

Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

Opis przedmiotu zamówienia na usługę cateringową realizowaną na terenie województwa mazowieckiego w 2022 r.

Część 1. – konferencja inauguracyjna Program Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021-2027

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie kompleksowej usługi cateringowej podczas konferencji inauguracyjnej program Fundusze Europejskie dla Mazowsza 2021-2027 (FEM 2021-2027) **dla minimum 100 a maksymalnie 400 osób** w Warszawie w 2022 roku.
2. Dokładne miejsce i termin wydarzenia zostanie wskazane Wykonawcy drogą mailową najpóźniej na 14 dni przed data realizacji usługi cateringowej.
3. Usługa cateringowa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do maksymalnie **16 grudnia 2022 r.**
4. Miejsce wydarzenia: w granicach administracyjnych miasta st. Warszawy.
5. Zamawiający zapewnia miejsce cateringowe wraz z powierzchnią o charakterze magazynowym w celu realizacji całej usługi.
6. Program konferencji zostanie przekazany Wykonawcy nie później niż na 7 dni przed datą realizacji usługi cateringowej.
7. Usługa cateringowa będzie realizowana **dla minimum 100 osób a maksymalnie 400 osób**, przy czym Zamawiający poinformuje drogą mailową Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników wydarzenia najpóźniej na 3 dni robocze przed datą konferencji.

II. Szczegóły zamówienia

1. Plan cateringowy konferencji:

- 1) napoje gorące i zimne – dostępne przez cały czas trwania konferencji, uzupełniane na bieżąco:
 - a. świeżo parzona naturalna kawa mielona serwowana bez ograniczeń;
kawa musi być: transportowana w opakowaniach zbiorczych, pakowana hermetycznie, posiadać datę do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 6 miesięcy po dniu wykonaniu usługi cateringowej. Wykonawca zapewni co najmniej 10 ekspresów ciśnieniowych o zwiększonej wydajności wyposażone w młynek do mielenia kawy oraz zbiornik na wodę i mleko, z opcją robienia cappuccino i latte, (minimum jeden ekspres ciśnieniowy na 30 osób);
 - b. mleko do kawy o zawartości tłuszczu 2 %, oraz mleko bez laktozy zawartości tłuszczu 2 %, serwowane w mlecznikach;
 - c. herbata ekspresowa – do wyboru spośród co najmniej 6 rodzajów herbat w torebkach w tym: czarna, owocowa, zielona, pakowana pojedynczo, musi posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 6 miesięcy pod dniu wykonania usługi cateringowej, parzona wrzątkiem;

- d. wrzątek bez ograniczeń;
 - e. woda gazowana butelkowana i woda niegazowana butelkowana (50% gazowana i 50% niegazowana, pojemność butelki co najmniej po 0,5 l), w ilości co najmniej 0,5 l na osobę, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody gazowanej i niegazowanej, muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 6 miesięcy po dniu wykonania usługi cateringowej;
- 2) dodatki do napojów – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
- a. świeża cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania;
 - b. dwa rodzaje cukru w saszetkach: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany;
 - c. słodzik w saszetkach;
 - d. wykałaczki pakowane pojedynczo;
 - e. serwetki papierowe pakowane pojedynczo, minimum 3 warstwowe o wymiarach co najmniej 33 x 33 cm;
- 3) finger food na zimno – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
minimum 6 rodzajów, w ilości minimum 3 szt. na osobę, każda sztuka nie mniej niż 200 g na osobę: roladki warzywne, rybne, mięsne z farszami (2 rodzaje, minimum 1 szt. każdego rodzaju na osobę), roladki z tortilli (2 rodzaje, minimum 1 szt. każdego rodzaju na osobę), crostini z warzywami, mini caprese;
- 4) ciasta – dostępne w sposób ciągły oraz uzupełniane na bieżąco:
minimum 4 rodzaje ciast do wyboru z niżej wymienionych, pakowane w zestawy po 4 różne szt. w każdym zestawie, co najmniej po 1 zestawie dla każdej osoby (każda sztuka nie mniej niż 200 g na osobę). Ciasta muszą być wykonane ze świeżych składników. Zamawiający nie dopuszcza ciast wykonanych z półproduktów:

- a. sernik wiedeński

rys. 1.

Zamieszczone zdjęcie jest jedynie przykładem graficznym i nie stanowi obligatoryjnego wzoru.



- b. **makowiec** - Zamieszczone zdjęcia są jedynie przykładami graficznymi i nie stanowią obligatoryjnego wzoru.

Rys.2



c. jabłecznik

Rys. 3.

Zamieszczone zdjęcia są jedynie przykładami graficznymi i nie stanowią obligatoryjnego wzoru.



d. ciasto drożdżowe z kruszonką

Rys. 4.

