



MINISTERSTWO
FUNDUSZY I POLITYKI
REGIONALNEJ

 **OPOLSKIE**

UNIA EUROPEJSKA
FUNDUSZ SPÓJNOŚCI



Projekt współfinansowany w formie dotacji celowej ze środków budżetu Państwa, w tym w 15 % ze środków krajowych i w 85 % ze środków Funduszu Spójności z Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020

*Załącznik Nr 1 do Uchwały Nr 2282/2020
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 2 marca 2020 r.*

Opis przedmiotu na usługi cateringowe

Usługi cateringowe na potrzeby spotkań organizowanych przez Zespół ds. rewitalizacji Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego.

W ramach świadczonych usług cateringowych, Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, zgodnie z pisemnym zleceniem na usługi cateringowe (załącznik nr 1).

Spotkania, na które Wykonawca zapewni catering będą odbywać się w siedzibie Zamawiającego lub w innych lokalizacjach na terenie województwa opolskiego.

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na świadczeniu usług cateringowych.

Liczba spotkań podana w ofercie jest orientacyjna i nie jest wiążąca. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby spotkań między wariantami zgodnie z jego potrzebami, aż do wyczerpania kwot, o których mowa w §6 ust. 1 IPU bądź terminu realizacji umowy.

Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę osób wykonujących obsługę kelnerską w trakcie realizacji zamówienia.

Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie przerwy kawowej i lunchu bufetowego w niżej podanych wariantach oraz ciasteczek, tartinek i koreczków, **zgodnie z menu wskazanym w Opisie przedmiotu zamówienia:**

PRZERWA KAWOWA wariant nr 1

1. Przerwa kawowa obejmować będzie:

- napoje gorące: kawę, herbatę (co najmniej 500 ml na osobę), dodatki – śmietanka, cukier, świeża cytryna w plasterkach, plasterki przekrojone na połowę, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 400 ml na osobę),
- słone paluszki (co najmniej 30 g na osobę).

PRZERWA KAWOWA wariant nr 2

Przerwa kawowa obejmować będzie:

- napoje gorące: kawę, herbatę (co najmniej 500 ml na osobę), dodatki – śmietanka, cukier, świeża cytryna w plasterkach, plasterki przekrojone na połowę, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 400 ml na osobę)
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 250 ml na osobę),
- ciasto porcjowane: min. 3 rodzaje ciast w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (co najmniej 120 g na osobę),
- owoce - min. 4 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę).

LUNCH BUFETOWY wariant nr 1

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych
 - woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 400 ml na osobę),
 - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- napojów gorących: kawy, herbaty (serwowane bez ograniczeń, co najmniej 500 ml na osobę) dodatki – mleko/mleczko/śmietanka, cukier, świeża cytryna w plasterkach, plasterki przekrojone na połowę, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- dania głównego „jednogarnkowego” – min. 1 propozycja mięsna i/lub min. 1 propozycja jarska (łącznie co najmniej 600 g na osobę, w tym mięso min. 150 g w przypadku propozycji mięsnej, gramatura podana jest bez pieczywa),
- deser: owoce – min. 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (co najmniej 120g na osobę).

LUNCH BUFETOWY wariant nr 2

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych
 - woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 400 ml na osobę),
 - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- napojów gorących: kawy, herbaty (serwowane bez ograniczeń, co najmniej 500 ml na osobę) dodatki – mleko/mleczko/śmietanka, cukier, świeża cytryna w plasterkach, plasterki przekrojone na połowę, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- sałatek – co najmniej 2 propozycje (co najmniej 100g na osobę),
- dania głównego „jednogarnkowego” – min. 1 propozycja mięsna i/lub min. 1 propozycja jarska (łącznie co najmniej 500 g na osobę, w tym mięso min. 150 g w przypadku propozycji mięsnej, gramatura podana jest bez pieczywa),
- przekąski zimne minimum pięć rodzajów w ilości minimum 100 g/os,
- deser: owoce – min. 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (co najmniej 120g na osobę).

LUNCH BUFETOWY wariant nr 3

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych

- woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 400 ml na osobę),
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- napojów gorących: kawy, herbaty (serwowane bez ograniczeń, co najmniej 500 ml na osobę) dodatki – mleko/mleczko/śmietanka, cukier, świeża cytryna w plasterkach, plasterki przekrojone na połowę, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- sałatek – co najmniej 3 propozycje (co najmniej 100g na osobę),
- dania głównego mięsnego – co najmniej 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 300 g na osobę w tym mięso 150 g),
- dania głównego jarskiego – co najmniej 1 propozycja (co najmniej 250 g na osobę)
- danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem lub makaronem ,
- przekąski zimne minimum pięć rodzajów w ilości minimum 100 g/os,
- deser: owoce – min. 3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (co najmniej 120g na osobę),
- Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika 1 danie główne mięsne i 1 danie główne jarskie.

