

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” należącym do Zamawiającego, zlokalizowanym w miejscowości Ruciane - Nida, ul. Wrzosowa 1, 12-220 Ruciane - Nida.

1. Organizator: **Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych.**
2. Miejsce świadczenia usługi: Ośrodek „Wrzosowa Góra” dalej zwany „Ośrodkiem”, zlokalizowany w miejscowości Ruciane - Nida, ul. Wrzosowa 1, 12-220 Ruciane - Nida, w którym Zamawiający oferuje usługi hotelarskie, konferencyjne oraz eventowe.
Na terenie Ośrodka do dyspozycji gości pozostają:
 - 32 pokoje oraz apartamenty zapewniające łącznie nocleg dla 91 osób,
 - 28 domki campingowe zapewniające łącznie nocleg dla 144 osób,
 - sala konferencyjna dla 70 osób.Zamawiający świadczy swoje usługi przez cały rok przy czym największym zainteresowaniem Ośrodek cieszy się w okresie wakacyjnym, w szczególności w miesiącach lipiec-sierpień. W tym okresie do Ośrodka przybywa największa liczba gości. Goście mają możliwość przyjazdu na dowolną liczbę dni w każdym miesiącu pracy Ośrodka. Zamawiający oferuje swoje usługi zarówno gościom indywidualnym jak i grupom zorganizowanym. Przy czym za grupę zorganizowaną Zamawiający uznaje grupę co najmniej 15 osób która przebywa razem na wycieczce zorganizowanej przez biuro podróży, szkołę, zakład pracy itp.

I. CZEŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych na terenie Ośrodka, należącym do Zamawiającego.
2. Przedmiot zamówienia, o którym mowa w ust. 1 obejmuje:
 - 1) usługi gastronomiczne dla:
 - a) gości indywidualnych,
 - b) grup zorganizowanych,polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków dla gości Ośrodka (zarówno gości indywidualnych jak i grup zorganizowanych) , w postaci śniadań, obiadów, kolacji lub/i obiadokolacji, 7 dni w tygodniu wraz z obsługą tych gości w ramach świadczonych usług .
Poprzez Obsługę gości Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:
 - dostarczy i poda ww. posiłki w czasie i w formie uzgodnionej z Zamawiającym tak aby były one dostępne dla każdego z gości Ośrodka,
 - będzie na bieżąco uzupełniał braki produktów oraz potraw, a w przypadku pojawienia się dodatkowych próśb czy oczekiwań gości udzieli odpowiedniej pomocy i zrealizuje te oczekiwania/prośby jeżeli będzie to możliwe.
 - będzie dbał o czystość w pomieszczeniu, w którym wydawane są posiłki gościom m.in. poprzez bieżące sprzątanie brudnych naczyń i sztućców i uzupełnianie czystej zastawy, porządkowanie stołów itp.
 - 2) przygotowanie i obsługę przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń korzystających z sali konferencyjnej Ośrodka.
Przez obsługę przerw kawowych Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:

- przygotuje przerwę kawową zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem i w uzgodnionej formie,
 - będzie czuwał aby w trakcie trwania przerw kawowych gościom niczego nie brakowało tj. będzie na bieżąco uzupełniał braki produktów, sprzątał brudne naczynia i uzupełniał czystą zastawę, porządkował przestrzeń w której podawana jest ww. przerwa kawowa.
- 3) usługi cateringowe dla usług eventowych polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków w ramach indywidualnie ustalonego menu wraz z obsługą imprez eventowych odbywających się na terenie Ośrodka.
- Przez obsługę imprez eventowych Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:
- dostarczy i przygotuje ww. posiłki w czasie i w formie uzgodnionej z Zamawiającym, oraz który będzie podawał posiłki w uzgodnionej formie,
 - będzie czuwał aby gościom niczego nie brakowało i na bieżąco uzupełniał braki w produktach/ potrawach. Ponadto będzie dbał o czystość m.in. poprzez bieżącą wymianę naczyń i sztućców, porządek na stołach i dookoła nich w całej przestrzeni, w której odbywa się ww. impreza.

Usługi będą realizowane przez Wykonawcę sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Zamawiający na bieżąco będzie informował Wykonawcę o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem, ilością posiłków oraz okresem realizacji.

3. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do przystosowania na własny koszt maksymalnie w ciągu 5 dni od daty podpisania Umowy, powierzchni wskazanej przez Zamawiającego na terenie Ośrodka do konfekcjonowania i podawania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zasad żywienia zbiorowego, gwarantując przy tym odpowiednią temperaturę oraz jakość wydawanych posiłków.

4. Wydawanie posiłków, o których mowa w ust. 2 pkt. 1 powyżej, powinno odbywać się w dniach od poniedziałku do niedzieli przez co najmniej 2 godziny (dla każdego z przewidzianych posiłków) w tym śniadania w godzinach 8:00 – 10:00, obiady w godzinach 12:00 – 14:00, zaś kolacje lub/i obiadokolacje 16:00- 20:00. Usługa gastronomiczna, musi być świadczona w taki sposób by zapewnić jednoczesne podanie posiłków grupie do 180 osób w określonych przez Zamawiającego godzinach, przy czym liczba posiłków na dany dzień będzie wskazywana zgodnie z zapotrzebowaniem zgodnie z § 5 ust. 5 Umowy (załącznik nr 6 do SWZ). Zamawiający zastrzega, że poza sezonem letnim (lipiec-sierpień) liczba posiłków może znacząco się obniżyć nawet o 50% lub więcej.

