

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ZADANIE I

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą na spotkania Letniej Szkoły Prototypowania w dniach **30.06-03.07.2018**, **23.08.2018** oraz **29.08.2018** organizowanymi na terenie Centrum Nauki Kopernik w godzinach 09.00-18.00 (godzina zakończenia zostanie uzgodniona w trybie roboczym), polegające na zapewnieniu:

- 1. Serwisu kawowego wraz z poczęstunkiem, w dniach 30.06-03.07.2018 r. w godzinach 09:00 – 18.00 dla 19 osób każdego dnia oraz w dniu 23 i 29.08.2018 r. w godzinach 09:00 – 18.00 dla 24 osób w każdym dniu**(terminy i godziny rozpoczęcia oraz zakończenia mogą ulec zmianie a Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę najpóźniej 5 dni przed planowanym wydarzeniem), **lokalizacja: sala konferencyjna Centrum Konferencyjnego Kopernik**, zawierającego minimum:

Przerwa kawowa:

- a) kawa parzona w warnikach – bez ograniczeń
- b) wybór herbat – minimum 4 rodzaje do wyboru (w tym mięta, herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia, w warnikach – bez ograniczeń (ustawione 3 stanowiska w miejscach wskazanych przez Zamawiającego),
- c) woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 15 butelek,
- d) woda gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 10 butelek,
- e) cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, po minimum 5 g każda – bez ograniczeń,
- f) mleko 3,2 % UHT – bez ograniczeń,
- g) mleko bez laktozy – 10 porcji, jedna porcja 50 ml,
- h) cytryna – bez ograniczeń, podawana na talerzyku, pokrojona w plasterki,
- i) galanteria cukiernicza - minimum 4 rodzaje (np. croissanty, ciasteczka kruche z orzechami, słomki ptysiowe, mini pączki, mini jagodzianki, mini babeczki kruche owocowe) – bez ograniczeń
- j) soki owocowe 100%, minimum 2 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy – porcja nie mniej niż 200 ml na osobę, częściowo rozlane do szklanek o pojemności nie większej niż 300 ml; serwowane w szklanych dzbankach o pojemności nie większej niż 1l
- k) owoce: jabłka, gruszki – bez ograniczeń.

Przedmiot zamówienia finansowany jest w ramach wspólnego Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz Centrum Nauki Kopernik pod nazwą „Nauka dla Ciebie”, w ramach którego realizowane są działania „Naukobus” i „Planetobus”. Program „Nauka dla Ciebie” finansowany jest w ramach dotacji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie umowy z dnia 29 grudnia 2017 r. Nr 1/CNK-NAUKOBUS/2018.

2. **LUNCHU w formie lunchboxów; lokalizacja: sala konferencyjna Centrum Konferencyjnego Kopernik_ w dniach 30.06-03.07.2018 r. o godzinie 13:00 (godzina może ulec zmianie, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej 5 dni przed wydarzeniem) dla 19 osób każdego dnia oraz w dniu 23 i 29.08.2018 r. o godzinie 13:00 dla 24 osób w każdym dniu ; zawierającego minimum (zestawy do wyboru w zależności od dnia - połowa drugich dań mięsnych, połowa wegetariańskich; na jeden zestaw składa się: zupa i drugie danie: mięsne lub wegetariańskie):**

Zestaw 1

- **pierwsze danie:**
 - bezmięsna zupa pomidorowa z makaronem -, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;

- **drugie danie:**
 - pierś grillowana z kurczaka –, porcja co najmniej 150 g na osobę,
 - puree z ziemniaków, porcja minimum po 150 g na osobę,
 - surówka z białej kapusty –, porcja minimum 70 g na osobę.

- **drugie danie wegetariańskie:**
 - burger z ciecierzycy, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę,
 - grillowana cukinia,
 - paprykowa salsa, w ilości co najmniej po 150 g na osobę.

Zestaw 2

- **pierwsze danie:**
 - bezmięsna zupa warzywna-, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;

- **drugie danie:**
 - kotlet mielony, porcja co najmniej 150 g na osobę,
 - kopytka, porcja minimum po 150 g na osobę,
 - buraczki na zimno — porcja minimum 70 g na osobę.

Przedmiot zamówienia finansowany jest w ramach wspólnego Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz Centrum Nauki Kopernik pod nazwą „Nauka dla Ciebie”, w ramach którego realizowane są działania „Naukobus” i „Planetobus”. Program „Nauka dla Ciebie” finansowany jest w ramach dotacji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie umowy z dnia 29 grudnia 2017 r. Nr 1/CNK-NAUKOBUS/2018.

