

**Opis przedmiotu zamówienia\***

**Wariant I Bufet kawowy**

Liczba osób na jednym spotkaniu – od 15 do 100

Wymagania dotyczące zamówienia:

Bufet kawowy podczas spotkań:

- a) bufet kawowy (ekspres do kawy z młynkiem i dozownikiem mleka, kawa wysokiej jakości ziarnista 100 % arabica) herbata ekspresowa czarna np. Dilmah, herbata owocowa minimum 3 rodzaje, cukier biały, cukier trzcinowy, mleko typu barista, mleczny napój roślinny typu barista, cytryna)
- b) woda niegazowana, woda gazowana podawana w szklanych dzbankach z cytryną i miętą (w ilości łącznie 500 ml na osobę),
- c) soki owocowe 100 % minimum 3 rodzaje podawane w dzbankach (łącznie 400 ml na osobę),
- d) kruche ciasteczka minimum 5 rodzajów b/o,
- e) owoce sezonowe i cytrusy minimum 5 rodzajów po minimum 300 g na osobę

Realizacja zamówienia obejmuje:

- a) obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stolików koktajlowych z estetycznym poszyciem, sprzętu gastronomicznego (np. podgrzewacze), stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztuców metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki (minimum trójwarstwowe), serwis sprząający i transport, serwis uzupełniający braki

**Wariant II bufet na zimno**

Liczba osób na spotkaniu – 15 do 100

Wymagania dotyczące zamówienia (przykładowe):

- a) kanapeczki bankietowe minimum 7 składnikowe (w ilości minimum 8 szt. na osobę)
  - mięsne (np. bagietka francuska, świeże warzywa, pasty serowe, salami, szynka parmeńska),
  - wegetariańskie (np. bagietka francuska, świeże warzywa, 2 rodzaje sera),
  - rybne (np. bagietka francuska, świeże warzywa, łosoś wędzony),

Kanapki powinny być dostępne w opcjach:

- wegetariańskiej oraz mięsnej
- na pieczywie białym oraz pełnoziarnistym
- z masłem
- wędlna pieczona/ podsuszana najwyższej jakości,
- ser mozzarella, ser feta ser żółty wysokiej jakości itp.
- pasty z nasion roślin strączkowych,
- warzywa takie jak sałata/rucola, ogórek, pomidor, rzodkiewka, warzywa grillowane, suszone pomidory, kiełki

Niedopuszczalne są dania typu tartinki, ślimaczki z tortilli z nadzieniem ze względu na ich niską jakość organoleptyczną przy serwisie bufetowym poprzez namiękanie ciasta płynami z nadzienia.

- b) słodki bufet – ciasta minimum 3 rodzaje, porcje po 200 g/os

c) Świeże owoce sezonowe – minimum 3 rodzaje b/o

Realizacja zamówienia obejmuje: obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stolików koktajlowych z estetycznym poszyciem, sprzętu gastronomicznego (np. podgrzewacze), stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztuców metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki (minimum trójwarstwowe), serwis sprząający i transport, serwis uzupełniający braki, serwis sprząający i transport.

### **Wariant III (bufet na ciepło z obsługą kelnerską)**

Liczba osób na jednym spotkaniu 30 - 150

Wymagania dotyczące zamówienia:

Lunch bufetowy: w formie szwedzkiego stołu:  
napoje ciepłe i zimne (serwowane bez ograniczeń),  
woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę),  
soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę),  
kawa, herbata

Przekąski zimne – do 5 rodzajów (łącznie, minimum 100 g. na osobę),

Sałatki – 2 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę),

Danie główne

Zupa na wywarze jarzynowym bez dodatku mąki, śmietany – z uwzględnieniem zup typu kremy, zup typu Minestrone lub bulion warzywny z sezonowych warzyw. W przypadku zupy typowo regionalnej takiej, jak żurek, zalewajka, kwaśnica zupa ogórkowa, gulaszowa itp. należy zapewnić drugi rodzaj zupy o uniwersalnym charakterze

Posiłek mięsny lub posiłek wegetariański- 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki (do wyboru) składający się z:

propozycją dania mięsnego (drób, wołowina czy wieprzowina) - duszone, pieczone, grillowane, w lekkim sosie, z dodatkami smakowymi typu zioła, przyprawy, suszone pomidory itp.; lub dania rybnego

propozycją dania wegetariańskiego (gulasz warzywny z dodatkiem nasion roślin strączkowych, kotleciki warzywne/z nasion roślin strączkowych, lasagne warzywna z dodatkiem tofu, pierogi wegetariańskie, naleśniki z twarogiem i szpinakiem itp.);

dwóch rodzajów ciepłego dodatku węglowodanowego (ryż, kasza, makaron z sosem warzywnym, ziemniaki, produkty mączne typu kopytka, kluski itp.) w tym min. jedna propozycja bezglutenowa;

ciepłego dodatku warzywnego (warzywa duszone, grillowane czy pieczone)

surówki (typu tarta marchewka z anansem, seler z rodzynkami, itd..)

