

Dofinansowane przez Unię Europejską

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 3919/2025

Zarządu Województwa Opolskiego

z dnia 14 października 2025 r.

Opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych w ramach projektu dotacyjnego Województwa Opolskiego „Regiony Rewitalizacji. Edycja 3.0”

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych w ramach projektu dotacyjnego Województwa Opolskiego „Regiony Rewitalizacji. Edycja 3.0”**, które obejmuje zamówienie gwarantowane i zamówienie objęte prawem opcji. **Usługi cateringowe świadczone będą na terenie Województwa Opolskiego, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (głównie teren miasta Opole, adres siedziby Zamawiającego: ul. Ostrówek 5, 45-088 Opole, bądź inna lokalizacja na terenie Województwa Opolskiego).**

Usługi cateringowe, będące przedmiotem niniejszego zamówienia będą świadczone **w terminie do 37 miesięcy od dnia zawarcia umowy.**

Zakres zamówienia gwarantowanego

1. W ramach zamówienia gwarantowanego Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe zgodnie z orientacyjną ilością porcji posiłków i napojów określoną w tabeli nr 1.
2. Usługi cateringowe w ramach zamówienia gwarantowanego będą świadczone **w terminie do 37 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia umownego, o której mowa w § 9 ust. 1 pkt 1 umowy**, o ile wyczerpanie kwoty nastąpi przed terminem, o którym mowa w pierwszej części zdania.
3. Zamawiający nie gwarantuje wykorzystania kwoty maksymalnej dotyczącej zamówienia gwarantowanego w przypadku mniejszego zapotrzebowania na usługi cateringowe (m.in. w związku z mniejszą liczbą spotkań, zmianą terminów spotkań, zmniejszeniem liczby uczestników organizowanych spotkań). Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia z tego tytułu. Zamawiający zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy w zakresie zamówienia gwarantowanego o wartości nie niższej niż 70% kwoty wynagrodzenia, o której mowa w § 9 ust. 1 pkt 1 umowy z zastrzeżeniem sytuacji, o której mowa w § 9 ust. 10.
4. Żadne z poszczególnych zapotrzebowań na usługi cateringowe, o których mowa w § 5 ust. 2 umowy, a realizowanych w ramach zamówienia gwarantowanego, nie będzie wynosić więcej niż 50% zakresu zamówienia gwarantowanego i 50% wartości wynagrodzenia za zamówienia gwarantowane, o którym mowa w § 9 ust. 1 pkt 1.

Tabela nr 1. Orientacyjna ilość porcji posiłków i napojów w ramach usług cateringowych – zamówienie gwarantowane¹.

Lp.	Rodzaj posiłków i napojów	LICZBA PORCJI: Orientacyjna ilość porcji (służąca jedynie do porównania złożonych ofert) na spotkania do 60 osób włącznie	LICZBA PORCJI: Orientacyjna ilość porcji (służąca jedynie do porównania złożonych ofert) na spotkania powyżej 60 osób
1.	Napoje gorące wraz z dodatkami	890	300
2.	Napoje zimne (woda)	890	300
3.	Napoje zimne (soki 100%)	890	300
4.	Owoce	890	300
5.	Salatki/surówki/dodatki warzywne	720	nie dotyczy
6.	Przekąski zimne, tzw. „finger food” (mięsne i wegetariańskie)	120	300
7.	Dania główne mięsne/wegetariańskie serwowane na gorąco	720	nie dotyczy
8.	Ciastka (wyrób piekarniczy)	120	300
9.	Ciasta wypiekane, porcjowane i/lub desery	890	300
10.	Lunch boxy (zestaw podróży „drugie śniadanie” na wynos)	100	nie dotyczy

Zakres zamówienia objętego prawem opcji

1. Zamawiający zastrzega sobie w sytuacji, gdy będzie to leżało w jego interesie oraz będzie wynikało z jego bieżących potrzeb lub w przypadku wydłużenia projektu dotacyjnego, o którym mowa w § 1 umowy, **możliwość skorzystania z prawa opcji, o którym mowa w art. 441 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, tj. zamówienia przez Zamawiającego usługi objętej prawem opcji niewykraczającej poza poniższy zakres.** W ramach opcji Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, organizowanych do 60 osób włącznie. Orientacyjna ilość posiłków i napojów, zaplanowanych do przygotowania w ramach prawa opcji, wynosi 360 porcji w przypadku każdego z 7 rodzajów posiłków i napojów określonych w tabeli nr 2.

¹ Zamawiający ze względów organizacyjnych nie wskazuje orientacyjnej liczby spotkań/usług cateringowych, a jedynie orientacyjną łączną liczbę porcji na spotkania do 60 osób włącznie i powyżej 60 osób.

