

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w postępowaniu pn.

„Świadczenie usług cateringowych dla potrzeb jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie”

§1

Postanowienia ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas sesji naukowych, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń organizowanych przez jednostki organizacyjne Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków podczas sesji naukowych, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń organizowanych przez jednostki organizacyjne Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, w miejscu wskazanym przez te jednostki.
3. Orientacyjny wykaz zaplanowanych wydarzeń ujętych w zamówieniu stanowi **Załącznik nr 1 do SWZ**. Wykaz wydarzeń i wskazana w nim liczba osób, są ilościami szacunkowymi i nie stanowią ze strony Zamawiającego żadnego zobowiązania wobec Wykonawcy.
4. Zakres zamówienia został szczegółowo określony w **Załączniku 2 do SWZ/umowy** (Formularz cenowy).
5. Usługi cateringowe będą świadczone sukcesywnie przez cały okres obowiązywania umowy, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na podstawie formularza, którego wzór stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ/umowy**.
6. Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej przedmiotem zamówienia jeżeli uzyskał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego, zatwierdzającą lub warunkowo zatwierdzającą zakład wprowadzający do obrotu lub produkujący żywność, o którym mowa w art. 61-67 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) tj. zobowiązany jest posiadać aktualny wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
7. Wykonawca odpowiada za transport pożywienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.)
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków;
 - 2) przygotowania posiłków z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia, przyrządzanych w dniu świadczenia usługi;
 - 3) przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.)
9. Zamawiający zastrzega możliwość rezygnacji z organizowania poszczególnych wydarzeń, bądź zamawiania mniejszej ilości usług cateringowych oraz uczestnictwa mniejszej ilości osób w poszczególnych wydarzeniach, niż wskazano w Załączniku nr 2 do SWZ/umowy, z tym, że ceny jednostkowe, jak również wartości brutto poszczególnych pakietów wskazane w formularzu cenowym oraz formularzu ofertowym nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością usług

Załącznik nr 1 do Umowy

Załącznik nr 11 do SWZ

Nr referencyjny postępowania: DZP-291-1086/2021

- wskazanych w SWZ i jego załącznikach, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnych zamówień Zamawiającego.
10. Ceny jednostkowe, jak również wartości brutto poszczególnych pakietów podane w formularzu cenowym oraz formularzu ofertowym są cenami maksymalnymi i nie mogą wzrosnąć w okresie trwania umowy.
 11. W cenie posiłku Wykonawca uwzględnia wszystkie czynności i koszty niezbędne do prawidłowego wykonania usługi cateringowej, nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści umowy, łącznie z podatkiem VAT.
 12. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.
 13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki na zamówioną usługę cateringową na swój koszt z innych źródeł, jednak w zakresie ustalonym w zamówieniu oraz takiej samej, a nie gorszej jakości.
 14. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego tj. w obiektach Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie:
 - 1) Zadanie nr 1 - Usługi cateringowe Kampus I UR przy Al. Mickiewicza (al. Mickiewicza 21, al. Mickiewicza 24/28);
 - 2) Zadanie nr 2 - Usługi cateringowe Kampus II UR przy Al. 29 Listopada (al. 29 Listopada 46, al. 29 Listopada 52, al. 29 Listopada 54, ul. Klemensiewicza 3);
 - 3) Zadanie nr 3 - Usługi cateringowe Al. 29 Listopada 46;
 - 4) Zadanie nr 4 - Usługi cateringowe Al. 29 Listopada 54;
 - 5) Zadanie nr 5 - Usługi cateringowe Kampus III UR przy ul. Balickiej (ul. Balicka 253A, 253B, ul. Balickiej 253 C);
 - 6) Zadanie nr 6 - Usługi cateringowe ul. Balickiej 122;
 - 7) Zadanie nr 7 - Usługi cateringowe ul. Balickiej 116 B;
 - 8) Zadanie nr 8 - Usługi cateringowe plenerowe Obiekty UR*;
 - 9) Zadanie nr 9 - Usługi cateringowe Al. Mickiewicza 21;
 - 10) Zadanie nr 10 - Usługi cateringowe Obiekty UR*.

