

Szczegółowe warunki zamówienia

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe i restauracyjne polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw 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 posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.

Zamówienie obejmuje organizację usługi cateringowej i restauracyjnej w postaci:

1. Zestaw I		
Lp.	produkt	ilość
1	Ciasta krojone (np. ciasto czekoladowe, ciasto jogurtowe, sernik, ciasto z wiśniami, ciasto z jabłkami, pleśniak, makowiec, tarta z owocami) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g	3 szt./os
2	Ciasta wegańskie krojone (np. ciasto czekoladowe, ciasto z jabłkami,) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g	3 szt./os

2. Zestaw II		
Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka drobne (np.: kruche, maślane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	3 szt./os
2	Ciasteczka drobne wegańskie mix-3rodzaje	3 szt./os.

3. Zestaw III		
Lp.	produkt	ilość
1	Musy 3 rodzaje: czekoladowy, z czerwonych owoców, mango, waga 1 szt. Min.50 g (taka sama ilość z każdego rodzaju)	1 szt./os
2	Wegański pudding chia lub z tapioki z mlekiem kokosowym i owocami, waga 1 szt. min. 50 g	1 szt./os

4. Zestaw IV		
Lp.	produkt	ilość
1	Tort okolicznościowy dwu smakowy – prostokąt, z dekoracją	min. 80 g/os

5. Zestaw V		
Lp.	produkt	ilość
1	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę)	100 g/os

6. Zestaw VI		
Lp.	produkt	ilość
1	Galanteria cukiernicza np. mini pączki, rogaliki, drożdżówki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g	3 szt./os
2	Galanteria cukiernicza wegańska np. mini ciasto z owocami, mini tarta, ciasto marchewkowe, waga 1 szt. min.50g	3 szt./os

7. Zestaw VII		
Lp.	produkt	ilość
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica	min. 150 ml/os
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych	min. 150 ml/os
3	Cukier biały i brązowy	min. 10 g/os
4	Mleko 3,2% i mleko bez laktozy i napój owsiany barista lub sojowy barista	min. 50 ml/os
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster/ os

8. Zestaw VIII		
Lp.	produkt	ilość
1	Woda mineralna niegazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) lub woda niegazowana i gazowana w szklanych butelkach 0,25 l	łącznie min. 250 ml/os

9. Zestaw IX		
Lp.	produkt	ilość
1	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach lub w szklanych butelkach 0,25 l	łącznie min. 250 ml/os

10. Zestaw X		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Kanapeczki koktajlowe, waga 1 szt. min. 50 g, 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 np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • z żółtym serem, • z serem pleśniowym, • z szynką, • z wegańską pastą, <p>oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów</p>	4 kanapki/os

11. Zestaw XI		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Kanapeczki koktajlowe wegańskie, waga 1 szt. min. 50 g, na jasnym i ciemnym pieczywie wegańskim, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • z wegańskim serem • z wegańskim pasztetem, • z pastą z pieczonego buraka • z wegańską pastą jajeczną, <p>oraz dodatkami w postaci warzyw, owoców, wegańskich sosów i dipów i innych wegańskich dodatków</p>	4 kanapki/os

12. Zestaw XII		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Przekąski mięsne lub rybne lub z owoców morza lub wegańskie min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tartinki z wegańską pastą rybną - tartinki z pastą wegańską pastą z ciecierzycy i suszonych pomidorów - tartinki z indykiem / domowe pikle, - wegańska sałatka z pieczonych ziemniaków / marynowana cebula / jarmuż / dynia - wegańska sałatka z makaronu vermicelli - śledź w pikantnej marynacie - satay z tofu / sos z prażonych fistaszków - warzywne antipasti 	4 szt./os

13. Zestaw XIII		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Sałatka z minimum 5 składników, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wegańska z marynowanym tofu, - z wędzoną rybą, - z kurczakiem, - wegańska jarzynowa, - wegańska sałatka z kaszy bulgur - mix sałat / żółta marchew / granat / prażone ziarna sos vinegrette 	min. 100 g/os
2	Pieczywo wegańskie białe – np. bagietka fitness, pieczywo ciemne	min. 100 g/os

