

Numer postępowania: ZP/240/055/U/22

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Centrum Morskiej Energetyki Wiatrowej Politechniki Gdańskiej w ramach organizowanych spotkań związanych z: wizytami gości, seminariami, konferencjami oraz okazjonalnymi poczęstunkami w okresie obowiązywania umowy.
2. 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 posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na koszt Wykonawcy odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.
3. Każdorazowe zamówienie Zamawiającego na usługę cateringową oraz restauracyjną będzie zgłoszone Wykonawcy maksymalnie w ciągu 6 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji 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.

4. Wykonawca zobowiązuje się w terminie dwóch dni przed każdą zgłoszoną usługą cateringową oraz restauracyjną przedstawić proponowane menu do akceptacji przedstawicielowi Zamawiającego oraz podać numer kontaktowy do osoby odpowiedzialnej za realizację zamówienia.
5. 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.
6. **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:

1. Zestaw I

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptysie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g	4 szt./os
2	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g	4 szt./os
3	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
4	Tort okolicznościowy dwusmakowy – prostokąt, z dekoracją	min. 80 g/os

2. Zestaw II

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasteczka bankietowe w papilotach (np. tiramisu, ptasie mleczko, ciasteczko tortowe, ptyisie) min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.50 g	4 szt./os
2	Ciasta „domowe” w papilotach (np. sernik, jabłecznik) min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min.90 g	3 szt./os
3	Owoce świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g/os

3. Zestaw III

Lp.	produkt	ilość
1	Ciasta okazjonalne typu: makowiec, sernik, keks – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 100g,	3 szt. /os
2	Musy w kieliszkach 3 rodzaje: czekoladowy, owocowy, amaretto, waga 1 szt. min.50 g (taka sama ilość z każdego rodzaju)	1 szt./os
3	Mieszanka piernikowa świąteczna	min.100 g/os
4	Owoce cytrusowe świeże (jeśli tego wymaga podanie: filetowane) min. 2 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	100 g/os

4. Zestaw IV

Lp.	produkt	ilość
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica	150 ml/os
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych	150 ml/os
3	Cukier biały i brązowy	10 g/os
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12 %	50 ml/os
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster/ os

5. Zestaw V

Lp.	produkt	ilość
1	Woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) oraz w szklanych butelkach 0,25l	łącznie 250 ml/os
2	Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach oraz w szklanych butelkach 0,25l	łącznie 250 ml/os

6. Zestaw VI

Lp.	produkt	ilość
1	Kanapeczki koktajlowe o wymiarach min. 5 cm x 6 cm, waga 1 szt. min. 50 gr, posmarowane masłem, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym (mus, mięso, ryba) w zależności od rodzaju: np. 1) musiem z avocado, 2) pieczonym schabem, 3) szynką parmeńską, 4) łososiem wędzonym oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów	4 kanapki/os

7. Zestaw VII

Lp.	produkt	ilość
1	Salatka z minimum 5 składników, w tym: - z kurczakiem curry lub - z dodatkiem ryby typu łosoś lub pstrąg lub - z kurczakiem gyros	100 g/os
2	Pieczywo białe – bagietka, pieczywo ciemne, bułeczki koktajlowe	100 g/os

8. Zestaw VIII

Lp.	produkt	ilość
1	Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.: - Ziemniaki z wody z koperkiem lub - Kopytka lub - Ryż lub - Ziemniaki zapiekane lub - Kasza	100 g/os

9. Zestaw IX

Lp.	produkt	ilość
1	Zupa, minimum 2 rodzaje, np.: - Krem z pieczonych pomidorów lub - Zupa serowa z gorgonzolą lub - Krem z brokułów lub - Zupa z grzybów leśnych ze śmietaną lub	150 ml/os

- Żurek po polsku lub	
- Barszcz czerwony (min. 100 ml/os) z pasztecikiem (z kapustą i grzybami, 1 szt/os)	

10. Zestaw X

Lp.	produkt	ilość
1	Danie główne mięsne na ciepło (w tym waga mięsa min. 100g/os), np.: - Pierś z kurczaka w owocach lub - Polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola lub - Fileciki schabowe w jabłku z majerankiem lub - Pieczeń cielęca	120 g/os
2	Danie główne rybne na ciepło (w tym waga ryby min. 100g/os), np.: - Stek z łososia ze szpinakiem lub - Łosoś w sosie estragonowym lub - Sandacz pieczony w sosie z porów lub - Filet z pstrąga owinięty szynką parmeńską	120 g/os
3	Danie wegetariańskie główne na ciepło, np.: - Penne z pieczonymi pomidorami lub - Risotto z borowikami lub - Tarta ze szpinakiem i mozzarellą lub - Cukinia faszerowana kaszą i warzywami	120 g/os

