OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/UMOWY
Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby posiedzeń Sektorowej Rady ds. Kompetencji Przemysłu Kosmicznego oraz grup roboczych

1. Informacje ogólne

1.1. Przedmiot zamówienia
Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie kompleksowej usługi cateringowej na potrzeby organizacji posiedzeń Sektorowej Rady ds. Kompetencji Przemysłu Kosmicznego (dalej: „SRK") oraz grup roboczych funkcjonujących przy SRK, realizowanych w ramach projektu w latach 2026–2029.

Usługa obejmuje kompleksowe przygotowanie, dostarczenie oraz obsługę gastronomiczną wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego, a także wykonanie wszelkich czynności organizacyjnych niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi, zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym Opisie Przedmiotu Zamówienia.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie, na podstawie zleceń przekazywanych przez Zamawiającego, stosownie do harmonogramu realizacji projektu.

1.2. Kod CPV
55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków (cateringowe).

1.3. Miejsce realizacji
Usługi będą świadczone przede wszystkim na terenie miasta stołecznego Warszawy, w lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego. Co do zasady spotkania odbywać się będą w salach konferencyjnych zapewnianych przez Zamawiającego. Dokładny adres każdego wydarzenia zostanie przekazany Wykonawcy każdorazowo w zleceniu realizacji usługi.

1.4. Okres realizacji
Zamówienie będzie realizowane od dnia zawarcia umowy do zakończenia realizacji projektu, tj. 31.12.2029, zgodnie z harmonogramem przekazywanym przez Zamawiającego. Terminy poszczególnych wydarzeń będą przekazywane sukcesywnie.

2. Cel zamówienia
Celem zamówienia jest zapewnienie kompleksowej obsługi gastronomicznej podczas spotkań eksperckich organizowanych przez Zamawiającego. Spotkania mają charakter roboczy i służą prowadzeniu prac analitycznych, konsultacyjnych oraz decyzyjnych związanych z funkcjonowaniem Sektorowej Rady ds. Kompetencji Przemysłu Kosmicznego. Usługa cateringowa ma zapewnić uczestnikom odpowiednie warunki do prowadzenia wielogodzinnych prac merytorycznych poprzez dostarczenie posiłków i napojów odpowiadających standardowi wydarzeń konferencyjnych i eksperckich.

Ze względu na rangę projektu Zamawiający wymaga, aby świadczona usługa charakteryzowała się wysoką jakością produktów, profesjonalną organizacją oraz estetyką odpowiadającą standardowi spotkań organizowanych przez administrację publiczną oraz instytucje realizujące projekty współfinansowane ze środków publicznych.

3. Zakres rzeczowy zamówienia
Zamówienie obejmuje realizację usług cateringowych podczas:

3.1. Posiedzeń Sektorowej Rady ds. Kompetencji
Planowana liczba posiedzeń:
13
Planowana liczba uczestników jednego posiedzenia:
do 30 osób
Łączna liczba osobousług:
do 390
Posiedzenia SRK stanowią forum podejmowania decyzji dotyczących opracowywania, opiniowania oraz przyjmowania rekomendacji dotyczących rozwoju kompetencji w sektorze przemysłu kosmicznego.
Zakres usługi cateringowej:
- ciągły serwis kawowy (napoje gorące i zimne);
- lunch w formie bufetu (zupa, danie główne w opcji mięsnej/rybnej oraz wegetariańskiej/wegańskiej, dodatki skrobiowe, warzywne, pieczywo);
- przekąski: kanapki (np. bankietowe/dekoracyjne);
- desery: ciasta i ciastka bankietowe.

3.2. Posiedzeń grup roboczych
Liczba grup roboczych:
4
Planowana liczba spotkań każdej grupy:
9
Łączna liczba spotkań:
36
Liczba uczestników jednego spotkania:
11 osób
Łączna liczba osobousług:
396
Grupy robocze prowadzą prace eksperckie pomiędzy posiedzeniami SRK i odpowiadają za przygotowanie materiałów, analiz oraz rekomendacji przedstawianych następnie Radzie.
Zakres usługi cateringowej:
- ciągły serwis kawowy (napoje zimne i gorące);
- przekąski: kanapki (np. bankietowe/dekoracyjne)
- desery: ciasta i ciastka bankietowe.

