

Załącznik nr 1 do odpowiedzi na pytania i modyfikacji Ogłoszenia z dn. 30.12.2016 r.:
Załącznik nr 2 do Ogłoszenia - Opis przedmiotu zamówienia po modyfikacji Zamawiającego

Załącznik nr 2 - Opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Nazwa zamówienia: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w 2017 roku”

Oznaczenie sprawy: MŚ-ZP-DKB-332-1/16

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach.
2. Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2017 roku.
3. Miejsca wykonania usługi:
 - a) siedziba Muzeum Śląskiego, ul. T. Dobrowolskiego 1, Katowice;
 - b) siedziba Muzeum Śląskiego, al. W. Korfantego 3, Katowice.Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lokalizacji wykonania usługi cateringowej do wybranych wydarzeń, w obrębie miasta Katowice. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.
4. Charakter obsługiwanych wydarzeń: wernisaże, spotkania, bankiety oraz konferencje organizowane przez Zamawiającego.
5. Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem na obsługę danego wydarzenia odbywającego się w jednej z wyżej podanych lokalizacji oraz we wskazanym terminie. Zlecenie dla Wykonawcy zostanie przygotowane każdorazowo w formie pisemnej i będzie zawierało informacje niezbędne do jego realizacji zgodnie ze wzorem zawartym w Załączniku nr 3 do Umowy, zwane dalej „Zleceniem”. Zlecenie zostanie dostarczone do Wykonawcy pocztą elektroniczną (skan dokumentu podpisany przez kierownika Zamawiającego) na minimum 3 dni robocze przed realizacją usługi, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego potwierdzenia otrzymania Zlecenia pocztą elektroniczną.
6. Obsługa cateringowa danego wydarzenia będzie obejmowała przygotowanie poczęstunku na podstawie Menu podanego w niniejszym OPZ, z którego Zamawiający każdorazowo będzie wybierał dania i napoje oraz na podstawie pozostałych posiłków wskazanych w kategoriach: F - Śniadania i H - Impreza zewnętrzna. Menu, o którym mowa w zdaniu poprzednim, zostało podzielone na 14 grup zawierających poszczególne rodzaje posiłków (wino, soki, owoce, kruche ciasteczka dostępne na wagę, suche przekąski sone, ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, przekąski koktajlowe sone świeżo pieczone, ciasta świeżo pieczone, tartinki dekoracyjne, przekąski zimne, danie mięsne „jednogarnkowe”, danie główne mięsne, dania główne jarskie, sałatki, desery w pucharku).
7. Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków z dań równoważnych dla propozycji zawartych w Menu w danych grupach rodzajowych, po uprzednim zaakceptowaniu ich przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że następujące po sobie propozycje menu w zakresie obsługi trzech kolejnych wydarzeń w tej samej kategorii muszą się różnić - Wykonawca nie może serwować takich samych dań. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia proponowanych zmian w menu na min. 1 dzień przed dniem realizacji Zlecenia.

8. Zamawiający zastrzega możliwość złożenia Zlecenia zawierającego do 10% dań przygotowanych według specjalnych wskazań dietetycznych, uwzględniających wymagania diet: bezglutenowej, w pełni wegańskiej (w tym z wykorzystaniem tłuszczów roślinnych, bez podpuszczki), posiłków koszernych, wykonanych dla osób z alergiami pokarmowymi (ściśle według wskazań ujętych w Zleceniu).
9. Usługa będzie realizowana w 8 wariantach (kategoriach), zgodnie z charakterem wydarzenia, którego dotyczy. Zamawiający zastrzega sobie prawo łączenia kilku kategorii celem obsługi jednego wydarzenia.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia danej kategorii o posiłki ze wskazanej grupy/wskazanych grup rodzajów dań (z 14 grup posiłków ujętych w Menu **oraz z pozostałych posiłków wskazanych w kategoriach: F - Śniadania i H - Impreza zewnętrzna**). Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio powiększone lub pomniejszone o kwotę stanowiącą cenę danej grupy posiłków.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia ilości osób korzystających z posiłku danej kategorii. Wynagrodzenie Wykonawcy **z tytułu świadczenia usługi cateringowej w ramach danego Zlecenia zostanie obliczone jako: iloczyn cen jednostkowych netto dla poszczególnych kategorii posiłków o których mowa w „Cenniku usług cateringowych” (Załącznik nr 6 do Ogłoszenia, Tabela 1, kolumna 3) razy ilość uczestników wydarzenia / zestawów wskazana przez Zamawiającego w Zleceniu, powiększone o należny podatek VAT.**
12. Warianty (kategorie) realizowania usługi cateringowej:
- a) „Kategoria A - Wernisaże 1” (10 x 150 osób)
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- napoje zimne:
 - wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosecco, 75 ml/osobę lub wino czerwone, wytrawne 75 ml/os.; lub wino białe, wytrawne, 75 ml./os.,
 - woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
 - napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona, 200 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
 - bufet zimny:
 - świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,
 - ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 100g/osobę,
 - przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę.
- b) „Kategoria B - Wernisaże 2” (13 x 80 osób)
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- napoje zimne:
 - wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub półwytrawne typu Prosecco, 75 ml/osobę; lub wino białe, wytrawne, 75 ml./os. lub wino czerwone, wytrawne 75 ml/os.,
 - woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- c) „Kategoria C - Przerwa kawowa” (14 x 100 osób)
W spotkaniach będzie uczestniczyło od 10 do 100 osób.
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
- bufet zimny:
 - ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę,
 - suche przekąski sólne, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę.

