

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Opis przedmiotu zamówienia do postępowania na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby 10. Światowych Igrzysk Sportowych The World Games 2017 – Wrocław”.

I. Nazwa i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja CPV):

55.32.10.00.6 – Usługi przygotowania posiłków

55.32.00.00.9 – Usługi podawania posiłków

55.52.00.00.1 – Usługi dostarczania posiłków

II. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby 10. Światowych Igrzysk Sportowych The World Games 2017 – Wrocław”. Wymienione usługi cateringowe obejmować będą wyżywienie uczestników TWG 2017 w postaci śniadań, obiadów i kolacji a ich zakresem będzie: przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków.

1. Przedmiot zamówienia podzielony został na dwie Części/Zadania:

1) Część pierwsza/Zadanie pierwsze:

a) Świadczenie usług cateringowych w ramach Centrum Cateringowego I (obiekt IASE przy ul. Wystawowej 1 we Wrocławiu),),

2) Część druga/ Zadanie drugie:

a) Świadczenie usług cateringowych w ramach Centrum Cateringowego II (lokalizacja zgodnie z opisem w ust. 2. pkt 3)

2. Opis miejsc i termin realizacji przedmiotu zamówienia:

1) Zamówienie realizowane będzie w dniach 18-31 lipca 2017 roku.

2) Centrum cateringowe I - IASE (śniadania, obiady, kolacje) ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław:

a) Sala konsumpcyjna na I p. o pow. ok. 1 200 m² z dostępem do prądu (w tym trójfazowego) i wentylacją, z wej./wyj do windy, wej./wyj. na korytarz/klatkę schodową oraz dwoma wej./wyj. dla uczestników i dwoma osobnymi wej./wyj na korytarz/WC (zagospodarowanie pod ciągi wydawcze i 700 miejsc siedzących dla uczestników),

b) Sala duża zaplecza (parter) z dostępem do prądu, ok. 320 m² z wej./wyj. do windy i z wej./wyj. na korytarz,

c) Sala zaplecza (parter) z dostępem do prądu (w tym trójfazowego) i wody, ok. 70 m² z wej./wyj. na korytarz/klatkę schodową,

d) Powierzchnia na szatnię (parter) ok. 100-130 m² vis a vis wejścia głównego,

e) Wydzielone WC dla personelu (parter), winda (z wyjściem na zewnątrz, na salę dużą zaplecza i salę konsumpcyjną),

f) WC dla uczestników – oddzielne trzy WC (jedno na parterze i dwa na piętrze);

g) Dostęp do parkingu: pod wejścia do budynku (w tym bezpośrednio do windy) na potrzeby zaopatrzenia, miejsce dla kontenerów na odpady.

3) Centrum cateringowe II – (śniadania, obiady i kolacje) miejsce realizacji zamówienia wskazuje, określa i zabezpiecza Wykonawca przy spełnieniu następujących parametrów:

- a) Miejsce winno znajdować się w kampusie Uniwersytetu Ekonomicznego (tj. akademiki „Ślężak” i „Przegubowiec”) lub w bliskiej od niego (w/w akademików) odległości max do 400 m,
- b) Miejsce winno spełniać wszelkie wymogi formalne związane ze świadczeniem usług cateringowych, a w szczególności:
- uzyskać zgodę sanepidu,
 - zapewnić odpowiednią ilość toalet, miejsce na szatnię, dostęp do prądu i wody,
 - zapewnić realizację świadczeń na poziomie opisanym w niniejszym OPZ,
 - inne wymogi niezbędne dla realizacji zamówienia.
- c) Miejsce winno spełniać warunki opisane w niniejszym OPZ, przy czym:
- ilość miejsc siedzących nie powinna być mniejsza niż dla 350-ciu osób,
 - powierzchnia miejsca winna umożliwić zarówno instalację odpowiednich ciągów wydawczych, komunikacji jak również miejsc siedzących tak, aby zapewnić komfort uczestników.
- 4) Wskazane przez Zamawiającego miejsca dowozu posiłków (obiadów, lunch boxów, dań pozostałych po posiłkach):

1	Most Trzebnicki	Nabrzeże prawej strony mostu	ul. Pasterska, 50-001 Wrocław
2	WKK	WKK Sport Center	ul. Czajcza 19, 51-422 Wrocław
3	GEM	Kompleks hotelowo - rekreacyjny GEM	ul. Mianowskiego 2B, 51-605 Wrocław
4	Skytower Skybowling	SkyBowling (GH SkyTower)	ul. Powstańców Śląskich 73, 53-332 Wrocław
5	Hasta La Vista	Centrum Sportowe Hasta la Vista	ul. Góralska 5, 53-610 Wrocław
6	MCS Stadion Olimpijski	Młodzieżowe Centrum Sportu Wrocław, Stadion Olimpijski	Al. Paderewskiego 35, 51-612 Wrocław
7	MCS Marsowe	Młodzieżowe Centrum Sportu Wrocław, Pola Marsowe	Al. Paderewskiego 35, 51-612 Wrocław
8	AWF Marsowe, P5	Kompleks Boisk AWF na Polach Marsowych	Al. Paderewskiego 35, 51-612 Wrocław
9	AWF Wielofunkcyjna	Wielofunkcyjna Hala Sportowa AWF	Al. Paderewskiego 35, 51-612 Wrocław
10	AWF Witelona	Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu	ul. Witelona 25, 51-617 Wrocław
11	Hala Stulecia	Hala Stulecia	ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław
12	WCK	Wrocławskie Centrum Kongresowe	ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław
13	Pergola	Pergola	ul. Wystawowa 1, 51-618 Wrocław
14	Spartan Orbita	Wrocławskie Centrum Treningowe SPARTAN sp. z o.o.	ul. Wejherowska 34, 54-239 Wrocław
15	Spartan pływalnia	Wrocławskie Centrum Treningowe SPARTAN sp. z o.o.	ul. Wejherowska 34, 54-239 Wrocław
16	Plac Nowy Targ	Plac Nowy Targ	Plac Nowy Targ, 50-143 Wrocław
17	Park Milenijny Tor Wrotkarski	Tor Wrotkarski, Park Tysiąclecia	ul. Sukielicka, Wrocław
18	NFM	Narodowe Forum Muzyki	Pl. Wolności 1, 50-071 Wrocław
19	Stadion Oławski	MCS Stadion Sportowy Oławka	ul. Na Niskich Łąkach 8