TARTINKI /KORECZKI NA CHLEBIE

- tartinki dekoracyjne (4 szt. na osobę – co najmniej 120 g) – przygotowane z co najmniej składnikami wskazanymi w menu (w tym masło o zawartości tłuszczu mlecznego min. 80%),

CIASTEczKA KRUCHE

- ciastka kruche, min. 3 rodzaje (co najmniej 140g na osobę).

PONADTO:

1. Zamawiający w załączniku do Ogłoszenia o zamówieniu Opisie przedmiotu zamówienia wskazał menu na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania;
2. Wykonawca dostarczy zarówno wodę mineralną gazowaną, jak i niegazowaną w butelkach szklanych z zakręcanym korkiem o pojemności do 330 ml;
3. Na spotkaniach od 10 osób będzie serwowana kawa ziarnista – mielona na miejscu spotkania w ekspresie ciśnieniowym z funkcją mielenia. Świeżo zmielona kawa ziarnista będzie przygotowywana na miejscu spotkania pod okiem wykwalifikowanej obsługi. Wykonawca zapewni odpowiednio:
 - na każde 10 osób ekspres ciśnieniowy o pojemności zasobników na min. 20 porcji kawy,
 - dopuszcza się na spotkania od 20 do 30 osób 1 ekspres ciśnieniowy o pojemności zasobników na min. 40 porcji kawy.
 - liczba ekspresów do kawy oraz ich pojemność powinna być odpowiednia do liczby osób uczestniczących w spotkaniu (analogicznie większa jak podano powyżej).
 Na spotkaniach do 9 osób kawa będzie serwowana w termosach ze stali szlachetnej. Nie dopuszcza się kawy rozpuszczalnej. Kawa min. 250 ml/os.
4. Herbata indywidualnie pakowana po 1 sztuce w opakowaniu, co najmniej 5 rodzajów (w tym mięta, herbata owocowa – dwa różne smaki, czarna, zielona), woda gorąca do zaparzenia w termosach ze stali szlachetnej lub podgrzewaczach – min. 250 ml/os.
5. Wykonawca zapewni pojemnik na odpadki, np. po zużytej herbacie (ustawiony na stole cateringowym);
6. Cukier biały i brązowy (60/40) każdy indywidualnie pakowany – min. 10 g/os.

7. Dania i napoje serwowane będą w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku. Napoje zimne serwowane będą w szklankach. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze metalowe.
8. Soki podawane muszą być w butelkach szklanych z zakręcanym korkiem o pojemności do 330 ml.
9. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet,
10. Filiżanki muszą być ustawione w taki sposób aby „uszko” znajdowało się po prawej stronie uczestnika spotkania. Talerze muszą być ustawione w stosie,
11. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura;
12. Zamawiający nie wymaga obsługi kelnerskiej na spotkaniach do 30 osób,
13. Wykonawca będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych,
14. Wykonawca zapewni dekoracje florystyczne (z żywych kwiatów) na stołach bufetowych,
15. Wykonawca zapewni również dekorację stołów. W okresie świątecznym dekoracje muszą być zgodne z przyjętymi zwyczajami np. w okresie świąt wielkanocnych – dekoracje wielkanocne, w okresie świąt Bożego Narodzenia – gwiazdy betlejemskie, stroiki itp.;
16. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkań. Kelnerzy/Kelnerki powinni przede wszystkim być osobami uprzejmymi i grzecznymi. Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami savoir vivre kelnera (tj. kelnerzy powinni być ubrani w spodnie materiałowe o modnym kroju, białą koszulę z długim rękawem, kamizelki, muszkę lub krawat. Kelnerka powinna mieć bluzkę z długim rękawem, o niezbyt wymyślnym kroju np. nie wskazane są szerokie rękawy. Spódnica powinna być niezbyt krótka i o klasycznym kroju);
17. Usługi świadczone będą w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i obejmują dodatkowo dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, a następnie odbiór;
18. Wykonawca musi zapewnić stoły nakryte obrusami wraz ze skirtingami (obrusy nie mogą być jednorazowe-papierowe). Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane,
19. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapewni stoły o okrągłym blacie, na jednej nodze do konsumpcji na stojąco,
20. Obrusy na stołach, skirtingi oraz serwetki muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory pastelowe, nierażące);
21. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej;
22. W przypadku usług cateringowych na których zamawiane będą owoce Wykonawca musi zapewnić szklane naczynie/miseczkę na obierki oraz elegancki, ostry nóż;
23. Na każde spotkanie na które zamawiane będą usługi cateringowe Wykonawca musi zapewnić miejsce na składanie brudnych naczyń oraz etykietkę „zwrot naczyń”;
24. Wykonawca zapewni serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach min. ok. 30x30 cm, w ilości 2 x liczba osób dla których przygotowuje catering;
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić;
26. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego (czas trwania usługi porządkowej nie może wynosić więcej niż 2 h),