Zamieszczone zdjęcie jest jedynie przykładem graficznym i nie stanowi obligatoryjnego wzoru.



Uwaga: Zamawiający nie dopuszcza gotowych ciastek cukierniczych typu: kokosanki, markizy, delicje, itp.

Wymagania mikrobiologiczne i jakościowe dla ciast.

1. Towar powinien odpowiadać następującym wymaganiom:

- 1) jest artykułem I klasy (jakości);
- 2) przy jego produkcji i obrocie zachowane zostały zasady przewidziane w niżej wymienionych przepisach:
 - a. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2022 r. poz. 24, 138 późn. zm.) i aktów wykonawczych do tej ustawy;
 - b. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 24 z późn. zm.);

- c. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31.1 z 1 lutego 2002 r., z późn. zm.);
- d. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139.1 z 30 kwietnia 2004 r., z późn. zm.);
- e. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338.1 z 22 grudnia 2005 r., z późn. zm.);
- f. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16, z późn. zm.);
- g. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5, z późn. zm.);
- h. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338.4 z 13 listopada 2004 r., z późn. zm.);
- i. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 czerwca 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2020 poz. 1149);
- j. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010 r. poz. 1525, z późn. zm.);
- k. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1442, z późn. zm.).

2. Obowiązki Wykonawcy przy wykonywaniu zamówienia:

1) Obowiązki Wykonawcy w zakresie menu oraz zapewnienia ciągłości wyżywienia:

- a. Wykonawca nie później niż na 3 dni robocze przed datą realizacji konferencji zobowiązany jest do przekazania drogą mailową uszczegółowionej propozycji asortymentu (menu) do akceptacji Zamawiającego. Jeżeli uszczegółowiona propozycja asortymentu (menu) nie będzie odpowiadała wymaganiom Zamawiającego, Zamawiający niezwłocznie zgłosi drogą mailową uwagi wraz ze wskazaniem zmian. Wykonawca niezwłocznie ma obowiązek dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmienioną propozycję menu zgodnie z uwagami Zamawiającego i zapisami OPZ;
- b. przekąski zimne i ciasta zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Ciasta będą miały co najmniej 2-dniowy termin przydatności do spożycia po realizacji usługi cateringowej. Przekąski zimne będą miały co najmniej 2-dniowy termin przydatności do spożycia po realizacji usługi cateringowej;
- c. przekąski zimne i ciasta muszą być wykonane z wysokiej jakości (tzw. gatunek I) produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych), składników sezonowych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych tj. konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych oraz przygotowane nie wcześniej niż w przeddzień ich wydawania. Muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata i inne muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia;

- d. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzaczki) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia;
- e. podane gramatury dotyczą wypieków cukierniczych po obróbce termicznej +/- 5 %;
- f. asortyment zamówienia musi być dostosowany do czasu dostarczenia wypieków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby ich jakość i świeżość nie uległa pogorszeniu;
- g. każda porcja wypieków musi być serwowana w papierowych papilotach,
- h. wypieki muszą być ułożone w odległości uniemożliwiającej dotykanie sąsiadującej porcji innego ciasta, w taki sposób, aby były łatwo dostępne i estetycznie wyeksponowane, mogą być wyeksponowane na prezenterach; ustawienie wypieków/ finger food na stołach musi umożliwiać swobodny dostęp do częstowania się nimi,
- i. nie dopuszcza się układania finger food'ów i ciast piętrowo tj. jedno na drugim.

2) Obowiązki Wykonawcy w zakresie obsługi technicznej tj.: transportu, dostarczenia wypieków oraz napojów w miejsce realizacji cateringu, przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli, aranżacji stołów, sprzętania, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia:

- a. Wykonawca musi dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzęt transportowy w celu właściwego transportu produktów i wypieków oraz sprzętów;
- b. Wykonawca zapewni transport produktów i wypieków do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/ termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością;
- c. Wykonawca dostarczy catering oraz przygotuje stoły i zastawy minimum 1 godzinę przed rozpoczęciem konferencji w godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
- d. Wykonawca zapewni tabliczki w języku polskim z nazwami finger food'ów i ciast z wykazem najbardziej popularnych alergenów występujących w tych potrawach;
- e. Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do serwowanego asortymentu (menu), bez wad i skaz. Nakrycia i zastawa muszą stanowić jeden rodzaj stanowiący spójny komplet;

Uwaga: Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różnych rodzajów emblematów na sztuczkach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.;

Zamawiający wyklucza używanie obrendowanej / oznakowanej zastawy;

Rys. 5.

Zamieszczone poniżej zdjęcie jest jedynie przykładem graficznym i nie stanowi obligatoryjnego wzoru.