- **drugie danie wegetariańskie:**
 - makaron z oliwkami i suszonymi pomidorami, w ilości co najmniej po 150 g. na osobę.

Zestaw 3

- **pierwsze danie:**
 - bezmięсна zupa brokułowa - porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;
- **drugie danie:**
 - szaszłyk drobiowy z warzywami -, porcja co najmniej 150 g na osobę,
 - kasza bulgur, porcja minimum po 150 g na osobę,
 - surówka z czerwonej kapusty –porcja minimum 70 g na osobę.
- **drugie danie wegetariańskie:**
 - risotto wegetariańskie z jajkiem, groszkiem i parmezanem w ilości co najmniej po 150 g na osobę.

Zestaw 4

- **pierwsze danie:**
 - bezmięсна zupa ogórkowa - porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę;
- **drugie danie:**
 - pierogi z mięsem z okrasą, w ilości co najmniej po 150 g na osobę,
 - surówka z marchewki – 19 porcji, porcja minimum 70 g na osobę.
- **drugie danie wegetariańskie:**
 - pierogi ruskie bez okrasy, w ilości co najmniej po 150 g na osobę,
 - surówka z marchewki, porcja minimum 70 g na osobę.

3. **Kolacji w formie lunchboxów oraz kanapek (zapakowanych osobno, wyłożonych na stole); lokalizacja: sala konferencyjna Centrum Konferencyjnego Kopernik w dniu 30.06-03.07.2018 r. (godzina zostanie ustalona w trybie roboczym) dla 19 osób każdego dnia oraz w dniu 23 i 29.08.2018 r. (godzina zostanie podana w trybie roboczym) dla 24 osób; w każdym dniu zawierającego minimum (zestawy do wyboru w zależności od dnia, kanapki zostaną podane w dni wskazane przez Zamawiającego):**

Przedmiot zamówienia finansowany jest w ramach wspólnego Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz Centrum Nauki Kopernik pod nazwą „Nauka dla Ciebie”, w ramach którego realizowane są działania „Naukobus” i „Planetobus”. Program „Nauka dla Ciebie” finansowany jest w ramach dotacji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie umowy z dnia 29 grudnia 2017 r. Nr 1/CNK-NAUKOBUS/2018.

Zestaw 1

- Falafel z warzywami w tortilli -, w ilości co najmniej po 250 g. na osobę,
- Sałata zielona z sosem vinegret, pomidorami i oliwkami -, w ilości co najmniej po 150 g. na osobę,

Zestaw 2

- Tortilla z łososiem -, w ilości co najmniej po 250 g. na osobę,
- Sałata zielona z sosem vinegret, słończnikiem, i serem mozzarella - w ilości co najmniej po 150 g. na osobę

Zestaw 3

- Kanapki na bułce typu ciabata, co najmniej 200 g każda sztuka, pakowane osobno, , po 2 szt. na osobę: różne rodzaje: z pieczonym schabem, pomidorem i ogórkiem oraz wegetariańskie z serem mozzarella, sałatą i pomidorem; z szynką, jajkiem i sałatą oraz wegetariańskie z łososiem, sałatą i koperkiem.

Uwaga!

Do ZADANIA I Wykonawca powinien zapewnić minimum 1 stół bufetowy oraz stoliki koktajlowe w ilości co najmniej 5 szt., okryte czarnym streczem oraz pojemniki jednorazowe, sztucze bambusowe oraz zastawę niezbędną do wyłożenia kanapek odpowiedniej ilości. Pracownik CNK wskaże lokalizację. Wykonawca zapewni opisy potraw w języku polskim i angielskim.

ZADANIE II

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dostawą na spotkanie pod nazwą „**Gala konkursu Nauka dla Ciebie**” w dn. **23.10.2018r.** organizowanymi na terenie Centrum Nauki Kopernik w godzinach **09.00-16.00** polegające na zapewnieniu:

1. Serwisu kawowego wraz z poczęstunkiem, w dniu 23.10.2018 r. w godzinach 09:00 – 16:00 dla 320 osób,

lokalizacja: Centrum Konferencyjne Kopernik; zawierającego minimum:

Przerwa kawowa w holu na parterze (dokładna lokalizacja zostanie wskazana Wykonawcy po podpisaniu umowy)

- l) kawa parzona w warnikach – bez ograniczeń (ustawione 3 stanowiska w miejscach wskazanych przez Zamawiającego),
- m) wybór herbat – minimum 4 rodzaje do wyboru (w tym mięta, herbata zielona i herbata owocowa, herbata czarna), woda gorąca do zaparzenia, w warnikach – bez ograniczeń (ustawione 3 stanowiska w miejscach wskazanych przez Zamawiającego),
- n) woda niegazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 250 butelek,
- o) woda gazowana w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 0,5 l – 150 butelek,
- p) cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, po minimum 5 g każda – bez ograniczeń,
- q) mleko 3,2 % UHT – bez ograniczeń,
- r) mleko bez laktozy – 100 porcji, jedna porcja 50 ml,
- s) cytryna – bez ograniczeń, podawana na talerzyku, pokrojona w plasterki,
 - t) galanteria cukiernicza - minimum 4 rodzaje (np. croissanty, ciasteczka kruche z orzechami, mini pączki, mini babeczki kruche owocowe) – bez ograniczeń,
- u) soki owocowe 100%, minimum 2 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy po 200 porcji z każdego rodzaju – porcja nie mniej niż 200 ml na osobę, częściowo rozlane do szklanek o pojemności nie większej niż 300 ml; serwowane w szklanych dzbankach o pojemności nie większej niż 1 l,
- v) owoce: jabłka, gruszki, śliwki - filetowane – bez ograniczeń.

Przedmiot zamówienia finansowany jest w ramach wspólnego Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz Centrum Nauki Kopernik pod nazwą „Nauka dla Ciebie”, w ramach którego realizowane są działania „Naukobus” i „Planetobus”. Program „Nauka dla Ciebie” finansowany jest w ramach dotacji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie umowy z dnia 29 grudnia 2017 r. Nr 1/CNK-NAUKOBUS/2018.

2. **Lokalizacja: Foyer Sali Audytoryjnej na parterze Centrum Konferencyjnego Kopernik: LUNCH w dniu 23.10.2018 r. od godziny 12:00 do godziny 15:00 w formie szwedzkiego bufetu, wraz z obsługą, dla 320 osób, składającego się z:**

- **pierwsze danie** – zupa żurek z jajkiem i kielbasą 160 porcji, bezmięсна zupa pomidorowa z makaronem 160 porcji, porcja nie mniejsza niż 250 ml na osobę każdego rodzaju;

- **drugie danie:**
 - devolay z kurczaka – 160 porcji, kotlety mielone – 160 porcji, porcja co najmniej 150 g na osobę z każdego rodzaju,
 - wybór pierogów: ruskie i ze szpinakiem bez okrasy po 150 porcji z każdego rodzaju, w ilości co najmniej 150 g na osobę z każdego rodzaju,
 - surówka z białej kapusty – 200 porcji oraz buraczki na zimno – 200 porcji – porcja minimum 70 g każdego rodzaju na osobę.
 - **Dodatki:** puree z ziemniaków - 160 porcji, kopytka - 160 porcji z każdego rodzaju, porcja minimum po 150 g na osobę,
 - **Deser:** szarlotka – 150 porcji, każda sztuka minimum 40 g, różnokolorowa galaretka o smaku owocowym – 250 porcji, każda porcja po minimum 50 ml,

Uwaga!

Wykonawca powinien zapewnić minimum 15 stołów bufetowych oraz stoliki koktajlowe w ilości co najmniej 35 szt., okryte czarnym streczem oraz porcelanową zastawę w odpowiedniej ilości. Wykonawca zapewni dekoracje kwiatowe. Pracownik CNK wskaże lokalizację. Wykonawca zapewni opisy potraw w języku polskim.

Ponadto

1. Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych, kanapki na bułce typu ciabatta, bagietka, kanapki dekoracyjne – tartinki będą podawane na

Przedmiot zamówienia finansowany jest w ramach wspólnego Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz Centrum Nauki Kopernik pod nazwą „Nauka dla Ciebie”, w ramach którego realizowane są działania „Naukobus” i „Planetobus”. Program „Nauka dla Ciebie” finansowany jest w ramach dotacji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie umowy z dnia 29 grudnia 2017 r. Nr 1/CNK-NAUKOBUS/2018.

świeżym pieczywie; produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, woda, soki itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.

UWAGA: posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.)

2. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
5. Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy.
7. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce ze stali nierdzewnej. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (nie wyszczerbiona itp.), w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Wszystko wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Serwetki papierowe trójwarstwowe będą w jasnej kolorystyce, bez wzorów. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań.