20	ZMZ Park Szczytnicki	ZMZ Park Szczytnicki	ul. Mickiewicza
21	Hala Sportowa Jelcz Laskowice	Miejsko-Gminne Centrum Sportu i Rekreacji Sp. z o.o.	Ul. Oławska 46, 55-220 Jelcz-Laskowice
22	Arka	D.S. Arka Uniwersytetu Przyrodniczego	ul. K.Olszewskiego 25, 51-642 Wrocław
23	Kampus PWr	D.S.-T15, T19 Politechniki Wrocławskiej	ul. Wittiga 6, 8; 51-628 Wrocław
23	Kampus PWr	Hotel Asystenta T-22 Politechnika Wroclawska	ul. Wróblewskiego 25, 51-627 Wrocław
25	Kampus UE	D.S. Ślężak Uniwersytetu Ekonomicznego	ul. Ślężna 33, 53-301 Wrocław
26	Kampus UE	D.S. Przegubowiec Uniwersytetu Ekonomicznego	ul. Komandorsk 118-120, 53-345 Wrocław

UWAGA! Niektóre miejsca mogą nie być w ogóle obsługiwane (w danym centrum lub we wszystkich) lub jedynie w części okresu realizacji zamówienia. Szczegółowe informacje dotyczące konkretnych miejsc w danym dniu będą dostarczone wraz z „grafikiem/harmonogramem liczb posiłków w rozbiciu na miejsca i dni” na 14 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.

- 5) Wykonawca zapewnia (na swój koszt) niezbędny sprzęt do realizacji przedmiotu zamówienia, wyposażenie sali a w szczególności (**warunek negocjowalny**):
- Niezbędne stoły, urządzenia i naczynia, tace do wydawania posiłków (elementy te powinny stanowić estetyczne a za razem praktyczne ciągi/miejsca wydawcze);
 - Niezbędne naczynia, sztucze i pojemniki do konsumpcji posiłków - Zamawiający nie rozstrzyga o rodzaju (jednorazowego lub wielorazowego użytku) talerzy i sztuców niezbędnych do realizacji wydawanych posiłków, powinny jednak one być jednorodne i solidne, zapewnić komfort i estetykę konsumpcji:
 - W przypadku naczyń i sztuców jednorazowego użytku Wykonawca zapewni sztucze drewniane (nóż, widelec, łyżka i łyżeczka), talerze, miski z masy celulozowej w tym: płytkie o śr. min 24 cm do dań głównych i min 18 cm do „szwedzkiego stołu”, głębokie lub miski o poj. 350 – 400 ml oraz kubki papierowe do napojów zimnych o poj. 300 ml. Kubki do napojów gorących zapewni Zamawiający na min 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia;
 - W przypadku naczyń i sztuców wielorazowego użytku Wykonawca zapewni transport, zmywanie i wyparzanie;
 - W przypadku pojemników do lunch-boxów wykonawca zapewni pojemniki zgrzewalne dwukomorowe - zaopatrzone w datę i naklejkę zawierającą tekst „należy spożyć w ciągu dwóch godzin od odbioru” (również w języku angielskim) oraz oznaczenie rozróżniające lunch-box mięsny i bezmięsny np. M (mięsne), J (jarskie);
 - W przypadku obiadów na wynos oraz dań pozostałych po posiłkach Wykonawca zapewni pojemniki styropianowe, trzykomorowe – zaopatrzone w datę i naklejkę zawierającą tekst „należy spożyć w ciągu dwóch godzin od odbioru” (również w języku angielskim) oraz oznaczenia np. M (mięsne), R (rybne), J (jarskie);
 - Niezbędne stoły i miejsca siedzące dla uczestników - zapewniające wygodę i estetykę np. komplety 4-6 osobowych stołów z krzesłami, ławo-stoły (liczone na max 8 osób). Wykonawca zapewni elegancki, jednolity wygląd bez uszkodzeń i widocznych/rażących zadrapań elementów drewnianych i metalowych;
 - Punkt rejestracji zamówień obiadów na wynos oraz lunch-boxów, ogólnodostępny, widoczny i dobrze oznaczony (również w języku angielskim),
 - Ustawienie Sali po zatwierdzeniu przez Zamawiającego (planu graficznego na 30 dni a wykonania najpóźniej na dzień przed rozpoczęciem realizacji zamówienia),
 - Min 2 dozowniki z płynem dezynfekującym (uzupełniane na bieżąco) przy wejściach na salę,

- g) Organizuje i obsługuje szatnię dla uczestników w uzgodnieniu z Zamawiającym a w szczególności:
- zaplanowanie miejsc do przechowania sprzętu osobistego uczestników (torby, plecaki, sprzęt sportowy) wraz z przypisanymi do nich numerkami wydawanymi uczestnikom,
 - zapewnienie stałej obsługi szatni (osoby ze znajomością języka angielskiego) w godzinach realizacji zamówienia,
- 6) Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych z przystosowaniem obiektu na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia (w tym uzyska zgody sanepidu). Zamawiający dostarczy Wykonawcy niezbędne w tym zakresie upoważnienia, o ile dany obiekt będzie w dyspozycji Zamawiającego;
- 7) Wykonawca zobowiązuje się do stosowania i przestrzegania regulaminów p.poż. i bhp w obiektach przeznaczonych na centra cateringowe oraz pokrycia strat/szkód wynikłych na skutek prowadzonej przez Wykonawcę działalności;
- 8) Zamawiający w celu właściwego przygotowania Sali zapewni Wykonawcy 3 dni techniczne przed i 2 dni techniczne po terminie realizacji zamówienia;
- 9) Zamawiający w celu właściwej realizacji przedmiotu zamówienia zapewni ochronę miejsca świadczenia usług. Wykonawca dostosuje się do wymogów ochrony i bezpieczeństwa uczestników TWG 2017 i będzie ściśle współpracował w tym zakresie z Zamawiającym i upoważnionym przedstawicielem Firmy ochraniającej.