3.3. Łączny zakres zamówienia

Rodzaj wydarzenia	**Liczba wydarzeń**	**Maksymalna liczba uczestników**
Posiedzenia SRK	13	30
Posiedzenia grup roboczych	36	11
Łącznie	**49**	**786 osobousług**

Podane ilości mają charakter szacunkowy i służą wyłącznie określeniu przewidywanego zakresu zamówienia.
Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby uczestników poszczególnych wydarzeń oraz ograniczenia liczby zamawianych usług wynikającej z rzeczywistych potrzeb projektu.

Zmiana liczby uczestników nie stanowi podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń finansowych.

4. Organizacja realizacji zamówienia
Usługi będą zlecane sukcesywnie.
Każdorazowo Zamawiający przekaże Wykonawcy:
- termin wydarzenia,
- miejsce realizacji,
- planowaną liczbę uczestników,
- planowaną godzinę rozpoczęcia,
- przewidywany czas trwania spotkania,
- informacje dotyczące diet specjalnych.

Informacja o planowanym wydarzeniu zostanie przekazana nie później niż 5 dni roboczych przed terminem jego realizacji. Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana najpóźniej 2 dni robocze przed wydarzeniem. Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić przyjęcie zlecenia w terminie określonym w umowie.

5. Zakres usługi cateringowej
Usługa obejmuje kompleksową organizację cateringu.
W szczególności Wykonawca obowiązany jest do:
- przygotowania posiłków,
- opracowania menu we współpracy z Zamawiającym,
- zakupu wszystkich produktów spożywczych,
- przygotowania napojów,
- transportu cateringu,
- wniesienia wszystkich elementów wyposażenia,
- przygotowania bufetu,
- zapewnienia zastawy stołowej,
- zapewnienia urządzeń gastronomicznych,
- zapewnienia obsługi,
- bieżącego uzupełniania produktów,
- odbioru zużytej zastawy,
- utrzymania porządku,
- uprzątnięcia miejsca realizacji usługi po zakończeniu wydarzenia w czasie nie dłuższym niż 2 godziny od zakończenia wydarzenia.

Cena jednostkowa usługi powinna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

6. Wymagania organizacyjne
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pełną gotowość do realizacji usługi najpóźniej **30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia**. Zamawiający zapewni dostęp do miejsca wydarzenia na 2 godziny przed jego rozpoczęciem.

Stanowiska cateringowe powinny być przygotowane przed przybyciem uczestników. Serwis kawowy powinien być dostępny od rozpoczęcia wydarzenia do jego zakończenia. Produkty powinny być na bieżąco uzupełniane.

Podczas całego wydarzenia obsługa zobowiązana jest do:
- usuwania zużytej zastawy,
- uzupełniania napojów,
- uzupełniania przekąsek,
- utrzymywania czystości stołów.

Po zakończeniu wydarzenia Wykonawca zobowiązany jest do:
- usunięcia wszystkich odpadów,
- odbioru własnego wyposażenia,
- pozostawienia miejsca realizacji w stanie niepogorszonym.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie uszkodzenia powstałe podczas realizacji usługi z przyczyn leżących po jego stronie.

7. Szczegółowy opis usługi cateringowej

7.1. Wymagania ogólne
Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompleksowej obsługi gastronomicznej podczas każdego wydarzenia objętego zamówieniem.

Usługa cateringowa obejmuje w szczególności:
1. przygotowanie posiłków zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu;
2. transport wszystkich produktów spożywczych do miejsca realizacji wydarzenia;
3. wniesienie cateringu oraz wyposażenia gastronomicznego;
4. przygotowanie stanowisk cateringowych;
5. estetyczne wyeksponowanie potraw;
6. zapewnienie serwisu kawowego dostępnego przez cały czas trwania wydarzenia;
7. wydawanie posiłków;
8. bieżące uzupełnianie produktów spożywczych i napojów;
9. odbiór zużytej zastawy;
10. utrzymanie porządku podczas realizacji usługi;
11. uprzątnięcie miejsca świadczenia usługi po zakończeniu wydarzenia.