- a) Danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań – 70 %
- b) Danie jarskie, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki – 30 %

Deser – co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 200 g. na osobę),  
świeże owoce filetowane co najmniej 4 rodzaje w tym 2 rodzaje cytrusów

Realizacja zamówienia obejmuje:

obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stolików koktajlowych z estetycznym poszyciem, sprzętu gastronomicznego (np. podgrzewacze), stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztuczków metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki (minimum trójwarstwowe), serwis sprzątający i transport, serwis uzupełniający braki, serwis sprzątający i transport.

#### **Wariant IV Poczęstunki świąteczne - wielkanocny i wigilijny**

Liczba osób na jednym spotkaniu 150 - 250

Usługi cateringu wraz z obsługą kelnerską w formie szwedzkiego stołu z daniami tradycyjnymi z Regionu Małopolski

Bufet ciepły, np.:

- a) potrawy z rybami: np. karpim, dorszem;
- b) pierogi 3 rodzaje ,
- c) paszteciki 3 rodzaje : np. z kapustą i grzybami leśnymi;
- d) dania z kapusty: np. kapusta wigilijna z grzybami leśnymi;
- e) 2 zupy: barszcz czerwony, grzybowa, żurek z jajkiem

Bufet zimny

co najmniej 5 rodzajów (np. potrawy z rybami: sandaczem, śledziem, łososiem; paszety, mięsa pieczone 3 rodzaje)

Przekąski i dodatki

co najmniej 3 rodzaje (np. sałatki w tym tradycyjna jarzynowa), dania z jajkami, ogórki kiszane, chrzan)

Bufet deserowy minimum 4 rodzaje ciast/deserów tradycyjnych (np. ciasta drożdżowe, sernik, makowiec, mazurek, sękacz)

Soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, minimum 300 ml na osobę).

Owoce: co najmniej 3 rodzaje

Kawa, herbata, woda niegazowana

#### **Realizacja zamówienia obejmuje:**

obsługę poczęstunku przez wykonawcę wraz z zapewnieniem stolików koktajlowych z estetycznym poszyciem, sprzętu gastronomicznego (podgrzewacze, warniki, zaparzacze), stosownych nakryć i dekoracji na stoły, naczyń wielorazowego użycia (szkło, porcelana) i sztuczków metalowych ze stali nierdzewnej w odpowiedniej ilości, tj. takiej, która umożliwi wymianę zastawy bez potrzeby zmywania, serwetki (minimum trójwarstwowe), obsługa kelnerska, serwis sprzątający i transport

- Podane powyżej opisy dań są przykładowe i służą do wyceny usługi cateringowej przez Wykonawcę w danym wariantcie w przeliczeniu na osobę, Po podpisaniu umowy, w przypadku zamawiania usługi w danym wariantcie menu każdorazowo będzie uzgadniane, natomiast cena za 1 osobę pozostanie na poziomie ceny z Oferty Wykonawcy

## **Ogólne założenia organizacyjne Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia**

Przygotowanie wszystkich posiłków powinno odbywać się zgodnie z wymogami USTAWY z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze oraz ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dodatkowo zakład produkujący żywność jest zobowiązany do posiadania księgi HACCP oraz procedur GHP i GMP, a personel przygotowujący posiłki musi posiadać odpowiednią dokumentację potwierdzającą dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Posiłki powinny być serwowane w odpowiedniej temperaturze z zachowaniem najwyższej dbałości o bezpieczeństwo żywności i żywienia. Posiłki serwowane w bemarkach nie mogą być w nich przechowywane dłużej niż godzinę, co powinno być stale monitorowane, a ich temperatura i jakość jedzenia powinna być stale kontrolowana.

Posiłki serwowane w ramach zimnych bufetów nie mogą być wystawione na bufet na okres dłuższy niż 3 godziny co musi być stale kontrolowane i monitorowane, a produkty mają być stale dokładane w częstych odstępach czasu w mniejszych porcjach w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności. Jeśli caterer przywozi na miejsce serwisu wcześniej przygotowane przekąski ma obowiązek transportować je bez przerwania ciągu chłodniczego i przechowywać w podgrzewaczach lub lodówkach zapewnionych we własnym zakresie.