3. Rodzaje podawanych posiłków w ramach przedmiotu zamówienia:

- 1) Śniadania 6.30 – 10.00 – „szwedzki stół” (serwowanie wybranych dań poprzez wydawanie);
- 2) Obiady 12.00 - 16.00 i kolacje 18.00 - 22.00 – podawane do wyboru (z uwzględnieniem częściowej samoobsługi np. zupy, surówki, napoje, zimny bufet);
Zamawiający dopuszcza możliwość podawania dania głównego do stołu dla określonej grupy osób. Szczegółowych ustaleń w tym zakresie Zamawiający dokona w porozumieniu z Wykonawcą przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia.
- 3) Lunch box-y (mieszczą się w limicie liczb posiłków obiadowych lub kolacyjnych):
- a) Przygotowanie zgodnie z zamówieniem (menu),
 - b) Zamówienia przyjmuje Wykonawca indywidualnie, grupowo od uczestników lub grupowo od przedstawiciela Zamawiającego (na podstawie rejestracji na dany obiekt i odbioru odpowiednich bloczków *lub elektronicznie – ust.5 pkt. 1) niniejszego rozdziału),
 - c) Zamówienia są składane najpóźniej podczas śniadania (w przypadku zamówień grupowych – obiadu) w dniu poprzedzającym dostarczenie lunch box-ów,
Zamawiający w nadzwyczajnych sytuacjach i w porozumieniu z Wykonawcą może dokonać uzupełnienia zamówień w dniu ich realizacji, jednak nie później niż w godzinach śniadaniowych (szczegółowe ustalenia w tym zakresie dokonane zostaną przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia)
 - d) Dostarczenie lunch box-ów (wg zgłoszenia w dniu poprzednim) następuje z dostawą do miejsc wskazanych w ust. 2 pkt 4) niniejszego rozdziału;
- 4) Obiady na wynos (mieszczą się w limicie liczb posiłków obiadowych):
- a) Zgodnie z menu na dany dzień,
 - b) Zamówienia przyjmuje Wykonawca indywidualnie i grupowo zgodnie z ustaleniami z uczestnikiem/ami lub przy zamówieniach grupowych z przedstawicielem Zamawiającego (są rejestrowane jak w ust. 3 pkt. 3) ppkt b) niniejszego rozdziału),
 - c) Zamówienia są składane najpóźniej przy śniadaniu w danym dniu,
 - d) Dostarczenie obiadów na wynos (zgodnie ze zgłoszeniem) następuje z dostawą do miejsc wskazanych w ust. 2 pkt 4) niniejszego rozdziału (lub na życzenie do odbioru na miejscu);
- 5) Dania pozostałe po posiłkach (dania serwowane na śniadaniu, dania główne obiadowe, dania ciepłe kolacyjne) z dostawą do miejsc wskazanych w ust.2 pkt 4) niniejszego rozdziału w (analogicznie do danego posiłku) godzinach: 10³⁰-11⁰⁰, 16³⁰-17⁰⁰, 22³⁰-23⁰⁰ chyba, że Zamawiający (w porozumieniu z Wykonawcą) ustali inaczej;

Zamawiający, z uwagi na takie potrzeby, może podjąć decyzję, iż część „posiłków po posiłku” będzie wydawana w Centrum Cateringowym (na wynos lub stacjonarnie), o czym poinformuje (dokonując stosownych ustaleń) Wykonawcę z odpowiednim wyprzedzeniem.

- 6) Posiłki wymienione w ust. 3 pkt. 3), 4) i 5) powinny być pakowane w torebki foliowe (Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia Wykonawcy swoich torebek do pakowania posiłków na wynos) i odpowiednie termosy utrzymujące temperaturę.

4. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia – określenie wartości zamówienia:

- 1) Liczby posiłków (podawane na potrzeby oszacowania wielkości zamówienia i porównania w ramach oceny kryteriów wyboru najkorzystniejszej oferty) - dotyczy Centrum Cateringowego I i IA:

- a) Śniadania - 13 628 w rozbiściu na dni i miejsca wydawania,
b) Obiady - 18 189 w rozbiściu na dni i miejsca wydawania,
c) Kolacje - 14 228 w rozbiściu na dni i miejsca wydawania;
d) Wstępny szacunek liczb posiłków w rozbiściu na dni:

dzień	śniadanie	obiad	kolacja	dzień	śniadanie	obiad	kolacja
18.07.17	0	97	587	25.07.17	1 168	1 499	1 151
19.07.17	587	927	1 334	26.07.17	1 151	1 813	1 088
20.07.17	1 029	1 792	1 431	27.07.17	1 088	1 456	1 183
21.07.17	1 126	1 625	1 126	28.07.17	1 193	1 575	1 054
22.07.17	1 126	1 888	1 319	29.07.17	1 054	1 564	1 016
23.07.17	1 319	1 544	1 327	30.07.17	1 016	666	445
24.07.17	1 327	1 743	1 168	31.07.17	445	0	0