Tabela nr 2. Orientacyjna ilość porcji posiłków i napojów w ramach usług cateringowych – zamówienie objęte prawem opcji².

Lp.	Rodzaj posiłków i napojów	LICZBA PORCJI: Orientacyjna ilość porcji (służąca jedynie do porównania złożonych ofert) na spotkania do 60 osób włącznie	LICZBA PORCJI: Orientacyjna ilość porcji (służąca jedynie do porównania złożonych ofert) na spotkania powyżej 60 osób
1.	Napoje gorące wraz z dodatkami	360	nie dotyczy
2.	Napoje zimne (woda)	360	
3.	Napoje zimne (soki 100%)	360	
4.	Owoce	360	
5.	Salatki/surówki/dodatki warzywne	360	
6.	Dania główne mięsne/wegetariańskie serwowane na gorąco	360	
7.	Ciasta wypiekane, porcjowane i/lub desery	360	

- Zamawiający uprawniony jest do wielokrotnego korzystania z prawa opcji, tj. wielokrotnego składania oświadczeń o skorzystaniu z prawa opcji, aż do wykorzystania ilości porcji w ramach każdego z 7 rodzajów posiłków i napojów określonych w tabeli nr 2 lub do wyczerpania kwoty umownej, o której mowa w §9 ust. 1 pkt 2 umowy. **Prawo opcji stanowi wyłączone uprawnienie Zamawiającego do jednostronnego kształtowania zakresu zamówienia poprzez jego rozszerzenie, z którego Zamawiający może, ale nie musi skorzystać w ramach realizacji umowy.** W przypadku nieskorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.
- Wykonawcy nie przysługuje też prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania maksymalnej kwoty przeznaczonej na realizację usług cateringowych w ramach zamówienia objętego prawem opcji, w przypadku podjęcia decyzji o korzystaniu z prawa opcji.
- Usługi cateringowe w zakresie zamówienia objętego prawem opcji, w razie skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji, będą świadczone **w terminie do 37 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia umownego, o której mowa w § 9 ust. 1 pkt 2 umowy,** o ile wyczerpanie kwoty nastąpi przed terminem, o którym mowa w pierwszej części zdania.
- Sposób skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji został szczegółowo przedstawiony w umowie.

² Zamawiający ze względów organizacyjnych nie wskazuje orientacyjnej liczby spotkań/usług cateringowych, a jedynie orientacyjną łączną liczbę porcji na spotkania do 60 osób włącznie.

Szczegółowy opis poszczególnych rodzajów posiłków i napojów (w tym gramatura jednej porcji na osobę)³ w ramach zamówienia gwarantowanego i zamówienia objętego prawem opcji:

- 1. Napoje gorące wraz z dodatkami** – kawa mielona lub ziarnista mielona na miejscu⁴, herbata – indywidualnie pakowana po 1 sztuce w opakowaniu, minimum 5 propozycji do wyboru, w tym mięta, herbata owocowa – dwa różne smaki, czarna, zielona (łącznie minimum 500 ml na osobę, w tym minimum 250 ml kawy i minimum 250 ml herbaty na osobę); dodatki – śmietanka do kawy, cukier biały i trzcinowy, świeża cytryna pokrojona w plastry, plastry przekrojone na połowę, wykałaczki (śmietanka do kawy – minimum 10 ml na osobę, cytryna – minimum 1 cały plaster 10 g na osobę, cukier biały i trzcinowy (proporcje 50/50) – każdy indywidualnie pakowany, łącznie minimum 10 g na osobę, wykałaczki – pakowane pojedynczo w ilości odpowiadającej co najmniej liczbie uczestników spotkania),
- 2. Napoje zimne (woda)** – mineralna gazowana i niegazowana, w butelkach szklanych zamykanych nakrętką, każda butelka o pojemności do 330 ml; w proporcji 50/50 (łącznie minimum 500 ml na osobę),
- 3. Napoje zimne (soki)** – 2 propozycje soków 100%, w butelkach szklanych zamykanych nakrętką/kapslem „twist off” o pojemności do 330 ml; w proporcji 50/50 (łącznie minimum 250 ml na osobę),
- 4. Owoce** – minimum 4 propozycje (porcjowane/sztuki, łącznie minimum 150 g na osobę),
- 5. Sałatki/surówki/dodatki warzywne** – minimum 3 propozycje, w tym 2 wegetariańskie (łącznie minimum 150 g na osobę),
- 6. Przekąski zimne, tzw. „finger food”** – minimum 5 propozycji, w tym 3 propozycje przekąsek wegetariańskich (łącznie minimum 200 g na osobę),
- 7. Dania główne mięsne/wegetariańskie serwowane na gorąco** – w ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni dla każdego uczestnika 1 danie główne mięsne lub 1 danie główne wegetariańskie, porcja:
 - a. mięsna – wybór z minimum 2 propozycji (łącznie z dodatkiem skrobiowym minimum 300 g na osobę, w tym mięso minimum 150 g),*
 - b. wegetariańska – wybór z minimum 2 propozycji (łącznie z dodatkiem skrobiowym minimum 300 g na osobę, w tym część wegetariańska minimum 250 g),*
- 8. Ciastka (wyrób piekarniczy)** – minimum 3 propozycje (łącznie minimum 100 g na osobę),
- 9. Ciasta porcjowane i/lub desery** – minimum 3 propozycje ciast i/lub deserów, w tym kołacz (łącznie minimum 200 g na osobę),
- 10. Lunch boxy (zestaw podróży „drugie śniadanie” na wynos)** – składający się łącznie z 4 propozycji posiłków (łącznie minimum 440 g na osobę) i 1 napoju zimnego (minimum 250 ml), tj.:
 - jednej pakowanej kanapki (bułka) mięsnej lub wegetariańskiej składającej się oprócz pieczywa ciemnego lub jasnego z co najmniej 4 składników (minimum 180 g na osobę),
 - jednego jabłka lub mini marchewek umytych i gotowych do spożycia (minimum 120 g),
 - mini sałatki mięsnej lub wegetariańskiej składającej się z minimum 4 składników (minimum 100 g na osobę),
 - przekąski w formie łącznie 3 propozycji bakali i suszonych owoców lub batonu z ziaren, owoców i orzechów (minimum 40 g),