Całość usługi powinna zostać wykonana z należytą starannością, z zachowaniem zasad estetyki oraz kultury obsługi odpowiadającej charakterowi spotkań eksperckich.

7.2. Rodzaj cateringu
W zależności od charakteru spotkania Zamawiający będzie wymagał zapewnienia:
1) Dla posiedzeń Sektorowej Rady ds. Kompetencji (SRK):
- serwisu kawowego ciągłego;
- lunchu w formie bufetu;
- przekąsek zimnych w postaci świeżych kanapek;
- deserów w postaci ciast i ciastek bankietowych;
- napojów zimnych i gorących.

2) Dla posiedzeń Grup Roboczych:
- serwisu kawowego ciągłego;
- przekąsek zimnych w postaci świeżych kanapek;
- deserów w postaci ciast i ciastek bankietowych;
- napojów zimnych i gorących.

Menu każdorazowo będzie uzgadniane pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

7.3. Serwis kawowy
Serwis kawowy powinien być dostępny przez cały okres trwania wydarzenia.

Serwis obejmuje co najmniej:
Kawa:
- kawa ziarnista przygotowywana w ekspresie ciśnieniowym,
- kawa bezkofeinowa,
- możliwość przygotowania espresso,
- americano,
- cappuccino,
- latte.

Herbata:
Wykonawca zapewni minimum trzy rodzaje herbat:
- czarną,
- zieloną,
- owocową.

Dodatki:
- mleko,
- mleko bez laktozy,
- mleko roślinne,
- cukier biały i brązowy,
- cytrynę,
- pomarańcza

Do herbat należy zapewnić:
- cytrynę,
- miód,
- cukier,
- słodzik.

Napoje zimne
Podczas każdego wydarzenia należy zapewnić:
- wodę mineralną niegazowaną,
- wodę mineralną gazowaną,
- wodę z dodatkiem mięty i cytryny,
- minimum dwa rodzaje soków owocowych 100%.

W przypadku dłuższych spotkań ilości napojów powinny być uzupełniane na bieżąco.

7.4. Lunch (wyłącznie dla posiedzeń SRK)
Lunch powinien być podawany w formie bufetu.

W skład zestawu obiadowego powinny wchodzić:
Zupa
Do wyboru Zamawiającego minimum dwie propozycje zup lub kremów.
Zupy mogą być przygotowywane na bulionie mięsnym lub warzywnym.

Dania główne
Podczas każdego wydarzenia należy zapewnić minimum dwa dania główne, w tym:
- jedno danie mięsne lub rybne,
- jedno danie wegetariańskie lub wegańskie.

Przykładowe mięsa:
- indyk,
- kaczka.
- kurczak,
- wołowina,

- wieprzowina,

Przykładowe ryby:

- dorsz,
- pstrąg,
- łosoś,
- sandacz.
- halibut,

Dania jarskie

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić możliwość wyboru spośród minimum trzech propozycji dań bezmięsnych. Dania powinny być pełnowartościowe i stanowić równorzędną alternatywę dla dań mięsnych.

Dodatki skrobiowe

Do każdego zestawu obiadowego należy zapewnić wybór spośród minimum trzech dodatków, np.:

- ziemniaki gotowane,
- ziemniaki opiekane,
- ryż,
- makaron,
- kasze.

Warzywa

Każde danie powinno być uzupełnione dodatkiem warzywnym.
Do wyboru powinny pozostawać między innymi:

- surówki,
- sałatki,
- warzywa gotowane,
- mieszanki sałat.

Pieczywo

Do posiłków należy zapewnić:

- pieczywo jasne,
- pieczywo pełnoziarniste.

Pieczywo powinno być świeże i pochodzić z bieżącej produkcji.

7.5. Przekąski zimne

W zależności od charakteru wydarzenia Zamawiający może wymagać zapewnienia przekąsek zimnych.
Przekąski mogą obejmować między innymi:

- kanapki bankietowe,
- tartinki,
- wrapy,
- koreczki,
- roladki,
- mini sałatki,
- tartaletki,
- finger food.

