



Fundusze Europejskie  
dla Śląskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Województwo  
Śląskie



Województwo  
Śląskie

Projekt zintegrowany LIFE „Śląskie. Przywracamy błękit”. Kompleksowa realizacja Programu ochrony powietrza dla województwa śląskiego realizowany jest przy dofinansowaniu z Programu LIFE Unii Europejskiej oraz Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. LIFE20 IPE/PL/000007 - LIFE-IP AQP-SILESIA-SKY



Pomoc Techniczna  
dla Funduszy Europejskich



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## Załącznik nr 2 do SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Ileokroć w treści niniejszego opisu przedmiotu zamówienia (dalej: OPZ) wskazano akty prawne należy przyjąć, że zostały one przywołane w brzmieniu aktualnym na dzień wszczęcia niniejszego postępowania.

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Związku Gmin i Powiatów Subregionu Centralnego Województwa Śląskiego w latach 2026-2027 w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia, podawania posiłków, dostarczenia lub zapewnienia stołów, dbania o czystość w trakcie spotkań, jak i uprzątnięcia pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia po zakończeniu wykonywania usługi oraz obsługę kelnerską.
3. Przez obsługę kelnerską Zamawiający rozumie podawanie w trakcie spotkania, wymianę brudnych naczyń i sztućców w trakcie spotkania, utrzymanie w czystości stołów, w razie potrzeby wymianę obrusów.

Wykonawca musi dysponować odpowiednim sprzętem, zapewniającym jak najlepsze wykonanie zlecenia. Używany sprzęt powinien być w dobrym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia takich jak ubicie, pęknięcie, rdza, plama, itp.

4. Liczba obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników spotkań, tj. 1 kelner przypadający na maksymalnie 25 uczestników.
5. Składniki cateringu zostaną rozłożone w miejscu wskazanym każdorazowo przez Zamawiającego.



Związek Gmin i Powiatów  
Subregionu Centralnego  
Województwa Śląskiego

ul. Wincentego Pola 16, 44-100 Gliwice, pokój 119, I piętro  
tel. +48 32 461 22 50, faks +48 32 461 22 51; [biuro@subregioncentralny.pl](mailto:biuro@subregioncentralny.pl)

**[www.subregioncentralny.pl](http://www.subregioncentralny.pl)**

6. Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń na ustawienie przez Wykonawcę stołów, niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia.
7. Usługi cateringowe będą realizowane stosownie do składanych przez Zamawiającego zleceń (zapotrzebowania), według bieżących potrzeb, od dnia 1 października 2026 r. do dnia 30 września 2027 r. lub do wyczerpania kwot przewidzianych w zawartej umowie, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.
8. Szacunkowa liczba spotkań, jaką Zamawiający planuje zorganizować w okresie obowiązywania umowy wynosi 24, tj. średnio dwa spotkania w miesiącu.
9. W zależności od liczby zgłoszonych osób na spotkaniu, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie i rodzaju dań, w tym powiadomi o ilości zestawów dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, zgodnie z ust. 17 pkt 15).
10. Zamówienie będzie realizowane na terenie subregionu centralnego Województwa Śląskiego, z zastrzeżeniem, że minimum 60% spotkań odbywa się w miastach/gminach: Katowice, Gliwice, Sosnowiec, Tychy, Bytom, Lubliniec, Chorzów, Pszczyna, Zawiercie, Tarnowskie Góry, Jaworzno, Siemianowice Śląskie. Miejsce spotkania wskazuje Zamawiający w zleceniu. Spotkania są realizowane w dni robocze od poniedziałku do piątku.
11. Jednorazowe zlecenie może obejmować usługi cateringowe organizowane dla minimum 15 osób, a maksymalnie 120 osób.
12. Zlecenia na realizację konkretnej usługi będą składane w formie elektronicznej (e-mail) najpóźniej na 72 godziny przed jej realizacją, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej termin, miejsce, liczbę uczestników, czas trwania wydarzenia, zakres usługi cateringowej tj. liczbę i rodzaj zamawianych składników cateringu, zgodnie z OPZ. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu zamówienia w zleceniu na realizację konkretnej usługi najpóźniej do 24 godzin przed realizacją. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego potwierdzenia w formie elektronicznej (e-mail) przyjęcia do realizacji zlecenia/modyfikacji zlecenia. W przypadku braku reakcji ze strony Wykonawcy (brak potwierdzenia przyjęcia realizacji zlecenia/modyfikacji zlecenia) będzie rozumiane jako jego przyjęcie. Zlecenia będą przesyłane przez jednego z pracowników Zamawiającego spośród wskazanych w umowie, na adres e-mail podany przez Wykonawcę w umowie. W przypadku usługi świadczonej dla więcej niż 50 osób, zlecenia będą składane najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed datą jej realizacji.
13. Zamawiający wymaga, by usługi cateringowe świadczone były w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom z niepełnosprawnościami (możliwość korzystania z wszystkich składników cateringu oraz zapewnienie miejsca do spożycia posiłków).