**Organizacja bufetów** Wykonawca do realizacji bufetu zastosuje system bemarków, który będzie posiadać podgrzewanie indukcyjne lub elektrycznie. Niedopuszczalne są bemarky podgrzewane z wykorzystaniem paliwa łatwopalnego. Dodatkowo powinny one być wyposażone w mechanizm samo zamykania. Bufet powinien być zorganizowany w sposób umożliwiający płynne i wykluczające kolejki korzystanie z posiłków przez konsumentów. Bufet powinien być zorganizowany na infrastrukturze stałej w postaci blatów serwisowych, lub w przypadku braku takiej możliwości, powinien być zorganizowany na stołach cateringowych w elastycznych pokrowcach o jednorodnym kolorze. Pokrowce stołów powinny być czyste i zmieniane przed każdym serwisem posiłku. Zaleca się uzupełnianie asortymentu w częstych odstępach czasu, w mniejszych porcjach, aby ograniczyć ewentualne marnotrawstwo żywności.

W celu ułatwienia serwisu należy rozważyć usunięcie z menu dań zawierających wieprzowinę lub produkty z wieprzowiny podawać w odseparowanych osobnych miskach/bemarkach (np. skwarki osobno, bekon w osobnym podgrzewaczu itp.) Należy również zwrócić uwagę na sposób podania produktów wegetariańskich oraz spełniających wymogi diety eliminacyjnej: w przypadku serwisu dwóch różnych rodzajów produktów w jednym podgrzewaczu podzielonym na dwie komory/ na jednym półmisku należy zwrócić uwagę na to, czy danie wegetariańskie nie jest podawane wraz z daniem mięsnym lub danie bezglutenowe z daniem zawierającym gluten itp.

Zamawiający wymaga, aby naczynia serwisowe były z porcelany stołowej (talerze, miseczki) w kolorze białym bez dekoracji/ wzorów- dopuszczalne są jednobarwne, drobne logotypy hotelu/restauracji na porcelanie. Użyta zastawa powinna być bezwzględnie czysta i nieuszkodzona. Sztućce powinny być wysokiej jakości, stalowe.

Wykonawca zadba również o zapewnienie serwetek jednorazowych (min. dwuwarstwowych) oraz środka do dezynfekcji rąk

**Obsługa kelnerska** Dostawca usług cateringowych powinien zapewnić odpowiednią liczbę obsługi kelnerskiej zapewniającej stałe uzupełnianie bufetów o produkty spożywcze oraz zachowanie porządku i higieny w przestrzeni konsumpcyjnej. Obsługa powinna móc porozumiewać się z konsumentami w języku angielskim oraz umieć odpowiedzieć na pytania dotyczące składu serwowanych dań. Obsługa powinna być ubrana jednorodnie w czarne spodnie materiałowe lub spódnicę o długości min. do kolan oraz koszulki z umieszczonym na plecach napisem CATERING typu polo. Dodatkowo powinni mieć zadbane, czyste i odpowiednie do wykonywanych obowiązków obuwie, które będzie umożliwiało im bezproblemowe przemieszczanie się na terenie obiektu. Obsługa zobowiązana jest do noszenia czystych zapasek kelnerskich w jednym kolorze (granatowym lub szarym- jeden kolor dla wszystkich pracowników) bez widocznych logotypów. Obsługa powinna bezwzględnie zachowywać zasady higieny osobistej. W przypadku zaostrożonych wymogów wynikających z sytuacji epidemiologicznej – cała obsługa zobowiązana jest nosić maseczki zgodne z przepisami, zakrywając usta i nos.

### **Dbałość o środowisko naturalne i zrównoważony rozwój w procesie przygotowywania i serwowania posiłków**

Posiłki przygotowywane powinny uwzględniać założenia dbałości o środowisko naturalne, dobrostan zwierząt oraz zrównoważony rozwój. Zaleca się stosowane w przygotowywaniu posiłków jaj z chowu ekologicznego lub ściółkowego (oznaczone cyfrą „0” lub „1”). Zalecane jest by ryby i przetwory rybne wyprodukowane z ryb oraz owoce morza wykorzystywane w produkcji posiłków pochodziły jedynie ze zrównoważonych połowów, oznaczonych certyfikatem MSC. W menu nie pożądane są ryby, owoce morza oraz produkty z nich wyprodukowane należące do gatunków zagrożonych wymienionych w wykazie WWF, który odzwierciedla stan zasobów rybnych w różnych regionach połowów. Zalecane jest, aby wykorzystane przez Wykonawcę mięso drobiowe oraz mięso wieprzowe posiadało certyfikat QAFP lub równoważny. Zalecane jest by wykorzystywane przez Wykonawcę mięso wołowe posiadało certyfikat QMP lub analogiczny. W celu zapobiegania marnotrawieni żywności, zaleca się, aby Wykonawca przekazał odpowiednio zapakowane (bez dodatkowych opłat) nadwyżki jedzenia Zamawiającemu po każdym serwisie. Caterer we własnym zakresie jest odpowiedzialny za wywóz i utylizację śmieci, jednak jest zobowiązany do jej segregacji. We wszystkich przestrzeniach cateringowych, prowadzona będzie segregacja śmieci prowadząca do maksymalizacji zwrotu surowca do ponownego obiegu recydingowego.