*Przy czym określenie „Obiekty UR” oznacza lokale lub sale, gdzie nie będzie obowiązywała wyłączność na świadczenie usług cateringowych, tym samym nie będzie wiązało się z koniecznością poniesienia dodatkowych opłat przez Wykonawcę na rzecz podmiotu, w obiekcie którego będzie organizowany catering.
 15. Liczba uczestników sesji naukowych, posiedzeń, konferencji i innych wydarzeń będzie podawana każdorazowo w zamówieniu na usługi cateringowe, którego wzór stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ/umowy**.
 16. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się na podstawie zamówień zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego. Zamawiający każdorazowo w terminie **nie krótszym niż 3 dni robocze (min. 3 dni robocze, max. 5 dni roboczych)** przed datą realizacji poszczególnej usługi cateringowej, złoży u Wykonawcy zamówienie, wskazując nazwy pakietów, liczbę osób, adres i dokładny termin realizacji usługi oraz plan wydarzenia. Wzór formularza zamówienia stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ/umowy**.
 17. Pisemne potwierdzenie zamówienia usługi cateringowej przez zamawiającego zostanie przesłane do wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail).
 18. Wykonawca, **najpóźniej następnego dnia roboczego** po otrzymaniu zamówienia drogą elektroniczną (e-mail) potwierdza jego przyjęcie do realizacji osobie upoważnionej ze strony Zamawiającego do współpracy z Wykonawcą.
 19. Zamawiający może zmienić termin wykonania poszczególnej usługi cateringowej oraz liczbę osób, na rzecz których będzie wykonywana poszczególne usługi, informując o tym Wykonawcę **nie później niż na 24 godziny** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi. Zmiany dokonywane w tym zakresie nie będą traktowane, jako zmiany warunków zawartej umowy.
 20. Zamawiający zobowiązuje się zapewnić niezbędne warunki organizacyjne umożliwiające dostęp pracownikom Wykonawcy do pomieszczeń w zakresie niezbędnym do wykonania prawidłowo usługi cateringowej.
 21. Wynagrodzenie za wykonanie poszczególnej usługi cateringowej stanowić będzie kwota będąca iloczynem ostatecznie zadeklarowanej przez Zamawiającego liczby uczestników danego wydarzenia (określonej

Załącznik nr 1 do Umowy

Załącznik nr 11 do SWZ

Nr referencyjny postępowania: DZP-291-1086/2021

- w formularzu zamówienia usługi cateringowej) oraz ceny jednostkowej brutto za 1 osobę danego pakietu (kategorii) usługi, wskazanej przez Wykonawcę w **Załączniku nr 2 do SWZ/umowy**.
22. Wynagrodzenie, o którym mowa wyżej obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, a w szczególności: koszt zakupu produktów spożywczych i przemysłowych, koszt przygotowania i dostarczania posiłków (we wskazane przez Zamawiającego miejsce, i o wskazanej przez Zamawiającego dacie i godzinie), koszt sprzątnięcia po każdym zakończonym spotkaniu, wynagrodzenie obsługi kelnerskiej.
 23. Podstawą dokonania zapłaty za wykonaną usługę cateringową będzie zaakceptowany i podpisany przez obie Strony umowy „Protokół odbioru usługi cateringowej”, którego wzór stanowi **Załącznik nr 4 do SWZ/umowy** oraz prawidłowo wystawiona przez Wykonawcę faktura. Protokół zostanie podpisany przez obie Strony umowy, najpóźniej następnego dnia roboczego, po wykonaniu usługi cateringowej.
 24. Zamawiający dokona płatności za wykonanie usługi cateringowej na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 21 dni od daty podpisania protokołu i otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na rachunek Wykonawcy wskazany w fakturze.
 25. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę, w której wskazany będzie nabywca – Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, 31-120 Kraków, al. Mickiewicza 21 wraz z dopiskiem: nazwą i adresem jednostki organizacyjnej Zamawiającego, na rzecz, której realizowana była usługa cateringowa.
 26. Strony postanawiają, że zapłata za zrealizowaną usługę cateringową nastąpi w dniu obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
 27. W przypadku nieterminowej płatności należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki.
 28. Zamawiający przewiduje formę przekazywania zamówień **e-mailem**, w którym zawarta będzie wielkość, rodzaj i termin dostawy, przy czym, przy tej formie zamówień, Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić tą samą drogą otrzymanie zamówienia.
 29. Wykonawca zobowiązany będzie wskazać Zamawiającemu adres e-mail lub stronę internetową (panel) pod którym Zamawiający składać będzie zamówienia.
 30. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wszyscy Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w niniejszym postępowaniu w zakresie: uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, sytuacji ekonomicznej lub finansowej oraz zdolności technicznej lub zawodowej, o czym mowa w Rozdziale IV SWZ.