14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych i obowiązujących norm w zakresie przechowywania, przygotowywania i transportu artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
15. Zakres usług cateringowych określony w poniższej tabeli stanowi ich maksymalną liczbę w ramach zamówienia oraz przedstawia przykładowe opisy zestawów. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia ilości nie mniejszej niż 50% maksymalnej wartości zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu. Rozliczanie z Wykonawcą nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy.
16. Szczegółowy opis składników i gramatur zamawianych usług cateringowych:

| Nr/Nazwa zestawu           | Opis zestawu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Liczba zestawów <sup>1</sup> |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1. Serwis kawowy z ciastem | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>kawa</b> świeżo parzona – kawa w ziarnach 100% arabica, kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego; nie dopuszcza się podania kawy rozpuszczalnej (min. 1 porcja 250 ml/1 osobę);</li> <li>- <b>dodatki do kawy</b> – płynne mleko UHT o zawartości tłuszczu 3,2% z możliwością spienienia w ekspresie (min. 1 porcja 50 ml / 1 osobę); dodatkowo Wykonawca zabezpieczy napój roślinny typu barista (np. owsiany, migdałowy, sojowy) oraz mleko bez laktozy;</li> <li>- <b>herbata</b> wysokiej jakości w torebkach, zaparzana samodzielnie przez uczestników na miejscu, do wyboru co najmniej w 3 smakach: czarna, owocowa, zielona lub biała, w torebkach ekspresowych ze sznurkami, wrzątek może być dostępny w podpisanych termosach/warnikach (min. 1 porcja 250 ml/1 osobę);</li> <li>- <b>cukier</b> biały i brązowy w jednorazowych saszetkach (min. 10 g/ 1 os.);</li> <li>- <b>cytryna</b> do herbaty w postaci świeżych plasterków, podana na talerzykach z widelczykiem (min. 2 plastry/ 1 osobę);</li> <li>- <b>ciasto</b> świeżo pieczone, min. dwa rodzaje, np. karpátka, szarlotka, sernik, jogurtowe, brownie, malinowa chmurka, tarta owocowa, ciasto z owoców sezonowych, podane na</li> </ul> | 1000                         |

<sup>1</sup> Podane ilości są ilościami szacunkowymi, faktyczna liczba zamawianych zestawów będzie wynikiem aktualnego zapotrzebowania Zamawiającego i może być różna w poszczególnych spotkaniach. Jeden zestaw przeznaczony jest dla jednej osoby.



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                        | <p>talerzach/półmiskach/paterach (min. 150 g/1 osobę);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>woda gazowana w butelkach szklanych</b> (min. 0,3 l/ 1 osobę);</li> <li>- <b>woda niegazowana w butelkach szklanych</b> (min. 0,3 l/ 1 osobę); po uzgodnieniu z Zamawiającym dopuszcza się podanie wody stołowej w szklanych naczyniach/dzbankach przystrojonych cytryną i miętą lub melisą, (min. 0,3 l/ 1 osobę);</li> <li>- <b>lemonada</b> napój świeży o smaku cytrynowym, przygotowany na bazie naturalnych owoców/soków, bez sztucznych barwników, z dodatkami, np. kawałkami świeżych owoców, świeżymi ziołami, serwowana w szklanych karafkach lub szklanych dyspenserach z kranikiem (dozownikach, słojach) – min. 200 ml / 1 osobę); dopuszcza się inne smaki, na bazie owoców sezonowych;</li> <li>- serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 10 sztuk/ 1 osobę).</li> </ul> <p>Do kawy i herbaty należy zapewnić filiżanki o poj. 250 ml z podstawkami, odpowiednie sztucce oraz naczynia na zużyte herbaty.</p> <p>Do wody należy zapewnić szklanki o poj. min. 150 ml.</p> <p>Do ciasta należy zapewnić odpowiednie talerzyki i sztucce (łyżeczki i widelczyki).</p> |     |
| 2. Napoje owocowe      | <p>100 % bez dodatku cukru, w dwóch 2 smakach (np. pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, wieloowocowy), podawane w szklanych naczyniach/ dzbankach (200 ml/ 1 osoba).</p> <p>Do soków należy zapewnić szklanki o poj. min. 150 ml.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 200 |
| 3. Kanapki dekoracyjne | <p>do wyboru: z łososiem, serami twardymi, szynką, pasztetem pieczonym, jajkiem, mozzarełą ze świeżą bazylią, z pastami (np.: łososiovą, jajeczną, twarogową, guacamole, pesto, serkiem kremowym hummusem). Dodatkowo każda kanapka zawierać będzie masło (nie dotyczy opcji wegańskiej), co najmniej jeden dodatek, świeże warzywo (np. pomidor, ogórek, sałata, rzodkiewka, ogórek kiszony, oliwki, szczypiorek). Łącznie kanapka ma zawierać min. 4 składników (bez pieczywa i bez masła). Kanapki podane będą zarówno na pieczywie jasnym, jak i ciemnym (razowym), (3 szt. 180 g/ 1 osoba).</p> <p>Kanapki powinny być podane na talerzach/półmiskach/paterach.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 500 |