Obsługa grup zorganizowanych oraz przerw kawowych lub imprez eventowych będzie realizowana zgodnie z przedstawionym zapotrzebowaniem, które Zamawiający zgłosi najpóźniej na 3 dni robocze przed dniem w którym ma nastąpić świadczenie usługi przez Wykonawcę (od poniedziałku do niedzieli w godzinach 7:00-23:00).

Wykonawca w przypadku grup zorganizowanych jest także zobowiązany do wydzielenia i oznaczenia odpowiedniej strefy (w przestrzeni, w której serwowane są posiłki) dla każdej z tych grup tak aby każdy z członków danej grupy mógł zjeść posiłek z pozostałymi uczestnikami grupy do której należy.

5. Zamawiający po podpisaniu umowy z Wykonawcą, udostępni mu nieodpłatnie pomieszczenie techniczne do składowania materiałów i/lub sprzętu (w przypadku jeżeli Wykonawca nie zdecyduje się na podpisanie umowy najmu Lokalu o który mowa w ust. 39 poniżej) oraz pomieszczenie mieszkalne na potrzeby oddelegowanego personelu do obsługi Gości Ośrodka. Przy czym Wykonawca jest zobowiązany do wykorzystywania ww. pomieszczeń tylko i wyłącznie na użytek realizacji przedmiotu umowy zawartej z Zamawiającym. Tym samym Wykonawca nie ma prawa do podnajmu udostępnionych pomieszczeń lub ich oddania w bezpłatne użytkowanie osobom trzecim. Wykonawca ponosi także pełną odpowiedzialność za wszelkie zniszczenia i szkody powstałe w tych pomieszczeniach lub ich otoczeniu, z jego winy lub z winy jego pracowników.

6. Wykonawca będzie zobowiązany w okresie trwania umowy. do:

- 1) utrzymania udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń i ich otoczenia w należytym stanie sanitarno -porządkowym (w tym składowania i magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w odpowiedni sposób np. poprzez stosowanie zasady FIFO (first in first out – pierwsze weszło pierwsze wyszło), regularne przeprowadzanie dezynsekcji, dezynfekcji oraz deratyzacji oraz odpowiednie składowanie i utylizowanie odpadów);
7. Produkcja posiłków, które Wykonawca zapewni w ramach świadczonej usługi gastronomicznej i cateringowej winna odbywać się z kupowanych przez Wykonawcę najwyższej jakości, świeżych surowców bez dodatków preparatów zastępczych i zwiększających objętość z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Instytut Żywienia i Żywności.
8. Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki (w przypadku jeżeli będzie je przygotowywał w innym miejscu niż teren Ośrodka) w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno -epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).
9. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) zwanym dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
10. Wykonawca przy planowaniu posiłków powinien uwzględnić w jadłospisie menu przeznaczone dla dzieci. Ponadto Wykonawca planując posiłki powinien także uwzględniać diety gości Ośrodka (np. wegetariańska, wegańska, bezglutenowa itp.) zgłaszane przez Zamawiającego.
11. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
12. Obsługa dedykowana przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu zamówienia powinna składać się z wykwalifikowanych pracowników, w tym kelnerów ubranych w stosowne, jednolite, eleganckie stroje. Wymagana jest stała obecność odpowiedniej liczby kelnerów w celu zapewnienia wysokiego standardu obsługi gości Ośrodka, polegającej na serwowaniu posiłków ale także utrzymania porządku na przestrzeni dedykowanej do przygotowywania posiłków oraz na przestrzeni przeznaczonej do spożywania i wydawania posiłków, w wyznaczonych godzinach świadczenia tych usług.
13. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy na świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” na czas określony 12 miesięcy licząc od daty podpisania umowy.
14. Wykonawca jest odpowiedzialny w szczególności za wykonanie, koordynację i nadzorowanie wszystkich prac i innych czynności związanych z wykonaniem Umowy, chyba że wykonanie określonych działań zostało wyraźnie przewidziane w Umowie jako zadanie Zamawiającego.
15. Wykonawca jest zobowiązany posiadać wszelkie wymagane decyzje / zezwolenia niezbędne do wykonywania niniejszej Umowy, w tym m.in. prawomocną decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego na wykonywanie świadczeń będących przedmiotem Umowy zgodnie z wymogami przepisów prawa żywnościowego.
16. Wykonawca jest zobowiązany posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac objętych umową przez Wykonawcę oraz pracowników przygotowujących i wydających posiłki.
17. Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt pełne wyposażenie cateringowe i gastronomiczne niezbędne do realizacji przedmiotu umowy w szczególności:
 - stoły bufetowe oraz bankietowe z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;
 - obrusy materiałowe do położenia na stołach bufetowych i bankietowych;