d) „Kategoria D - Lunch” (7 x 100 osób)

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
- bufet ciepły:
 - danie mięsne „jednogarnkowe” - min. 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g),
 - danie główne jarskie - min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
- bufet zimny:
 - przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę),
 - sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę;
- deser:
 - ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę,
 - świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę.

e) „Kategoria E - Bankiety” (8 x 200 osób)

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

- wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub półwytrawne typu Prosecco, 75 ml/osobę; lub wino białe, wytrawne, 75 ml./os; lub wino czerwone, wytrawne 75 ml/os
- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
- bufet ciepły:

- danie główne mięsne/rybne - min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,
 - danie główne jarskie - min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
 - bufet zimny:
 - sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę,
 - przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę);
 - deser:
 - deser podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 150 g/osobę),
 - ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę.
- f) „Kategoria F - Śniadania” (2 x 200 osób)
- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
 - napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
 - bufet ciepły:
 - jajecznica na boczku z cebulką lub jajka sadzone na boczku - 2 jaja/osoba,
 - naleśniki z: dżemem, serem (dodatki: cukier puder, bita śmietana, polewy) - 1 sztuka/osobę, (min. 150 g/osobę)
 - Kiełbaski białe grillowane z cebulką - 2 sztuki/osoba, (min. 150 g/osobę);
 - bufet zimny:
 - przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę),
 - sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę;
 - deser:
 - ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę,
 - świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę.

g) „Kategoria G - Kanapki” (2 x 3 zestawy)

Kanapki należy przygotować w zestawie 50 szt., zgodnie ze specyfikacją:

- bułka zwykła lub kajzerka, bułka ziarnista - min 50 g
- masło o zawartości tłuszczu min 82% -3 g
- zamiennie: plaster szynki pieczonej wieprzowej/gotowanej, indyk gotowany, kiełbasa żywiecka sucha, żółty ser, jajka - 5 g,
- zamiennie: liść sałaty lub pokrojony ogórek świeży lub konserwowy, pomidor, rzodkiewka, papryka świeża.

Kanapki muszą być zapakowane, każda oddzielnie w przezroczystą folię spożywczą oraz dostarczone do miejsca wskazanego przez Zamawiającego i podane na estetycznych paterach.

h) „Kategoria H - Impreza zewnętrzna” (1 x 150 osób: 130 dorosłych i 20 dzieci)

W ramach usługi na spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę,
 - napoje gazowane słodkie, 250 ml/os;
- napoje gorące:

- kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
- herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu erl gray, 1 torebka/osobę,
- dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach: (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania
- bufet dla dorosłych:
 - Kiełbaska cienka z grilla + pieczywo + keczup + musztarda, min. 100 g/osobę,
 - Krupniok z zasmażaną kiszoną kapustą i jabłkiem, min. 100 g/osobę,
 - Karkówka z grilla, min. 100 g/osobę,
 - Szaszłyk warzywny, min. 100 g/osobę,
 - Grillowane warzywa zapiekane z serem, min. 150 g/osobę,
 - Pieczonki (ziemniaki pieczone z kiełbasą, boczkiem i cebulką i/lub kapustą), min. 200 g/osobę,
 - Żurek śląski, min. 250 g/osobę,
 - Bufet sałatkowy z dresingami, min. 100 g/osobę;
- bufet dla dzieci:
 - szaszłyk z kurczaka, min. 100 g/osobę,
 - frytki, min. 100 g/osobę,
 - hot-dogi, min. 2 szt./osobę,
 - hamburgery min. 2 szt. 100 g/osobę,
 - popcorn z maszyny, min. 100 g/osobę,
 - wata cukrowa z maszyny, min. 1szt/osobę, (min. 30 g/osobę)
 - lody, min. 2 szt. g/osobę, (min. 50 g/osobę);
- infrastruktura:
 - ławostoly (miejsce dla 150 osób)
 - kącik chilloutowy (mogą być pufy, palety, kostki świecące, leżaki - dla 30 osób)
 - parasole lub namioty chroniące od słońca i deszczu (dla 150 osób)
 - oświetlenie nastrojowe
 - aranżacja stołów
 - aranżacja muzyczna w tle (nagłośnienie + muzyka w tle)