|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                                                       | Do kanapek należy zapewnić odpowiednie talerzyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |     |
| 4.Ciasteczka kruche i/lub biszkoptowe                 | co najmniej 3 rodzaje np.: ciasteczka z galaretką, z czekoladą, z orzechami, przekładane kremem (min. 200 g/ 1 osobę).<br><br>Ciasteczka powinny być podane na talerzach/półmiskach/paterach.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 200 |
| 5. Przekąski koktajlowe słone (finger food wytrwane)  | np. mini hamburger, bruschetta z pomidorem i mozzarellą, mini foccacia, ślimaczki z ciasta francuskiego, paszteciki z ciasta francuskiego z suszonymi pomidorkami i serem pleśniowym, paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta, grzanka z szynką gotowaną, musem chrzanowym i jajkiem, ruloniki z tortilli z łososiem i kremowym serkiem, tortilla z kurczakiem panko, imbirem marynowanym, sałatą, kiełkami mung i pikantnym sosem, tortilla z łososiem wędzonym, mascarpone, marynowanym imbirem i kiełkami mung, mini croissant z szynką parmeńską i oliwkami, tartaletki z wędzonym łososiem i musem ziołowym, sałatka jarzynowa w szynce dojrzewającej, tymbalik drobiowy, quiche ze szpinakiem, bruschetta z chorizo i krewetką, vol-au-vent z pesto, łososiem wędzonym i rukolą, opiekane tódeczki ziemniaczane z tuńczykiem i gzikiem, gyros, gruszka z serem pleśniowym i orzechami, mus z buraka z serem feta i orzechami (min. 3 szt./1 osobę). | 300 |
| 6.Ciasteczka koktajlowe słodkie (finger food słodkie) | np. mus czekoladowy z sosem pomarańczowym, panna cotta, eklerki, donaty, muffinki, krem karpatkowy z bezą i owocami, mini tiramisu, chia z musem i owocami, red velvet, mini babeczki, mini ciasteczka francuskie, półfrancuskie, mini rogaliki francuskie (min. 3 szt./1 osobę).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 300 |
| 7. Lunch                                              | podany w formie bufetu szwedzkiego z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, składający się z:<br><br>- <b>mięsa</b> (np. rolada wieprzowa, rolada wołowa, wieprzowina barbecue, schab w parmezanie, filet z kurczaka w panierce panko, grillowany indyk z pesto bazyliowym, kotlet de volaille z masłem ziołowym, roladki z kurczaka ze szpinakiem i fetą) (min. 180 g/1 osobę),<br><br>- <b>ryby</b> (np. łosoś, pieczony filet z dorsza, panierowany dorsz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 600 |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|                        | <p>w migdałach, dorsz bałtycki, pstrąg tęczy, sandacz, makrela) (min. 180 g/1 osobę),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>dania wegetariańskiego i wegańskie</b> (np. gnocchi szpinakowe z sosem serowym i parmezanem, makaronem z sosem arrabiatta, kaszotto z grillowanymi warzywami, suszonymi pomidorami, fetą, pesto bazyliowym) (min. 180 g/1 osobę),</li> <li>- <b> dodatku skrobiowego</b> (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru np. ziemniaki z wody, ziemniaki pieczone, talarki ziemniaczane, ryż, ryż ziołowy, kasza, kluski śląskie, makaron, kuskus perłowy z warzywami.</li> <li>- <b> dodatku warzywnego/surówek</b> (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru np. surówka z kiszonej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, fasolka szparagowa z zasmażką, kapusta zasmażana, surówka z białej kapusty, colesław, surówka z marchwi z selerem, mix sałat z vinegret, sałatka Waldorf, sałatka z buraka, ćwikła, warzywa grillowane, bukiet warzyw gotowanych, fasolka szparagowa, pieczarki z cebulką</li> <li>- <b>wody stołowej</b> podanej w szklanych naczyniach - dzbankach przystrojonych cytryną i miętą lub melisą (min. 0,25 l/1 osobę),</li> <li>- serwetek białych gastronomicznych w eleganckich serwetnikach (min. 10 sztuk/ 1 osobę).</li> </ul> <p>Do podania lunchu Wykonawca zapewnia zastawę porcelanową – talerze (min. 2 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżki, noże, widelce (min. 2 szt./1 osobę). Do wody należy zapewnić szklanki o poj. min. 150 ml.</p> |     |
| 8. Danie jednogarnkowe | <p>podane w formie bufetu szwedzkiego z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, danie jednogarnkowe typu bogracz, stroganow, chilli con carne, ragout z warzyw, curry z warzywami lub danie mięsne/rybne z dodatkami warzyw, (min. 300 g/1 osobę), jako dodatek należy dostarczyć pieczywo (jasne i ciemne) w ilości 3 kromki na osobę.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>woda stołowa</b> podana w szklanych naczyniach - dzbankach przystrojonych cytryną i miętą lub melisą (min. 0,25 l/1 osobę),</li> <li>- <b>serwetki</b> białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 10 sztuk/ 1 osobę).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 300 |