Wszystkie przekąski powinny być przygotowane bezpośrednio przed wydarzeniem. Produkty powinny być estetycznie udekorowane i odpowiednio wyeksponowane.

7.6. Desery

Wykonawca zapewni możliwość wyboru spośród:

- ciast,
- deserów w pucharkach,
- musów,
- deserów jogurtowych,
- mini ciastek bankietowych,
- mini croissantów.

7.7. Owoce

Podczas każdego wydarzenia należy zapewnić świeże owoce sezonowe.
Do wyboru powinny pozostawać co najmniej cztery gatunki owoców.
Przykładowo:

- winogrona,
- jabłka,
- gruszki,
- morele,
- śliwki,
- nektarynki,
- maliny,
- truskawki.

Na życzenie Zamawiającego owoce mogą być podawane:

- w całości,
- filetowane,
- w formie szaszłyków owocowych.

7.8. Diety specjalne

Na podstawie informacji przekazanych przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki dostosowane do potrzeb uczestników.
W szczególności dotyczy to diet:

- wegetariańskiej,
- wegańskiej,
- bezglutenowej,
- bezlaktozowej,
- cukrzycowej,
- eliminacyjnej wynikającej z alergii pokarmowych.

Posiłki specjalne powinny odpowiadać jakością i estetyką posiłkom standardowym. Każdy posiłek przygotowany zgodnie z dietą specjalną powinien zostać jednoznacznie oznaczony, aby wyeliminować ryzyko pomyłki podczas wydawania.

8. Minimalne wymagania jakościowe

8.1. Wymagania ogólne dotyczące jakości świadczonych usług

Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usług cateringowych z zachowaniem najwyższej staranności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, zasadami bezpieczeństwa żywności oraz dobrymi praktykami gastronomicznymi. Wszystkie posiłki i napoje muszą być przygotowane z produktów świeżych, pełnowartościowych oraz spełniających wymagania określone w przepisach dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Posiłki powinny charakteryzować się wysoką jakością pod względem:

- smaku,
- świeżości,

- wartości odżywczych,
- estetyki wykonania,
- sposobu podania,
- różnorodności.

Produkty wykorzystane do przygotowania potraw powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym obowiązującym na rynku spożywczym i pochodzić z legalnych źródeł dystrybucji.

8.2. Świeżość produktów
Wykonawca zobowiązany jest wykorzystywać wyłącznie produkty:
- świeże,
- właściwie przechowywane,
- posiadające aktualny termin przydatności do spożycia,
- wolne od wad jakościowych.

Nie dopuszcza się stosowania produktów wykazujących oznaki:
- zepsucia,
- niewłaściwego przechowywania,
- zanieczyszczenia,
- uszkodzeń mechanicznych wpływających na jakość produktu.

8.3. Przygotowanie potraw
Potrawy powinny być przygotowywane w sposób zapewniający zachowanie ich wartości odżywczych oraz właściwych walorów smakowych.

Proces przygotowania powinien odbywać się zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej. Nie dopuszcza się przygotowywania potraw wyłącznie z koncentratów spożywczych, mieszanek instant lub półproduktów stanowiących zasadniczy składnik dania.

Dopuszcza się stosowanie produktów przetworzonych wyłącznie w zakresie powszechnie stosowanym w gastronomii, pod warunkiem zachowania wysokiej jakości przygotowywanych potraw.

8.4. Mięso i ryby
Mięso oraz ryby wykorzystywane do przygotowania posiłków powinny:
- posiadać właściwą barwę,
- właściwy zapach,
- odpowiednią strukturę,
- pochodzić z legalnych źródeł.

Ryby powinny być przygotowane w sposób umożliwiający ich komfortowe spożycie, ograniczeniem obecności ości do minimum wynikającego z rodzaju produktu.

8.5. Warzywa i owoce
Warzywa i owoce powinny być:
- świeże,
- dojrzałe,
- czyste,
- nieuszkodzone,
- odpowiednio przygotowane do spożycia.

Przy planowaniu menu Wykonawca powinien, w miarę możliwości, wykorzystywać produkty sezonowe.