- podgrzewacze i zaparzacze cateringowe oraz wszelki inny sprzęt gastronomiczny i techniczny potrzebny do realizacji przedmiotu zamówienia;
 - zastawę szklaną i porcelanową (tj. m.in.: szklanki o różnych wielkościach i przeznaczeniu, filiżanki, kubki, talerze różnych rozmiarów i o różnym przeznaczeniu, talerzyki deserowe, dzbanki, karafki na soki i wodę, kieliszki do wina) i metalowe sztucze;
 - serwetki papierowe itp.;
18. Ponadto Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu umowy jest zobowiązany także do:
 - wykonania aranżacji stołów o których mowa w ust. 17;
 - niezwłocznego zbierania brudnych naczyń z przestrzeni, w której przebywają goście i w której podawane są posiłki;
 - bieżącego sprzątania przestrzeni, w której przebywają goście i w której podawane są posiłki;
 - dbania o odpowiednią temperaturę serwowanych dań;
 - dbania o odpowiednią temperaturę serwowanych napojów;
 - wysokiej jakości świadczonej usługi;
 - świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.
 19. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję pojemników, termosów z pojemnikami GN, w których dostarczone zostały posiłki oraz naczyń i sprzętu, w którym posiłki zostały podane (w tym wózków kelnerskich do przewoży posiłków itp.) jak również naczyń stołowych, kubków, sztućców itp., które zostały użyte przez gości Ośrodka.
 20. Wszystkie osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub uczestniczące w wykonywaniu Umowy ze strony Wykonawcy muszą: posiadać umiejętności i doświadczenie odpowiednie do zakresu czynności powierzonych tym osobom; posiadać wszelkie zezwolenia/uprawnienia wymagane przez przepisy prawa ze względu na charakter świadczeń Wykonawcy, które są potrzebne do wykonywania powierzonych im czynności w związku z wykonywaniem umowy.
 21. Wykonawca zobowiązuje się że on, jak i jego pracownicy i inne osoby wykonujące ze strony Wykonawcy Umowę, zachowują w tajemnicy wszelkie informacje dotyczące Zamawiającego, uzyskane w związku z realizacją umowy – zarówno w czasie jej obowiązywania oraz później, wyjąwszy przypadki przewidziane prawem.
 22. Wykonawca przyjmuje całkowitą odpowiedzialność za zagospodarowanie odpadów wytworzonych w trakcie realizowania Umowy, gdyż jest on wytwórcą odpadów rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 32 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.2021 poz. 779 z późn. zm.) oraz oświadcza, że wytworzone odpady zostaną przekazane do odzysku lub unieszkodliwienia wyłącznie przez podmioty do tego uprawnione, posiadające stosowne zezwolenia w tym zakresie. W tym celu Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia stosownych umów o świadczenie usług na odbiór i wywóz odpadów wytworzonych przez Wykonawcę, nie później niż w terminie 14 dni od dnia zawarcia niniejszej Umowy. Jednocześnie Wykonawca dołoży starań, aby składowanie odebranych odpadów było ograniczone do niezbędnego minimum. Wykonawca pokryje wszystkie koszty związane z zagospodarowaniem lub utylizacją odpadów
 23. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania własnym staraniem i na własny koszt:
 - a) konserwacji i bieżących napraw wyposażenia, które zostało przez Wykonawcę dostarczone na powierzchnię przeznaczoną do podawania posiłków na terenie Ośrodka lub wyposażenia przez niego wykorzystywanego na ten cel, które zostało mu udostępnione przez Zamawiającego ;
 - b) napraw związanych z użytkowaniem powierzchni przeznaczonej do przygotowania i podawania posiłków na terenie Ośrodka, która została mu udostępniona przez Zamawiającego.
 24. Wykonawca zobowiązany jest przy planowaniu jadłospisu zastosować wymagania Zamawiającego opisane w pkt II Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, w tym zachować różnorodność posiłków, gramaturę produktu, a także jego kaloryczność oraz wartość odżywczą.
 25. Przy wykonywaniu przedmiotu zamówienia opisanego w pkt. I. ust. 2 pkt. 1 a) Umowy (dla gości indywidualnych Ośrodka), jadłospis powinien być ustalany przez Wykonawcę z Zamawiającym

- w cyklu tygodniowym (od poniedziałku do niedzieli). Oznacza to, że Wykonawca powinien przedłożyć Zamawiającemu menu e-mailem na dany tydzień do zaaprobowania, w terminie do poniedziałku, do godz. 12:00 w tygodniu poprzedzającym okres dla przedstawionego jadłospisu. Przedstawiony jadłospis winien zawierać nazwy produktów, skład surowcowy z podaniem gramatury, informacją żywieniową o kaloryczności posiłków, zawartości składników odżywczych, mineralnych i witamin oraz alergenach.
26. Zamawiający ma możliwość zgłoszenia do przedstawionego przez Wykonawcę jadłospisu pisemnie lub w formie email zastrzeżeń lub uwag, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić w nowym, poprawionym jadłospisie przy czym zastrzeżenia lub uwagi powinny zostać zgłoszone e-mailem w terminie do wtorku do godz. 14:00 w tygodniu poprzedzającym okres dla przedstawionego jadłospisu.
 27. W przypadku zastrzeżeń o których mowa powyżej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu e-mailem, poprawiony jadłospis w ciągu 12 godzin uwzględniający zastrzeżenia lub uwagi od momentu ich otrzymania.
 28. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający będzie każdorazowo przekazywał Wykonawcy informację o ilościowym zapotrzebowaniu na posiłki drogą elektroniczną e-mailem do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dzień wydania posiłków ze wskazaniem rodzaju posiłków. W przypadku nie przesłania e-maila w sposób wskazany w zdaniu drugim, stan zapotrzebowania przyjmuje się według ostatniego złożonego zapotrzebowania przez Zamawiającego.
 29. Wykonawca zobowiązuje się wywieszać w punkcie wydawania posiłków w miejscu widocznym dla gości Ośrodka jadłospis najpóźniej w każdy poniedziałek rano oraz dbać o jego aktualność.
 30. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia, przy czym te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na siedem dni.
 31. Przy wykonywaniu przedmiotu Umowy opisanego w pkt. 1 ust. 2 pkt. 1 b) (dla grup zorganizowanych) oraz pkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, w tym określaniu jadłospisu i składaniu zapotrzebowania na przerwy kawowe lub usługi cateringowe dla imprez eventowych organizowanych na terenie Ośrodka, postanowienia ust. 24-27 powyżej stosuje się odpowiednio, chyba że strony dokonały w inny sposób e-mailowo zgodnych ustaleń, pod rygorem nieważności. W każdym przypadku jednak Zamawiający zobowiązany jest przedstawić zapotrzebowanie najpóźniej na 3 dni robocze przed dniem w którym ma nastąpić świadczenie Wykonawcy o którym mowa w pkt. 1 ust. 2 pkt. 1 b) (dla grup zorganizowanych) oraz pkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, z zastrzeżeniem ust. 32 poniżej.
 32. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia zapotrzebowania na świadczenia o 30 % w stosunku do złożonego Wykonawcy zapotrzebowania na świadczenia o których mowa pkt. 1 ust. 2 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, najpóźniej na 24 godziny przed dniem realizacji tych świadczeń.
 33. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych przypadkach niezależnych od Wykonawcy i niedających się wcześniej przewidzieć, przy świadczeniu o których mowa pkt. 1 ust. Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 3 godzin od dokonania stosowanej zmiany, uzasadniając przyczyny zmiany jadłospisu i przedstawiając na tą okoliczność rzeczową i wiarygodną dokumentację.
 34. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej do wysokości nie mniejszej niż 1 000 000,00 zł (słownie: jeden milion złotych) za wszelkie szkody powstałe w związku z w realizacją Umowy, obejmujące zarówno szkody majątkowe jak i osobowe powstałe w związku z odpowiedzialnością kontraktową i deliktową Wykonawcy. Koszt umowy ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
 35. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przedmiotu umowy do Ośrodka na własny koszt w terminach określonych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz Umowie.
 36. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe podczas wykonywania przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

37. Wykonawca w złożonej ofercie powinien uwzględnić wszystkie koszty wynikające ze świadczonej usługi w ramach przedmiotu umowy.(w tym usługi dodatkowe i inne koszty związane z transportem, przygotowaniem i serwowaniem posiłków).
38. Wykonawca przy wycenie posiłków dla gości Ośrodka powinien wziąć pod uwagę, że dzieci w wieku do 3 lat powinny otrzymywać posiłki bezpłatnie, a w wieku powyżej 3 roku życia do 10 lat – powinny otrzymywać posiłki o wartości 60 % ceny posiłku dla osoby dorosłej.
39. Zamawiający dysponuje na terenie Ośrodka помещением gastronomiczno- socjalnym, wyposażonym w urządzenia i sprzęty gastronomiczne (dalej zwane „Lokal”). W związku z powyższym Wykonawca może w ramach odrębnej Umowy Najmu, której wzór stanowi załącznik nr 10 do SWZ, wynająć od Zamawiającego ww. powierzchnię, na zasadach określonych w ww. umowie. Zamawiający zastrzega jednak, że ww. Lokal będzie dostępny od 1.05.2023 r.
40. W przypadku podpisania odrębnej Umowy najmu Lokalu o którym mowa w ust. 39, Wykonawca zobowiązany będzie do:
- 1) przystosowania powierzchni Lokalu do własnych potrzeb i na własny koszt jeżeli jest to konieczne, maksymalnie w ciągu 30 dni od daty podpisania umowy najmu, uwzględniając przy tym możliwość przygotowywania i podawania posiłków dla gości Ośrodka w ramach obowiązującej z Zamawiającym umowy na świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zasad żywienia zbiorowego i gwarantując przy tym odpowiednią temperaturę oraz jakość wydawanych posiłków;
 - 2) uzyskania po przystosowaniu powierzchni o której mowa powyżej ważnej decyzji (zezwolenia, opinii, protokołu) lub innego dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu powierzchni do przygotowywania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowymżywieniu, jeżeli jest to wymagane przepisami prawa;
 - 3) obsługi gości Ośrodka, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz Umowie stanowiącymi załączniki do SWZ w ramach prowadzonego postępowania;
 - 4) terminowego dokonywania opłat za czynsz i media w tym energię elektryczną na podstawie zainstalowanego podlicznika.

II. CHARAKTERYSTYKA USŁUG STANOWIĄCYCH PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Specyfikacja zamówienia dla usługi gastronomicznej opisanej w pkt. I ust. 2 pkt. 1) powyżej:

- 1.1. Zamawiający w ramach świadczenia usługi gastronomicznej , o której mowa w pkt. I ust. 2 pkt 1 a) oraz b) oczekuje od Wykonawcy w szczególności przygotowania posiłków w postaci śniadań, obiadów, kolacji lub/i obiadokolacji:

1) Charakterystyka śniadania:

- a) Śniadanie powinno być podawane w formie bufetu (tzw. stół szwedzki)
- b) śniadanie powinno składać się z ciepłych i zimnych dań, tzn. co najmniej z:
pieczywa jasnego i ciemnego (po 50 gram/1 osoba), masła (20 gram/1 osoba), jogurtów (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny, jeden owocowy, 100 ml/1 osoba), półmiska wędlin (co najmniej 4 rodzaje, po 80 gram/1 osoba), jaj (50 gram/1 osoba), serów żółtych i białych (po 40 gram/1 osoba), dżemu i miodu (po 30 gram/1 osoba), mleka (250 ml/1 osoba), płatków śniadaniowych (minimum 2 rodzaje po 20 gram/1 osoba), co najmniej 2 dań na gorąco przy czym Wykonawca musi uwzględnić zarówno dania mięsne jak i bezmięsne (np. parówki, naleśniki, jajecznica –100 gram/1 osoba), kawy (250 ml/1 osoba), herbaty - herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitów na osobę) (250 ml/1 osoba), cytryny (20 gram/1 osoba), mleczka (20 ml/1 osoba), cukru (10 gram/1 osoba), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej (po 200 ml/1 osoba), owoców (np. 1 banan, 1 gruszka, 1 mandarynka, 1 jabłko/1 osoba), soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje po 250 ml/1 osoba), warzyw (co najmniej 3 rodzaje, np. sałata, rzodkiewka, pomidor, ogórek 100

gram/1 osoba).

2) Charakterystyka obiadu lub obiadokolacji:

a) Obiad lub Obiadokolacja powinny być podawane w formie bufetu.

b) Posiłek powinien składać się co najmniej z :

- zupy (300 ml na osobę),
- drugiego dania głównego z dodatkami (400 g na osobę),
- deseru (100 g na osobę),
- napoi (0,3 l na osobę),
- serwisu kawowego .

Przykładowe menu, zawierające minimalne wymogi Zamawiającego co do rodzaju posiłku oraz jego ilości, wygląda następująco:

W okresie lipiec – sierpień:

- do wyboru dwie zupy: jedna zupa wegetariańska, druga zupa typu: zacierkowa, kapuśniak, rosół, pomidorowa, żurek, jarzynowa;
- do wyboru po dwa dania główne (2 dnia mięsne i dwa dania bezmięsne):
 - dwa dania mięsne typu: stek wieprzowy lub bitki wołowe z duszoną cebulką, mięso wieprzowe lub drobiowe z grilla, filet drobiowy z pieczarkami,
 - dwa dnia bezmięsne typu: jedno danie rybne typu: filet z dorsza w sosie, filet z łososia pieczony, filet z dorsza/łososia smażony, jedno danie wegetariańskie (po jednej porcji na osobę) do wyboru spośród: risotto, pierogi ze szpinakiem, gołąbki z kaszą w sosie grzybowym,

W okresie kwiecień – czerwiec, wrzesień - marzec:

- minimum jedna zupa ,
 - dwa dania główne typu jedno danie mięsne, jedno danie bezmięsne wg. opisu powyżej .
- c) Dodatki do dania głównego
- do wyboru trzy spośród: m.in. ryż, ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza, kopytka;
 - do wyboru trzy spośród: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: brokuły, cukinia, kalafior, fasolka szparagowa;
- d) Pozostałe dodatki/ podwieczorek:
- owoc: np. jabłko, banan albo gruszka –po 1 owocu na osobę ;truskawki , czereśnie, owoce filetowane (70 g. na osobę).
 - woda gazowana i niegazowana i/lub kompot, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy)
 - kawa (co najmniej 0,25 l na osobę),
 - herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitu na osobę);
 - dodatki do kawy i herbaty (cukier, mleko do kawy, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę,
 - co najmniej dwa rodzaje ciasta (50 g na 1 osobę);
 - specjalną atrakcję kulinarną dla dzieci np. lody itp.
 - masło, ketchup, musztarda
 - pieczywo mieszane: jasne, ciemne wieloziarniste

3) Charakterystyka kolacji:

a) Posiłek powinien składać się co najmniej z :

- zimnej płyty w tym : sałatki, półmiska wędlin, półmiska serwów, półmiska warzyw (minimum 3 rodzaje np. ogórek, papryka, pomidor)
- ciepłego dania (400 g na osobę),
- napoi (0,3 l na osobę),
- serwisu kawowego
- dodatków

Przykładowe menu, zawierające minimalne wymagania Zamawiającego co do rodzaju posiłku oraz jego ilości, wygląda następująco:

W okresie lipiec – sierpień:

- w ramach zimnej płyty :
 - Sałatka
 - Półmisek wędlin
 - Półmisek serwów
 - Półmisek warzyw (minimum 3 rodzaje np. ogórek, papryka, pomidor)
- do wyboru po dwa dania ciepłe (2 dania mięsne i dwa dania bezmięsne):
 - dwa dania mięsne typu: stek wieprzowy lub bitki wołowe z duszoną cebulką, mięso wieprzowe lub drobiowe z grilla, filet drobiowy z pieczarkami,
 - dwa dania bezmięsne typu: jedno danie rybne typu: filet z dorsza w sosie, filet z łososia pieczony, filet z dorsza/łososia smażony, jedno danie wegetariańskie (po jednej porcji na osobę) do wyboru spośród: risotto, pierogi ze szpinakiem, gołąbki z kaszą w sosie grzybowym,

W okresie kwiecień – czerwiec, wrzesień - marzec:

-zimna płyta wg. opisu powyżej

- dwa dania ciepłe typu jedno danie mięsne, jedno danie bezmięsne wg. opisu powyżej .

c) Dodatki do dania ciepłego:

- do wyboru trzy spośród: m.in. ryż, ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza, kopytka;
- do wyboru trzy spośród: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: brokuły, cukinia, kalafior, fasolka szparagowa;

d) Pozostałe dodatki/ podwieczorek dla dzieci:

- owoc: np. jabłko, banan albo gruszka –po 1 owocu na osobę ;truskawki , czereśnie, owoce filetowane (70 g. na osobę).
- woda gazowana i niegazowana i/lub kompot, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy)
- kawa (co najmniej 0,25 l na osobę),
- herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitu na osobę);
- dodatki do kawy i herbaty (cukier, mleko do kawy, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę,
- co najmniej dwa rodzaje ciasta (50 g na 1 osobę);
- specjalną atrakcję kulinarną dla dzieci np. lody itp.
- masło, ketchup, musztarda
- pieczywo mieszane: jasne, ciemne wieloziarniste

1.2. Oferowana gramatura nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.

1.3. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, pokrywać ½ dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. zapewnić nie mniej niż 1200 kcal w tym:

- białko stanowić ma około 12% posiłku,
- węglowodany stanowić mają około 48% posiłku,
- tłuszcze stanowić mają około 30% posiłku,
- pozostałe: cukry proste, witaminy i mikroelementy (około 10%).

Ponadto posiłki powinny być przygotowywane z uwzględnieniem diet gości Ośrodka (np. wegetariańska, wegańska, bezglutenowa itp.) zgłaszanych przez Zamawiającego.

2. Specyfikacja zamówienia dla usługi związanej z przygotowaniem i obsługą przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń oraz świadczenia usług

cateringowych dla imprez eventowych organizowanych na terenie Ośrodka.

1) Charakterystyka przerw kawowych:

Zamawiający w ramach świadczenia usługi dotyczącej zorganizowania przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń odbywających się na terenie Ośrodka oczekuje od Wykonawcy w zależności od potrzeb zgłaszanych przez gości:

- a) przygotowania przerwy kawowej standardowej obejmującej swoim zakresem do dwóch przerw kawowych trwających ok 30 minut (przykładowe godziny przerw od godz. 11.00 do godz. 11.30 lub/i od godz. 16.00 do godz. 16.30) w ramach których zostaną podane:
 - kawa; wybór herbat – 0,25 l na osobę; do wyboru: ciastka francuskie (2 szt./os.), kruche ciasteczka, paluszki, orzeszki; soki owocowe - 0,25 l na osobę; woda niegazowana - 0,25 l na osobę;
- b) przygotowania przerwy kawowej ciągłej obejmującej swoim zakresem serwis trwający przez cały dzień szkolenia/konferencji (przykładowe godziny serwisu ciągłego od godz. 8:00 do godz. 17:00), w ramach których zostaną podane:
 - kawa; wybór herbat – 0,25 l na osobę; do wyboru: ciastka francuskie (2 szt./os.), kruche ciasteczka, paluszki, orzeszki; soki owocowe - 0,25 l na osobę; woda niegazowana - 0,25 l na osobę;
- c) przygotowanie przerwy kawowej specjalnej obejmującej swoim zakresem serwis trwający w czasie wyznaczonym przez gości Ośrodka zlecających ww. usługę (przykładowy przedział godzinowy może mieścić się w zakresie standardowej przerwy kawowej lub przerwy ciągłej), w ramach którego zostaną podane:
 - kawa; wybór herbat – 0,25 l na osobę; do wyboru: ciastka francuskie (2 szt./os.), kruche ciasteczka, paluszki, orzeszki; soki owocowe - 0,25 l na osobę; woda niegazowana - 0,25 l na osobę, gorącą czekoladę – 0,25 l na osobę oraz specjalne przekąski w postaci np. kanapeczek z pieczywa żytniego/pszennego i lub razowego z : szynką, łososiem, serem, salami, ogórkiem/pomidorem, czekoladowe babeczki, - 2 szt. na osobę.

3. Specyfikacja zamówienia dla usługi cateringowej dla imprez eventowych organizowanych na terenie Ośrodka.

1) Charakterystyka zestawu cateringowego:

W przypadku usługi cateringowej świadczonej w ramach obsługi imprez eventowych odbywających się na terenie Ośrodka Wykonawca przygotowuje zestawy cateringowe w skład których wejdzie śniadanie, obiad, kolacja standardowa/kolacja specjalna lub obiadokolacja oraz wybrany rodzaj przerwy kawowej przy czym Wykonawca przygotowuje każdorazowo w porozumieniu z Zamawiającym indywidualne menu biorąc pod uwagę oczekiwania gości eventu.

W ramach zestawu cateringowego Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i podania gościom eventu lub imprezy :

- **Obiadu lub obiadokolacji:**

- a) Obiad lub Obiadokolacja powinna być podawana w formie bufetu.

- b) Posiłek powinien składać się z co najmniej z :

- zupy (300 ml na osobę),
- drugiego dania głównego z dodatkami (400 g na osobę),
- deseru (100 g na osobę)
- napoi (0,3 l na osobę)
- serwisu kawowego

Przykładowe menu, zawierające minimalne wymagania Zamawiającego co do rodzaju posiłku oraz jego ilości, wygląda następująco:

- do wyboru dwie zupy: jedna zupa wegetariańska, druga zupa typu: zacierkowa, kapuśniak, rosół, pomidorowa, żurek, jarzynowa;
- do wyboru po dwa dania główne (2 dnia mięsne i dwa dania bezmięsne):

- dwa dania mięsne typu: stek wieprzowy lub bitki wołowe z duszoną cebulką, mięso wieprzowe lub drobiowe z grilla, filet drobiowy z pieczarkami,
 - dwa dania bezmięsne typu: jedno danie rybne typu: filet z dorsza w sosie, filet z łososia pieczony, filet z dorsza/łososia smażony, jedno danie wegetariańskie (po jednej porcji na osobę) do wyboru spośród: risotto, pierogi ze szpinakiem, gołąbki z kaszą w sosie grzybowym,
- c) Dodatki do dania głównego
- do wyboru trzy spośród: itp. ryż, ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza, kopytka;
 - do wyboru trzy spośród: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: brokuły, cukinia, kalafior, fasolka szparagowa;
- d) Pozostałe dodatki/ podwieczorek:
- owoc: itp. jabłko, banan albo gruszka –po 1 owocu na osobę ;truskawki , czereśnie, owoce filetowane (70 g. na osobę).
 - woda gazowana i niegazowana i/lub kompot, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy)
 - kawa (co najmniej 0,25 l na osobę),
 - herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitu na osobę);
 - dodatki do kawy i herbaty (cukier, mleko do kawy, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę,
 - co najmniej dwa rodzaje ciasta (50 g na 1 osobę);
 - specjalną atrakcję kulinarną dla dzieci itp. lody itp.

- **Przerwy kawowej:**

W ramach przerwy kawowej Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania do dwóch przerw kawowych trwających ok 30 minut (przykładowe godziny przerw od godz. 11.00 do godz. 11.30 lub/i od godz.16.00 do godz. 16.30) w ramach których zostaną podane:

a) kawa; wybór herbat – 0,25 l na osobę; do wyboru: ciastka francuskie (2 szt./os.), kruche ciasteczka, paluszki, orzeszki; soki owocowe - 0,25 l na osobę; woda niegazowana - 0,25 l na osobę;

- **Kolacji :**

a) Posiłek powinien składać się co najmniej z :

- zimnej płyty w tym : sałatki, półmiska wędlin, półmiska serwów, półmiska warzyw (minimum 3 rodzaje np. ogórek, papryka, pomidor)
- ciepłego dania (400 g na osobę),
- napoi (0,3 l na osobę),
- serwisu kawowego
- dodatków

Przykładowe menu, zawierające minimalne wymagania Zamawiającego co do rodzaju posiłku oraz jego ilości, wygląda następująco:

- w ramach zimnej płyty :

- Sałatka
- Półmisek wędlin
- Półmisek serwów
- Półmisek warzyw (minimum 3 rodzaje np. ogórek, papryka, pomidor)

- do wyboru po dwa dania ciepłe (2 dania mięsne i dwa dania bezmięsne):

- dwa dania mięsne typu: stek wieprzowy lub bitki wołowe z duszoną cebulką, mięso wieprzowe lub drobiowe z grilla, filet drobiowy z pieczarkami,
- dwa dania bezmięsne typu: jedno danie rybne typu: filet z dorsza w sosie, filet z łososia pieczony, filet z dorsza/łososia smażony, jedno danie wegetariańskie (po jednej porcji na osobę) do wyboru spośród: risotto, pierogi ze szpinakiem, gołąbki z kaszą w sosie grzybowym,

c) Dodatki do dania ciepłego:

- do wyboru trzy spośród: m.in. ryż, ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza, kopytka;
- do wyboru trzy spośród: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: brokuły, cukinia, kalafior, fasolka szparagowa;

d) Pozostałe dodatki/ podwieczerek dla dzieci:

- owoc: np. jabłko, banan albo gruszka –po 1 owocu na osobę ;truskawki , czereśnie, owoce filetowane (70 g. na osobę).
- woda gazowana i niegazowana i/lub kompot, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy)
- kawa (co najmniej 0,25 l na osobę),
- herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitu na osobę);
- dodatki do kawy i herbaty (cukier, mleko do kawy, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę,
- co najmniej dwa rodzaje ciasta (50 g na 1 osobę);
- specjalną atrakcję kulinarną dla dzieci np. lody itp.
- masło, ketchup, musztarda
- pieczywo mieszane: jasne, ciemne wieloziarniste

• Śniadania:

Śniadanie powinno być podawane w formie bufetu (tzw. stół szwedzki) i składać się z ciepłych i zimnych dań, tzn. co najmniej z: pieczywa jasnego i ciemnego (po 50 gram/1 osoba), masła (20 gram/1 osoba), jogurtów (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny, jeden owocowy, 100 ml/1 osoba), półmiska wędlin (co najmniej 4 rodzaje, po 80 gram/1 osoba), jaj (50 gram/1 osoba), serów żółtych i białych (po 40 gram/1 osoba), dżemu i miodu (po 30 gram/1 osoba), mleka (250 ml/1 osoba), płatków śniadaniowych (minimum 2 rodzaje po 20 gram/1 osoba), co najmniej 2 dań na gorąco przy czym Wykonawca musi uwzględnić zarówno dania mięsne jak i bezmięsne (np. parówki, naleśniki, jajecznica –100 gram/1 osoba), kawy (250 ml/1 osoba), herbaty - herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitów na osobę) (250 ml/1 osoba), cytryny (20 gram/1 osoba), mleczka (20 ml/1 osoba), cukru (10 gram/1 osoba), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej (po 200 ml/1 osoba), owoców (np. 1 banan, 1 gruszka, 1 mandarynka, 1 jabłko/1 osoba), soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje po 250 ml/1 osoba), warzyw (co najmniej 3 rodzaje, np. sałata, rzodkiewka, pomidor, ogórek 100 gram/1 osoba).

2) Charakterystyka kolacji specjalnej:

Poza zestawem cateringowym opisanym powyżej goście Ośrodka zlecający usługę cateringową mogą dodatkowo zamówić kolację specjalną.

Przykładowa kolacja specjalna może zostać zorganizowana w formie grilla lub w formie uroczystej.

Posiłek powinien składać się z co najmniej z :

- przystawki – (porcja nie mniej niż 150 g na osobę)
- sałatek- (porcja nie mniej niż 150 g na osobę)
- zupy (300 ml na osobę),
- drugiego dania głównego z dodatkami (400 g na osobę),
- deseru (100 g na osobę)
- napoi (0,3 l na osobę)

Przykładowe dania dla kolacji zorganizowanej w formie grilla:

Mięsne dania grillowane (4 do wyboru) na przykład: kielbasa, karkówka, filet z piersi kurczaka, kaszanka, szaszłyki.

Wegetariańskie dania grillowane (1 rodzaj) na przykład: zapiekane banany, zapiekany camembert, zapiekany oscypek, szaszłyk warzywny, grillowane tofu.

Rybne dania grillowane (1 rodzaj) na przykład: losoś pieczony z cytryną, pstrąg.

Zupa (1 rodzaj) na przykład: barszcz, żurek na grzybach

Sałatki (2 do wyboru) na przykład: sałatka ziemniaczana, sałatka grecka, bukiet sałat- porcja nie

mniej niż 150 g. na osobę

Przystawki (mięsne i bezmięsne pod dwa rodzaje do wyboru) na przykład- porcja nie mniej niż 150 g. na osobę

Przystawki mięsne :tatar, pasztet, faszerowane papryki z nadzieniem mięsnym

Przystawki wegetariańskie: Carpaccio, Bruschetta z pomidorami, zapiekany ser kozi

Dodatki: masło, ketchup, musztarda, sos czosnkowy,

Pieczynko mieszane: jasne, ciemne wieloziarniste po 50 gram/1 osoba)

do wyboru trzy spośród: itp. ryż, ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza, kopytka;

do wyboru trzy spośród: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: brokuły, cukinia, kalafior, fasolka szparagowa;

Pozostałe dodatki/ podwieczorek:

owoc: itp. jabłko, banan albo gruszka –po 1 owocu na osobę ;truskawki , czereśnie, owoce filetowane (70 g. na osobę).

woda gazowana i niegazowana i/lub kompot, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy)

kawa (co najmniej 0,25 l na osobę),

herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitu na osobę);

dodatki do kawy i herbaty (cukier biały /brązowy, mleko do kawy, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę,

co najmniej dwa rodzaje ciasta (50 g na 1 osobę);

specjalną atrakcję kulinarną np. lody.

III. SPOSÓB ROZLICZANIA POSIŁKÓW

1. Rozliczanie przedmiotu zamówienia będzie następować zgodnie z treścią § 7 ust. 2 Umowy, w cyklach miesięcznych (na koniec miesiąca kalendarzowego) wg. rzeczywiście zrealizowanego przez Wykonawcę zapotrzebowania zgłoszonego przez Zamawiającego w danym miesiącu, co do świadczeń wskazanych § 1 ust. 2 pkt. 1-3 Umowy oraz Ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy tj. Wykonawca przedstawi zestawienie w którym wskaże iloczyn ustalonej ceny jednostkowej dla wybranych pozycji, które faktycznie zostały wykonane w danym okresie rozliczeniowym i rzeczywistej liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego.
2. Wynagrodzenie wskazane Ofercie Wykonawcy jest stałe i niezmiennie oraz uwzględnia wszelkie czynności niezbędne do należytego wykonania Umowy.
3. Zamawiający będzie potwierdzać e-mailem (potwierdzenie wykonania):
 - 1) zrealizowanie świadczeń ze strony Wykonawcy o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 1 a) Umowy w każdym dniu obowiązywania Umowy;
 - 2) zrealizowanie świadczeń ze strony Wykonawcy o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 1 b), pkt. 2), 3) Umowy;zgodnie z przekazanym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem, w tym ustalonym jadłospisem.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczonych usług do dziewiątego dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz z raportem, zawierającym potwierdzenie wykonania o którym mowa w ust. 2 oraz ust.4 § 7 Umowy, stanowiącym załącznik do faktury. Agencja dopuszcza możliwość rozliczeń częściowych w systemie tygodniowym, jeżeli Wykonawca zgłosi taką potrzebę. W takim wypadku Wykonawca będzie miał możliwość wystawiania faktur za każdy tydzień, w którym świadczył usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia na podstawie rzeczywistej liczby osób, które zostały zgłoszone przez Zamawiającego w tym okresie, a na koniec miesiąca przygotowuje raport zbiorczy.

IV. KONTROLA

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez wyznaczonych pracowników:
- 1) jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem (Wykonawca winien zapewnić bezpłatnie dwa posiłki w tygodniu do przeprowadzenia kontroli w punkcie żywieniowym),
 - 2) zapewnienia i utrzymania wysokiego poziomu czystości i higieny w lokalu, w którym posiłki są przygotowywane (zaplecze kuchenne wraz z wyposażeniem kuchennym) oraz w lokalu, w którym ww. posiłki są wydawane, w zakresie przygotowywania, sporządzania i wydawania posiłków,
 - 3) prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową,
 - 4) spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego.
 - 5) okazywania dokumentów na każde żądanie uprawnionych do kontroli realizacji umowy pracowników Zamawiającego,
 - 6) realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).