

Nr postępowania: ZP/58/018/U/24

Załącznik nr 4 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe polegające na kompleksowej obsłudze różnego rodzaju spotkań, rozumiane jako przygotowanie potraw wraz z ich dostawą/podaniem, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju imprezy oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji spotkania, łącznie z usunięciem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.

Zamówienie obejmuje organizację usługi cateringowej w postaci:

Zestaw I	
Ciasta krojone	ilość
np. ciasto czekoladowe, ciasto jogurtowe, sernik, ciasto z wiśniami, ciasto z jabłkami, pleśniak, makowiec, tarta z owocami, min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g	3 szt./os

Zestaw II	
Ciasta krojone wegańskie	ilość
np. ciasto czekoladowe, ciasto z jabłkami, min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g	3 szt./os

Zestaw III	
Ciasteczka drobne	ilość
np.: kruche, maślane, min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	3 szt./os

Zestaw IV	
Ciasteczka drobne wegańskie	ilość
min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju)	3 szt./os.

Zestaw V	
Musy	ilość
podane w kieliszkach, np. czekoladowy, z czerwonych owoców, mango, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 g (taka sama ilość z każdego rodzaju)	1 szt./os

Zestaw VI	
Wegański pudding	ilość
podane w kieliszkach, np. chia lub z tapioki z mlekiem kokosowym i owocami, min. 3 rodzaje, waga 1 szt. min. 50 g, (taka sama ilość z każdego rodzaju)	1 szt./os

Zestaw VII	
Galanteria cukiernicza	ilość
np. mini pączki, rogaliki, drożdżówki, muffinki, babka cytrynowa – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g	3 szt./os

Zestaw VIII	
Galanteria cukiernicza wegańska	ilość
np. mini ciasto z owocami, mini tarta, ciasto marchewkowe – min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50g	3 szt./os

Zestaw IX	
Owoce świeże	ilość
jeśli tego wymaga podanie: filetowanie, min. 3 rodzaje (taka sama ilość z każdego rodzaju) (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę)	100 g/os

Zestaw X		
Lp.	Zestaw: Kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna	ilość
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego - 100 % ziaren Arabica	min. 150 ml/os
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych	min. 150 ml/os
3	Cukier biały i brązowy	min. 10 g/os
4	Mleko 3,2% i mleko bez laktozy i napój owsiany barista lub sojowy barista	min. 50 ml/os
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster/ os

Zestaw XI	
Woda mineralna	ilość
Woda mineralna niegazowana w szklanych dzbankach (z plasterkami cytryny/miętą) lub woda niegazowana i gazowana w szklanych butelkach 0,25 l	łącznie min. 250 ml/os

Zestaw XII	
Soki owocowe	ilość
Soki owocowe 100% różne smaki (minimum 3) - w szklanych dzbankach lub w szklanych butelkach 0,25 l	łącznie min. 250 ml/os

Zestaw XIII	
Kanapeczki koktajlowe	ilość

<p>waga 1 szt. min. 50 g, na jasnym i ciemnym pieczywie, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • z żółtym serem, • z serem pleśniowym, • z szynką, • z pastą, <p>oraz dodatkami w postaci warzyw, serów dojrzewających, owoców, sosów i dipów</p>	4 kanapki/os
--	--------------

Zestaw XIV	
Kanapeczki koktajlowe wegańskie	ilość
<p>waga 1 szt. min. 50 g, na jasnym i ciemnym pieczywie wegańskim, min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 kanapeczce na osobę), pokryte w całości składnikiem głównym w zależności od rodzaju np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • z wegańskim serem • z wegańskim pasztetem, • z pastą z pieczonego buraka • z wegańską pastą jajeczną, <p>oraz dodatkami w postaci warzyw, owoców, wegańskich sosów i dipów i innych wegańskich dodatków</p>	4 kanapki/os

Zestaw XV	
Przekąski mięsne lub rybne lub z owoców morza lub wegańskie	ilość
<p>min. 4 rodzaje (z każdego rodzaju po 1 sztuce na osobę), waga 1 szt. min. 50 g, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tartinki z pastą rybną - tartinki z pastą wegańską z ciecierzycy i suszonych pomidorów - tartinki z indykiem / domowe pikle, - sałatka z pieczonych ziemniaków / marynowana cebula / jarmuż / dynia - sałatka z makaronu vermicelli - śledź w pikantnej marynacie - warzywne antipasti 	4 szt./os

Zestaw XVI	
Sałatka	ilość
<p>podana w kieliszkach, z minimum 5 składników, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wegańska z marynowanym tofu, - z wędzoną rybą, - z kurczakiem, - wegańska jarzynowa, - sałatka z kaszy bulgur - mix sałat / żółta marchew / granat / prażone ziarna sos vinegrette 	min. 100 g/os

