

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. Minimalna liczba zamawianych jednorazowo porcji posiłku wynosi 5 szt.
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. Zamawiający za każdym razem składając zamówienie na usługę cateringową 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.
5. W tym samym czasie (dniu) może odbywać się więcej niż jedno spotkanie 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 5 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.
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 z podaną wartością odżywczą,
 - powiadomienia ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych jadłospisach, w przypadkach których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć,

- wyliczenia diet pod względem składników odżywczych wg specyfiki diety,
 - 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 dietetycznych i 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),
- 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. Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości.
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 i zbilansowanie diety przez Wykonawcę:
 - a. przy planowaniu jadłospisu dziennego Wykonawca jest zobowiązany do stosowania norm żywienia. Przez pojęcie "normy żywienia" rozumie się taką ilość energii oraz niezbędnych składników odżywczych, która jest wystarczająca do zaspokojenia zapotrzebowania organizmu, uwzględniając różnice w zapotrzebowaniu zależne od wieku płci, czy aktywności fizycznej,
 - b. 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 wyparzenie 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,

3. 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 sztućcami 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. Ich kolorystyka będzie ustalana przy zamówieniach szczegółowych.
5. Wykonawca w trakcie posiłków uroczystych (o podwyższonym standardzie) musi zapewnić dekorację stołu z użyciem:
 - obrusów białych lub w kolorze *ecru*;
 - serwet materiałowych w dwóch kolorach (zgodnych kolorystycznie z kolorem obrusa) w ilości nie mniejszej niż 50 sztuk w każdym z nich;
 - serwetników;
 - bukietów świeżych kwiatów (lub innymi dekoracjami stołu uzgodnionymi z Zamawiającym) w ilości nie mniejszej niż trzy bukiety na jedną imprezę;
 - świec wraz z dopasowanymi do nich świecznikami, które muszą palić się nieprzerwanie minimum przez 1 godzinę, w ilości nie mniejszej niż 12 sztuk na jedną imprezę.
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 (tylko w kierunku zwiększenia częstotliwości zmiany). 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 f-i.
3. Zamawiający przewiduje następujący czas wydawania posiłków:
 - a. Śniadania – od 7.00 do godziny 9.30;
 - b. Obiady- od 13.00 do godziny 15.30;
 - c. Kolacje (standard podstawowy) - od godziny ca 18.30 do 20.30;
 - d. Kolacje (standard podwyższony) oraz posiłki uroczyste – od godziny 18.30 do godziny 24.00;
 - e. Zimne bufety– według złożonego zlecenia (zapotrzebowania) we wskazanych przez Zamawiającego godzinach
 - f. Serwis kawowy– od godziny 9.30 do 17.00

4. Zamawiający zastrzega możliwe odchylenia czasowe zawarte w punkcie 3, w związku z nieprzewidywalnością zdarzeń oraz specyfiką organizowanych spotkań. W związku z możliwością wystąpienia odchylenia czasowych, Wykonawca ustali samodzielnie czas wydania posiłku w konsultacji z kierownikiem Kwatery w Leśniczówce Czarne lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego
5. Wykonawcy nie przysługują roszczenia w związku z odchyleniem czasowym podania posiłków oraz czynności związanych ze sprzątnięciem po wydanym posiłku.
6. Zamawiający wymaga, aby po zakończeniu posiłków wieczornych (niezależnie od standardu), Wykonawca dokonał uprzątnięcia stołów, a nieskonsumowane posiłki pozostawił w formie bufetu (szwedzki stół).
7. Usługa porządkowa w związku z pkt. 6 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 w okresie od 1.10.2024 do 30.12.2024 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/ beamarze 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 umożliwiającym określenie daty jego przydatności do spożycia.
 - d. Wykonawca w trakcie polowania zbiorowego / narady terenowej będzie podawał posiłki w naczyniach jednorazowych o pojemności dla zup i dań jednogarnkowych (np. bigos) nie mniejszej niż 300 ml, a dla herbaty o pojemności nie mniejszej niż 250 ml.

- e. Do spożycia posiłków i herbaty wydawanych w lesie, Wykonawca zapewni odpowiednie naczynia i sztucze jednorazowe. Zamawiający nie dopuszcza do użycia naczyń i sztuców 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 sztuców 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 (zapotrzebowania) we wskazanych przez Zamawiającego godzinach – od godziny 7.00 do 15.00.
3. Zamawiający zastrzega możliwe odchylenia czasowe zawarte w punkcie 2, w związku z nieprzewidywalnością zdarzeń oraz specyfiką organizowanych spotkań. W związku z możliwością wystąpienia odchylenia czasowych, Wykonawca ustali samodzielnie czas wydania posiłku w konsultacji z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego do złożenia zamówienia.
4. Wykonawcy nie przysługują roszczenia w związku z odchyleniem czasowym podania posiłków oraz czynności związanych ze sprzątaniem po wydanym posiłku.
5. Zamawiający udostępni pomieszczenia, w których mają odbywać się spotkania 1,5 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia, przy czym Wykonawca ma 1 godzinę na przygotowanie cateringu.
6. 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).
7. 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 sztucami 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
8. 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 – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości. 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 | 3 jajka | - w bemarze z podgrzewaczem |
| 2. | Parówka na ciepło | 150 g | - w bemarze z podgrzewaczem |
| Serwowane na zimno | | | |
| 1. | Pieczywo | 120 g 1 szt. | - chleb Oliwski (lub równoważny), chleb razowy, - bułka kajzerka, grahamka w proporcji 50:0 |
| 2. | Wędlina | 120 g | - 2 rodzaje np. szynka, wędlina podsuszana, kielbasa z dzika |
| 3. | Mięso (pieczeń) na zimno | 60 g | - 2 rodzaje |
| 4. | Boczek obsmażony na chrupko | 40 g | |
| 5. | Ser żółty w plastrach | 120 g | |
| 6. | Twaróg | 100 g | - ze szczypiorkiem (lub innym warzywem sezonowym) i śmietaną -z rzodkiewką lub cebulką |
| 7. | Ser dojrzewający, pleśniowy, wędzony | 70 g | - 2 rodzaje |
| 8. | warzywa sezonowe | | - 2 rodzaje |
| 9. | Dżem w opakowaniu gastronomicznym (25g) | 1 szt. | - 2 rodzaje |
| 10. | Miód w opakowaniu gastronomicznym (25 g) | 1 szt. | |
| 11. | Masło w opakowaniu gastronomicznym (10g) | 3 szt. | |
| 12. | Jogurt naturalny / owocowy | 150 g | w proporcji 50:50 |
| 13. | Płatki śniadaniowe | 70 g | - 2 rodzaje |
| 14. | 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 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 | 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 bemarze z podgrzewaczem |
| 2. | Jajko sadzone na grzance | 2 jajka | - w bemarze z podgrzewaczem |
| Serwowane na zimno | | | |
| 1. | Pieczywo | 120 g 1 szt. | - chleb Oliwski (lub równoważny), chleb razowy - bułka kajzerka, grahamka w proporcji 50:0 |
| 2. | Wędlina | 120 g | - 2 rodzaje np. szynka, wędlina podsuszana, kielbasa z dzika |
| 3. | Ryba | 120 g | 2 rodzaje - ryba wędzona lub ryba w galarecie lub ryba po grecku |
| 4. | Ser żółty w plastrach | 120 g | |
| 5. | Twaróg | 100 g | - ze szczypiorkiem (lub innym warzywem sezonowym) i śmietaną -z rzodkiewką lub cebulką |
| 6. | Ser dojrzewający, pleśniowy, wędzony | 70 g | - 2 rodzaje |
| 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 | 150 g | w proporcji 50:50 |
| 12. | Płatki śniadaniowe | 70 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 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>Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości.</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 (tnz. 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. | Sznicel 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 żurawnią | 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 | | | |
| Na potrzeby kalkulacji złożonej oferty należy przyjąć standard i gramaturę posiłków zgodnie z przykładowym jadłospisem. | | | |
| Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości. | | | |
| Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym | | | |
| W każdym zestawie powinno się znaleźć co najmniej: 1 ciepłe danie. | | | |
| Poniższe dania stanowią propozycje menu. Wykonawca może zaproponować zmiany w uzgodnieniu z Zamawiającym. Podana ilość na 1 osobę | | | |
| ZESTAW 1 | | | |
| L.p. | Wyszczególnienie | Ilość/ gramatura na osobę | Uwagi |
| Dania ciepłe (1 do wyboru) | | | |

| | | | |
|-----------------------------------|--|--------------------------------------|---|
| 1. | Kiełbaska (śląska, toruńska, biała) | 200 g | - pieczona z cebulka i pieczarkami (kiełbaska stanowi 75% porcji) |
| 2. | Naleśniki | 180 g | - z białym serem lub owocami - ciasto z mąki pszennej lub razowej - opcjonalnie z serem feta i warzywami |
| 3. | Fasolka po bretońsku | 200 g | - z boczkiem, kiełbasą śląską i warzywami |
| 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. | Ser żółty | 100 g | - 2 rodzaje |
| 4. | Warzywa świeże | 5 plastrów | - pomidor i ogórek krojone w plastry |
| 5. | Ser żółty | 100 g | - 2 rodzaje |
| 6. | Pieczywo | 120 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 | 300 g | |

| | | | |
|---------------------------|---|-----------------|---|
| 2. | Wątróbka z dzika podana z boczkiem grillowanym śliwką i cebulką karmelizowaną | 300 g | |
| 3. | Sznycel z piersi kurczaka | 250 g | |
| Serwowane na zimno | | | |
| 1. | Salatka „Caprese” | 150 g | |
| 2. | Wędlina | 150 g | - kindziuk lub krakowska sucha lub piwna podsuszana lub myśliwska podsuszana lub szynka wędzona. |
| 3. | Ser pleśniowy | 100 g | - typu Camembert naturalny lub z dodatkami |
| 4. | Ser żółty | 100 g | - 4 rodzaje |
| 5. | Warzywa świeże | 5 plastrów | - pomidor i ogórek krojone w plastry |
| 6. | Pieczewo | 120 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. | | | |
| Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości. 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 | 300 g | |
| 2. | Wątróbka z dzika podana z boczkiem grillowanym śliwką i cebulką karmelizowaną | 300 g | |
| 3. | Rolada z piersi kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą | 250 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. | Paszтет z dziczyzny z żurawiną | 100 g | |
| 7. | Pstrąg wędzony | 100 g | |
| Deser | | | |
| 8. | Ciasto domowe | 200 g | 2 rodzaje |
| 9. | owoce | 150 g | Min 3 rodzaje- podane na paterze |
| Dodatki | | | |
| 1. | Pieczyno | 120 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 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 |
| 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 kluszczkami francuskimi | 150 g | |
| 3. | Rolada z piersi kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą | 250 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 łososa 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 | 200 g | 2 rodzaje |
| 2. | owoce | 150 g | Min 3 rodzaje- podane na paterze |

| Dodatki | | | |
|-----------------------------|--|-----------------|---|
| 1. | Pieczywo | 120 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. | | | |
| Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości. | | | |
| 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(napolí, avocado, mozzarella, pieczarki) | 50g | |
| 8. | Mini placki ziemniaczane ze śledzikiem w śmietanie | 70 g | |
| 9. | Sery pleśniowe z gruszką | 50 g | |
| 10. | Muszlą 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>Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości.</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 (trzciny) 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 | 100 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. | | | |
| Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości. | | | |
| 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 dzika 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. | | | |
| Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości. | | | |
| 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 | 200 g | - 2 rodzaje: - np. sernik, szarlotka, ciasto drożdżowe, rogaliki itp. w różnych ilościach, - nie dopuszcza się ciast przemysłowych |
| 2. | Słodkie przekąski | 100 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 (trzcinowy) 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 |
| CIEPŁY POSIŁ | | 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 |