- 2) Liczby posiłków (podawane na potrzeby oszacowania wielkości zamówienia i porównania w ramach oceny kryteriów wyboru najkorzystniejszej oferty) - dotyczy Centrum Cateringowego II:

- a) Śniadania - 8 413 w rozbiściu na dni i miejsca wydawania,
b) Obiady - 8 732 w rozbiściu na dni i miejsca wydawania,
c) Kolacje - 8 413 w rozbiściu na dni i miejsca wydawania;
d) Wstępny szacunek liczb posiłków w rozbiściu na dni:

dzień	śniadanie	obiad	kolacja	dzień	śniadanie	obiad	kolacja
18.07.17	0	8	360	25.07.17	764	870	748
19.07.17	360	398	541	26.07.17	748	709	695
20.07.17	541	597	608	27.07.17	695	918	764
21.07.17	608	684	755	28.07.17	764	823	584
22.07.17	755	831	755	29.07.17	584	627	584
23.07.17	755	995	818	30.07.17	584	480	437
24.07.17	818	792	764	31.07.17	437	0	0

- 3) Szczegółowy grafik/harmonogram liczb posiłków w rozbiściu na dni (zgodnie z umową) przedstawiony zostanie na 14 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający gwarantuje, iż liczby podane w ust. 4 pkt 1) ppkt a), b) c) oraz w ust. 4 pkt. 2) ppkt a), b), c) niniejszego rozdziału nie będą mniejsze w w/w grafiku o więcej niż 30%;

- 4) Wartość zamówienia określona zostanie w umowie na podstawie sumy iloczynów liczb poszczególnych posiłków i cen jednostkowych przypisanych tym posiłkom (obiady na wynos i lunch-boxy w cenie danego posiłku), przy czym: ostateczne liczby posiłków określi grafik, o którym mowa w ust. 4 pkt. 3) niniejszego rozdziału. Wykonawca, nie może rościć pretensji do całości wartości zamówienia, jeśli liczby posiłków (wskazane w w/w grafiku) będą mniejsze, ale nie więcej niż o 30%.

5. Sposób rozliczenia przedmiotu zamówienia:
- 1) Zamawiający rozliczy się ze zrealizowanych/zamówionych posiłków na podstawie bloczków* żywnościowych oraz wydanych/dostarczonych – bezpośrednio po posiłku - pozostałych dań (na podstawie potwierdzeń/protokołów odbioru danej liczby dań zatwierdzonych przez Zamawiającego);
**- Zamawiający rozważa możliwość wprowadzenia, alternatywnego dla bloczków żywnościowych systemu elektronicznej rejestracji wydawania i zamawiania na wynos posiłków. W takim przypadku podstawą rozliczenia będą raporty z elektronicznej rejestracji wydawania posiłków oraz potwierdzenia/protokoły odbioru pozostałych dań. W celu wdrożenia elektronicznego systemu rejestracji oraz obsługi systemu Wykonawca będzie ściśle współpracował z Zamawiającym.*
 - 2) Podstawą realizacji i rozliczeń będzie przedstawiony wykonawcy grafik/harmonogram ilościowy w rozbiciu na poszczególne dni i miejsca realizacji przedmiotu zamówienia, przy czym: Zamawiający deklaruje, iż liczba posiłków/uczestników nie przekroczy wskazanej w w/w grafiku liczby.
W przypadku, gdy jednak nastąpi niewielkie, nadplanowe zwiększenie liczby uczestników, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie spowoduje to zwiększenia limitu posiłków (ew. nadplanowi uczestnicy będą korzystać z usług w ramach zaplanowanych procentowych limitów dań i potraw);
 - 3) W przypadku zagubienia bloczka żywnościowego przez uczestnika, Wykonawca nie wyda posiłku a Uczestnik zostanie skierowany do punktu informacyjnego Zamawiającego;
 - 4) Podstawą zapłaty jest (zgodnie z umową) prawidłowo wystawiona faktura VAT po zatwierdzeniu przez Zamawiającego protokołu z zrealizowanych posiłków.
 - 5) Zamawiający zapewni:
 - a) Bloczki żywnościowe dla uczestników (wzór bloczków dostarczony zostanie Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia);
 - b) Druk potwierdzenia/protokołu dostarczenia/odbioru dań przez Zamawiającego (wzór druku lub druki zostaną dostarczone Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia);
 - c) System elektronicznej rejestracji wraz z niezbędnym do obsługi sprzętem (alternatywnie dla bloczków żywnościowych). Uruchomienie systemu nastąpi, co najmniej dzień przed rozpoczęciem realizacji zamówienia (Zamawiający udostępni Wykonawcy wszelkie informacje techniczne i organizacyjne związane z funkcjonowaniem systemu elektronicznej rejestracji w tym, o ile zajdzie taka potrzeba niezbędne przeszkolenie przedstawiciela/li Wykonawcy w zakresie działania i obsługi systemu w ustalonym terminie, nie później jednak niż na 7 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia).