11. Zestaw XI

Lp.	produkt	ilość
1	Przystawka sałatka z owoców morza i wędzonej ryby, np. Sałatka z krewetkami i wędzonym halibutem	150 g/os
2	Danie główne mięsne z sosem, np. Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym	300 g/os
3	Dodatki: np. Kluseczki	100 g/os
4	Dodatki: Mieszanka warzywna gotowana na parze	100 g/os
5	Deser: Tarta z owocami na sosie np. waniliowym	150 g/os

12. Zestaw XII

Lp.	produkt	ilość
1	<p>Danie główne - mięsne lub rybne na ciepło, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kotlet schabowy (mięso min. 150g, panierka) lub - kotlet mielony smażony (mięso wołowo-wieprzowe, mięso min.180g) lub - szaszłyk drobiowo-warzywny (mięso min. 150g), różne dodatki warzywne (50g m.in. np.: cebula, papryka, pieczarki) lub - kotlet z piersi kurczaka (mięso min. 150g, panierka) lub - bitki wieprzowe w sosie (mięso min.180g) lub - kotlecki rybne: z łososia lub pstrąga lub dorsza lub soli (ryba min. 150g) 	200 g/os
2	<p>Dodatki do dań głównych na ciepło, gotowe do spożycia, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ziemniaki gotowane (250g) lub - frytki (250g) lub - ziemniaki pieczone (250g) 	250 g/os
3	<p>Bukiet surówek np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - z buraków, z selera z rodzynkami, sałata zielona z dodatkami lub - bukiet warzywa na parze, groszek z marchewką, sałata zielona z dodatkami lub - z kapusty kiszonej, z białej kapusty, sałata zielona z dodatkami 	150 g/os
4	<p>Napoje do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica z dodatkami (cukier, mleczko), - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych z dodatkami (cukier, cytryna), - sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy - woda mineralna niegazowana i gazowana 	500 ml/os

13. Zestaw XIII

Lp.	produkt	ilość
1	<p>Zestaw obiadowy wegetariański np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - naleśniki ze szpinakiem (250g), bukiet surówek (150g) lub - makaron z truskawkami, z serkiem ricotta i miętą (400g) lub - zapiekanka z warzywami pod sosem pomidorowym (250g), bukiet surówek (150g) lub - naleśnik na słodko (250g), sałatka z arbuza i bananów ze słodkim sosem balsamicznym (150g) lub - makaron z cukinią, brokułami i serem feta (300g), bukiet surówek (100g) lub - ryż z warzywami (400g): ryż (200g), warzywa (200g) lub - pierogi/ravioli z nadzieniem: kapustą i grzybami lub ze szpinakiem, serem (400g) 	400 g/os

2	<p>Napoje do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica z dodatkami (cukier, mleczko), - wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych z dodatkami (cukier, cytryna), - sok owocowy 100% do wyboru: pomarańczowy, grejpfrutowy, pomidorowy, jabłkowy - woda mineralna niegazowana i gazowana 	500 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 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 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). Obsługa w czystych i jednakowych strojach, zgodnie z zasadami posiłków w restauracjach.
3. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
4. 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej oraz do okazania zezwolenia wydanego przez Sanepid.
5. 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 bielizny 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 bielizny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.

- 8) Nakrywania stołów białą bielizną 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 (np. 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, sztucze serwingowe itp.
- 11) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
- 12) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
- 13) 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.
- 14) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum +4°C, dań gorących (dania mięsne, rybne itp.) w temperaturze minimum +63°C, zup w temperaturze minimum +75°C, napojów gorących minimum +80°C.
- 15) 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.
- 16) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 17) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 18) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu **najpóźniej 60 minut** przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
- 19) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) 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) 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 1000 m** od Gmachu Głównego Politechniki Gdańskiej.
2. 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.
3. Lokal, w którym będzie prowadzona usługa restauracyjna, musi zapewniać odpowiednią przestrzeń jednocześnie dla min. 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.
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. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej oraz do okazania zezwolenia wydanego przez Sanepid.
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. 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.
6. 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).
7. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.

8. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Serwowania posiłków w wyznaczonym przez siebie lokalu w godzinach 8.00-21.00 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 – nie później niż na 2 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 (np. 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, itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucce serwingowe itp.
- 28) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum +4°C, dań gorących (dania mięsne, rybne itp.) w temperaturze minimum +63°C, zup w temperaturze minimum +75°C, napojów gorących minimum +80°C.
- 7) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – w przypadku spotkań wskazanych przez Zamawiającego, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
- 8) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 9) 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.
- 10) 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. Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.