14. Zestaw XIV		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, wegańskie, z użyciem wyłącznie tłuszczu i dodatków roślinnych, minimum 2 rodzaje, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki z wody z koperkiem, - gnocchi - ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem - kasza - ryż 	min. 100 g/os

15. Zestaw XV		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Zupa np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wegański krem z pieczonych pomidorów, - wegańska zupa z pieczonego buraka / cieciora / warzywa korzeniowe, - wegański krem z pieczonej marchwi / mleko kokosowe / prażony sezam, - wegański krem z kalafiora / oliwa ziołowa, - wegańska zupa chrzanowa / boczniaki / cieciora, - wegański barszcz czerwony 	min. 150 ml/os

16. Zestaw XVI		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pierś faszerowana chorizo / sos pomidorowo-paprykowy, - wolno pieczona karkówka / sos tymiarkowy z bekonem, - trybowane udko z kurczaka / sos słodko-kwaśny, - pieczeń wieprzowa / sos z zielonego pieprzu, - pierogi z farszem (np.: mięsnym, kapustą i grzybami) 	min. 120 g/os

17. Zestaw XVII		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Danie główne rybne na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dorsz smażony na maśle / sos porowy z kaparami, - ryba w sosie curry mango, - morszczuk pieczony / sos estragonowy, - pulpety rybne / sos winno-koperkowy 	min. 120 g/os

18. Zestaw XVIII		
Lp.	produkt	ilość
1	<p>Danie wegańskie główne na ciepło, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wegańska lasagne / sos jarmużowy / czarne oliwki, - wegańskie kaszotto z pieczarkami i groszkiem / prażone orzechy - fusilli / boczniaki / wegańska śmietana / tymianek, - udon z marynowanym tofu / sos sojowo-sezamowy - pierogi z kapustą i grzybami, - gołąbki z soczewicy i bakłażana / sos pomidorowo-paprykowy 	min. 120 g/os

19. Zestaw XIX		
Lp.	produkt	ilość
1	Przystawka np.: - wegańskie tartinki z hummusem - satay z tofu / sos orzechowy - wegański mus z pieczonego buraka / wegański ser solankowy / wegańska focaccia / granat	min. 150 g/os
2	Danie główne np.: - kurczak faszerowany mozzarella i rukolą / sos paprykowy, - dorsz smażony na maśle / sos porowo-koperkowy - wegańskie curry z dynią, fasolką i ziemniakami	min. 300 g/os
3	Dodatki wegańskie na ciepło, z użyciem wyłącznie tłuszczu i dodatków roślinnych np.: - kalafior po polsku, - ziemniaki z koperkiem, - surówka z kapusty / rzodkiewka / ogórek	min. 200 g/os
4	Deser np.: - ciasto z kremem czekoladowym, - ciasto jogurtowe z morelami, - wegański pudung chia lub z tapioki z mlekiem kokosowym i owocami,	min. 150 g/os

20. Zestaw XX		
Lp.	produkt	ilość
1	Danie główne na ciepło, np.: - pierś z kurczaka / salami picante / mozzarella, - karkówka wieprzowa / grzyby / marchew / bekon / tymianek, - wegański gulasz węgierski	min. 200 g/os
2	Dodatki wegańskie do dań głównych na ciepło, z użyciem wyłącznie tłuszczu i dodatków roślinnych np.: - ziemniaki z koperkiem, - ryż z groszkiem / prażony sezam, - ziemniaki pieczone z czosnkiem	min. 250 g/os
3	Surówka wegańska np.: - selekcja sałat / marchewka / granat / sos vinegrette, - zielone warzywa, - coleslaw	min. 150 g/os

21. Zestaw XXI		
Lp.	produkt	ilość
1	Napoje okazjonalne np.: - herbata rozgrzewająca z dodatkami np. (przyprawy korzenne /miód/ imbir/ pomarańcza/sok z cytryny, - gorąca czekolada, - lemoniada	min. 100 ml/os

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 Trójmiasta. W takiej sytuacji rezerwacja lokalu będzie leżała po stronie

Zamawiającego.

2. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
3. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
4. Pod pojęciem „wegańskie” należy rozumieć żywność (produkty lub dania) wyłącznie roślinną, w tym grzyby, nie zawierającą żadnych składników pochodzenia zwierzęcego, w tym nie zawierającą jajek, mleka, śmietany, masła, serów, jogurtu, smalcu, ryb, owoców morza, skorupiaków, owadów, ślimaków. Jest to żywność składająca się w 100% z roślin.
5. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
6. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §3 pkt.1 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 białiny 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; stoliki - w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach). 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, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem.
 - 6) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych 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 zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia białiny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
 - 8) Nakrywania stołów białyną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się dodatkowo stosowanie napperonów i skirtingów w celach dekoracyjnych po uprzednim zaakceptowaniu przez zamawiającego.
 - 9) Dekorowania krzeseł pokrowcami z tkaniny, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
 - 10) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki,

sztuńce serwingowe itp.

- 11) Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie:
 - plastikowych elementów zastawy stołowej,
 - plastikowych opakowań,
 - papilotek cukiernicznych oraz
 - innych zbędnych nieekologicznych materiałów.
- 12) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
- 13) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
- 14) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, owoców na paterach, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
- 15) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
- 16) 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 / 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.
- 17) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 18) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 19) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 120 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
- 20) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
- 21) 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.
- 22) 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.
- 23) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
- 24) 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.
- 25) 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.
- 26) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości,

zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.

- 27) 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.
- 28) Przyjmuje się, że dla uroczystości na mniejszą liczbę osób (do 15) Wykonawca przygotowuje dwie kompozycje ze świeżych kwiatów na stół bufetowy, przy czym kompozycje nie będą niższe niż 40 cm.
- Dla uroczystości zasiadanych Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stół bankietowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stół bankietowy nie będą niższe niż 40 cm.
- Dla uroczystości na stojąco Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stolik koktajlowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stolik koktajlowy nie będą niższe niż 25 cm.
- 29) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.

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 1000m od Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej.
2. Lokal musi posiadać zaplecze gastronomiczne zapewniające możliwość wydawania w ciągu dnia ok. 500 posiłków.
3. Lokal musi posiadać co najmniej 50 miejsc siedzących przy stolikach, zapewniających możliwość konsumpcji posiłku na miejscu (miejsca siedzące na jednej sali lub w kilku mniejszych salach zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie, na jednym poziomie tzn. że między jedną a drugą salą oddzieloną korytarzem lub klatką schodową odległość nie może być większa niż 10m). Dla jednej osoby należy przewidzieć co najmniej 60cm stołu, a stoły powinny być tak ustawione, aby ze wszystkich stron był do nich swobodny dostęp.
4. Lokal, w którym będzie prowadzona usługa restauracyjna, musi zapewniać odpowiednią przestrzeń jednocześnie dla 50 gości, umożliwiającą swobodną konsumpcję posiłku, przy ustawieniu stołów w dowolnym układzie wskazanym przez Zamawiającego (np. litery U, litery T lub litery L). Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania każdorazowo o ustawieniu stołów.
5. Wykonawca powinien posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid zgodnie z zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zamawiający wymaga wskazania tego lokalu w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
6. 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. 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 być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
8. Pod pojęciem „wegańskie” należy rozumieć żywność (produkty lub dania) wyłącznie roślinną, w tym grzyby, nie zawierającą żadnych składników pochodzenia zwierzęcego, w tym nie zawierającą jajek, mleka, śmietany, masła, serów, jogurtu, smalcu, ryb, owoców morza, skorupiaków, owadów, ślimaków. Jest to żywność składająca się w 100% z roślin.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków w wyznaczonym przez siebie lokalu w godzinach 9.00-18.00 w ustalonym dniu realizacji usługi.
 - 2) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §3 pkt.1 Umowy.
 - 3) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego– nie później niż na 3 dni robocze przed realizacją usługi.
 - 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.
 - 6) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztućce serwingowe itp.
 - 7) Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie:
 - plastikowych elementów zastawy stołowej,
 - plastikowych opakowań,
 - papilotek cukierniczych oraz
 - innych zbędnych nieekologicznych materiałów.
 - 8) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
 - 9) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – w przypadku spotkań wskazanych przez Zamawiającego, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
 - 10) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
 - 11) 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.
 - 12) 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.
 - 13) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.