III. Szczegółowy opis konstrukcji posiłków.

1. Zapotrzebowanie w kaloryczność w rozbiciu na makroskładniki (białka, tłuszcze, węglowodany) poszczególnych potraw oraz opis posiłków (dań, potraw) i ich oznaczenie w: alergeny, gluten, jarskie/mięsne itp.;
 - 1) Zapotrzebowanie:
 - a) Uśrednione zapotrzebowanie energetyczne całodziennego wyżywienia: 4000 – 4500 kcal,
 - b) Uśrednione zapotrzebowanie na makroskładniki:
 - energia z białek: do 15%
 - energia z tłuszczu: 25 – 30%
 - energia z węglowodanów: 50 - 60%
 - 2) Opis posiłków:
 - a) Śniadanie: mało objętościowe, ale wysokoenergetyczne i jednocześnie lekko strawne: Szwedzki stół składający się z produktów z poniższej listy, pieczywo i dodatki do pieczywa, dania ciepłe oraz jedno serwowane danie:

- pieczywo: wybór pieczywa pełnoziarnistego, tzw. ciemnego i pszennego lub pszenno-żytniego, pieczywo wieloziarniste, ewentualnie pieczywo bezglutenowe, pieczywo cukiernicze, pół cukiernicze, francuskie i pół francuskie (np. bułka/rogaliki maślane, chałka),
 - zupa mleczna: mleko chude do 2% tł., z dodatkiem płatków lub w postaci kaszy np. manna, do tego świeże owoce, sezonowe i bakalie – tu szczególnie: rodzynki, żurawina, suszona morela, daktyle, orzechy,
 - sery: ser twarogowy (tzw. biały), również w postaci twarogów z warzywami i zieleniną, ser podpuszczkowy (tzw. żółty) np. typu Holenderskiego,
 - pasty: mięsne, rybne, oraz pasty na bazie roślin strączkowych – fasola, ciecierzycyca, groszek, oraz kasz z dodatkiem warzyw, również masło orzechowe,
 - jaja: np. „w koszulce”, lub gotowane na miękko,
 - jajecznica niewysmażona, parówki/kiełbaski na gorąco,
 - omelet/frittata z warzywami lub owocami sezonowymi (danie serwowane),
 - chuda wędlna, mięsa pieczone, pasztety z mięsa gotowanego,
 - naturalny miód i dżemy – dopuszcza się produkty porcjowane w opakowaniach jednorazowych,
 - tłuszcze: masło i margaryna – dopuszcza się produkty porcjowane w opakowaniach jednorazowych,
 - dodatek świeżych warzyw: np. pomidor, ogórek, sałata sezonowa,
 - napój: kawa, wybór herbat, soki owocowe, (plus dodatki: mleczko, cytryna, cukier, syrop),
- II Śniadanie serwowane na wynos: koktajl mleczno-owocowy, może być z udziałem zbóż w postaci płatków (jaglany, owsiane), otrąb i/lub zarodków; smoothie owocowe lub warzywno-owocowe; baton zbożowy lub ciastka zbożowe, porcja świeżych/suszonych orzechów i owoców,

- b) Obiady: mało objętościowe i lekko strawne, sposób obróbki kulinarnej: gotowanie, duszenie, pieczenie (smażenie dopuszczalne jedynie, jako składowa całościowego sposobu obróbki kulinarnej). Posiłek dwu daniowy – zupa (dwie do wyboru) i 2 danie (trzy do wyboru w tym: jedno mięsne, jedno rybne i jedno jarskie), każdorazowo z dodatkiem surówek i napojów:
- zupy: bulion z dodatkiem warzyw, kasz, ryżu lub makaronu; zupa krem z dodatkiem ziaren (słonecznik, dynia, len lub sezam),
 - gotowane lub pieczone mięsa głównie drób, oraz ryby,
 - dodatek skrobiowy: ziemniaki, kasze, ryż, makaron,
 - dania tzw. jednogarnkowe: warzywa w sosie z dodatkiem mięsa i/lub roślin strączkowych, serwowane z dodatkiem kasz,
 - warzywa: 2 porcje – jedna na ciepło (warzywa na parze, pieczone lub gotowane, jednorodny, np. kolba kukurydzy lub mix warzyw), druga w postaci surówki jedno lub wieloskładnikowej,
 - napój: nektar owocowy, sok owocowy, warzywno-owocowy, kompot owocowy,

Deser serwowany na miejscu lub na wynos: porcja sezonowych owoców; mus lub przecier owocowy; sałatka owocowa, z dodatkiem bakalii.

- c) Kolacje: lekko strawna, ale odżywcza, spełniająca cel regeneracyjny:
Składająca się z produktów z poniższej listy, pieczywo i dodatki do pieczywa, dwa dania ciepłe (serwowane do wyboru w tym: jedno jarskie):
- pieczywo: wybór pieczywa pełnoziarnistego, tzw. ciemnego i pszennego lub pszenno-żytniego, pieczywo wieloziarniste, ewentualnie pieczywo bezglutenowe, pieczywo cukiernicze, pół cukiernicze, francuskie i pół francuskie (np. bułka/rogaliki maślane, chałka),
 - ser twarogowy (tzw. biały), również w postaci twarogów z warzywami i zieleniną,
 - pasty: mięsne, rybne, oraz pasty na bazie roślin strączkowych – fasola, ciecierzycyca, groszek, oraz kasz z dodatkiem warzyw, również masło orzechowe,
 - chuda wędlna, mięsa pieczone, pasztety z mięsa gotowanego,

- naturalny miód i dżemy – dopuszcza się produkty porcjowane w opakowaniach jednorazowych,
 - tłuszcze: masło i margaryna – dopuszcza się produkty porcjowane w opakowaniach jednorazowych,
 - dodatek świeżych warzyw: np. pomidor, ogórek, sałata sezonowa,
 - risotto z warzywami i mięsem lub rybą,
 - lasagne z mięsem i warzywami, z sosem,
 - pizza (np. na spodzie pełnoziarnistym) z warzywami i niewielkim dodatkiem sera,
 - zapiekanki z warzyw,
 - kluski, np. na bazie ziemniaków – np. nadziewane mięsem, czy z dodatkiem sera twarogowego,
 - naleśniki nadziewane – jarskie i mięsno-warzywne, tortilla, placuszki zbożowe z sosem owocowym lub dodatkiem świeżych owoców,
 - ewentualnie ryba pieczona, lub w warzywach – np. „po grecku”,
 - do posiłku: warzywa lub sałatka warzywna z dressingiem,
 - napój: kawa, wybór herbat, soki owocowe, (plus dodatki: mleczko, cytryna, cukier, syrop),
- d) Lunch boxy: danie lekko strawne, wysokoenergetyczne, surówka, napój, owoc (z oferty przewidzianej jadłospisem na dany dzień);
- e) Obiady na wynos: danie, dodatek skrobiowy, surówka, napój, owoc (z oferty przewidzianej na dany dzień);
- f) Dania pozostałe po posiłkach: śniadania i kolacje – główne, serwowane danie + owoc i napój; obiady jak ust. 1 pkt. 2 ppkt. e) niniejszego rozdziału.