8.6. Pieczywo
Pieczywo powinno być:

- świeże,
- dostarczone w dniu wydarzenia,
- obejmować co najmniej dwa rodzaje.

8.7. Różnorodność menu
W celu zapewnienia odpowiedniej jakości usług Zamawiający wymaga zachowania różnorodności proponowanych zestawów. Nie dopuszcza się wielokrotnego powtarzania identycznych zestawów obiadowych podczas kolejnych spotkań, z wyjątkiem sytuacji, gdy Zamawiający zaakceptuje takie rozwiązanie. Menu powinno być dostosowane do charakteru wydarzenia oraz pory roku.

9. Temperatura serwowania
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednie warunki transportu i przechowywania posiłków, gwarantujące zachowanie wymaganej temperatury.

Minimalne temperatury podczas wydawania posiłków wynoszą:

Rodzaj potrawy	**Temperatura**
Zupy	minimum 75°C
Dania główne	minimum 70°C
Napoje gorące	zgodnie z wymaganiami producenta
Sałatki	maksymalnie 15°C
Surówki	maksymalnie 15°C
Desery	maksymalnie 15°C

Potrawy gorące powinny być przechowywane w bemarach lub innych urządzeniach zapewniających utrzymanie właściwej temperatury.

10. Transport
Transport żywności powinien odbywać się środkami transportu przeznaczonymi do przewozu artykułów spożywczych.

Pojazdy powinny zapewniać:
- utrzymanie odpowiedniej temperatury,
- zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem,
- ochronę przed uszkodzeniem mechanicznym.

Produkty gorące i zimne powinny być transportowane oddzielnie lub w sposób uniemożliwiający pogorszenie ich jakości.

11. Wyposażenie
Wykonawca zapewni wszelkie wyposażenie niezbędne do realizacji usługi.
Wyposażenie obejmuje w szczególności:
- porcelanową lub ceramiczną zastawę stołową,
- szklanki,
- filiżanki,
- kieliszki do wody,
- sztućce ze stali nierdzewnej,
- półmiski,
- misy,

- patery,
- bemary,
- podgrzewacze,
- ekspresy ciśnieniowe,
- warniki,
- termosy.

Nie dopuszcza się stosowania naczyń jednorazowych, z wyjątkiem przypadków uzgodnionych z Zamawiającym. Wykonawca zapewni estetyczne nakrycia stołów w postaci materiałowych obrusów w kolorze białym lub ecru, które muszą być układane w sposób prosty, obrusy muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, a także papierowe serwetki – wyłącznie 3-warstwowe.

12. Obsługa kelnerska

Jeżeli Zamawiający przewidzi obsługę kelnerską, Wykonawca zapewni personel posiadający odpowiednie doświadczenie w obsłudze wydarzeń konferencyjnych.
Obsługa powinna:

- zachowywać kulturę osobistą,
- pozostawać do dyspozycji uczestników przez cały czas wydarzenia.
- Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej:
  - strój męski: biała koszula z długim rękawem, ciemne spodnie materiałowe, kamizelka, muszka i pełne obuwie,
  - strój kobiecy: biała koszula z długim rękawem, ciemna materiałowa spódnica (cieliste rajstopy) lub ciemne materiałowe spodnie, pełne obuwie, włosy upięte, ewentualny subtelny makijaż.

Minimalna liczba obsługi:

- jedna osoba na każde rozpoczęte 25 osób uczestniczących w wydarzeniu.

Do obowiązków obsługi należy w szczególności:

- przygotowanie bufetu,
- wydawanie posiłków,
- bieżące uzupełnianie potraw,
- uzupełnianie napojów,
- odbiór zużytej zastawy,
- utrzymanie porządku.

Personel musi posługiwać się biegle językiem polskim, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych co najmniej połowa kelnerów musi znać język angielski na poziomie umożliwiającym pełną obsługę kelnerską.