Przedmiot zamówienia finansowany jest w ramach wspólnego Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz Centrum Nauki Kopernik pod nazwą „Nauka dla Ciebie”, w ramach którego realizowane są działania „Naukobus” i „Planetobus”. Program „Nauka dla Ciebie” finansowany jest w ramach dotacji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie umowy z dnia 29 grudnia 2017 r. Nr 1/CNK-NAUKOBUS/2018.

8. Brudne naczynia i resztki posiłku należy zbierać w miarę możliwości, w czasie trwania konsumpcji lub po jej zakończeniu.
9. Dania gorące, powinny być serwowane w podgrzewanych lub trzymających ciepło, chromowanych bemaarach. Dania zimne, desery oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach, sztucze powinny być stalowe - nierdzewne, do zimnych napojów i wody powinny być zapewnione szklanki, ponadto winny być zapewnione papierowe, trójwarstwowe serwetki bez wzorów w jasnej kolorystyce, oraz obrusy wykonane z tkaniny elastycznej (typu stretch).
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim (i angielskim, jeśli zostało to zaznaczone).
11. Zamawiający w ciągu obowiązywania umowy może również zamówić posiłki w pojemnikach jednorazowych tzw. lunchboxach, które będą musiały utrzymać odpowiednią temperaturę serwowanego dania. Dodatkowo Wykonawca będzie musiał dostarczyć jednorazową bambusową zastawę (łyżeczki, łyżki, widelce i noże).
12. Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 45 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
13. Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed rozpoczęciem spotkania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 °C - zupy oraz 63 °C drugie dania.
14. Wykonawca zapewnia obsługę techniczną (kelnerską) w zakresie przygotowania, podawania posiłków, uprzątnięcia i odbioru resztek, w ilości wystarczającej do sprawnej i płynnej obsługi uczestników poszczególnego zamówienia, jednak nie mniej niż 1 osoba obsługi na 19 uczestników spotkania.
15. Wykonawca zapewnia parawany zasłaniające zaplecze cateringowe.
16. Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania.
17. Miejsce, w którym będzie organizowane spotkanie, pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
18. Wykonawca zapewnia usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.

Przedmiot zamówienia finansowany jest w ramach wspólnego Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz Centrum Nauki Kopernik pod nazwą „Nauka dla Ciebie”, w ramach którego realizowane są działania „Naukobus” i „Planetobus”. Program „Nauka dla Ciebie” finansowany jest w ramach dotacji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie umowy z dnia 29 grudnia 2017 r. Nr 1/CNK-NAUKOBUS/2018.

19. Wykonawca zapewnia stoły bufetowe pokryte czarnym materiałem typu stretch oraz stoliki koktajlowe (minimum 1 na 4 osoby) w pokrowcach typu klepsydra w czarnym kolorze, z ewentualnymi ozdobami wcześniej uzgodnionymi z Zamawiającym.
20. Bielizna gastronomiczna będzie czysta, w stonowanych barwach, nieuszkodzona, wysterylizowana i wyprasowana, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
21. Wykonawca zapewnienia dekorację florystyczną na stołach bufetowych i stolikach koktajlowych; dekoracja florystyczna musi być elegancka i nowoczesna, składać się ze świeżych kwiatów ciętych, kolorystycznie dopasowanych do kolorystyki wydarzenia, wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki materiału typu stretch pokrywającego stoły; dekoracja florystyczna stołów bufetowych i koktajlowych musi być dostosowana do ich wielkości.
22. Obsługa będzie świadczona na wysokim poziomie, zgodnie z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
23. Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską (w liczbie minimum 1 osoba na 19 gości spotkania, ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej 30) będą ubrani w jednakowe ubrania w stonowanym kolorze. Ubiór ten będzie spełniać wszystkie wymagane standardy, tzn. będzie czysty, schludny, estetyczny, oraz dostosowany do rangi wydarzenia. Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań.
24. Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną.
25. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
26. Do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie.
27. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne .

Przedmiot zamówienia finansowany jest w ramach wspólnego Programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz Centrum Nauki Kopernik pod nazwą „Nauka dla Ciebie”, w ramach którego realizowane są działania „Naukobus” i „Planetobus”. Program „Nauka dla Ciebie” finansowany jest w ramach dotacji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na podstawie umowy z dnia 29 grudnia 2017 r. Nr 1/CNK-NAUKOBUS/2018.

28. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
29. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
30. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
31. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanym, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu do przewozu żywności.