|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|         | <p>Do podania dania jednogarnkowego Wykonawca zapewnia zastawę porcelanową – talerze (min. 2 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżki, noże, widelce (min. 2 szt./1 osobę).</p> <p>Do wody należy zapewnić szklanki o poj. min. 150 ml.</p>                                                                                                                                                                                                                                                       |     |
| 9. Zupa | <p>podana w formie bufetu szwedzkiego z zapewnieniem obsługi kelnerskiej, np. tradycyjny rosół z makaronem, krem z pomidorów z mozzarellą i bazyliowym pesto, barszcz czerwony, żurek po polsku/na maślanie z jajkiem i chrzanem, toskańska minestrone, krem z białych warzyw z grzankami, krem z dyni (min. 250 g/1 osobę).</p> <p>Do podania zupy Wykonawca zapewnia zastawę porcelanową – talerze głębokie do zupy (min. 2 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżki (min. 2 szt./1 osobę).</p> | 300 |

17. W ramach realizacji umowy Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) przygotowania, dostarczania i podawania zamówionych zestawów (zgodnych z powyższą tabelą) w terminie, ilości, godzinie i miejscu oraz zgodnie z uwagami określonymi przez Zamawiającego w zleceniu;
- 2) dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania lub zgodnie z przesłanym zleceniem;
- 3) temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 63 stopni Celsjusza,
- 4) posprzątania po zakończeniu obsługi i przywrócenie miejsc/a do stanu pierwotnego nie później niż do 1 godziny od zakończenia obsługi lub w innym koniecznym czasie uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym.
- 5) zapewnienia pojemników na spakowanie niewykorzystanego jedzenia;
- 6) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i spełniających normy jakości produktów spożywczych; wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, charakteryzować się najwyższą jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podawania;
- 7) przestrzegania przepisów prawnych i obowiązujących norm w zakresie przechowywania, przygotowywania i transportu artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia);
- 8) obsługi zleceń (dotyczy kontaktu z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej i higieny pracy (aktualna książeczka zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych);