§2.

Obowiązki Wykonawcy

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania posiłków, ich dowozu i estetycznego podawania w dni i o godzinie określonej przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie, najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania;
 - 2) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
 - 3) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 1 godziny po zakończeniu spotkania;
 - 4) zwrotu Zamawiającemu niewykorzystanych w ramach danego zamówienia produktów podawanych w jednostkowych, zamkniętych opakowaniach, o czym mowa w §3 ust. 8 opisu.
2. Wykonawca zapewnia, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzane w tym samym dniu, co świadczenie usługi, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
3. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury oraz jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
4. Wykonawca zapewnia usługę sprzątnięcia, przez którą rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usługi cateringowej, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe produkty). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.

Załącznik nr 1 do Umowy

Załącznik nr 11 do SWZ

Nr referencyjny postępowania: DZP-291-1086/2021

5. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników spotkania i kolejny kelner na każdą rozpoczętą, 20-tkę uczestników) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi, o czym powiadomi Wykonawcę w zamówieniu.
6. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia obsługi na właściwym poziomie oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego spotkania.
8. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem.
9. W miejscu świadczenia usługi, Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać zamówienie w miejscu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego.
10. Wykonawca jest zobowiązany w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
11. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u gości spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
12. Wykonawca zobowiązany będzie posiadać ubezpieczenie z tytułu odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności, przez cały okres obowiązywania umowy.
13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.
14. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.

§3.

Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów

1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i warnika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku polskim i/lub angielskim.
2. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (obrussy, skirtingi/naciągi - do uzgodnienia z Zamawiającym dla konkretnego zamówienia) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zamówieniu.
3. Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zamówieniu. Użyte obrussy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
5. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
 - 1) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
 - 2) ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
 - 3) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;

Załącznik nr 1 do Umowy

Załącznik nr 11 do SWZ

Nr referencyjny postępowania: DZP-291-1086/2021

- 4) sztućce: stalowe;
 - 5) tkaniny stołowe, co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym;
 - 6) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.
6. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
 7. W trakcie realizacji umowy może nastąpić zamówienie przygotowania dań uwzględniających kulturowe i religijne preferencje uczestników. W takiej sytuacji Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia przygotowania ich przez osoby posiadające odpowiednią wiedzę i doświadczenie. W przypadku zaistnienia takich okoliczności Wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego nie później, niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zamówienia.
 8. Produkty podawane w jednostkowych zamkniętych opakowaniach (typu śmietanka w pojemniczkach, kawa, herbata, cukier w saszetkach, woda i soki w butelkach lub kartonach itp.) niewykorzystane w ramach danego zamówienia pozostają własnością Zamawiającego.
 9. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
 10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleczonej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.
 11. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
 12. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z aktualnych zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
 13. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
 14. Posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów uwzględniać będzie świeże produkty dostępne na rynku, w tym do przystawek i surówek do drugiego dania.
 15. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
 16. Wykonawca zapewnia, że wszystkie posiłki będą sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usługi, charakteryzować się będą wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
 17. Zapewnienia możliwości wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeżeli wśród uczestników znajdują się osoby praktykujące tego rodzaju dietę.
 18. Organizacja usługi cateringowej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.

§4.

Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej

1. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską, będą posiadały aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz aktualne szkolenia z zakresu BHP.
2. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską każdorazowo przez cały czas trwania wydarzenia, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych, co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.
3. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).
4. Pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoałergicznym dla osób z nietolerancją białek pszenicy” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój. Projekt realizowany w ramach konkursu Narodowego Centrum Badań i Rozwoju: 1/4.1.4/2018_Projekty aplikacyjne, Umowa nr: POIR.04.01.04-00-0051/18-00
Okres realizacji: 01.04.2019 r. – 31.03.2022 r.

Załącznik nr 1 do Umowy

Załącznik nr 11 do SWZ

Nr referencyjny postępowania: DZP-291-1086/2021

- komórkowych w celach prywatnych.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli posiadania przez pracowników Wykonawcy wykonujących usługę, aktualnych zaświadczeń lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do jej wykonywania, aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych, aktualnych szkoleń w dziedzinie BHP.