



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus oraz środków budżetu województwa opolskiego w ramach pomocy technicznej programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Opolskiego 2021-2027.



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA  
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ  
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO

Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, budżetu państwa (10%) oraz budżetu Samorządu Województwa Opolskiego (5%) w ramach Programu INTERREG V-A Republika Czeska – Polska.

## Opis przedmiotu zamówienia

**Usługi cateringowe na potrzeby spotkań organizowanych przez Departament Programowania Funduszy Europejskich i Departament Wdrażania Funduszy Europejskich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego.**

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na świadczeniu usług cateringowych.

W ramach świadczonych usług cateringowych, Wykonawca będzie dostarczał posiłki 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 większości w siedzibie Zamawiającego albo w innych lokalizacjach na terenie Opola.** Zamawiający przewiduje także, iż spotkania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia mogą mieć miejsce poza Opolem, na terenie województwa opolskiego.

**Ilość dań podana przez Zamawiającego jest orientacyjna i nie jest wiążąca.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości poszczególnych dań zgodnie z jego potrzebami w trakcie obowiązywania umowy.

Świadczenie usług cateringowych przez wykonawcę obejmować będzie następujące rodzaje posiłków i napojów we wskazanych poniżej orientacyjnych ilościach:

<b>Rodzaj posiłków lub napojów</b>	<b>Orientacyjna ilość porcji (służąca jedynie do porównania ofert) na spotkania do 60 osób włącznie</b>	<b>Orientacyjna ilość porcji (służąca jedynie do porównania ofert) na spotkania powyżej 60 osób</b>
<b>Napoje gorące</b>	350	350
<b>Woda</b>	350	350
<b>Soki</b>	250	250
<b>Owoce</b>	250	250
<b>Sałatki</b>	250	250
<b>Przekąski zimne</b>	200	200
<b>Danie główne „jednogarnkowe”</b>	250	250
<b>Danie główne mięsne</b>	250	250
<b>Danie główne jarskie</b>	150	150
<b>Ciastka kruche</b>	150	150
<b>Ciasto porcjowane</b>	250	250
<b>Tartinki dekoracyjne</b>	150	150

Podstawą rozliczeń finansowych będzie faktyczna ilość zleczonych porcji zgodnie ze Zleceniami na usługi cateringowe, przekazywanymi każdorazowo przed spotkaniami. Zamawiający i Wykonawca, będą się rozliczać na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie Wykonawcy.

#### **Opis szczegółowy posiłków i napojów:**

**Napoje gorące** – kawę, herbatę (minimum 500 ml na osobę łącznie, w tym minimum 250 ml kawy i minimum 250 ml herbaty na osobę), dodatki – śmietanka, cukier, świeża cytryna w plasterkach, plasterki przekrojone na połowę, (śmietanka do kawy – minimum 10 ml na osobę, cytryna – minimum 1 cały plasterek na osobę, cukier – minimum 10 g na osobę),

**Woda** – mineralna gazowana i niegazowana, w butelkach szklanych z nakrętką, każda butelka o pojemności do 330 ml; w proporcji 50/50 (łącznie minimum 400 ml na osobę),

**Soki** – 2 rodzaje soków 100 %, w butelkach szklanych z nakrętką, o pojemności do 330 ml (łącznie minimum 250 ml na osobę),

**Owoce** – minimum 4 rodzaje (łącznie minimum 150 g na osobę),

**Sałatki** – minimum 2 propozycje (minimum 100 g na osobę),

**Przekąski zimne** – minimum 4 rodzaje (minimum 100 g na osobę),

**Danie główne „jednogarnkowe”** – minimum 1 propozycja mięsna i/lub minimum 1 propozycja jarska (łącznie minimum 600 g na osobę, w tym mięso minimum 150 g, w przypadku propozycji mięsnej, gramatura podana jest bez pieczywa),

**Danie główne mięsne** – minimum 2 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym minimum 300 g na osobę w tym mięso minimum 150 g ),\*

**Danie główne jarskie** – minimum 1 propozycja (minimum 250 g na osobę),\*

**Ciastka kruche** – minimum 3 rodzaje (minimum 140 g na osobę),

**Ciasto porcjowane** – minimum 3 rodzaje ciast w tym sernik lub kołacz z serem lub kołacz z makiem (minimum 120 g na osobę),

**Tartinki dekoracyjne** (4 sztuki na osobę – minimum 130 g całość – przygotowane z minimum 3 składnikami wskazanymi w menu (w tym masło o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 80%).

\*Dania główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem lub makaronem, Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika 1 danie główne mięsne i/lub 1 danie główne jarskie.

### **Menu na podstawie którego Zamawiający będzie wybierał dania na poszczególne spotkania**

**(wiążące podczas realizacji zamówienia):**

#### **1. Soki:**

- 1) pomarańczowy,
- 2) jabłkowy,
- 3) grejpfrutowy,
- 4) porzeczkowy,
- 5) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

#### **2. Ciasto porcjowane:**

- 1) kołacz z serem,
- 2) kołacz z makiem,
- 3) kołacz z jabłkiem,
- 4) sernik,
- 5) z galaretką i owocami (sezonowymi),
- 6) muffinki,
- 7) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

#### **3. Owoce (sztuki lub porcje minimum 150 g na osobę):**

- 1) banany (sztuka),
- 2) jabłka (sztuka),

- 3) gruszki (sztuka),
- 4) mandarynki (sztuka),
- 5) truskawki (sztuka),
- 6) winogrona (sztuka),
- 7) arbuzy (porcja),
- 8) melony (porcja),
- 9) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

**4. Tartinki (posmarowane masłem) ozdobione minimum:**

- 1) sałatą, łososiem, twarożkiem, 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 łososa, oliwką, szczypiorkiem,
- 7) sałatą, serem, jajkiem, pomidorem i majonezem,
- 8) sałatą, mozzarellą i pomidorem,
- 9) sałatą, twarożkiem, rzodkiewką i szczypiorkiem,
- 10) sałatą, serem pleśniowym, gruszką i orzechem włoskim,
- 11) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji zamawiającego.

**5. Sałatki:**

- 1) sałatka grecka (sałata lodowa, papryka, pomidor, ogórek, oliwki, ser feta, przyprawy, sos),
- 2) sałatka Cezar (sałata lodowa, kurczak, ser żółty, czarne oliwki, grzanki, przyprawy, sos),
- 3) sałatka z tuńczykiem (tuńczyk, jajko, kukurydza, żółty ser, cebula, przyprawy, sos),
- 4) sałatka z tortellini (tortellini, ogórek, kukurydza, szczypiorek, szynka, żółty ser, papryka, przyprawy, sos),
- 5) sałatka z mozzarellą (roszponka, pomidor, mozzarella, przyprawy, sos),
- 6) sałatka jarzynowa (ziemniaki, ogórek kiszony, marchew, pietruszka, seler, groszek, przyprawy, majonez),
- 7) sałatka gyros (kapusta pekińska, kurczak, kukurydza, papryka czerwona, przyprawy, sos),
- 8) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

**6. Dania jednogarnkowe:**

- 1) bogracz i pieczywo (pieczywo minimum 80 g na osobę),
- 2) gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym,
- 3) zapiekanka z mięsem mielonym (ziemniaki, mięso mielone, żółty ser),
- 4) zapiekanka z kurczakiem (kurczak, pieczarki, makaron i sos śmietankowy),
- 5) barszcz czerwony z uszkami,

- 6) tagiatelle z kurczakiem i ze szpinakiem,
- 7) zapiekany makaron muszle z farszem i sosem,
- 8) żurek,
- 9) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

**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 i żółtym serem,
- 6) roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym,
- 7) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

**8. Dania główne jarskie:**

- 1) pierogi ruskie,
- 2) naleśniki z nadzieniem ruskim w sosie grzybowym,
- 3) naleśniki ze szpinakiem i sosem,
- 4) krostki z kapustą i grzybami,
- 5) krostki z pieczarkami i żółtym serem,
- 6) makaron zapiekany z warzywami i łososiem,
- 7) filet rybny z opiekanyimi ziemniaczkami,
- 8) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

**9. Przekąski zimne:**

- 1) roladki z wędzonego łososa ze szpinakiem,
- 2) koreczki z sera pleśniowego i winogrona,
- 3) paszteciki,
- 4) deska serów,
- 5) deska wędlin,
- 6) mini tortilla z suszonymi pomidorami, rukolą i mascarpone,
  - 7) mini tortilla z łososiem i szpinakiem,
  - 8) rożki z szynki z nadzieniem chrzanowym,
  - 9) jajko faszerowane,
  - 10) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

**10. Ciasteczka kruche:**

- 1) kruche orzechowe,
- 2) pierniczki z pomadą,

- 3) rogaliki drożdżowe z marmoladą,
- 4) francuskie z owocami,
- 5) kruche z cukrem,
- 6) maślane,
- 7) półksiężycy domowe,
- 8) ciastka z maszynki,
- 9) markizy,
- 10) mini pączki,
- 11) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę po akceptacji Zamawiającego.

**Opis pozostałych warunków realizacji usługi:**

1. Zamawiający w Opisie przedmiotu zamówienia wskazał menu na podstawie, którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania.
2. Na spotkaniach dla maksymalnie 9 osób kawa będzie serwowana w termosach ze stali szlachetnej.
3. Na spotkaniach dla minimum 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 wykwalifikowanego pracownika Wykonawcy. Wykonawca zapewni odpowiednio:
  - na każde 10 osób Wykonawca zapewni ekspres ciśnieniowy o pojemności zasobników na minimum 20 porcji kawy,
  - liczba ekspresów do kawy oraz ich pojemność powinna być odpowiednia do liczby osób uczestniczących w spotkaniu,
4. Zamawiający nie dopuszcza serwowania kawy rozpuszczalnej.
5. Herbata indywidualnie pakowana po 1 sztuce w opakowaniu, minimum 5 rodzajów (w tym mięta, herbata owocowa – dwa różne smaki, czarna, zielona), woda gorąca do zaparzenia w termosach ze stali szlachetnej lub podgrzewaczach.
6. Cukier biały i brązowy (proporcje 60/40) każdy indywidualnie pakowany.
7. Do dań i napoi Wykonawca zapewni naczynia ceramiczne, nie jednorazowego użytku (z wyłączeniem pkt 11), natomiast do napoi zimnych - szklanki. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztucze metalowe.
8. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.
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. W przypadku ogłoszenia stanu epidemii oraz występowania zagrożenia zakażenia się chorobami zakaźnymi, na wniosek Zamawiającego każde z dań będzie pakowane oddzielnie (dla każdej osoby) w pojemniki jednorazowe.
12. 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.
13. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkań dla minimum 30 osób. 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 o klasycznym kroju zgodnie z etyką zawodu kelnerskiego.
14. Zamawiający nie wymaga obsługi kelnerskiej na spotkaniach do 30 osób.
15. Wykonawca będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
16. Wykonawca zapewni dekoracje florystyczne (z żywych kwiatów) na stołach bufetowych przy spotkaniach dla minimum 30 osób. 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. W dekoracjach świątecznych dopuszcza się dodatkowe elementy dekoracyjne inne niż żywe kwiaty.
17. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości.
18. Usługi świadczone będą w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
19. Jeżeli przepisy prawa nie będą tego zakazywały, to Wykonawca musi zapewnić stoły nakryte obrusami wraz ze skirtingami (falbanami, które zasłaniają nogi stołu), obrusy nie mogą być jednorazowe - papierowe. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane.
20. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zapewni stoły o okrągłym blacie, na jednej nodze, dostosowane do konsumpcji na stojąco.

21. Zawarte w OPZ: Wykonawca zapewni na wniosek Zamawiającego w czasie świadczenia usługi cateringowej stoliki umożliwiające spożywanie posiłku w pozycji siedzącej, dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami poruszających przy pomocy sprzętu wspomagającego (kul, lasek, balkoników, protez, wózków) i napotykające trudności w poruszaniu się (na przykład w wyniku urazu lub choroby). Zamawiający każdorazowo w formularzu zgłoszenia poinformuje Wykonawcę o ilości osób niepełnosprawnych, które będą brały udział w spotkaniu, tak aby Wykonawca dostosował rodzaj i ilość stołów do wskazanych uczestników.
22. Obrusy na stołach, skirtingi oraz serwetki muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory pastelowe, nierażące).
23. W przypadku usług cateringowych w ramach, których zamawiane będą owoce, Wykonawca musi zapewnić szklane naczynie/miseczkę na obierki oraz elegancki, ostry nóż. W przypadku wystąpienia stanu zagrożenia epidemiologicznego owoce zostaną podane umyte i krojone w części (w zależności od rodzaju owocu), umieszczone w osobnych pojemnikach jednorazowych, mieszanka różnych owoców porcja minimum 150 gram na osobę.
24. Na każde spotkanie, na które zamawiane będą usługi cateringowe, Wykonawca musi zapewnić miejsce na składanie brudnych naczyń z oznaczeniem „Zwrot naczyń”.
25. Wykonawca zapewni serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem Państwowego Zakładu Higieny PZH (określa produkt, który w żaden sposób nie wpływa negatywnie na ludzkie życie i środowisko naturalne) o wymiarach minimum 30x30 cm, w ilości dwukrotnej liczby osób, dla których przygotowuje catering.
26. Wykonawca na każde spotkanie zapewni pojemnik na odpadki, np. po zużytej herbacie (ustawiony na stole cateringowym).
27. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
28. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego w trakcie spotkania (czas trwania usługi porządkowej nie może wynosić więcej niż 2 h).
29. W tym samym czasie (dniu) może odbywać się więcej niż jedno spotkanie, na które będą zamawiane usługi cateringowe.
30. 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.
31. Wykonawca musi realizować umowę zgodnie z warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności wytycznymi dotyczącymi



Załącznik nr 1 do uchwały ZWO nr 10503/2023.z dnia 25 września 2023 roku

bezpieczeństwa żywności i żywienia, wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r.  
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448.).

32. Usługa stanowiąca przedmiot postępowania powinna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy) oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia ewentualnych kosztów kar i mandatów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy.

Załącznik nr 1

**WZÓR ZLECENIA NA USŁUGI CATERINGOWE**

**Właściwe logo**

Formularz zapotrzebowania na usługi cateringowe:

nr .....

w ramach umowy nr ..... z dnia ..... r.

1. Temat spotkania (charakter, cel spotkania) - .....

Załącznik nr 1 do uchwały ZWO nr 10503/2023.z dnia 25 września 2023 roku

2. Termin (data, godzina) - .....
3. Godzina dostarczenia cateringu - .....
4. Miejsce (nr sali) - .....
5. Liczba uczestników - ..... w tym osób z niepełnosprawnościami - .....
6. Rodzaj menu oraz zamawiana ilość (np. kawa/herbata, tartinki, koreczki) - .....
7. Koszt realizacji zadania - .....
8. Źródło finansowania - .....

Sporządził: .....

Zatwierdził: .....

Dnia: .....