13. Obowiązki Wykonawcy

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. realizacji usług zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
2. przestrzegania zasad HACCP, GMP i GHP;
3. posiadania wpisu do właściwego rejestru zakładów prowadzących działalność w zakresie żywności;
4. zapewnienia personelu posiadającego aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych;
5. zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników;
6. zachowania estetyki stanowisk cateringowych;
7. zapewnienia ciągłej dostępności serwisu kawowego;
8. bieżącego uzupełniania potraw;
9. zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń;
10. usuwania odpadów na bieżąco;
11. uporządkowania miejsca realizacji usługi po zakończeniu wydarzenia;
12. ponoszenia odpowiedzialności za szkody powstałe z winy Wykonawcy.

Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę posiadają aktualne badania lekarskie (w tym orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych) oraz przeszkolenie BHP. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji ww. zaświadczeń przed i po każdorazowej obsłudze cateringowej spotkania.

14. Obowiązki Zamawiającego

Zamawiający zobowiązuje się do:

- zapewnienia sali konferencyjnej,
- przekazania harmonogramu wydarzeń,
- wskazania liczby uczestników,
- przekazania informacji dotyczących diet specjalnych,
- udostępnienia miejsca umożliwiającego realizację usługi cateringowej.

15. Dostępność usługi

15.1. Zasady ogólne

Usługa cateringowa powinna być organizowana z uwzględnieniem potrzeb wszystkich uczestników spotkań, w tym osób ze szczególnymi potrzebami, zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami. Organizacja cateringu nie może powodować utrudnień w korzystaniu z przestrzeni przez osoby z niepełnosprawnościami.

15.2. Organizacja bufetu

Stanowiska cateringowe powinny zostać rozmieszczone w sposób umożliwiający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom.

W szczególności należy zapewnić:

- odpowiednią szerokość ciągów komunikacyjnych;
- możliwość swobodnego podjazdu osób poruszających się na wózkach;
- ustawienie stołów na wysokości umożliwiającej samodzielne korzystanie z bufetu;
- odpowiednią ilość miejsca przed stołami.

Jeżeli Zamawiający zgłosi udział osoby wymagającej wsparcia, obsługa kelnerska powinna udzielić pomocy przy wyborze i podaniu posiłku.

15.3. Oznaczenia potraw

Każda potrawa powinna zostać oznaczona w sposób czytelny.
Opis powinien zawierać co najmniej:

- nazwę potrawy,
- informację o rodzaju diety (np. wegetariańska, wegańska),
- informację o występowaniu najczęściej spotykanych alergenów, jeżeli ich oznaczenie jest wymagane.

Podczas wydarzeń z udziałem gości zagranicznych Zamawiający może wymagać przygotowania opisów również w języku angielskim.

16. Wymagania środowiskowe

Przy realizacji zamówienia Wykonawca powinien stosować rozwiązania ograniczające negatywny wpływ na środowisko.
W szczególności:

- wymaga się stosowania zastawy wielokrotnego użytku, o ile Zamawiający nie dopuści innego rozwiązania;
- zaleca się ograniczanie ilości odpadów opakowaniowych;

- zaleca się wykorzystywanie opakowań nadających się do recyklingu w przypadku konieczności ich zastosowania;
- zaleca się ograniczanie marnowania żywności poprzez racjonalne planowanie ilości przygotowywanych posiłków.

Na życzenie Zamawiającego nieskonsumowane produkty mogą zostać zapakowane w odpowiednie opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością.

17. Sposób składania zamówień

Zamówienia będą składane sukcesywnie przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.
Każde zlecenie powinno zawierać co najmniej:

- termin wydarzenia;
- miejsce realizacji;
- godzinę rozpoczęcia;
- planowaną liczbę uczestników;
- zakres usługi;
- informacje dotyczące diet specjalnych;
- informacje dotyczące konieczności zapewnienia obsługi kelnerskiej lub dodatkowego wyposażenia.

Zamówienie przekazywane będzie drogą elektroniczną.

18. Odbiór usługi

Po zakończeniu każdego wydarzenia Zamawiający dokona oceny prawidłowości wykonania usługi.
Odbiorowi podlegać będzie w szczególności:

- terminowość realizacji;
- zgodność menu z zamówieniem;
- ilość przygotowanych posiłków;
- jakość produktów;
- temperatura serwowanych potraw;
- estetyka podania;
- organizacja stanowisk cateringowych;
- jakość obsługi.

W przypadku stwierdzenia niezgodności Zamawiający może zgłosić zastrzeżenia do sposobu realizacji usługi.

19. Kontrola jakości

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli świadczonych usług podczas każdego wydarzenia.
Kontrola może obejmować:

- zgodność gramatur posiłków;
- temperaturę serwowanych potraw;
- świeżość produktów;
- sposób przechowywania żywności;
- jakość obsługi;
- estetykę podania;
- zgodność z zaakceptowanym menu.

Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest udzielić informacji dotyczących wykorzystywanych produktów.

20. Reklamacje

Jeżeli Zamawiający stwierdzi nieprawidłowości dotyczące jakości świadczonej usługi, może zgłosić reklamację.

Reklamacja może dotyczyć w szczególności:
- niewłaściwej jakości produktów;
- niewłaściwej temperatury potraw;
- niezgodności menu;
- niezgodności gramatur;
- braków ilościowych;
- opóźnienia realizacji;
- niewłaściwej organizacji obsługi.

Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, o ile charakter zdarzenia na to pozwala.

21. Wymagania dotyczące personelu

Personel realizujący usługę powinien:
- posiadać odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie;
- przestrzegać zasad higieny osobistej;
- posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne;
- być ubrany w jednolitą, estetyczną odzież roboczą;
- zachowywać kulturę osobistą.

Personel powinien wykonywać swoje obowiązki w sposób niezakłócający przebiegu spotkania.

22. Rozliczenie usługi

Wynagrodzenie Wykonawcy obejmuje wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia, w szczególności:
- zakup produktów spożywczych;
- przygotowanie potraw;
- transport;
- rozładunek;
- wniesienie wyposażenia;
- przygotowanie bufetu;
- obsługę kelnerską (jeżeli została zlecona);
- zapewnienie zastawy;
- zapewnienie urządzeń gastronomicznych;
- uporządkowanie miejsca realizacji;
- odbiór odpadów.

Wykonawcy nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie z tytułu wykonania czynności niezbędnych do prawidłowej realizacji zamówienia, jeżeli wynikają one z niniejszego OPZ.

23. Postanowienia końcowe

1. Wszystkie wymagania określone w niniejszym OPZ stanowią wymagania minimalne.
2. Wykonawca może zaproponować realizację usług z uwzględnieniem kryteriów jakościowych i ekologicznych, o których mowa w § 2 ust. 3 Umowy, pod warunkiem zachowania ceny wynikającej z Oferty oraz zgodnie z postanowieniami Umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość uzgadniania z Wykonawcą szczegółowego menu dla każdego wydarzenia z zastrzeżeniem, dopasowania zlecenia do specyfiki spotkania tj. posiedzenia Rady ds. Kompetencji lub posiedzenia Grupy roboczej , w tym zapewnienia lunchu i serwisu kawowego dostosowanego do zgłoszonej liczby osób.
4. Wszystkie elementy usługi powinny tworzyć spójną całość odpowiadającą charakterowi wydarzeń eksperckich organizowanych przez Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszym OPZ zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia.

24. Opis menu:

Lp.	Opis menu
1.	**Świeże owoce:** Min. 4 rodzaje do wyboru Zamawiającego na etapie sporządzania menu, m.in.: winogrona zielone bezpestkowe, winogrona różowe bezpestkowe, nektarynki, morele, truskawki, maliny, jabłka, gruszki, śliwki, z uwzględnieniem oferty sezonowej. Każdorazowo Zamawiający określi sposób podania owoców, tj. przygotowania ich w całości, czy jako owoców filetowanych czy szaszłyków. 1 porcja min. 300 g
2.	**Zupy/kremy:** Min. 2 propozycje do wyboru Zamawiającego na etapie sporządzania menu, przygotowane na bulionie wegetariańskim albo bulionie mięsnym. 1 porcja: min. 300 ml
3.	**Danie mięsne:** Do wyboru z następujących mięs: indyk, kaczka, kurczak, wołowina, wieprzowina. Min. 3 propozycje do wyboru Zamawiającego na etapie sporządzania menu. 1 porcja: min. 150 g
4.	**Danie rybne**: Do wyboru z następujących ryb: dorsz, pstrąg, łosoś, sandacz, halibut. Min. 3 propozycje do wyboru Zamawiającego na etapie sporządzania menu. 1 porcja: min. 150 g
5.	**Danie jarskie**: Min. 3 propozycje do wyboru Zamawiającego na etapie sporządzania menu (dania wegetariańskie, dania wegańskie). 1 porcja: min. 150 g
6.	**Dodatki do dań głównych na ciepło**: Min. 3 propozycje do wyboru Zamawiającego na etapie sporządzania menu z ciepłych dodatków takich jak: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze. 1 porcja: min. 150 g dodatku
7.	**Dodatek warzywny:** Min. 3 rodzaje do wyboru Zamawiającego na etapie sporządzania menu z takich jak: warzywa gotowane, sałatki, surówki, sałaty. 1 porcja: min. 150 g dodatku