- 9) zapewnienia odpowiedniego ubioru osób podających posiłki, ubiór musi być schludny, elegancki i dostosowany do pełnionej roli, tj. dla mężczyzn biała koszula, długi rękaw, krawat lub muszka, czarne lub granatowe spodnie wizytowe, buty wizytowe czarne, dla kobiet biała bluzka wizytowa, spódnica lub spodnie czarne lub granatowe;
- 10) dostarczania posiłków w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne oraz zapewnienia wystarczającej ilości serwetek i czystych sztućców, talerzy, szklanek, umożliwiających nakładanie jedzenia na naczynia;
- 11) dbałości o estetykę i atrakcyjność wizualną potraw oraz sposobu ich podania; wszelkie elementy winny być czyste, niezakurzone, eleganckie i dostosowane do charakteru spotkania;
- 12) używania w trakcie świadczenia usługi zastawy porcelanowej jednolitej, stanowiącej komplet, czystej i nieuszkodzonej, szklanek stanowiących komplet oraz sztućców ze stali nierdzewnej (cała zastawa wyparzona). Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach będących produktami reklamowymi; naczynia, serwetki i sztućce nie mogą posiadać logo, tekstów, znaków firmowych reklamujących;
- 13) zapewnienia (w tym ewentualnego dostarczenia) przygotowania stołów (nakrycia, etykiety z nazwami/rodzajami potraw, obrusy materiałowe, dekoracje) oraz rozmieszczenia potraw w sposób uzgodniony z Zamawiającym i gwarantujący łatwy dostęp do potraw;
- 14) przygotowania i udostępnienia do wglądu w trakcie realizacji usługi Informacji o alergenach i produktach powodujących nietolerancje pokarmowe (mając na względzie m.in. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności);
- 15) zabezpieczenia w ramach każdego zamówionego zestawu dla osób ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi, np.:
  - a) dieta bezglutenowa (normy zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 828/2014 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności),
  - b) dieta wegańska,
  - c) dieta wegetariańskaoraz podanie tych posiłków na osobnych, odpowiednio oznaczonych talerzach/półmiskach/paterach, w oddzielnej strefie opcji bezglutenowej, wegetariańskiej i wegańskiej;
- 16) zapewnienia odpowiedniej liczby osób podających posiłki w stosunku do liczby uczestników spotkania (dotyczy podania lunchu i dania jednogarnkowego), tj. 1 kelner przypadający na maksymalnie 25 uczestników;
- 17) sukcesywnego sprzątania stołów w trakcie spotkania oraz wymiany zabrudzonych obrusów;





- 18) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania;
- 19) w razie potrzeby dostarczenie, ustawienie (wniesienie/wyniesienie) stolików barowych w białych lub czarnych pokrowcach; ilość stolików powinna być dostosowana do ilości osób zgłoszonych w zleceniu.
18. Zamawiający preferuje ograniczenie posiłków mięsnych (zawierających mięso wołowe), wybór dań i produktów sezonowych, wybór dań z niezagrożonych gatunków ryb (dorsz bałtycki, pstrąg tęczowy, sandacz, makrela).
19. Wykonawca jest zobowiązany poinformować pracownika Zamawiającego (wskazanego w zleceniu jako osoba odpowiedzialna) o zakończeniu przygotowania cateringu/poszczególnych etapów zlecenia celem potwierdzenia zgodności z OPZ, umową i wytycznymi zawartymi w zleceniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli ilości, jakości i świeżości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie informuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut.
20. Wykonawca jest wytwórcą odpadów w rozumieniu ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach i w ramach każdego ze zleceń zobowiązany jest do zagospodarowania odpadów zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami. W przypadku stosowania opakowań zwrotnych odpowiedzialność za ich zabezpieczenie i zwrot ponosi Wykonawca.
21. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m. in. z kosztami dojazdu, kosztami dostarczenia stołów, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi oraz pojemnikami przeznaczonymi na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.
22. Wykonawca powinien dostarczyć przedmiot zamówienia na miejsce wykonywania usług na swój koszt i ryzyko.
23. Wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienie, w terminie 7 dni od podpisania umowy, przygotuje dla Zamawiającego propozycje menu lunchu/dania jednogarnkowego, składającą się z minimum 10 propozycji z każdego zestawu (nie dotyczy zestawu nr 2 - napojów owocowych), z uwzględnieniem dań mięsnych i bezmięsnych. Zamawiający przed każdym zleceniem informuje Wykonawcę o daniach, jakie mają zostać przygotowane do realizacji zlecenia z przedstawionego menu.
24. Zamawiający zastrzega możliwość wyboru dań innych niż wskazane w przedstawionym menu, po uzgodnieniach z Wykonawcą.
25. Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowej protokolarnej weryfikacji ilości, zamówionych zestawów i produktów, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez



Zamawiającego dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.

26. Zamawiający nie zapewnia dodatkowego pomieszczenia do przygotowania/przechowania posiłków (zaplecza kuchennego). Zamawiający nie zapewnia również możliwości podłączenia urządzeń elektrycznych. Wykonawca jest odpowiedzialny za kontakt z administratorem obiektu, w którym świadczona będzie usługa cateringowa w celu uzyskania informacji o wyposażeniu obiektu w rzeczy niezbędne do wykonania usługi. Dane kontaktowe udostępnia Zamawiający podczas zlecenia usługi.