27. W tym samym czasie (dniu) może odbywać się więcej niż jedno spotkanie, na które będą zamawiane usługi cateringowe,
28. Ze względu na fakt, iż spotkania będą odbywały się w różnych miejscach na terenie miasta Opole i poza nim, Zamawiający nie jest w stanie zagwarantować Wykonawcy możliwości korzystania z zaplecza z dostępem do zimnej i ciepłej wody, miejsca na składanie brudnych naczyń i sprzętu, stolików itd.
29. Wykonawca musi realizować umowę zgodnie z warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r. , poz. 1541 z późn. zm).
30. Usługa stanowiąca przedmiot postępowania powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, sankcje nałożone w związku z wykonywaniem ww. usługi obciążają Wykonawcę.

Menu na podstawie którego Zamawiający będzie wybierał dania na poszczególne spotkania (wiążące podczas realizacji zamówienia):

1. Soki:

- 1) Pomarańczowy,
- 2) Jabłkowy,
- 3) Bananowy,
- 4) Grapefruit,
- 5) Porzeczkowy.

2. Ciasto porcjowane (pakowane pojedynczo):

- 1) Kołacz z serem,
- 2) Kołacz z makiem,
- 3) Kołacz z jabłkiem,
- 4) Kołacz ze śliwkami,
- 5) Sernik,
- 6) Z galaretką i owocami (sezonowymi),
- 7) Muffinki,
- 8) Małe babeczki w papierkach,
- 9) Kulki w polewie czekoladowej (białej i mlecznej).
- 10) I inne

3. Owoce:

- 1) Banany,
- 2) Jabłka,
- 3) Gruszki,
- 4) Mandarynki,
- 5) Truskawki,
- 6) Winogron,
- 7) Arbuz,
- 8) Melon,
- 9) Pomarańcze,
- 10) Śliwki.

4. Tartinki/ koreczki chlebowe na bazie pumpernikiel (posmarowane masłem) ozdobione min. z:

- 1) Sałatą, łososiem, twarogiem, oliwką,

- 2) Sałatą, salami, oliwką, papryką,
- 3) Sałatą jajkiem, szynką, majonezem, szczypiorkiem,
- 4) Sałatą, żółtym serem, szynką, ogórkiem, szczypiorkiem,
- 5) Sałatą, pastą jajeczną, oliwką,
- 6) Pastą z łososia i oliwką,
- 7) Pastą z tuńczyka, jajkiem i szczypiorkiem,
- 8) Sałatą, szynką, serem i ogórkiem korniszonem,
- 9) Sałatą, serem, jajkiem, pomidorem i majonezem,
- 10) Sałatą, mozzarellą i pomidorem,
- 11) Sałatą twarożkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem,
- 12) Sałatą, serem pleśniowym, gruszką i orzechem włoskim.
- 13) I inne

5. Sałatki:

- 1) Sałatka grecka (sałata lodowa, papryka, pomidory, ogórek, oliwki, ser feta, przyprawy, sos),
- 2) Sałatka cesar (sałata lodowa, kurczak, ser żółty, czarne oliwki, grzanki, przyprawy, sos jogurtowo – majonezowy),
- 3) Sałatka z kurczakiem (sałata lodowa, kurczak, kukurydza, ogórek zielony, pomidor, papryka, przyprawy, sos),
- 4) Sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, jajko, kukurydza, żółty ser, cebula, przyprawy, sos);
- 5) Sałatka z tortellini (tortellini, ogórek, kukurydza, szczypiorek, szynka, żółty ser, papryka, przyprawy, sos),
- 6) Sałatka z mozzarellą (rucola, mozzarella, suszone pomidory, czarne oliwki, przyprawy, sos).
- 7) Sałatka z mozzarellą 2 (Roszponka, pomidor, mozzarella, przyprawy sos),
- 8) Sałatka jarzynowa (ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, groszek, przyprawy, majonez),
- 9) Sałatka chłopska (ziemniaki, kiełbasa, ogórek, jajko, cebula, przyprawy, sos jogurtowo-majonezowy),
- 10) Sałatka gyros (kapusta pekińska, kurczak, kukurydza, papryka czerwona, przyprawy, sos).
- 11) I inne

