej wymiany na czyste. Wymiana musi przebiegać w sposób niezakłócający korzystania z bufetu lub stolika cocktailowego.
10. Wydawane posiłki muszą być smaczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie podania: dla posiłków gorących – nie mniej niż + 63 stopni C, dla napojów i dań zimnych (np. wody, soki, napoje, sałatki, surówki, sosy) – poniżej 4 stopni C. Zamawiający dopuszcza w ramach serwowanego przez Wykonawcę asortymentu tolerancję wielkości porcji na poziomie +/- 5%.
11. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia w dniu realizacji cateringu. Wszystkie oferowane produkty jak i opakowania, muszą spełniać wymogi Sanepidu i obowiązujące normy Unii Europejskiej jakości żywnościowej (opakowania muszą posiadać atesty i być przystosowane do przechowywania żywności). Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
12. Napoje oraz potrawy zostaną wyraźnie opisane / oznaczone (czcionką bezszeryfową) i ustawione w sposób widoczny dla gości: w języku polskim i angielskim.
13. Do obowiązków Wykonawcy należy również zapewnienie obsługi sprzątającej. Sprzątanie powinno się rozpocząć po zakończonym posiłku przez ostatnią osobę. Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia sprzętu, a także do zebrania i wywiezienia resztek jedzenia niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia. Pozostawiona powierzchnia, w której odbywało się wydarzenie,

powinna być czysta i nienaruszona. Wszystkie odpady powstałe podczas realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zagospodarować na własny koszt.

14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP, P. POŻ. SANEPID.