Uwaga: Do każdego posiłku wymienionego w ppkt od a) do f) uczestnicy otrzymają właściwy komplet sztuczków i dodatkowo 0,5 l butelkę wody (zgodnie z rozdziałem III ust. 6).

3) Oznaczenia poszczególnych dań/potraw

Dania / potrawy, będą zawierały oznaczenie zawartości:

- a) laktozy lub jej braku: graficznie przez znak: *butelki mleka*, lub odpowiednio przekreślonej *butelki mleka*
- b) glutenu lub jego braku: odpowiednio *kłos zboża* lub przekreślony *kłos zboża*
- c) oznaczenie wartości odżywczej posiłku: kaloryczność [kcal] i makroskładniki [g]: białka, węglowodany i tłuszcze,
- d) posiłek jarski lub mięsny: *zwierzę* (graficznie: kura - dla drobiu, świnia - dla wieprzowiny, krowa - dla wołowiny) lub *przekreślone zwierzę*,
- e) wytłuszczone alergeny pokarmowe, zgodnie z wytycznymi **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego I Rady (UE) Nr 1169/2011** Z Dnia 25 Października 2011 R. w sprawie przekazywania konsumentom Informacji na temat żywności (załącznik nr II w/w Rozporządzenia).

Przepisy rozporządzenia ustalają zakres informacji, które muszą być obowiązkowo przekazane konsumentowi oraz przedstawiają odpowiednie wymagania odnośnie rzetelności przekazywanych informacji (zwiększona odpowiedzialność podmiotów za przekazywane informacje o środkach spożywczych).

Lista produktów spożywczych do konstrukcji dań **w załączniku 2a (warunek negocjowalny)**

Uwaga! Jeżeli Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów.

W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość zakupu produktów równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

- 4) Dania/potrawy/produkty winny być opisane zgodnie z rozdziałem III ust. 1 (w przypadku pkt. 1) na 100 g produktu).
2. Przykładowe menu wszystkich posiłków w cyklu 4-dniowym (**warunek negocjowalny**):
Podane wartości procentowe odnoszą się do (procentowego) udziału danego dania/produktu w liczbie wszystkich planowanych posiłków/uczestników w danym dniu.

Liczby posiłków są tożsame z liczbami uczestników i nie należy ich mylić z procentowym udziałem dań/produktów, gdyż stanowią one jedynie podstawę tego wyliczenia. (Przykład obiadu: Jeżeli zamówienie w danym dniu, wynosi 1000 posiłków oznacza to, że weźmie w nim udział 1000 uczestników. Wykonawca przygotowuje po 700 porcji każdej z zup tj. w sumie 1400 porcji zup oraz 500 dań mięsnych, 450 dań rybnych i 350 dań jarskich, co w sumie daje 1300 porcji dań głównych. Pozostałe 300 porcji dań głównych (oraz osób nieobecnych na posiłku – nie dotyczy lunch-boxów i obiadów na wynos, które są wliczone w limit posiłków) stanowią dania po posiłku na wynos (zgodnie z opisem w rozdziale II pkt. 3 ppkt 5)). Analogicznie wyliczyć należy pozostałe dania/produkty określone procentowo w menu.

- 1) Śniadanie - stały asortyment plus dwa dania serwowane (jarskie 40%, nie jarskie 80%) – łącznie 120%, II śniadanie (przy wyborze spośród dwóch opcji - po 50%) – łącznie 100%,
- 2) Obiad – dania główne do wyboru min 3 dania tj. danie mięsne (50%), danie rybne (45%), danie jarskie (35%) – łącznie 130% oraz dwie zupy do wyboru (każda po 70%) – łącznie 140%,
- 3) Kolacja – stały asortyment plus min 2 dania główne do wyboru tj. danie nie jarskie (80%), danie jarskie (40%) – łącznie 120%;
- 4) Przykładowe menu lunch box-u (2 wersje: jarska i nie jarska robione na zamówienie);
- 5) Przykładowe menu obiadów na wynos (zgodnie z asortymentem serwowanym w danym dniu).

Przykładowe menu w cyklu czterodniowym **w załączniku 2b**

Przykładowe menu lunch-boxów **w załączniku 2c**

W jadłospisach, **pogrubioną czcionką** zostały wyróżnione substancje lub produkty powodujące alergie i/lub reakcje nietolerancji, wyszczególnione w Załączniku II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

„*” oznacza substancje lub produkty, które mogą być zanieczyszczone alergenami, do których odwołuje się Załącznik II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

Jeżeli Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów.

W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość zakupu produktów równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

3. Wykonawca, planując ciągi wydawcze, będzie stosował się do założenia, aby każdy uczestnik w jak największym stopniu mógł konstruować swój posiłek, z uwzględnieniem informacji i czynników wymienionych w ust. 1. i 2. Rozdziału III (**warunek negocjowalny**);
4. Wykonawca zapewni regulowane porcje dań głównych (w zakresie: cała porcja lub ½ porcji) tak, aby uczestnik mógł wykorzystać całą porcję, ½ porcji lub skorzystać z połówek dwóch różnych dań (**warunek negocjowalny**).
5. Wykonawca zapewni wybór zupy, dodatków skrobiowych i surówek nie stosując wobec uczestników ograniczeń ilościowych (płynnie regulowana ilość na życzenie uczestnika) w zakresie wskazanym w menu (**warunek negocjowalny**).

6. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi, do każdego posiłku (w tym dostarczanych na wynos) dostęp do wody w opakowaniach 0,5 l (gazowana lub niegazowana – zgodnie z menu tj. po 3 szt. na uczestnika dziennie plus do każdego „posiłku po posiłku”) niezależnie od innych napojów. Wskazaną wodę dostarczy Wykonawcy Zamawiający i nie będzie się ona znajdować w kosztorysie Wykonawcy. **Wykonawca nie może podczas realizacji przedmiotu zamówienia serwować innej wody.**
7. Wykonawca przygotowuje całościowe menu z uwzględnieniem w/w informacji i czynników (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) w ciągu 30 dni od momentu podpisania umowy, ale nie później niż 60 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia (w tym również w języku angielskim) **(warunek negocjowalny).**
8. Zamawiający dopuszcza, w uzasadnionym przypadku możliwość zmiany menu (bez wpływu na zmianę ceny) po wcześniejszym uzgodnieniu i zatwierdzeniu tej zmiany przez Zamawiającego, nie później jednak niż przed przekazaniem całości menu Zamawiającemu (jak w ust. 7 niniejszego rozdziału) **(warunek negocjowalny).**
9. Zamawiający może - na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia - skontrolować przygotowanie Wykonawcy do świadczenia usług w tym, jakość surowców zamawianych i wykorzystywanych do przygotowania posiłków, ich zgodności z opisem produktów zastosowanym w kryterium jakościowym, sposób przygotowywania posiłków i ich podawania. Wykonawca wyraża zgodę na przeprowadzenie takiej kontroli przez zamawiającego lub upoważnione przez niego osoby (w tym w sposób niezapowiedziany):
 - 1) Dla określenia, jakości posiłków Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli, przeprowadzonej przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, w siedzibie i pomieszczeniach/halach produkcyjnych Wykonawcy, dotyczącej w szczególności, jakości produktów użytych do ich przygotowania, sposobu przygotowywania, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu.
 - 2) W przypadku zauważenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
 - 3) W ramach nadzoru, nad jakością świadczonych usług, Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, zastrzega sobie prawo do oceny posiłków na koszt Wykonawcy, poprzez dokonywanie sporadycznych, szczątkowych degustacji przygotowanych posiłków. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, niezwłocznie po zgłoszeniu wniosku.
10. Miejsce produkcji posiłków musi się znajdować w odległości max 45 min jazdy w godzinach szczytu od miejsc ich podawania.

IV. Szczegółowy opis realizacji przedmiotu zamówienia:

1. Sposób wydawania posiłków:
 - 1) Podstawą wydania posiłku jest okazanie/oddanie przez uczestnika właściwego błočka żywnościowego (alternatywnie: przejście przez system elektronicznej rejestracji);
 - 2) Obsługa w centrum cateringowym będzie się składała z takiej ilości osób, która zapewni właściwą realizację przedmiotu zamówienia (obejmująca w szczególności: kierownika-koordynatora, wydawanie i uzupełnianie posiłków, sprzątanie, szatnię itp.) i podczas realizacji zamówienia będzie posiadała jednolity, schludny i czysty ubiór oraz będzie się zachowywała w sposób elegancki i uprzejmy względem uczestników jak również posiadała umiejętność komunikacji w języku angielskim (mile widziane dodatkowe języki). Obsługa będzie posiadała plakietki, umieszczone w widocznym miejscu z imieniem i odnośnikiem do języka/ów, w których mogą się komunikować **(warunek negocjowalny);**

- 3) Uczestnik oddaje bloczek (alternatywnie: przejście przez system elektronicznej rejestracji) - dozór i odbiór zapewnia Wykonawca (**warunek negocjowalny**):
 - a) Podczas śniadania, obiadu i kolacji przy odbiorze dania głównego (serwowanego) chyba, że strony ustalą inaczej,
 - b) Podczas zamówienia lunch-boxu oraz obiadu na wynos (wykonawca ustali i zapewni rodzaj potwierdzenia niezbędny do odbioru bloczków),
 - c) Każdorazowo przy wejściu na salę uczestnik podlega kontroli identyfikacyjnej (realizuje Zamawiający).
- 4) Miejsca wydawania posiłków (ciągi wydawcze) zapewnią (**warunek negocjowalny**):
 - a) Wygodę wyboru i dostępność poszczególnych potraw,
 - b) Odpowiednią szybkość obsługi (przy zachowaniu komfortu uczestników, jakości wydawania i ogólnego porządku) tzn.: ok. 900 os/h w centrum cateringowym I oraz ok. 400 os/h w centrum cateringowym II;
Wykonawca opracuje w wersji opisowej i graficznej plan sali centrum cateringowego (uwzględniając walory techniczno-organizacyjne i estetyczne), a w szczególności: ustawienia punktów/ciągów odbioru/wydawania poszczególnych dań/potraw, sposobu ich wydawania, komunikacji między poszczególnymi punktami i salą (miejscami siedzącymi), planowaną szybkość obsługi uczestników i innych czynników mających wpływ na sprawność i komfort wydawania posiłków. Wykonawca w/w plan przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia w terminie do 30 maja 2017 roku.
- 5) Wykonawca zapewni od początku serwowania posiłku pełny asortyment w zakresie podanym w menu oraz będzie go sukcesywnie uzupełniał - do ew. wyczerpania określonych dań/produktów zgodnie z podanymi, (w ujęciu: procentowym liczby dań, gramatur porcji) ilościami;
- 6) Wykonawca zapewni właściwe oznaczenia potraw w miejscach ich wydawania (język angielski);
- 7) Wykonawca zapewni (przy ścisłej współpracy z Zamawiającym) właściwy przekaz informacji uczestnikom, na temat wyżywienia realizowanego w centrum cateringowym (w języku polskim i angielskim), w tym (**warunek negocjowalny**):
 - a) Prezentacja Menu (bieżącego i na dzień następny, w rozbiciu na każdy posiłek) z minimum 1-dniowym wyprzedzeniem, w formie opisowej i wizualnej (np. zdjęcia itp.), w minimum jednym, ogólnodostępnym i widocznym miejscu (najlepiej przy wejściu na salę lub na sali),
 - b) Prezentacja całościowego menu, proponowanych (przez Zamawiającego) rozwiązań dietetycznych i informacji dotyczących zasad i sposobu opisów poszczególnych dań i potraw w miejscach ich wydawaniu – przed wejściem na salę,
 - c) Inne mogące mieć wpływ na prawidłowy i profesjonalny sposób realizacji przedmiotu zamówienia.
- 8) Wykonawca deklaruje ścisłą współpracę z Zamawiającym w zakresie bezpieczeństwa i kontroli antydopingowej.
- 9) Wykonawca zapewni, na potrzeby koordynowania realizacji zamówienia osobę/osoby (ściśle współpracujące z przedstawicielem Zamawiającego), znające język angielski i odpowiedzialne za:
 - a) Przyjmowanie i realizację zamówień indywidualnych i grupowych (posiłki na wynos),
 - b) Nadzorowanie prawidłowości realizowania zamówień (posiłków na wynos),
 - c) Nadzorowania prawidłowości rejestracji (oddawania bloczków) uczestników podczas posiłków,
 - d) Nadzorowanie właściwych oznaczeń dań i produktów w miejscach ich wydawania,
 - e) Nadzorowanie prawidłowej realizacji usług,
 - f) Współpracę w zakresie kontroli jakości usług,
 - g) Współpracę w zakresie kontroli antydopingowej.
 - h) Innych działań niezbędnych dla prawidłowej realizacji zamówienia.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się (we własnym zakresie i na swój koszt) do:

- 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podania w terminie wskazanym przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone (w tym przygotowania i dowozu posiłków na wynos we wskazane przez Zamawiającego miejsca);
 - 2) Zapewnienia niezbędnego zaplecza, przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia, na potrzeby przygotowania posiłków (jak np. kuchnia, sprzęt gastronomiczny, zasoby osobowe itp.) oraz zabezpieczenia się na wypadek tzw. siły wyższej (np. pożar lub inne zdarzenia uniemożliwiające przygotowanie posiłków) np. uruchomienie rezerwowej kuchni;
 - 3) Przygotowania, zaopatrzenia w niezbędne stoły i krzesła, ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej w przed dzień terminu rozpoczęcia realizacji zamawianych usług;
 - 4) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków chyba, że Zamawiający ustali inaczej;
 - 5) Estetycznego podawania posiłków;
 - 6) Zapewnienia ciągłej obsługi sali: dbanie o estetykę wydawanych posiłków i miejsca wydawania, zbieranie naczyń i resztek pokonsumpcyjnych bezzwłocznie po ich pozostawieniu przez uczestników, bieżące dbanie o estetykę sali i jej sprzątanie;
 - 7) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia;
 - 8) Zapewnienia estetycznej aranżacji stołów z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z zamawiającym;
 - 9) Stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń zleceniodawcy w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych;
 - 10) Zapewnienia wywozu nieczystości (w tym resztek żywnościowych), sprzątanie Sali, pomieszczeń zaplecza, ciągów komunikacyjnych i WC w przerwach technicznych i po zakończeniu realizacji zamówienia.
3. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
- 1) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy, jakości produktów spożywczych, świeżych o aktualnym terminie przydatności do spożycia,
 - 2) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
 - 3) Przestrzegania wymogów określonych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
 - 4) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 m-ce przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 5) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe,
 - 6) Naczynia i sztucce będą czyste, kompletne i z jednego rodzaju, zgodne z obowiązującymi przepisami sanitarnymi,
 - 7) Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym,
 - 8) Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia (umowy) zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki i higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - 9) Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie „dla celów sanitarno-epidemiologicznych” o braku przeciwwskazań:
 - do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r. poz. 947),

- 10) Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawianych na stołach,
- 11) Wykonawca gwarantuje, iż używane podczas realizacji przedmiotu zamówienia środki czyszczące i higieniczne będą posiadały odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny,
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia, na każde żądanie Zamawiającego (w razie zgłoszenia przez niego uzasadnionych wątpliwości), wyników badania mikrobiologicznego żywności,
- 13) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia uczestników objętych przedmiotem zamówienia,
- 14) Wykonawca zapewnia, iż półprodukty, za kupowane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych (w szczególności magazynach podręcznych zlokalizowany w strefach wyznaczonych przez Zamawiającego) nie będą przesypane do opakowań bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
- 15) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP, GHP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących w tym zakresie przepisów.
- 16) Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniał właściwość towaru i zabezpieczać jego, jakość przed ujemnym wpływem atmosferycznym i uszkodzeniami.
- 17) Dostarczane warzywa i owoce muszą być: wolne od uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, transportu i pakowania; bez jakichkolwiek oznak chorób, objawów zepsucia i zmian; wolne od zanieczyszczeń obcych; jędrne; wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
- 18) Wszystkie opakowania stosowane do serwowania posiłków gotowych (w tym napojów, sałatek, surówek, dań na wynos) powinny spełniać wymagania dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Dopuszcza się użycie naczyń jednorazowych wykonanych z plastiku oznaczonego symbolem PP 5.