13. Forma podania poczęstunku:

- a. poczęstunki należy przygotować w formie bufetu;
- b. wodę gazowaną i niegazowaną należy podać w oddzielnych dzbankach z przezroczystego szkła, z cytryną, miętą i lodem;
- c. wodę należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych butelkach o pojemności do 1,5 l lub w zamkniętych butelkach o pojemności od 0,33 do 0,50 l zgodnie ze zleceniem Zamawiającego;
- d. soki należy podać w oddzielnych dzbankach z przezroczystego szkła, bez lodu;
- e. soki należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych opakowaniach o pojemności do 1,5 l;
- f. wino należy dostarczyć do Zamawiającego w oryginalnie zamkniętych butelkach o pojemności do 0,75 l;
- g. wino powinno być serwowane przez kelnerów w kieliszkach dostosowanych do rodzaju wina i w temperaturze odpowiedniej do rodzaju serwowanego wina;
- h. kawę parzoną oraz gorącą wodę do zaparzenia herbaty należy podać w eleganckich termosach lub samowarach;
- i. w przypadku wybranych spotkań do 50 osób zastrzega się podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;
- j. śmietankę do kawy należy podać w dzbanuszkach, cukier w porcelanowych cukiernicach (nie jednorazowych opakowaniach);
- k. świeże owoce należy podać na eleganckich talerzach/paterach w całości lub pokrojone w kostkę do nabierania łyżką, lub podane w formie koreczków owocowych;
- l. ciasteczka, ciasta, tartinki oraz przekąski należy podać ułożone na eleganckich talerzach lub paterach;

- m. sałatki należy podać porcjowane, w małych koktajlowych pucharkach;
- n. posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, dostarczone w pojemnikach termicznych, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewniających utrzymanie temperatury z podgrzewaczami spełniającymi wymogi ppoż.; wyklucza się stosowanie otwartego ognia, świec w podgrzewaczach;
- o. dania płynne serwowane na ciepło podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło;
- p. naczynia w których podawane są posiłki nie mogą być produktami reklamowymi - nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamujących.

14. Forma podania poczęstunku - kategoria „I” - Impreza zewnętrzna”:

- a) poczęstunek dla dorosłych (mięsa i warzywa z grilla) należy przygotować na bieżąco dbając o utrzymanie odpowiedniej ich temperatury,
- b) pieczywo, sałatki należy przygotować w formie bufetu,
- c) poczęstunek dla dzieci należy przygotować w formie gotowych porcji, tak samo jak hamburgery, hot dogi i frytki - również smażone i przygotowywane w miejscu organizacji wydarzenia,
- d) potrawy z grilla muszą być smażone w miejscu organizacji wydarzenia,
- e) grille o wydajności min. 100 os/h, umożliwiające sprawne wydanie dań w krótkim czasie,
- f) wodę i napoje gazowane należy podać w fabrycznie zamkniętych butelkach 0,2 l i 0,5 l,
- g) soki należy podać w fabrycznie zamkniętych opakowaniach o pojemności do 0,2 l i 0,5 l,
- h) kawę parzoną oraz gorącą wodę do zaparzenia herbaty należy podać w termosach lub samowarach;
- i) dania płynne serwowane na ciepło podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło; dania ciepłe nieserwowane z grilla muszą być gorące, gotowe do spożycia, dostarczone w pojemnikach termicznych, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewniających utrzymanie temperatury z podgrzewaczami,
- j) naczynia w których podawane są posiłki nie mogą być produktami reklamowymi - nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamujących.

15. Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi następujące pozycje:

- a) stoły bufetowe przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami. Obrusy i skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len) w kolorze białym lub ecru, czarnym lub szarym - zgodnie ze zleceniem Zamawiającego;
- b) stoliki koktajlowe do spożywania posiłków, przykryte j.w.;
- c) naczynia w których podawane są posiłki, a także namioty, parasole i inna infrastruktura nie mogą być produktami reklamowymi - nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamowych;
- d) naczynia ceramiczne lub porcelanowe (filiżanki, talerze, patery), szklanki z przezroczystego szkła do napoi zimnych oraz sztucze ze stali nierdzewnej lub platerowane. Nie dopuszcza się zastosowania naczyń oraz sztuczków jednorazowego użytku (cała zastawa wyparzona);
- e) serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach min. ok. 30 x30 cm, w ilości 2 x liczba osób danego spotkania;
- f) dekorację florystyczną stołów bufetowych wykonaną z żywych, świeżych kwiatów;
- g) osobny stół na brudne naczynia;
- h) przygotowanie i dostarczenie świadczonego poczęstunku wraz z wyposażeniem do miejsca i sali oraz w dniu zgodnym ze Zleceniem, najpóźniej na 60 minut przed rozpoczęciem wydarzenia;
- i) w ramach świadczenia usługi: obsługę techniczną, sprzątanie, usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz odbiór pozostałości wraz z wyposażeniem należącym do Wykonawcy doprowadzając miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia. Czas trwania porządkowania miejsca wykonania usługi nie może przekroczyć 1 godziny;
- j) wykwalifikowaną obsługę kelnerską, w liczbie dostosowanej do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników (min. 1 kelner/kelnerka na każde 25 osób). Kelnerzy i kelnerki muszą być ubrani oraz wyglądać czysto i schludnie, a ubrania muszą być świeżo wyprane i wyprasowane: w uniformach kelnerskich, wymaga się jednolitych stroi: biała bluzka lub koszula oraz ciemne spodnie, spódnica w przypadku kobiet, eleganckie obuwie oraz zachowywać się zgodnie z zasadami obsługi kelnerskiej;

- k) sukcesywne sprzątanie stołów i zaplecza w czasie obsługi wydarzenia;
- l) w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia po każdym dniu Wykonawca zapewni wymianę zastawy na czyste naczynia, sztucce oraz w razie zabrudzenia obrusy;
- m) wykonywanie usługi (dotyczy kontaktu z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej.

16. W ramach kategorii: „I - Impreza zewnętrzna” Wykonawca zapewni:

- a) ławostoly i kącik chillout - 150 miejsc siedzących przy ławostolach i 30 w kąciku chillout;
- b) namiot o wymiarach nie mniejszych niż 15 x 10 m lub parasole nie mniej niż 10 sztuk;
- c) meble plenerowe w kąciku chilloutowym, jeżeli wykonane z palet muszą być przygotowane do gastronomi - estetyczne i bezpieczne;
- d) oświetlenie musi obejmować strefę gastronomi jak i kącik chilloutowy

17. Pozostałe warunki zamówienia:

- a) wszystkie podawane posiłki muszą być, gotowe do spożycia, bezwzględnie świeże, pierwszej jakości, przygotowane ze świeżych produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz mieć estetyczny wygląd. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia bądź zerwania umowy z tytułu realizowanej usługi przez Wykonawcę;
- b) podawane posiłki muszą cechować się dużą różnorodnością tak aby w całym okresie świadczenia usługi zapewnić wiele wariantów serwowanych potraw;
- c) Wykonawca odpowiada za przygotowanie, podanie oraz dowóz przygotowanych potraw zgodnie z zasadami higieny oraz wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego oraz za przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późn. zm.), w tym dowóz posiłków samochodami wpisanymi do rejestru odpowiedniej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej;
- d) Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych kategorii, z zastrzeżeniem zapisów ust. 10 OPZ;
- e) podawane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
- f) Zamawiający zapewnia dostęp do bieżącej zimnej oraz ciepłej wody oraz do zasilania elektrycznego (za wyjątkiem usług realizowanych poza lokalizacjami wskazanymi w ust. 3 OPZ).

Menu

1. Wino:

- a) białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosecco,
- b) czerwone, wytrawne,
- c) białe, wytrawne.

2. Soki:

- a) pomarańczowy,
- b) grapefruitowy,
- c) jabłkowy,
- d) z czarnej porzeczki,
- e) ananasowy.

3. Owoce:

- a) jabłka,
- b) gruszki,
- c) winogrona,
- d) pomarańcze,
- e) mandarynki,

- f) brzoskwinie,
- g) nektarynki,
- h) arbuzy,
- i) banany,
- j) truskawki,
- k) śliwki,
- l) maliny,
- m) melony,
- n) kiwi.