Zestaw XVII	
Pieczywo	ilość
<p>białe – np. bagietka fitness, pieczywo ciemne</p>	min. 100 g/os

Zestaw XVIII	
Zupa	ilość
np.: - krem z pieczonych pomidorów, - zupa z pieczonego buraka / cieciora / warzywa korzeniowe, - krem z pieczonej marchwi / mleko kokosowe / prażony sezam, - krem z kalafiora / oliwa ziołowa, - zupa chrzanowa / boczniaki / cieciora, - barszcz czerwony	min. 150 ml/os

Zestaw XIX	
Danie główne mięsne na ciepło	ilość
w tym waga mięsa min. 100g/os, np.: - pierś faszerowana chorizo / sos pomidorowo-paprykowy, - wolno pieczona karkówka / sos tymiankowy z bekonem, - trybowane udko z kurczaka / sos słodko-kwaśny, - pieczeń wieprzowa / sos z zielonego pieprzu, - pierogi z farszem (np.: mięsny, kapustą i grzybami)	min. 120 g/os

Zestaw XX	
Danie główne rybne na ciepło	ilość
w tym waga ryby min. 100g/os, np.: - dorsz smażony na maśle / sos porowy z kaparami, - ryba w sosie curry mango, - morszczuk pieczony / sos estragonowy, - pulpety rybne / sos winno-koperkowy	min. 120 g/os

Zestaw XXI	
Danie główne wegańskie na ciepło	ilość
np.: - wegańska lasagne / sos jarmużowy / czarne oliwki, - wegańskie kaszotto z pieczarkami i groszkiem / prażone orzechy - fusilli / boczniaki / wegańska śmietana / tymianek, - udon z marynowanym tofu / sos sojowo-sezamowy - pierogi z kapustą i grzybami, - gotąbki z soczewicy i bakłażana / sos pomidorowo-paprykowy	min. 120 g/os

Zestaw XXII	
Dodatki do dań głównych na ciepło	ilość
gotowe do spożycia, minimum 2 rodzaje, np.: - ziemniaki z wody z koperkiem, - gnocchi - ziemniaki pieczone z czosnkiem i tymiankiem - kasza - ryż	min. 100 g/os

Zestaw XXIII		
Lp.	Zestaw obiadowy mięsny na ciepło	ilość
1	Danie główne na ciepło, np.: - pierś z kurczaka / salami picante / mozzarella, - karkówka wieprzowa / grzyby / marchew / bekon / tymianek, - pieczeń wieprzowa / sos z zielonego pieprzu,	min. 200 g/os
2	Dodatki do dań głównych na ciepło, np.: - ziemniaki z koperkiem, - ryż z groszkiem / prażony sezam, - ziemniaki pieczone z czosnkiem	min. 250 g/os
3	Surówka np: - selekcja sałat / marchewka / granat / sos vinegrette, - zielone warzywa, - coleslaw	min. 150 g/os

Zestaw XXIV		
Lp.	Zestaw obiadowy rybny na ciepło	ilość
1	Danie główne na ciepło, np.: - dorsz smażony na maśle / sos porowy z kaparami, - ryba w sosie curry mango, - morszczuk pieczony / sos estragonowy,	min. 200 g/os
2	Dodatki do dań głównych na ciepło, np.: - ziemniaki z koperkiem, - ryż z groszkiem / prażony sezam, - ziemniaki pieczone z czosnkiem	min. 250 g/os
3	Surówka np: - selekcja sałat / marchewka / granat / sos vinegrette, - zielone warzywa, - coleslaw	min. 150 g/os

Zestaw XXV		
Lp.	Zestaw obiadowy wegański na ciepło	ilość
1	Danie główne na ciepło, np.: - wegańskie curry z dynią, fasolką i ziemniakami - wegańskie kaszotto z pieczarkami i groszkiem / prażone orzechy - fusilli / boczniaki / wegańska śmietana / tymianek,	min. 200 g/os
2	Dodatki wegańskie do dań głównych na ciepło, z użyciem wyłącznie tłuszczu i dodatków roślinnych, np.: - ziemniaki z koperkiem, - ryż z groszkiem / prażony sezam, - ziemniaki pieczone z czosnkiem	min. 250 g/os
3	Surówka wegańska, z użyciem wyłącznie tłuszczu i dodatków roślinnych np: - selekcja sałat / marchewka / granat / sos vinegrette, - zielone warzywa, - coleslaw	min. 150 g/os

Zestaw XXVI	
Napoje okazjonalne	ilość
np.: - herbata rozgrzewająca z dodatkami np. (przyprawy korzenne /miód/ imbir/ pomarańcza/sok z cytryny, - gorąca czekolada, - lemoniada	min. 100 ml/os

Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie usługi cateringowej:

1. Miejszem świadczenia usług będzie siedziba Zamawiającego. Zamawiający przewiduje jednak możliwość zorganizowania usług cateringowych poza siedzibą Zamawiającego. Usługi te byłyby świadczone na terenie Trójmiasta. W takiej sytuacji rezerwacja lokalu będzie leżała po stronie Zamawiającego.
2. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej (przygotowane specjalnie na zamawianą uroczystość).
3. Nie dopuszcza się stosowania w przygotowywanych daniach wyrobów rozmrażanych.
4. Pod pojęciem „wegańskie” należy rozumieć żywność (produkty lub dania) wyłącznie roślinną, w tym grzyby, nie zawierającą żadnych składników pochodzenia zwierzęcego, w tym nie zawierającą jajek, mleka, śmietany, masła, serów, jogurtu, smalcu, ryb, owoców morza, skorupiaków, owadów, ślimaków. Jest to żywność składająca się w 100% z roślin.
5. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid. Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza w formularzu ofertowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia tego miejsca, dokonania wizji lokalnej.
6. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Serwowania posiłków zamówionych przez Zamawiającego, zgodnie z zapisami §3 ust. 1 Umowy.
 - 2) Potwierdzenia menu oraz uzyskania jego akceptacji przez Zamawiającego, a także uzgodnienia z Zamawiającym aranżacji sali i stołów.
 - 3) Dostarczenia własnej zastawy stołowej służącej zarówno do spożywania, jak i podawania potraw oraz napojów. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem. Liczba filiżanek, szklanek, sztućców oraz talerzy – w przypadku przyjęć na stojąco – w liczbie co najmniej o 40% większej niż liczba osób.
 - 4) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: stołów bufetowych, elektrycznych podgrzewaczy do dań gorących, a także bielizny stołowej i dekoracji, pojemników na śmieci i odpadki. Zamawiający nie dysponuje wymienionym wyposażeniem.
 - 5) Dostarczenia na własny koszt odpowiedniej dla danego spotkania liczby: okrągłych stołów bankietowych (8-10 osobowych), stolików koktajlowych (o średnicy blatu minimum 60 cm; stoliki - w białych pokrowcach) i krzeseł (z oparciem w białych pokrowcach). Zamawiający przewiduje, że nie każde spotkanie będzie wymagało dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł. Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę o potrzebie dostarczenia stołów bankietowych, stolików koktajlowych i krzeseł, nie później niż na 5 dni roboczych przed danym spotkaniem.
 - 6) Ustawienia odpowiedniej liczby stołów, krzeseł, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, białych serwetek (papierowych i materiałowych), dekoracji, we wskazanym przez Zamawiającego miejscu spotkania, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.

- 7) W szczególnych przypadkach Zamawiający zobowiąże się do zorganizowania stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed realizacją usługi. Zobowiązanie to nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dostarczenia bielizny stołowej, pokrowców na krzesła oraz aranżacji przyjęcia i dekoracji stołów.
- 8) Nakrywania stołów bielizną stołową, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego. Dopuszcza się dodatkowo stosowanie napperonów i skirtingów w celach dekoracyjnych po uprzednim zaakceptowaniu przez zamawiającego.
- 9) Dekorowania krzeseł pokrowcami z tkaniny, w jednolitym kolorze (białym) lub innym, zaakceptowanym wcześniej przez Zamawiającego.
- 10) Podawania dań na niejednorazowej zastawie stołowej:
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, ceramicznej (porcelana lub porcelit w kolorze białym, bez wzorów), o jednolitym wzornictwie np. filiżanki ze spodkami, talerzyki deserowe, talerze obiadowe, półmiski itp.
 - wysokiej jakości estetyczno-praktycznej, szklanej, nie barwionej np. szklanki, goblety, kielichy deserowe, kieliszki do wina itp.
 - ze stali nierdzewnej wysokiej jakości np. łyżki, widelce, noże, łyżeczki, nożyki, widelczyki, sztucze serwingowe itp.
- 11) Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie:
 - plastikowych elementów zastawy stołowej,
 - plastikowych opakowań,
 - papilotek cukierniczych oraz
 - innych zbędnych nieekologicznych materiałów.
- 12) Nie dopuszcza się stosowania na używanej zastawie stołowej i innych akcesoriach żadnych napisów, logotypów czy graficznych wzorów.
- 13) Podawania napojów gorących w termosach o jednolitym wzornictwie, a dań gorących z podgrzewaczy (bemarów).
- 14) Podawania soków i wody w szklanych dzbankach, mleka lub śmietanki do kawy w białych lub szklanych mlecznikach o pojemności maksymalnie 0,5l, owoców na paterach, surówek i sałat w przezroczystych miskach lub białych półmiskach, pokrojonego pieczywa na paterach lub półmiskach (bułeczki koktajlowe w całości), a ciasta i tortów (porcjowanych) na talerzach/półmiskach, zgodnie z aktualnymi wymaganiami w zakresie sztuki kulinarnej i serwisu.
- 15) Podawania potraw zimnych (surówki, sałatki, zimne sosy, zimne napoje) w temperaturze maksimum 4°C, dań gorących (dania mięsne, zupy) w temperaturze minimum 63°C.
- 16) W przypadku przyjęć na stojąco - oznaczenia serwowanych dań, tj. zimnych przekąsek, zup, dań na ciepło, deserów itd. (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim), a także wyraźnego oznaczenia potraw wegetariańskich / wegańskich. W przypadku przyjęć zasiadanych dostarczenia wydrukowanego (w języku polskim, a dla spotkań z udziałem gości międzynarodowych dodatkowo w języku angielskim) menu umieszczonego przy każdym nakryciu (po 1 sztuce dla każdego z gości). Wykonawca przed wydrukowaniem menu musi uzyskać akceptację Zamawiającego.
- 17) Transportu żywności i sprzętu na swój koszt na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 18) Podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 19) Dostarczenia posiłków oraz przygotowania ich serwisu najpóźniej 120 minut przed rozpoczęciem każdego przyjęcia.
- 20) Zapewnienia wykwalifikowanej i stosownie ubranej (jednolicie) obsługi kelnerskiej – dotyczy uroczystości na ponad 15 osób, w liczbie niezbędnej do szybkiego, sprawnego i bieżącego obsłużenia gości.
- 21) Zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej na czas uroczystości na ponad 15 osób polegającej na:

- serwowaniu dań do stołów i zbieraniu brudnych nakryć w przypadku przyjęć serwowanych do stołu, zasiadanych – maksymalnie 12 osób na 1 kelnera. Napoje gorące serwowane do stołu na życzenie, a także dla wszystkich gości do deseru, napoje zimne dostępne na stołach bankietowych przez cały czas spotkania.
 - bieżącym, w miarę zużycia, uzupełnianiu produktów oraz sprzątnięciu w czasie trwania cateringu, w przypadku przyjęć bufetowych na stojąco - maksymalnie 20 osób biorących udział w uroczystości na 1 kelnera.
- 22) Wyznaczenia przez Wykonawcę swojego koordynatora uroczystości, dostępnego na miejscu uroczystości, z którym koordynator uroczystości ze strony Zleceniodawcy, będzie ustalał na bieżąco kwestie nadzoru pracy obsługi kelnerskiej.
- 23) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania lub w innym - ustalonym wcześniej z Zamawiającym - czasie.
- 24) Usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie samej uroczystości oraz ich wywozu z terenów Zamawiającego na własny koszt, zgodnie z przepisami sanitarnymi.
- 25) Uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego, nie później niż w ciągu 1 godziny po zakończeniu uroczystości. W wyjątkowych sytuacjach czas ten może zostać przedłużony, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.
- 26) Współpracy administracyjnej z wyznaczonym każdorazowo koordynatorem uroczystości, zwłaszcza w zakresie ustalenia czasu dostarczenia dań, a także dostarczenia i ustawienia stołów i innych sprzętów.
- 27) Udekorowania na własny koszt sali i stołów, w tym w szczególności kompozycjami ze świeżych kwiatów (pasującymi do charakteru uroczystości i wystroju stołów) – Zamawiający poinformuje za każdym razem Wykonawcę o konieczności zapewnienia dekoracji na uroczystość. Dopuszcza się udekorowanie sali i stołów także innymi kompozycjami np. z użyciem owoców jesieni (kasztanów, orzechów), pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego i dopasowania kompozycji do charakteru uroczystości. Sposób dekoracji stołów i sali wymaga każdorazowego uzgodnienia i uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Dekoracje i kwiaty zapewnia Wykonawca.
- 28) Przyjmuje się, że dla uroczystości na mniejszą liczbę osób (do 15) Wykonawca przygotowuje dwie kompozycje ze świeżych kwiatów na stół bufetowy, przy czym kompozycje nie będą niższe niż 40 cm.
- Dla uroczystości zasiadanych Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stół bankietowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stół bankietowy nie będą niższe niż 40 cm.
- Dla uroczystości na stojąco Wykonawca zapewni 2-4 (w zależności od liczby uczestników) kompozycje ze świeżych kwiatów na stoły bufetowe oraz po jednej kompozycji na każdy stolik koktajlowy, przy czym kompozycje na stoły bufetowe nie będą niższe niż 70 cm, a na stolik koktajlowy nie będą niższe niż 25 cm.
- 29) Stosowania przepisów bhp, sanitarnych i pozostałych obowiązujących.