8.	**Kanapki dekoracyjne bankietowe**: Kanapki na pieczywie jasnym, ciemnym, ziarnistym lub na innym rodzaju bazy, z min. 5 składnikami określanymi przez Zamawiającego na etapie sporządzania menu na dane spotkanie takimi, jak: masło, pasty, sery, szynka, salami, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże, owoce. Rozmiar kanapki: nie mniejsza niż 6x5 cm, nie większa niż 9x6 cm. Forma (kształt) kanapki do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie sporządzania menu. 1 porcja: 1 kanapka
9.	**Tartinki:** Min. 5 rodzajów określanych przez Zamawiającego na etapie sporządzania menu ze składnikami do wyboru spośród: masło, pasty, sery, szynka, salami, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże, owoce. Rozmiar tartinki 4x4 cm (+/- 1cm dla każdego boku) albo średnica 4,5 cm (+/- 1cm). Forma (kształt) tartinki do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie sporządzania menu. 1 porcja 1 tartinka
10.	**Przekąski zimne wytrawne:** Przekąski koktajlowe w papilotkach, tartaletki z wytrawnymi nadzieniami, roladki, koreczki, wrapy, musy, mini sałatki - do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie sporządzania menu. 1 porcja: 1 szt.
11.	**Deser typ 1 - ciasta** Min. 3 rodzaje ciast do wyboru Zamawiającego na etapie sporządzania menu. 1 porcja: min. 70 g
12.	**Deser typ 2 - mini ciasteczka słodkie w papilotach/ciasteczka bankietowe/finger food/mini croissanty** Min. 4 rodzaje drobnych ciasteczek w papilotach „na raz", o średnicy od 2 cm do 3 cm, z dodatkami: kajmak, czekolada, galaretki, dżemy, kremy, świeże owoce - do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie sporządzania menu. 1 porcja: 1 szt.
13.	**Deser typ 3 - deser podawany np. w pucharkach** - musy, galaretki, kremy - do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie sporządzania menu. 1 porcja: min. 100 g

14.	**Deser typ 4 - desery na bazie jogurtu z dodatkiem świeżych owoców, musów owocowych, musli, nasion zbóż -** do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie sporządzania menu. 1 porcja: min. 100 g
15.	**Sałatki**: Min. czteroskładnikowe sałatki na bazie warzyw i sałat oraz mięs, ryb, serów, makaronu lub ryżu z dodatkami owoców, kiełków, pestek orzechów i nasion - do uzgodnienia z Zamawiającym na etapie sporządzania menu. 1 porcja: min. 150 g
16.	**Napoje zimne:** woda mineralna niegazowana, woda mineralna gazowana, woda mineralna z dodatkiem mięty i cytryny – min. 0,5 l na osobę, soki owocowe 100% (dwa rodzaje) – min. 0,5 l na osobę
17.	**Kawa** (Arabica 100%, ziarnista, odpowiednia do serwowana bezpośrednio z ekspresów ciśnieniowych) - bez ograniczeń na osobę; **herbata w saszetkach** (3 rodzaje: czarna, zielona i owocowa) - bez ograniczeń na osobę; **dodatki:** mleko 2%, mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier biały i brązowy, cytryna, pomarańcza – bez ograniczeń na osobę