6. Dania mięsne jednogarnkowe:

- 1) Lasagne bolonese,
- 2) Zupa gulaszowa i pieczywo,
- 3) Bogracz i pieczywo,
- 4) Gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym,
- 5) Gołąbki z kaszą, boczkiem w sosie grzybowym,
- 6) Zapiekanka (ziemniaki, mięso mielone, żółty ser),
- 7) Zapiekanka (kurczak, pieczarki, makaron i sos śmietankowy),
- 8) Naleśniki z mięsem,
- 9) Canelloni,
- 10) Pulpeciki w sosie pieczarkowym i pieczywo,
- 11) Zupa meksykańska z pieczywem,
- 12) Leczo z pieczywem,
- 13) Barszcz czerwony z uszkami,
- 14) Tagiatelle z kurczakiem i ze szpinakiem,
- 15) Zupa azjatycka z kurczakiem i warzywami,
- 16) Zapiekany makaron muszle z farszem i sosem,
- 17) Żurek,
- 18) I inne

7. Dania główne mięsne (serwowane z dodatkiem skrobiowym typu: ziemniaki gotowanie lub opiekane, kluseczki, ryż, kasza, makaron):

- 1) Devolay,
- 2) Kotlety schabowe z pieczarkami i żółtym serem,
- 3) Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie grzybowym,
- 4) Rolady wieprzowe z sosem,
- 5) Kotlety z fileta drobiowego z pieczarkami żółtym serem,
- 6) Kotlet mielony wieprzowy w sosie grzybowym,
- 7) Piersi z kurczaka zapiekane z pomidorkami i mozzarellą,
- 8) Golonka pieczona bez kości,
- 9) Roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym,
- 10) Pieczeń wieprzowa z szynki nadziewana śliwką w sosie cygańskim,
- 11) Szaszłyk z kurczaka,
- 12) Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem.
- 13) I inne

8. Dania główne jarskie:

- 1) Pierogi ruskie,
- 2) Pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie śmietanowo – serowym,
- 3) Naleśniki z nadzieniem ruskim w sosie grzybowym,
- 4) Naleśniki ze szpinakiem i sosem,
- 5) Krokiety z kapustą i grzybami,
- 6) Krokiety z pieczarkami i żółtym serem,
- 7) Makaron zapiekany z warzywami i łososiem,
- 8) Tagiatelle z łososiem i brokułami w sosie śmietankowym,
- 9) Papryka nadziewana warzywami z sosem pomidorowym,
- 10) makaronowe muszle nadziewane pastą i serem gorgonzola,
- 11) Filet rybny z opiekany ziemniaczkami,
- 12) Barszcz czerwony z uszkami.
- 13) I inne

9. Przekąski zimne:

- 1) Roladki z wędzonego łososa ze szpinakiem,
- 2) Koreczki z sera pleśniowego i winogrona,
- 3) Śliwka wędzona z boczkiem,
- 4) Paszteciki,
- 5) Deska serów,
- 6) Deska wędlin,
- 7) Mini tortilla z suszonymi pomidorami, rukolą i mascarpone,
- 8) Rulon z szynki parmeńskiej z melonem,
- 9) Mini tortilla z łososiem i szpinakiem,
- 10) Rożki z szynki z nadzieniem chrzanowym,
- 11) Jajko faszerowane,
- 12) Pulpeciki rybne opiekane w zalewie octowej.
- 13) I inne

10. Ciasteczka kruche:

- 1) Kruche orzechowe,
- 2) Pierniczki z pomadą,
- 3) Kruche babeczki z serem,
- 4) Kruche babeczki z kokosami,

- 5) Rogaliki drożdżowe z marmoladą,
- 6) Babeczki z budyniem,
- 7) Francuskie z owocami,
- 8) Miodowo-orzechowe,
- 9) Miodowo-sezamowe,
- 10) Faworki,
- 11) Kokosanki,
- 12) Kruche z cukrem,
- 13) Maślane,
- 14) Półksiężycy domowe,
- 15) Ciastka z maszynki,
- 16) Markizy,
- 17) Mini pączki,
- 18) Oponki.
- 19) I inne



MINISTERSTWO
FUNDUSZY I POLITYKI
REGIONALNEJ

 **OPOLSKIE**

UNIA EUROPEJSKA
FUNDUSZ SPÓJNOŚCI



Projekt współfinansowany w formie dotacji celowej ze środków budżetu Państwa, w tym w 15 % ze środków krajowych i w 85 % ze środków Funduszu Spójności z Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020

Załącznik nr 1

Formularz zapotrzebowania na usługi cateringowe:

nr

w ramach umowy nr z dnia r.

1. Temat spotkania (charakter, cel spotkania) –
2. Termin (data, godzina) –
3. Godzina dostarczenia cateringu–
4. Miejsce (nr sali) –
5. Liczba uczestników –
6. Rodzaj menu (np. przerwa kawowa, lunch bufetowy, tartinki, koreczki lub ciasteczka),
7. Koszt realizacji zadania:
8. Źródło finansowania:

Sporządził:

Dnia:

Zatwierdził: