

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane przez Zamawiającego w trybie i terminie wskazanym w umowie.
2. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania posiłków lub żądać zmiany ich ceny jednostkowej.
3. Obsługa kelnerska wymagana jest przy zamówieniu posiłków dla co najmniej 10 osób. W zamówieniach dla poniżej 10 osób wymagane jest tylko dostarczenie posiłków, bez obsługi kelnerskiej.
4. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych szkoleń, spotkań, narad, polowań indywidualnych i zbiorowych oraz pobytów turystycznych.
5. Miejscem wykonania usługi cateringowej będzie Kwatera w Leśniczówce Czarne, siedziba Nadleśnictwa Lubichowo oraz miejsca wskazane przez Zamawiającego na obszarach leśnych Nadleśnictwa Lubichowo.
6. Liczba posiłków cateringowych podana w ofercie jest orientacyjna i nie jest wiążąca. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby usług cateringowych zgodnie z jego potrzebami, aż do wyczerpania kwoty na Usługi Cateringowe bądź terminu realizacji umowy.

II. Składanie i rozliczanie zamówień

1. Składając zamówienie na usługę cateringową Zamawiający każdorazowo wystawi zlecenie (wzór stanowi załącznik do umowy) i określi:
 - a. liczbę posiłków,
 - b. liczbę osób, które będą uczestniczyć w spotkaniu/ szkoleniu/ polowaniu,
 - c. daty oraz godziny realizacji Zlecenia,
 - d. rodzaj posiłku bądź elementy poszczególnych wariantów w ramach posiłków, które dotyczyć będą danego spotkania oraz formy ich podawania.
2. Odbiór każdej usługi nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego (wzór stanowi załącznik do umowy).
3. Zatwierdzony przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego protokół jest podstawą do wystawienia faktury VAT.
4. Termin na złożenie zamówienia przez Zamawiającego nie może być krótszy niż 3 dni robocze.
5. W tym samym czasie (dniu) mogą odbywać się maksymalnie dwa spotkania w różnych lokalizacjach, na które będą zamawiane usługi cateringowe.
6. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonych usług wymaga dostaw posiłków według złożonego zlecenia. Jeżeli Wykonawca nie potwierdzi przyjęcia zlecenia w terminie określonym w umowie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.

III. Obowiązki Wykonawcy

1. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu, podania posiłków, a następnie uprzątnięcia i odbioru pozostałości.
2. Wykonawca musi uwzględnić fakt dużej elastyczności co do ilości serwowanych posiłków, która może się zawierać w przedziale od 1 do ca 70 osób.
3. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania przepisów sanitarnych odnoszących się do przygotowywania, magazynowania, przewożenia i wydawania posiłków.
4. Wykonawca samodzielnie będzie ustalał liczbę osób do obsługi kelnerskiej z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną i komfortową obsługę Gości. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów lub osób obsługi w wyznaczonych godzinach świadczonej usługi – z zastrzeżeniem zapisu w pkt. I.3.
5. Zatrudnione przez wykonawcę osoby muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubrania oraz właściwie i z kulturą odnosić się do Gości i pracowników Zamawiającego.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
7. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy:
 - a. pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację dostaw wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, PIP itp.),
 - b. odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy,
8. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie sporządzania posiłków, Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy:
 - a. zapewnienia dowozu przedmiotu zamówienia zgodnie z normami systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli) oraz dostarczania go na wskazane przez Zamawiającego miejsce,
 - b. wykonywania dostaw będących przedmiotem umowy przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel,
 - c. stosowania hermetycznie zamykanych pojemników do gromadzenia resztek i odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich odbiór po każdym posiłku,
 - d. podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego,
 - e. opracowania jadłospisów przed wprowadzeniem ich do realizacji:
 - Wykonawca przedłoży kierownikowi Kwatery w Leśniczówce Czarne lub innej osobie wyznaczonej przez Zamawiającego jadłospis do zatwierdzenia. Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów,
 - Jadłospis ma być wykonany z czytelną „gramaturą” wszystkich potraw,
 - powiadomienia ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych jadłospisach, w przypadkach których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć,

- gwarancji, że posiłki będą urozmaicone, z uwzględnieniem sezonowości, doboru produktów zgodny z wymogami diety,
- f. używania surowców wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych,
- g. pobierania i odkładania próbek żywności zgodnie z obowiązującym prawem (ilości zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego
- h. wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu minimum 1 raz w czasie trwania umowy, a następnie każdorazowo w razie zatruc i zakażeń pokarmowych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego dostarczania wyników ww. badań Zamawiającemu,
- i. przedstawiania Zamawiającemu wszystkich wyników kontroli nadzoru sanitarnego w zakresie oceny jadłospisów i posiłków bezzwłocznie po ich uzyskaniu,
- j. przedstawienia - na każde wezwanie Zamawiającego - wszystkich posiadanych instrukcji wraz z wykazem stosowanych środków myjących i dezynfekcyjnych dotyczących:
 - przestrzegania higieny osobistej i higieny rąk personelu,
 - procesu mycia i dezynfekcji sprzętów, naczyń, powierzchni, środków transportu,
- k. przedstawienia aktualnego zaświadczenia wydanego przez właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającego, że miejsce produkcji posiłków może być wykorzystane do sporządzania posiłków dla zbiorowego żywienia, oraz że środek transportu Wykonawcy używany w ramach dostawy cateringowej - może być wykorzystywany do dostarczania posiłków.

IV. Wymagania stawiane przez Zamawiającego, dotyczące standardu potraw i serwowania posiłków w ramach usługi cateringowej:

1. Posiłki będą podawane w formie:
 - a. bufetu (szwedzki stół) - śniadania, kolacje, serwisy kawowe, posiłki w lesie, zimne bufety, bufet deserowy z owocami i inne według ustaleń,
 - b. posiłków zasiadanych – obiady, posiłki uroczyste (standard podwyższony kolacji) - według ustaleń Zamawiającego lub opisu posiłku.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
3. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:
 - a. nie używa produktów typu instant (za wyjątkiem kawy);
 - b. gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.);
 - c. zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania przy przygotowywaniu posiłków, kostek rosołowych, bulionowych, czy zup w proszku.
4. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów sanitarnych. Wymagania wspólne dotyczące jakości serwowanej żywności wymieniono w punktach poniżej:

- a. jaja (świeże) - pod różnymi postaciami, serwowane w ramach zamówienia muszą spełniać wymagania minimalne określone dla chowu ściółkowego (niedopuszczalne wykorzystywanie jaj z chowu klatkowego),
- b. ser biały – twaróg (tłusty lub półtłusty),
- c. ser żółty – ser podpuszczkowy z mleka krowiego klasy I, sery żółte typu gouda, salami, mozzarella, ementaler - min. 45% tłuszczu w serze,
- d. wędlina – niedopuszczalna wędlina z udziałem mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM):
 - ✓ wędlina jakości nie gorszej niż krakowska sucha, salami, inne rodzaje wędlin wędzonych dymem naturalnym,
 - ✓ dopuszczalna wędlina w postaci schabu, szynki, baleronu oraz wszystkie rodzaje wędlin z udziałem min 50% mięsa innego niż wieprzowina,
 - ✓ typy wędlin - szynka wieprzowa, szynka konserwowa, krakowska polędwica, salami – z zawartością min. 60% mięsa w wędlinie,
 - ✓ mięsa pieczone, duszone, grillowane - karkówka, schab, szynka, polędwica, min 90% mięsa w produkcie,
 - ✓ kielbaski i parówki - kielbaski typu śląska - min 85% mięsa, kielbaski białe cienkie - min.90% mięsa, parówki cienkie – min. 65% mięsa,
- e. dżemy lub konfitury owocowe - minimum 40% owoców w produkcie (np. truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) oraz miód naturalny; zamawiający nie dopuszcza podawania marmolady,
- f. masło - min. 82% tłuszczu w produkcie,
- g. śmietana – zawartość tłuszczu co najmniej 12%, bez konserwantów i sztucznych zagęszczaczy,
- h. cukier- Zamawiający dopuszcza jedynie cukier biały oraz trzcinowy (niekarmelizowany) w jednorazowych saszetkach (opakowania gastronomiczne po 5g),
- i. śmietanki do kawy - w jednorazowych kubeczkach (opakowania gastronomiczne po 10 ml),
- j. pieczywo – podawane wg optymalnej struktury spożycia pieczywa (wg Instytutu Żywności i Żywienia),

Zalecany udział	Rodzaj pieczywa
65%	Mieszane i żytnie
15%	Ciemne żytnie i pszenne
20%	Jasne pszenne (zwykłe, wyborowe, półcukiernicze)

- k. świeże warzywa (pomidory, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata) - krojone rano w dniu serwowania,
 - l. owoce – np. winogrona, mandarynki, banany lub sezonowe jak jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, śliwki,
 - m. soki owocowe - 100% soku,
 - n. woda naturalna mineralna bądź niskozmineralizowana – Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w ramach zamówienia usługi cateringowej wodę gazowaną i niegazowaną w proporcji 50:50.
5. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. W momencie podawania posiłki i napoje muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę temperaturę i konsystencję.
 6. Dania ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była

ich stała odpowiednio wysoka temperatura. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

gorące zupy minimum	+ 75°C
gorące II dania minimum	+ 63°C
pozostałe dania na ciepło	min. + 63°C
gorące napoje	+ 80°C
surówki i sałatki	+ 6 °C

7. Wykonawca będzie dbał przy przygotowywaniu posiłków o zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
9. Rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości gości, przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli ilość ta będzie mniejsza niż szacowana do 10%.
10. Do wyceny oferty należy przyjąć przykładowe zestawy wg ilości (porcji) określonych w formularzu oferty.
11. Podane przez Zamawiającego gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej. Zamawiający dopuszcza odchyłki do - 5% od podanych gramatur. Maksymalnej dopuszczalnej odchyłki in plus nie określa się.
12. Zamawiający informuje, że w siedzibie Nadleśnictwa Lubichowo nie ma możliwości przygotowania posiłków, podgrzewania posiłków czy zmywania zastawy stołowej.
13. W związku z okolicznościami wskazanymi w pkt 12, Zamawiający oczekuje wskazania miejsca (adresu) w złożonej ofercie, gdzie będą wykonywane czynności związane z przygotowaniem posiłków.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia czynności kontrolnych bezpośrednio związanych z realizowanym zamówieniem w miejscu przygotowywania posiłków, o którym mowa w pkt 13.
15. Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie przez cały czas umowy, co oznacza konieczność całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia wskazane w zleceniu, bez względu na to czy są to dni wolne od pracy - w tym również ustawowo wolne wg potrzeb Zamawiającego.
16. Jadłospisy powinny być ustalane z kierownikiem Kwatery w Leśniczówce Czarne lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
17. Ustalanie jadłospisów przez Wykonawcę:
 - a. modelowy posiłek powinien składać się:
 - z produktów zbożowych lub skrobiowych, które dostarczają węglowodanów złożonych;
 - mięsa/ryb/jaj/roślin strączkowych, będących źródłem białka;
 - tłuszczów roślinnych;
 - warzyw i/lub owoców, będących źródłem witamin, związków mineralnych i błonnika;

- mleka i/lub produktów mlecznych, stanowiących źródło wapnia.

18. Wartość energetyczna poszczególnych posiłków:

- Zamawiający przewiduje w specyfikacji warunków zamówienia 3 posiłki główne (śniadania/ obiady/ kolacje lub posiłki uroczyste) oraz serwis kawowy i deser.
- Przerwy pomiędzy posiłkami powinny być w miarę możliwości jednakowe, jednakże Wykonawca będzie obowiązany do dostosowania się do warunków i wymagań Zamawiającego,
- Posiłek o największej kaloryczności powinien stanowić obiad. Zalecany procentowy rozkład wartości energetycznej diety całodziennej racji pokarmowej osoby dorosłej w celu planowania posiłków przedstawiono w tabeli:

Nazwa posiłku	<i>Modelowy procentowy rozkład wartości energetycznej diety całodziennej</i>
Śniadanie	25%
Obiad	40%
Kolacja	35%

19. Posiłki diet specjalnych:

- Wykonawca ma obowiązek zapewnić, w przypadku zgłoszenia takiego zapotrzebowania, również dania diet specjalnych,
- Przez dietę specjalną Zamawiający rozumie: dietę wegetariańską, wegańską, bezglutenową, bez laktozy,
- Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę, wraz z podaniem ilości posiłków diet specjalnych o zapotrzebowaniu serwowania dań i rodzaju tych diet specjalnych.

20. Zamawiający wymaga, aby poszczególne pozycje dań (zupa, drugie danie) z przykładowych zestawów menu były ze sobą wymienialne.

21. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do Wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.

V. Wymagania stawiane przez Zamawiającego dotyczące miejsca przygotowywania posiłków, dostawy na miejsce wykonania usługi, stosowania zastawy oraz dekoracji stołów i serwowania posiłków

- Organizacja usługi cateringowej, w tym proces przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości powierzchni musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi,
- Personel Wykonawcy zobowiązany jest przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu, miejsc w których są podawane posiłki oraz stosowanie preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością,
- Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno - epidemiologicznych, za co bierze całkowitą odpowiedzialność Wykonawca,

4. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu z wykorzystaniem:
 - a. zastawy - wysokiej jakości ze sztukami z jednakowego kompletu,
 - b. bielizny stołowej - wyprasowane i czyste obrusy,
 - c. w zależności od okoliczności serwetek z materiału, serwetek papierowych wielowarstwowych,
 - d. dekoracji kwiatowych i stroików – (ikebany, bukiety żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołów itp.). Ich ilość i kolorystyka będzie ustalana przy zamówieniach szczegółowych.
5. Oprócz wymogów określonych w punkcie 4, Wykonawca w trakcie posiłków uroczystych (o podwyższonym standardzie) musi zapewnić dekorację stołu z użyciem:
 - serwet materiałowych (zgodnych kolorystycznie z kolorem obrusa), w rozmiarze min. 35x35 cm w ilości odpowiadającej liczbie gości;
 - świec wraz z dopasowanymi do nich świecznikami, które muszą palić się nieprzerwanie minimum przez 1 godzinę, w ilości ustalonej przy zamówieniu szczegółowym.
6. Jeżeli zajdzie taka potrzeba w trakcie kolacji uroczystej, Wykonawca na życzenie Zamawiającego, dokona wymiany zastawy oraz musi być gotowy do wykonania wymiany obrusów, maksymalnie 1 raz w ciągu trwania imprezy.
7. Wymiana obrusów przy imprezach trwających dłużej niż dwa dni (szkolenia, polowania zbiorowe) musi być wykonywana co najmniej jeden raz w jej trakcie, chyba że Zamawiający ustali inaczej. Obrusy muszą być utrzymywane przez cały okres w czystości.
8. Sprzęt, materiały i urządzenia konieczne do świadczenia usług to minimum.:
 - a. środek transportu, który będzie wykorzystywany do przewozu posiłków w miejsce wskazane przez Zamawiającego;
 - b. trzy pojemniki termoizolacyjne o pojemności nie mniejszej niż 30 l/ każdy,
 - c. trzy garnki o pojemności nie mniejszej niż 10 l, z zakresem regulacji termostatu 30-100°C,
 - d. trzy podgrzewacze ze stali nierdzewnej z pokrywą Roll-Top, o pojemności nie mniejszej niż 8 l,
 - e. toster przelotowy,
 - f. zastawa stołowa – niewyszczerbiona i nieuszkodzona. Komplet winien składać się z min. 70 szt. każdego z niżej wymienionych elementów:
 - ✓ talerz głęboki do zup,
 - ✓ bulionówka o poj. min. 300 ml,
 - ✓ talerz płytki duży do drugiego dania,
 - ✓ talerz do przystawki,
 - ✓ talerz do deseru, ciasta,
 - ✓ filiżanka ze spodkiem do kawy/ herbaty o poj. min 150 ml
 - ✓ kubek o poj. min. 280 ml,
 - g. Zestaw pozostały zastawy stołowej składający się z :
 - ✓ minimum 10 półmisek do mięs,
 - ✓ minimum 10 półmiski do dań z ryb,
 - ✓ minimum 10 salaterek,
 - ✓ minimum 3 patery do ciast,
 - ✓ minimum 12 dzbanków do soków (dopuszcza się szklane),
 - ✓ minimum 10 waz do zup,

- h. elementy zastawy szklanej - komplet składający się z 70 szt. każdego z niżej wymienionych elementów:
 - ✓ kieliszek do wódki,
 - ✓ kieliszek do koniaku,
 - ✓ kieliszek do likieru,
 - ✓ kieliszek do szampana,
 - ✓ kieliszek do wina białego,
 - ✓ kieliszek do wina czerwonego,
 - ✓ szklanka do whisky,
- i. sztucze ze stali nierdzewnej z jednakowego kompletu- składający się z min. 70 szt. każdego z niżej wymienionych elementów:
 - ✓ nóż stołowy,
 - ✓ widelec,
 - ✓ łyżka do zup,
 - ✓ łyżka bulionowa,
 - ✓ łyżeczka do herbaty ze stali nierdzewnej,
 - ✓ widelczyk do ciast ze stali nierdzewnej,
- j. wózki do przewozu posiłków w ilości min. 3 sztuki,
- k. termosy o pojemności min 25 l przystosowanymi do przewozu posiłków (zupa/bigos/grochówka) oraz herbaty w ilości minimum 3 sztuki.

VI. Realizacja usługi cateringowej podczas organizowanych szkoleń, spotkań i narad w Kwaterze w Leśniczówce Czarne

1. W ramach świadczonych usług cateringowych, Wykonawca będzie dostarczał posiłki zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie i terminem, zgodnie z pisemnym zleceniem na usługi cateringowe.
2. Z uwagi na wyposażenie Kwatery w Leśniczówce Czarne, do świadczenia usług cateringowych na jej terenie, Zamawiający nie wymaga dysponowania przez Wykonawcę zastawą, o której mowa w pkt. V. 8 e-i.
3. Zamawiający przewiduje następujący orientacyjny czas wydawania posiłków:
 - a. Śniadania – od godz. 7.00 do godz. 9.30;
 - b. Obiady – od godz. 14.00 do godz. 15.30;
 - c. Kolacje (standard podstawowy) - od godz. ca 18.30 do 20.30;
 - d. Kolacje (standard podwyższony) oraz posiłki uroczyste – od godz. 18.30 do godz. 24.00;
 - e. Zimne bufety – według złożonego zlecenia (zapotrzebowania) we wskazanych przez Zamawiającego godzinach
 - f. Serwis kawowy – od godz. 9.30 do 17.00
4. Konkretny godziny podawania posiłków będą ustalane na etapie zleceń szczegółowych.
5. Zamawiający wymaga, aby po zakończeniu posiłków wieczornych (niezależnie od standardu), Wykonawca dokonał uprzątnięcia stołów, a nieskonsumowane posiłki pozostawił w formie bufetu (szwedzki stół).
6. Usługa porządkowa w związku z pkt. 5 może nastąpić dnia następnego po wykonaniu usługi cateringowej.

VII. Realizacja usługi cateringowej podczas polowań indywidualnych i zbiorowych oraz narad terenowych

1. Zamawiający, ze względu na specyfikę obsługi organizowanych polowań / narad terenowych, informuje, że:
 - a. Śniadania oraz kolacje podawane są po powrocie z łowiska lub przed wieczornym wyjściem. Godzina ich serwowania będzie każdorazowo uzgadniana przez Wykonawcę z kierownikiem Kwatery w Leśniczówce Czarne lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
 - b. Specyfika polowań zbiorowych / narad terenowych wymaga podania posiłku w terenie - miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Minimalne wymagania dotyczące serwowania tego typu posiłków zostały opisane w pkt. 2.
2. Wydawanie posiłku w terenie podczas polowań zbiorowych i narad terenowych:
 - a. Podanie gorącego posiłku (zupa grochowa z „wkładką” lub bigos myśliwski lub inny posiłek uzgodniony z Zamawiającym - posiłki uzupełnione dwoma rodzajami pieczywa) w trakcie polowań zbiorowych / narad terenowych organizowanych dla maksymalnie 40 osób dziennie.
 - b. Do posiłku musi być serwowana gorąca herbata w ilości nie mniejszej niż 250 ml na uczestnika. Posiłek będzie podawany w godzinach od 11.30 do 13.00, a miejsce jego podania zostanie określone przez osobę składającą Zlecenie na wykonanie usługi. Miejsce podania posiłku położone będzie w na terenie Nadleśnictwa Lubichowo.
 - c. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania posiłków w ramach obsługi polowań zbiorowych w formie porcjowanej, tzn. posiłek powinien zostać dostarczony w opakowaniu „zbiorczym” (termosie/ warniku/ bemarze utrzymującym temperaturę posiłku), a porcjowanie odbywać się będzie przez personel Wykonawcy bezpośrednio przed podaniem w obecności uczestniczących w polowaniu / naradzie terenowej. Pieczywo powinno być dostarczane w opakowaniach umożliwiających określenie daty jego przydatności do spożycia.
 - d. Wykonawca w trakcie polowania zbiorowego / narady terenowej będzie podawał posiłki w naczyniach jednorazowych o objętości dla zup i dań jednogarnkowych (np. bigos) nie mniejszej niż 300 ml, a dla herbaty o objętości nie mniejszej niż 250 ml.
 - e. Do spożycia posiłków i herbaty wydawanych w lesie, Wykonawca zapewni odpowiednie naczynia i sztucce jednorazowe. Zamawiający nie dopuszcza do użycia naczyń i sztućców wykonanych z plastiku.
 - f. Osobno podawany będzie cukier (w saszetkach w opakowaniach umożliwiających określenie daty przydatności do spożycia) oraz dodatki do herbaty, takie jak: cytryna, miód.
 - g. Wykonawca zapewni odbiór i utylizację opakowań, naczyń i sztućców jednorazowych oraz pozostałości posiłków zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami prawa.

VIII. Realizacja usługi cateringowej podczas organizowanych szkoleń, spotkań i narad w siedzibie Nadleśnictwa Lubichowo

1. W ramach świadczonych usług cateringowych dostarczanych do siedziby Nadleśnictwa Lubichowo, Wykonawca będzie dostarczał posiłki zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo

zapotrzebowaniem Zamawiającego we wskazanym terminie, zgodnie z pisemnym zleceniem na usługi cateringowe.

2. Zamawiający przewiduje podawanie posiłków według złożonego zlecenia we wskazanych przez Zamawiającego godzinach – od godziny 7.00 do 15.00.
3. Zamawiający zastrzega możliwe odchylenia czasowe zawarte w punkcie 2, w związku ze specyfiką organizowanych spotkań. Szczegółowe ustalenia dokonywane będą każdorazowo na etapie składania zamówienia.
4. Zamawiający udostępni pomieszczenia, w których mają odbywać się spotkania 1,5 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia, przy czym Wykonawca ma 1 godzinę na przygotowanie cateringu.
5. Zamawiający wymaga, aby po zakończeniu posiłku, Wykonawca dokonał uprzątnięcia stołów, a nieskonsumowane posiłki pozostawił w kuchni (pomieszczenie socjalne przy sali narad w siedzibie Nadleśnictwa Lubichowo). Uporządkowanie 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).
6. Zamawiający wymaga nakrycia i estetycznego udekorowania stołu cateringowe, na którym umieszczony będzie szwedzki stół:
 - a. zastawa – jeśli wymagana do rodzaju podawanego posiłku - wysokiej jakości porcelana lub porcelit ze sztućcami z jednakowego kompletu.
 - b. bielizna stołowa - wyprasowane i czyste obrusy,
 - c. w zależności od okoliczności serwetki z materiału, serwetki papierowe wielowarstwowe;
 - d. dekoracje i estetyczne stroiki
7. 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.

**11. OPIS CZĘŚCI SKŁADOWYCH ZAMÓWIENIA
PRZYKŁADOWE ZESTAWY DO WYCENY**

ŚNIADANIA			
Forma podania: bufet/samoobsługa/szwedzki stół			
Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem. Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Podana ilość na 1 osobę. Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym. W każdym zestawie powinno się znaleźć co najmniej: 1 ciepłe danie, pieczywo, wędliny, ser, warzywa sezonowe oraz dodatki śniadaniowe.			
ZESTAW 1			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Dania ciepłe (1 do wyboru)			
1.	Jajecznica	2 jajka	- w bemarze z podgrzewaczem
2.	Parówka na ciepło	100 g	- w bemarze z podgrzewaczem
Serwowane na zimno			
1.	Pieczywo	80 g 1 szt.	- chleb Oliwski (lub równoważny), chleb razowy, - bułka kajzerka, grahamka w proporcji 50:0
2.	Wędlina	60 g	- 2 rodzaje np. szynka, wędlina podsuszana, kielbasa z dzika
3.	Mięso (pieczeń) na zimno	30 g	- 2 rodzaje
4.	Boczek obsmażony na chrupko	20 g	
5.	Ser żółty w plastrach	60 g	
6.	Twaróg	25 g	- ze szczypiorkiem (lub innym warzywem sezonowym) i śmietaną -z rzodkiewką lub cebulką
7.	warzywa sezonowe		- 2 rodzaje
8.	Dżem w opakowaniu gastronomicznym (25g)	1 szt.	- 2 rodzaje
9.	Miód w opakowaniu gastronomicznym (25 g)	1 szt.	
10.	Masło w opakowaniu gastronomicznym (10g)	3 szt.	
11.	Jogurt naturalny / owocowy	100 g	w proporcji 50:50
12.	Płatki śniadaniowe	50 g	- 2 rodzaje
13.	Mleko krowie	100 ml	
Napoje			
1.	Herbata	2 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby

2.	Kawa rozpuszczalna	16 g	W opakowaniach gastronomicznych po 8g/porcję woda w warku uzupełniana wg potrzeby
3.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne
4.	Śmietanka do kawy	2 szt.	w opakowaniu gastronomicznym 10 ml
5.	Cytryna	2 plasterki	Cytryna porcjowana w plasterki
ZESTAW 2			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Dania ciepłe (1 do wyboru)			
1.	Sandwicz tostowy zapiekany z serem i wędliną	150 g	- w barmarze z podgrzewaczem
2.	Jajko sadzone na grzance	2 jajka	- w barmarze z podgrzewaczem
Serwowane na zimno			
1.	Pieczyno	80 g 1 szt.	- chleb Oliwski (lub równoważny), chleb razowy - bułka kajzerka, grahamka w proporcji 50:0
2.	Wędlina	60 g	- 2 rodzaje np. szynka, wędlina podsuszana, kielbasa z dzika
3.	Ryba	60 g	2 rodzaje - ryba wędzona lub ryba w galarecie lub ryba po grecku
4.	Ser żółty w plastrach	60 g	
5.	Twaróg	25 g	- ze szczypiorkiem (lub innym warzywem sezonowym) i śmietaną - z rzodkiewką lub cebulką
6.	warzywa sezonowe		- 2 rodzaje
7.	Dżem w opakowaniu gastronomicznym (25g)	1 szt.	- 2 rodzaje
8.	Miód w opakowaniu gastronomicznym (25 g)	1 szt.	
9.	Masło w opakowaniu gastronomicznym (10g)	3 szt.	
10.	Jogurt naturalny / owocowy	100 g	w proporcji 50:50
11.	Płatki śniadaniowe	50 g	- 2 rodzaje
12.	Mleko krowie	100 ml	
Napoje			
1.	Herbata	2 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warku uzupełniana wg potrzeby

2.	Kawa rozpuszczalna	16 g	W opakowaniach gastronomicznych po 8g/porcję woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
3.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne
4.	Śmietanka do kawy	2 szt.	w opakowaniu gastronomicznym 10 ml
5.	Cytryna	2 plasterki/osobę	Cytryna porcjowana w plasterki

OBIADY			
Forma podania porcjowane, podane osobno na talerzach za wyjątkiem zup (podane w wazach)			
<p>Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem.</p> <p>Poniższe dania stanowią propozycje menu. Wykonawca może zaproponować zmiany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Podana ilość na 1 osobę</p> <p>W każdym zestawie powinno się znaleźć: zupa i drugie danie.</p> <p>W ramach dań wegetariańskich Wykonawca przygotowuje np. kotlety z jajek, kotlety z warzyw, pasty (tzn. makarony z sosami wegetariańskimi), zapiekanki warzywne, warzywa faszerowane itp.</p>			
ZESTAW 1			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Zupy (1 do wyboru) *zupy krem życzenie Zamawiającego			
1.	Pomidorowa Ogórkowa Rosół Serowa z grzanką Barszcz biały Kapuśniak	300 ml	- na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym - podane w wazach
II danie (mięso, dodatki, surówka i napój)			
Mięso (1 do wyboru)			
1.	Kotlet schabowy panierowany smażony	250 g	
2.	Rolada z piersi kurczaka panierowana z nadzieniem z pietruszki, sera i masła	200 g	
3.	Sznyceł wieprzowy	200 g	
4.	Spaghetti	300 g	-makaron pszenny lub pełnoziarnisty razowy
5.	Gulasz wieprzowy	200 g	- inne mięsa: wołowe
6.	Gołąbki	200 g	- z mięsem wieprzowo - wołowym
Dodatki (1 do wyboru)			
1.	Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem	300 g	
2.	Puree ziemniaczane	300 g	
3.	Kluski śląskie z ciemnym sosem	300 g	- na wywarze mięsnym lub z pieczeni
4.	Ziemniaki opiekane	300 g	
5.	Kopytka ziemniaczane	200 g	
6.	Kasza gryczana	100 g	
Surówki (do wyboru)			
1.	Z kiszonej kapusty Z marchewki jabłkiem i ananasem Z czerwonej kapusty	100 g	- 2 rodzaje -możliwość przygotowania innej surówki sezonowej
2.	Mizeria ze świeżych ogórków z koperkiem i śmietaną	150 g	
Napój			

1.	Kompot lub sok 100 %	250 ml	Naturalny- nie dopuszcza się sztucznych napojów 2 rodzaje - podane w dzbanku
2.	Woda z cytryną	250 ml	- podana w dzbanku - z dodatkiem lodu, cytryny oraz mięty
3.	Herbata	2 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
4.	Kawa rozpuszczalna	8 g	- woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
5.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	2 szt.	
6.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
7.	Cytryna	2 plasterki/osobę	Cytryna porcjowana w plasterki

ZESTAW 2

L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
------	------------------	------------------------------	-------

Zupy (1 do wyboru)

*zupy krem życzenie Zamawiającego

1.	Pomidorowa Serowa z grzanką Żur z jajkiem i kielbasą Zupa brokułowa z grzanką i boczkiem Pieczarkowa	300 ml	- na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym -podane w wazach
----	--	--------	---

II danie (mięso, dodatki i surówka i napój)

Mięso (1 do wyboru)

1.	Karkówka z czosnkiem i jabłkiem zapiekana w rękawie	300 g	
2.	Pierś z kaczki pieczona z rajskim jabłkiem i żurawiną	200 g	
3.	Pieczeń z dziczyzny (łopatka lub karkówka z dzika) z pieczoną gruszką i żurawiną	250 g	
4.	Spaghetti	300 g	-makaron pszenny lub pełnoziarnisty razowy
5.	Łosoś gotowany w sosie lub smażony	200 g	- inne ryby: filet z sandacza lub pstrąga
6.	Gołąbki	200 g	- z mięsem wieprzowo – wołowym

Dodatki (1 do wyboru)

1.	Fasolka szparagowa i brukselką z wody lub z bułką tartą na maśle	120 g	
2.	Surówka ze świeżej kapusty z warzywami i kminkiem	150 g	- możliwość przygotowania innej surówki sezonowej
3.	Kapusta czerwona gotowana z czarną porzeczką	150 g	
Napój			
1.	Kompot lub sok 100 %	250 ml	Naturalny- nie dopuszcza się sztucznych napojów 2 rodzaje - podane w dzbanku
2.	Woda z cytryną	250 ml	- podana w dzbanku - z dodatkiem lodu, cytryny oraz mięty
3.	Herbata	2 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
4.	Kawa rozpuszczalna	8 g	
5.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	2 szt.	
6.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
7.	Cytryna	2 plasterki	Cytryna porcjowana w plasterki

KOLACJE			
Forma podania: bufet/samoobsługa/szwedzki stół			
<p>Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem.</p> <p>Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym</p> <p>W każdym zestawie powinno się znaleźć co najmniej: 1 ciepłe danie.</p> <p>Poniższe dania stanowią propozycje menu. Wykonawca może zaproponować zmiany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Podana ilość na 1 osobę</p>			
ZESTAW 1			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Dania ciepłe (1 do wyboru)			
1.	Kiełbaska (śląska, toruńska, biała)	100 g	- pieczona z cebulką i pieczarkami (kiełbaska stanowi 75% porcji)
2.	Naleśniki	100 g	- z białym serem lub owocami

			-ciasto z mąki pszennej lub razowej - opcjonalnie z serem feta i warzywami
3.	Fasolka po bretońsku	100 g	- z boczkiem, kielbasą śląską i warzywami
Serwowane na zimno			
1.	Wędlina	80g	- kindziuk lub krakowska sucha lub piwna podsuszana lub myśliwska podsuszana lub szynka wędzona.
2.	Ryba	50 g	- wędzona, w galarecie lub po grecku (do wyboru) - 2 rodzaje
3.	Salatka (śledziowa lub jarzynowa)	50 g	
4.	Ser żółty	60 g	- 2 rodzaje
5.	Warzywa świeże	5 plastrów	- pomidor i ogórek krojone w plastry
6.	Pieczyno	80 g 1 szt.	- chleb Oliwski (lub równoważny), chleb razowy, - bułka kajzerka
7.	Dżem w opakowaniu gastronomicznym (25g)	1 szt.	
8.	Miód w opakowaniu gastronomicznym (25 g)	1 szt.	
9.	Masło w opakowaniu gastronomicznym (10g)	3 szt.	
Napoje			
1.	Herbata	2 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
2.	Kawa rozpuszczalna	8 g.	
3.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	2 szt.	
4.	Cukier	szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
5.	Cytryna	2 plasterki	cytryna porcjowana w plasterki
ZESTAW 2			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Dania ciepłe (1 do wyboru)			
1.	Kurczak pieczony podany z szalotkami i pomidorami	250 g	

2.	Wątróbka z dzika podana z boczkiem grillowanym śliwką i cebulką karmelizowaną	200 g	
3.	Sznyceł z piersi kurczaka	250 g	
Serwowane na zimno			
1.	Salatka „Caprese”	100 g	
2.	Wędlina	80 g	- kindziuk lub krakowska sucha lub piwna podsuszana lub myśliwska podsuszana lub szynka wędzona.
3.	Ser pleśniowy	60 g	- typu Camembert naturalny lub z dodatkami
4.	Ser żółty	60 g	- 4 rodzaje
5.	Warzywa świeże	5 plastrów	- pomidor i ogórek krojone w plastry
6.	Pieczewo	80 g 1 szt.	- chleb Oliwski (lub równoważny), chleb razowy, - bułka kajzerka
7.	Dżem w opakowaniu gastronomicznym (25g)	1 szt.	
8.	Miód w opakowaniu gastronomicznym (25 g)	1 szt.	
9.	Masło w opakowaniu gastronomicznym (10g)	3 szt.	
Napoje			
1.	Herbata	2 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
2.	Kawa rozpuszczalna	8 g.	
3.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	2 szt.	
4.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
5.	Cytryna	2 plasterki	Cytryna porcjowana w plasterki

KOLACJE W STANDARDZIE PODWYŻSZONYM			
Forma podania: dania podawane na półmiskach do stołu			
Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem. Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym			
Poniższe dania stanowią propozycje menu. Wykonawca może zaproponować zmiany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Podana ilość na 1 osobę. W każdym zestawie powinno się znaleźć min. 2 ciepłe dania.			
ZESTAW 1			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Dania ciepłe (proponowane do wyboru)			
1.	Kurczak pieczony podany z szalotkami i pomidorami	250 g	
2.	Wątróbka z dzika podana z boczkiem grillowanym śliwką i cebulką karmelizowaną	200 g	
3.	Rolada z piersi kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą	200 g	
4.	Barszcz czerwony z pasztecikiem	250 ml	
5.	Bigos myśliwski	250 g	
Serwowane na zimno			
1.	Ryba	100 g	- wędzona, w galarecie lub po grecku (do wyboru) - 2 rodzaje
2.	Salatka (śledziowa lub jarzynowa)	50 g	
3.	Deska serów	100 g	- 4 rodzaje
4.	Warzywa świeże	5 plastrów	- pomidor i ogórek krojone w plastry
5.	Deska wędlin	100 g	- 4 rodzaje
6.	Pasztet z dziczyzny z żurawiną	100 g	
7.	Pstrąg wędzony	100 g	
Deser			
8.	Ciasto domowe	150 g	2 rodzaje
9.	Owoce	150 g	Min 3 rodzaje - podane na paterze
Dodatki			
1.	Pieczyno	100 g 1 szt.	- chleb Oliwski (lub równoważny), chleb razowy, - bułka kajzerka/ grahamka
2.	Masło w opakowaniu gastronomicznym (10g)	3 szt.	
Napoje i dodatki do napojów			
1.	Herbata	2 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey,

			owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
2.	Kawa rozpuszczalna	8 g.	
3.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	2 szt.	
4.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
5.	Cytryna	2 plastry	Cytryna porcjowana w plasterki
6.	Naturalna woda mineralna gazowana i niegazowana	350 ml	- z dodatkiem lodu, cytryny oraz mięty - podana w dzbankach - woda gazowana podana w butelkach o poj. 250-500 ml
7.	Sok owocowy 100%	350 ml	- 3 rodzaje - podawany w dzbankach
ZESTAW 2			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Dania ciepłe (1 do wyboru)			
1.	Krem z grzybów leśnych	250 ml	
2.	<i>Stroganoff</i> z dziczyzny z kluseczkami francuskimi	150 g	
3.	Rolada z piersi kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą	200 g	
4.	Filet z ryby (łosoś lub halibut) z gotowanymi warzywami	150 g	
5.	Podudzia z kurczaka faszerowane papryką	150 g	
Serwowane na zimno			
1.	Salatka z grillowanego kurczaka podana z winogronami na spodzie z ciasta kruchego kruche babeczki	150 g	
2.	Rolada z łososia wędzonego ze szpinakiem	200 g	
3.	Pasztet z dziczyzny domowy	150 g	
4.	Udziec z indyka pieczony panierowany cukinią	150 g	
5.	Pieczony indyk z morelami	100 g	
6.	Tatar z dziczyzny lub polędwicy wołowej z jajkiem przepiórczym	100 g	
7.	Deska serów	100 g	- 4 rodzaje
Deser			
1.	Ciasto domowe	150 g	2 rodzaje
2.	Owoce	150 g	Min 3 rodzaje - podane na paterze

Dodatki			
1.	Pieczыwo	100 g 1 szt.	- chleb Oliwski (lub równoważny), chleb razowy, - bułka kajzerka
2.	Masło w opakowaniu gastronomicznym (10g)	3 szt.	
Napoje i dodatki do napojów			
1.	Herbata	2 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warku uzupełniana wg potrzeby
2.	Kawa rozpuszczalna	8 g.	
3.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	2 szt.	
4.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
5.	Cytryna	2 plastry	Cytryna porcjowana w plasterki
6.	Naturalna woda mineralna gazowana i niegazowana	350 ml	- z dodatkiem lodu, cytryny oraz mięty - podana w dzbankach - woda gazowana podana w butelkach o poj. 250-500 ml
7.	Sok owocowy 100%	350 ml	- 3 rodzaje - podawany w dzbankach

BUFET ZIMNY			
Forma podania: bufet/samoobsługa/szwedzki stół			
Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem. Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym			
Poniższe dania stanowią propozycje menu. Wykonawca może zaproponować zmiany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Podana ilość na jeden dzień na 1 osobę			
Przykładowe menu			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Finger food/ zimna płyta (min. 6 do wyboru- w tym 2 rodzaje vege lub rybne)			
1.	Roladki z cukinii z twarogiem i łososiem lub papryką	50g	
2.	Ślimaczki" naleśnikowe ze szpinakiem i masą śmietankowo – twarogową	50g	
3.	Kanapka bankietowa mix	70g	(bagietka, pieczywo razowe)
4.	Mini kanapki na krakersach z szynką trójkąty	70 g	
5.	Mini Tatar z łososia lub włowy	50 g	
6.	Roladki z Tortilli z pasta tuńczykową i piklami	50g	
7.	Bruchetty mix(napol, avocado, mozzarella,pieczarki)	50g	
8.	Mini placki ziemniaczane ze śledzikiem w śmietanie	70 g	
9.	Sery pleśniowe z gruszką	50 g	
10.	Muszl, makaronowa ze szpinakiem i serem gorgonzola	50 g	
11.	Szynka parmeńska z paluszkami grissini	50 g	
12.	Sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem i pieprzem	50 g	
13.	Cukinia z susz. pomidor, warzywa i sera	50 g	

SERWIS KAWOWY			
Forma podania: bufet/samoobsługa/szwedzki stół			
<p>Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem.</p> <p>Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym</p> <p>Poniższe dania stanowią propozycje menu. Wykonawca może zaproponować zmiany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Podana ilość na jeden dzień na 1 osobę.</p> <p>Wrzątek w warku- na bieżąco uzupełniana woda</p>			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
NAPOJE CIEPŁE			
1.	Herbata	4 szt.	herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warku uzupełniana wg potrzeby
2.	Kawa rozpuszczalna	24 g	
3.	Kawa sypana	24 g	
4.	Cytryna	Min 2 plasterki/ osobę	
5.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	4 szt.	
6.	Cukier	8 szt.	- brązowy (trzciniowy) i biały - opakowania gastronomiczne
NAPOJE ZIMNE			
1.	Woda niegazowana	300 ml	- podana w szklanych butelkach
2.	Woda gazowana	300 ml	- podana w szklanych butelkach
3.	Sok owocowy 100 %	250 ml	- 2 rodzaje - podane w butelkach
Ciastka/ przekąski			
1.	różne rodzaje kruchych ciasteczek	50 g	
2.	ciasto domowe piernik, marchewkowe, ucierane, drożdżowe z owocami, szarlotka lub inne domowe ciasto	70 g	2 rodzaje do wyboru
3.	Owoce- min 3 rodzaje np.: winogrona, śliwki, jabłka, pomarańcze	100 g	Podane jako mix obranych, pokrojonych – gotowych do spożycia w porcjowanych salaterkach po 100 g

CIEPŁY POSIŁEK wydawany w lesie			
Forma podania: bufet/ szwedzki stół/ podawany przez obsługę			
Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem. Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym			
Poniższe dania stanowią propozycje menu. Wykonawca może zaproponować zmiany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Podana ilość na jeden dzień na 1 osobę			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Ciepłe danie (1 do wyboru)			
1.	Bigos myśliwski (z kielbasą toruńską)	250 g (500 g)	
2.	Grochówka (z rozdrobnioną golonką i kielbasą toruńską)	250 g (500 g)	
3.	Kurczak z rożna	300 g	
4.	Kielbasa grillowana	200 g	
5.	Gulasz z dziką z kaszą gryczaną lub jęczmienną oraz dodatkiem kapusty zasmażanej z boczkiem i kminkiem	250 ml (500 ml)	
Dodatki			
1.	Chleb wiejski/ bułki grahamki/ kajzerki	140 g	podawane jako dodatek do kielbasy grillowanej lub innego dania mięsnego
2.	Kecup w opakowaniu gastronomicznym (20g)	1 szt.	
3.	Musztarda w opakowaniu gastronomicznym (20 g)	1 szt.	
4.	Surówka sezonowa	100 g	
NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE			
1.	Herbata	2 szt.	- ekspresowa czarna w kopertach oraz smakowa (pakowanych osobno) - 5 rodzajów
2.	Kawa rozpuszczalna	16 g.	
3.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	2 szt.	
4.	Cukier	4 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
5.	Cytryna	2 plastry	cytryna porcjowana w plasterki
6.	Naturalna woda mineralna gazowana i niegazowana	350 ml	- woda podana w butelkach o poj. 250-500 ml
7.	Sok owocowy 100%	350 ml	- 2 rodzaje - podawany w butelkach o poj. 250-330 ml

BUFET DESEROWY Z OWOCAMI			
Forma podania: bufet/samoobsługa/szwedzki stół			
Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem. Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym			
Poniższe dania stanowią propozycje menu. Wykonawca może zaproponować zmiany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Podana ilość na 1 osobę.			
Przykładowe menu			
L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
Ciasta- min 2 rodzaje			
1.	Ciasto domowe	150 g	- 2 rodzaje: - np. sernik, szarlotka, ciasto drożdżowe, rogaliki itp. w różnych ilościach, - nie dopuszcza się ciast przemysłowych
2.	Słodkie przekąski	50 g	paluszki, herbatniki maślane, krajanka piernikowe, krakersy itp.
Owoce			
1.	Owoce- min 3 rodzaje np.: winogrona, śliwki, jabłka, pomarańcze	150 g	Podane jako mix obranych, pokrojonych – gotowych do spożycia w porcjowanych salaterkach po 100 g

NAPOJE Z DODATKAMI				
Opis części składowych do poszczególnych rodzajów posiłku i standardu				
Rodzaj posiłku	L.p.	Wyszczególnienie	Ilość/ gramatura na osobę	Uwagi
ŚNIADANIA I KOLACJE (podstawowe)	1.	Herbata	2 szt.	- herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
	2.	Kawa rozpuszczalna	16 g	w opakowaniach gastronomicznych po 8g/porcję woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
	3.	Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	2 szt.	
	4.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
	5.	Cytryna	2 plastry	cytryna porcjowana w plasterki
KOLACJA + (st. podwyższony)	1.	Woda mineralna gazowana i niegazowana	350 ml	- podana w dzbanku, z dodatkiem lodu, cytryny oraz mięty - woda gazowana podana w butelkach o poj. 250-330 ml
	2.	Sok owocowy 100%	350 ml	- 2 rodzaje - podane w dzbanku, z dodatkiem lodu
	3.	Herbata	2 szt.	- herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
	4.	Kawa rozpuszczalna	8 g	w opakowaniach gastronomicznych woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
	5.	Śmietanka do kawy	2 szt.	w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)
	6.	Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne
	7.	Cytryna	2 plastry	cytryna porcjowana w plasterki

OBIADY		Woda z cytryną	250 ml	- podana w dzbanku - z dodatkiem lodu, cytryny oraz mięty
		Sok owocowy 100 % lub kompot domowy	250 ml	- naturalny- nie dopuszcza się sztucznych napojów , 2 rodzaje - podane w dzbanku
		Herbata	2 szt.	- herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
		Kawa rozpuszczalna	8 g	w opakowaniach gastronomicznych po 8g/porcję woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
		Śmietanka do kawy	2 szt.	w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)
		Cukier	2 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
		Cytryna	2 plastry	cytryna porcjowana w plasterki
POSIŁKI WYDAWANE W LESIE		Herbata „gotowa”	300 ml	- z dodatkiem plastra cytryny
		Śmietanka do kawy)	1 szt.	w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)
		Cukier	2 szt.	Cukier biały i trzcinowy opakowania gastronomiczne
SERWIS KAWOWY		Herbata	4 szt.	- herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
		Kawa rozpuszczalna	24 g	
		Kawa sypana	24 g	
		Cytryna	2 plastry	cytryna porcjowana w plasterki
		Śmietanka do kawy w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)	4 szt.	
		Cukier	8 szt.	- brązowy (trzcinyowy) i biały - opakowania gastronomiczne
		Woda niegazowana	300 ml	- podana w szklanych butelkach
		Woda gazowana	300 ml	- podana w szklanych butelkach
		Sok owocowy 100 %	250 ml	- 2 rodzaje - podane w szklanych butelkach
		Herbata	2 szt.	- herbata pakowana w osobnych saszetkach - różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl

				grey, owocowa, zielona owocowa, miętowa, - woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
		Kawa rozpuszczalna	16 g	w opakowaniach gastronomicznych po 8g/porcję woda w warniku uzupełniana wg potrzeby
		Woda mineralna gazowana i niegazowana	350 ml	- woda w butelkach o pojemności 250-350 ml
		Sok owocowy 100 %	350 ml	- naturalny- nie dopuszcza się sztucznych napojów , 2 rodzaje - podane w butelkach o poj. 250-350 ml
		Śmietanka do kawy	2 szt.	w opakowaniu gastronomicznym (10 ml)
		Cukier	4 szt.	- brązowy i biały - opakowania gastronomiczne lub kostki
		Cytryna	2 plastry	cytryna porcjowana w plasterki