- f. Wykonawca musi zapewnić nieuszkodzony sprzęt, zastawę stołową i szkło do serwowania napojów tj.:
- szklanki typu long o pojemności co najmniej 330 ml,
 - filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
 - dzbanuszki do mleka, itp.,
 - Sztućce oraz sztućce do serwowania,
 - sprzęt podgrzewający elektryczny do napojów gorących;
- g. Wykonawca musi zapewnić:
- stoły bufetowe nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami, których kolor zostanie określony minimum na 3 dni robocze przed datą konferencji. W przypadku zabrudzenia lub zalania, pokrowce muszą być natychmiast wymienione na nowe i czyste. W sytuacji uszkodzenia stołu musi być on natychmiast wymieniony na nowy. Zamawiający nie dopuszcza używania skirtingów: marszczonych, błyszczących, nabłyszczanych, zawieszanych na brzegu stołu. Zamawiający preferuje ustawienie stołu umożliwiające uczestnikom nakładanie wypieków z dwóch stron stołu, natomiast dopuszcza ustawienie umożliwiające dostęp do nich z jednej strony stołu;
 - stoliki cocktailowe o blatach niezniszczonych w ilości co najmniej 30 szt.; nakryte czystymi elastycznymi pokrowcami; których kolor zostanie określony minimum na 3 dni robocze przed konferencją. W przypadku ich zabrudzenia lub zalania, pokrowce muszą być natychmiast wymienione na nowe i czyste. W sytuacji uszkodzenia stolika musi być on natychmiast wymieniony na nowy;
- h. dopuszcza się tradycyjne elementy dekoracji stołów;
- i. Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe;
- j. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości we wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi;
- k. w przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione: co najmniej 5 bezdotykowych, metalowych, otwartych koszy na śmieci o pojemności co najmniej 50 litrów każdy z nich wraz z workami do wymiany (co najmniej 5 worków, minimum 50-litrowych na każdy kosz);
- l. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego uzupełniania przekąsek zimnych, ciast, wypieków, napojów, wody butelkowanej, czystych naczyń oraz do zbierania zużytych i brudnych naczyń, dezynfekcji powierzchni i sprzętów, opróżniania koszy na śmieci/wymiany worków.
- m. Wykonawca zapewnia dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych. Dekoracja florystyczna musi być ze świeżych kwiatów ciętych. Bukiety na stołach bufetowych i koktajlowych muszą być dostosowane do ich wielkości. Aranżacja stołów musi być spójna pod względem kolorystyki i stylu. Wygląd określa Zamawiający np. zgodnie z linią kolorystyczną konferencji.

3) Obowiązki Wykonawcy w zakresie zapewnienia personelu w trakcie realizacji całego zamówienia:

- a. na dzień realizacji konferencji Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do jego wykonania;
- b. koordynator usługi/ manager – osoba, która koordynowała realizację co najmniej 3 wydarzeń o charakterze spotkań/ seminariów/ konferencji/ warsztatów; dla co najmniej 250 osób, każde wydarzenie o wartości minimum 50 000,00 złotych brutto oraz w każdym z nich kierowała zespołem nie mniejszym niż 10-osobowy. Osoba ta, w przypadku każdego z wydarzeń, była odpowiedzialna za działania dotyczące kompleksowych usług cateringowych a zakres wykonanych przez nią czynności obejmował co najmniej realizację działań organizacyjnych, obsługi klientów, kontaktu z kontrahentami i podwykonawcami;
- c. Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej, tj. minimum 1 kelner na catering do każdego 30 zgłoszonych osób (gości konferencji) podczas konferencji, maksimum 10 kelnerów. Obsługa podczas konferencji musi przebiegać bez opóźnień. Kelnerzy muszą mieć czysty, jednolity ubiór (biała lub czarna koszula, czarne spodnie materiałowe „w kant” dla kobiet i mężczyzn, zapaska koloru czarnego, czarne pantofle) oraz identyfikator/ wizytówka z imieniem;
- d. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia następujących środków ochrony osobistej dla personelu biorącego udział w konferencji, zgodnie z obowiązującymi zaleceniami Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego w czasie realizacji zamówienia:
 - maski - Wykonawca zapewni maseczki dla każdego kelnera i pracownika obsługi na konferencję. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania dodatkowych, zapasowych masek oraz ich wymiany w przypadku ich zużycia, uszkodzenia lub zniszczenia w trakcie trwania konferencji,
 - płyn do dezynfekcji rąk dla personelu tj. kelnera i pracownika obsługi konferencji oraz do dezynfekcji stołów koktajlowych i sprzętów gastronomicznych - w ramach realizacji zamówienia Wykonawca na dzień konferencji regionalnej zapewni i ustawi w miejscach wskazanych przez Zamawiającego co najmniej 3 butelki /dystrybutory płynów/ preparatów do dezynfekcji powierzchni i sprzętów gastronomicznych (łącznie co najmniej 3 litry oraz co najmniej 2 butelki /dystrybutory płynów/ preparatów do dezynfekcji rąk dla uczestników konferencji (łącznie co najmniej 2 litry). Każda butelka/ dystrybutor z atomizerem/ dozownikiem o pojemności co najmniej 1 litr,
 - rękawice nitrylowe dla personelu - rękawice muszą mieć status wyrobu medycznego. Kolor: biały lub niebieski lub czarny (przy czym jeden kolor dla wszystkich sztuk). Liczba: co najmniej 20 szt. na dzień konferencji. Rozmiar: „M” oraz „L” (co najmniej 10 szt. rozmiaru M oraz co najmniej 10 szt. rozmiaru L, każdy rozmiar rękawic w oddzielnym opakowaniu, każda para rękawic fabrycznie zamknięta, na opakowaniu wymagana minimalnie informacja o rozmiarze);
- e. personel mający bezpośredni kontakt z żywnością musi mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz nosić maseczki oraz rękawiczki jednorazowe podczas układania i serwowania ciast, wypieków, napojów i dodatków podczas wszystkich konferencji. Kopie orzeczeń lekarskich muszą znajdować się w miejscu aktualnego wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione Zamawiającemu przed realizacją umowy oraz udostępniane do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i w miejscu realizacji usługi. W sytuacji, gdy osoba wykonująca pracę nie będzie posiadała aktualnego orzeczenia lekarskiego,

nie może pracować przy realizacji umowy, Wykonawca musi zapewnić na jej miejsce inną osobę spełniającą, która spełnia wymagania Zamawiającego. Zmiana osób do realizacji zamówienia musi nastąpić maksymalnie w ciągu 1 godziny od stwierdzenia powyższego faktu.

- f. na żądanie Zamawiającego w terminie przez niego wskazanym (nie krótszym niż 5 dni roboczych przed realizacją umowy) Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć oświadczenie o zatrudnieniu przy realizacji zamówienia osób posiadających ważną książeczkę Sanepid.

4) Inne obowiązki Wykonawcy:

- a. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych;
- b. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.);
- c. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia, próbek wszystkich oferowanych wypieków cukierniczych, o krótkim okresie przydatności do spożycia, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545 z późn. zm.);

5) Dodatkowe punkty za pozacenowe kryteria oceny ofert.

- a. Wykonawca może zaoferować soki owocowe 100 % naturalne, różnych rodzajów, butelkowane, pojemność butelki szklanej co najmniej 0,3 l, w ilości co najmniej 2 szt. na osobę (uczestnika konferencji), za co otrzyma dodatkowe punkty w kryterium oceny ofert. Jednakże Wykonawca nie ma obowiązku tego ofertować. W sytuacji, w której Wykonawca zdecyduje się wybrać ten wariant, wartość oferty ma zawierać ten koszt.

III. Postanowienia końcowe

1. Co najmniej 5% serwowanego podczas wydarzenia asortymentu będzie podlegało losowej kontroli Zamawiającego pod względem jakościowym, wagowym i organoleptycznym. W przypadku, gdy Zamawiający stwierdzi, że jakość produktów lub poszczególnych ich składników nie jest zgodna z wymaganiami opisanymi w OPZ, Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany tj. do dostarczenia nowych produktów w ciągu maksymalnie 1,5 godziny od momentu zgłoszenia zastrzeżeń Koordynatorowi Wykonawcy;
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu we wszystkie dokumenty potwierdzające jakość wykorzystywanych produktów, atestów na urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków;
3. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu, wyżywienia i noclegów osób wykonujących zamówienie;
4. Wszelkie wyposażenie niezbędne do prawidłowego wykonania usługi (stoły bufetowe/cateringowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe, itp.) Wykonawca zapewniać będzie we własnym zakresie i nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym;

5. Realizacja zamówienia w tym: proces przygotowania, transport, wydawanie posiłków oraz mycie, dezynfekcja, utrzymanie czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym Głównego Inspektora Sanitarnego w dniu realizacji usługi;
6. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia jednorazowych naczyń, sztućców i opakowań, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i wymogami Głównego Inspektoratu Sanitarnego w czasie trwania realizacji zamówienia, naczynia i sztućce użyte do serowania potraw, napoi muszą należeć do jednego względu wyglądu, koloru lub wzoru zestawu (seria);
7. Wszystkie oferowane opakowania, muszą być zgodne z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 r. w sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko;
8. Wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego (GIS) oraz obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).