

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia.

- I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
- II. Miejsce i termin świadczenia usług.
 1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie.
 2. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 08.00 - 17.00, czasem przedłużające się do godz. 21:00.
 3. Wykaz spotkań objętych przedmiotem zamówienia ma jedynie charakter poglądowy, a wskazana w nim liczba spotkań oraz liczba uczestników jest szacunkowa w stosunku do 2018 r. (liczba spotkań jak i liczba uczestników może ulec zmianie – w zależności od potrzeb Zamawiającego). na podstawie 2017 roku

Kategoria spotkań	ilość spotkań w 2017 roku
do 25 osób	5
do 50 osób	7
pow. 50 osób	14

III. Zakres świadczonych usług.

Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.

- 1) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - 1) Zamawiane każdorazowo menu, ilość dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia (np. śniadanie, lunch, konferencja) czy jego formy (np. stoły szwedzkie, przyjęcie tradycyjne) podane zostanie przez Zamawiającego w zamówieniach szczegółowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania wielkości i rodzaju zamawianego menu nie później niż 4 godziny przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na zmianie ilości osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
 - 2) Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, białej stołowej – obrusy, nakładki satynowe, skirtingi satynowe – wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej w 3 kolorach i dekoracji kwiatowych – ikebany, bukiet żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołu) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przy zamówieniach szczegółowych.
 - 3) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez

fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Kawa oraz herbata – w jednorazowych opakowaniach.

- 4) Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez sanepid (Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza).
- 5) Zamawiający wymaga przy każdorazowym zamówieniu dostarczenia do siedziby Zamawiającego odpowiedniej ilości stołów/ stolików koktajlowych i/ lub krzeseł/ lub wyposażenia plenerowego.
- 6) Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) zlecenia szczegółowe dotyczące charakteru spotkania tj. rodzaj spotkania, termin, harmonogram spotkania i przewidywaną liczbą uczestników spotkania.
- 7) Szczegółowy harmonogram (godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze spotkań zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem.
- 8) Zamawiający najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaze Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
- 9) Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaze Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
- 10) Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych wypadkach, zmniejszenia liczby uczestników spotkania o 30% w stosunku do zgłoszonej ostatecznej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do godz. 12.00 w dobie poprzedzającej termin spotkania.
- 11) dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - kanapki dekoracyjne pakowane muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek dekoracyjnych z pieczywa tostowego);
 - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
- 12) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania, a w przypadku przerwy obiadowej najpóźniej na 30 min. przed jej rozpoczęciem i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 30 min. po zakończeniu spotkania i po zakończonej przerwie obiadowej. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
- 13) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
- 14) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
- 15) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
- 16) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodsłonięte ramiona, bez głębokich dekolatów);
- 17) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.);

- 18) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
- 19) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
- 20) Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu.

Zestaw nr 1

Przerwa kawowa:

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego lub parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- 3 kanapki dekoracyjne na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. losoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm,
- ciastka kruche, koktajlowe oraz krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 3 sztuki na osobę.

Przerwa obiadowa:

- w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 2 dania główne na gorąco do wyboru, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych), minimalna gramatura mięsa 200 g na osobę,
- do dań na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż;
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej)
- Soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania

Zamawiający przewiduje jedną przerwę obiadową (czas trwania uzależniony jest od liczby uczestników spotkania oraz charakteru spotkania). Uczestnicy spotkań będą spożywali obiad na stojąco przy stołach koktajlowych - Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stołów koktajlowych przy każdym bufecie obiadowym (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników spotkania).

Zamawiający wymaga zorganizowania jednej przerwy kawowej i jednej przerwy obiadowej

Zestaw nr 2

Przerwa kawowa:

- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca

woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),

- 3 kanapki dekoracyjne na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm,
- ciastka kruche, koktajlowe oraz krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 3 sztuki na osobę.

Przerwa obiadowa:

- w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 2 dania na gorąco:
- zupa - 1 porcja, co najmniej 300 ml na osobę,
- danie główne - dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 200 g na osobę,
- do dania głównego podane zostaną: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany,
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- deser składający się z 2 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę.

Zamawiający przewiduje jedną przerwę obiadową, podczas której, uczestnicy spotkań będą spożywali obiad na stojąco przy stołach koktajlowych lub w formie zasiadanej. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stołów koktajlowych przy każdym bufecie obiadowym (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników spotkania).

Zamawiający wymaga zorganizowania jednej przerwy obiadowej i dwóch przerw kawowych

Zestaw nr 3

Przerwa kawowa:

- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (co najmniej jeden kelner uzupełnia na bieżąco braki i wykonuje usługi porządkowe),
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- 3 kanapki dekoracyjne na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum

- składników (np. losoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, salata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm,
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednej przerwy kawowej

Zestaw nr 4

Przerwa obiadowa:

- w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 2 dania na gorąco:
- zupa - 1 porcja, co najmniej 300 ml na osobę,
- danie główne - dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 200 g na osobę,
- do dania głównego podane zostaną: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany,
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- deser składający się z 2 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę.
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę).

Zamawiający przewiduje jedną przerwę obiadową, podczas której, uczestnicy spotkań będą spożywali obiad na stojąco przy stołach koktajlowych lub w formie zasiadanej. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stołów koktajlowych przy każdym bufecie obiadowym (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników spotkania).

Zamawiający wymaga zorganizowania jednej przerwy obiadowej

Zestaw nr 5

Poczęstunek na zimno:

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań. W zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda

mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,

- 4 kanapki dekoracyjne na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum składników (np. losoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm,
- deska serów - co najmniej 4 rodzaje (np. brie, camembert, rokopół, mazdamer, ementaler) w ilości co najmniej 75 g na osobę,
- półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kielbasa polska surowa, kielbasa biała, kielbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica)
- dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło
- 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska)
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę,
- 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,

Poczęstunek na ciepło:

- w formie bufetu szwedzkiego lub wydawanego przez obsługę kelnerską (w zależności od formuły spotkania). W zależności od liczności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna
- w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- ciastka kruche i koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuk na osobę,
- 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- 3 rodzaje dań na ciepło do wyboru, w tym jedno danie wegetariańskie, minimalna gramatura dania mięsnego 200 g na osobę,
- 4 rodzaje surówek, łącznie co najmniej 150 g na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku na zimno i jednego poczęstunku na ciepło.

Zestaw nr 6

Poczęstunek w formie pikniku

- Impreza plenerowa na terenie Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Geologicznego.
- Miejsca siedzące z zadaszeniem dla 50 osób; stoliki koktajlowe z zadaszeniem rozstawione w ogrodzie.
- W zależności od liczności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych

lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),

- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 0,3 litra piwa na osobę
- rodzaje salatek (w tym jedna wegetariańska)
- dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kielbaska)
- 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serem)
- Dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo,
- 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę
- ciastka kruche i koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuk na osobę

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie pikniku

Zestaw 7

Poczęstunek na spotkanie Barbórkowe

- w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską przed oraz w trakcie spotkania. W zależności od liczby spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 0,3 litra piwa na osobę
- półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kielbasa polska surowa, kielbasa biała, kielbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica)
- dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec
- Danie mięsne (np. bigos) i wegetariańskie (np. gulasz z pieczarkami) na ciepło
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę,
- rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku na spotkanie Barbórkowe

Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę.

- 1) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia (oznacza to, że usługa nie może być świadczona przez osoby w jakimkolwiek stopniu zatrudnione w innej formie niż na podstawie umowy o pracę).
- 2) W trakcie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu

zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie spełnienia przez Wykonawcę ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia przez Wykonawcę spełnienia wskazanych powyżej wymogów;
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu realizacji przedmiotu umowy.
- 3) W trakcie realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest, na każde pisemne wezwanie Zamawiającego i w terminie w tym wezwaniu wskazanym przedłożyć Zamawiającemu dowody w celu potwierdzenia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób, o których mowa w ust. 1, w tym w szczególności:
- a) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób, o których mowa w pkt 1, które powinno zawierać w szczególności dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy;
 - b) poświadczona za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopie umów o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy, o którym mowa w pkt 1, wraz z dokumentami regulującymi zakres obowiązków, jeżeli zostały sporządzone, przy czym kopie umów o pracę powinny zostać zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 922), to jest w szczególności bez adresów, numerów PESEL oraz innych danych podlegających anonimizacji w świetle przepisów powołanej ustawy; informacje takie jak data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji;
 - c) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS potwierdzające opłacenie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - d) poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji.
- 4) Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z pracownikami świadczącymi usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z pkt 3. będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
- 5) Za niedopełnienie wymogu zatrudnienia pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu kodeksu pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną określoną w projekcie umowy tj. za zatrudnienie lub powierzenie wykonania usługi osobie bez wymaganej w SIWZ umowy o pracę - w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w danym miesiącu za każdy przypadek stwierdzenia niewypełnienia obowiązku zatrudnienia pracowników w danym miesiącu oraz każdą osobę niezatrudnioną na podstawie umowy o pracę (kwota min. wynagrodzenia x ilość osób niezatrudnionych na podst. umowy o pracę).