4. Kruche ciasteczka dostępne na wagę (niepakowane przemysłowo):
- a) ciasteczka w czekoladzie lub z czekoladą w środku,
 - b) ciasteczka z orzechami lub z rodzynkami,
 - c) ciasteczka z ziarnami,
 - d) ciasteczka z galaretką lub dżemem.
5. Suche przekąski słone:
- a) krakersy,
 - b) precelki,
 - c) paluszki,
 - d) paluszki grissini,
 - e) ciasteczka francuskie.
6. Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone:
- a) ciastka/rogaliki francuskie,
 - b) babeczki kruche z kremem, czekoladą lub owocami,
 - c) mini pączki z dżemem,
 - d) mini ptysie z bitą śmietaną,
 - e) mini rogaliki nadziewane,
 - f) babeczki z ciasta francuskiego z kremem, czekoladą lub owocami,
 - g) truskawki w czekoladzie białej lub ciemnej.
 - h) małe pierniczki w okresie bożonarodzeniowym,
7. Ciasta świeżo pieczone:
- a) jabłecznik,
 - b) sernik,
 - c) makowiec na biszkopcie,
 - d) kołacz z serem,
 - e) kołacz z makiem,
 - f) kołacz z polskimi owocami sezonowymi,
 - g) ciasto kruche lub biszkopt z galaretką i owocami (sezonowymi).
8. Tartinki dekoracyjne, posmarowane masłem o zawartości tłuszczu min. 82% przygotowane min. z:
- a) salami i pieczarką marynowaną, warzywami,
 - b) szynką, serem żółtym, warzywami,
 - c) schabem pieczonym marynowanym w ziołach, warzywami,
 - d) indykiem i brzoskwinia, warzywami,
 - e) wędzonką wiejską, warzywami,
 - f) łososiem i cytryną/oliwką,
 - g) z pastą z tuńczyka, jajkiem i szczypiorkiem,
 - h) serem camembert, winogronem,
 - i) serem żółtym, jajkiem, warzywami,
 - j) serem mozzarella, pomidorem, rukolą i oliwką,
 - k) z serem rokpól i pistacjami.
9. Przekąski zimne:
- a) coctajlowe roladki schabowe ze szparagami,
 - b) roladki szynkowe z kremem chrzanowym,
 - c) medaliony z polędwiczki z marynowanym borowikiem,

- d) filety z kurczaka z musem żurawinowym,
- e) ozorki w galarecie,
- f) śliwki wędzone z boczkiem,
- g) paszteciki w formie koreczkowej,
- h) deska serów w formie koreczkowej,
- i) deska wędlin w formie koreczkowej,
- j) mini tortille z suszonymi pomidorami, rukolą i mascarpone,
- k) mini tortille z łososiem i szpinakiem,
- l) szynka parmeńska z melonem,
- m) roladki z wędzonego łososia ze szpinakiem,
- n) krewetki w cieście fillo,
- o) tatar z łososia marynowanego na grzankach francuskich,
- p) śledzik z mini ogórkiem i jabłkiem.

10. Danie mięsne „jednogarnkowe”:

- a) lasagne bolonese,
- b) zupa gulaszowa i pieczywo,
- c) bogracz i pieczywo,
- d) gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym,
- e) canelloni,
- f) zupa meksykańska z pieczywem,
- g) leczo z pieczywem.

11. Danie główne mięsne/rybne razem z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza) oraz dodatkiem z warzyw grillowanych lub gotowanych na parze:

- a) pieczeń w sosie grzybowym,
- b) pieczeń nadziewana śliwką w sosie cygańskim,
- c) roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym,
- d) piersi z kurczaka zapiekane z pomidorkami i mozzarellą,
- e) devolay,
- f) kotlety z fileta drobiowego z pieczarkami żółtym serem,
- g) spaghetti lub inny makaron z sosem bolonese,
- h) risotto z warzywami i kurczakiem,
- i) makaron zapiekany z warzywami i łososiem,
- j) tagiatelle z łososiem i brokułami w sosie śmietankowym.

12. Dania główne jarskie:

- a) pierogi ruskie,
- b) pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie śmietanowo-serowym,
- c) naleśniki z nadzieniem ruskim w sosie grzybowym,
- d) naleśniki ze szpinakiem i sosem,
- e) krostki z kapustą i grzybami,
- f) makaronowe muszle nadziewane pastą i serem gorgonzola.

13. Sałatki:

- a) sałatka z brokułów z migdałami palonymi i rokpołem,
- b) sałatka szopska z serem wędzonym,
- c) sałatka egzotyczna z kurczakiem i ananasem,
- d) sałatka z mieszanki sałat z grillowanym kurczakiem,
- e) sałatka z mozzarellą,
- f) sałatka chłopska z pieczoną kiełbaską.

14. Desery w pucharku:

- a) mus jogurtowy lub śmietanowy,
- b) mus owocowy,
- c) tiramisu lub inny krem,
- d) sałatka owocowa.