³ Propozycje konkretnych posiłków i napojów wybierane będą według menu.

⁴ W zależności od liczby uczestników spotkania. Zobacz Opis pozostałych warunków realizacji usług cateringowych pkt. 2-4.

- jednego napoju zimnego w butelce plastikowej minimum 250 ml (woda niegazowana).

Podane wyżej gramatury dotyczą posiłków po obróbce technicznej.

*Dania główne mięsne/wegetariańskie (gotowane/pieczone/smażone) podawane będą z dodatkiem skrobiowym tj. ziemniakami (gotowanymi/pieczonymi), ryżem, kluskami śląskimi, makaronem, ryżem lub kaszą, które będą przyrządzone i doprawione w sposób odpowiedni dla wybranego dania głównego.

Menu, na podstawie którego Zamawiający będzie wybierał propozycje dań (rodzaje posiłków i napojów) na poszczególne spotkania (wiążące podczas realizacji zamówienia):

1. Napoje zimne (soki 100%):

- 1) pomarańczowy,
- 2) jabłkowy,
- 3) grejpfrutowy,
- 4) porzeczkowy,
- 5) mieszany z co najmniej 2 rodzajów owoców,
- 6) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

2. Ciasta wypiekane, porcjowane i/lub desery:

- 1) kołacz z serem,
- 2) kołacz z makiem,
- 3) kołacz z owocami sezonowymi,
- 4) szarlotka,
- 5) sernik ze skórką pomarańczową,
- 6) biszkopty z galaretką i owocami (sezonowymi),
- 7) rabarbarowe z kruszonką,
- 8) muffinki nadziewane,
- 9) brownie,
- 10) panna cotta z musem owocowym,
- 11) mus czekoladowy,
- 12) tiramisu,
- 13) mini beza pavlova z kremem mascarpone i/lub owocami,
- 14) pudding chia z owocami,
- 15) malinowy budyń jaglany,
- 16) ryż na mleku z musem truskawkowym,
- 17) banoffee,
- 18) lub inne ciasto/deser zaproponowany przez Wykonawcę i zaakceptowany przez Zamawiającego.

3. Owoce:

- 1) banany (sztuka),
- 2) jabłka (sztuka),
- 3) gruszki (sztuka),
- 4) mandarynki (sztuka),
- 5) truskawki (sztuka),
- 6) winogrona (porcja),

- 7) arbuzy (porcja),
- 8) melony (porcja),
- 9) nektarynki (sztuka),
- 10) brzoskwinie (sztuka),
- 11) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

4. Sałatki/surówki/dodatki warzywne (mięsne i wegetariańskie):

- 1) sałatka grecka (sałata lodowa, papryka, pomidor, ogórek, oliwki, ser feta, przyprawy, sos/dressing),
- 2) sałatka Cezar (sałata lodowa, kurczak, ser żółty, czarne oliwki, grzanki, przyprawy, sos/dressing),
- 3) sałatka nicejska (tuńczyk, sałata lodowa/rzymska, jajko, kukurydza, żółty ser, czerwona cebula, czarne oliwki, fasolka zielona szparagowa, przyprawy, sos/dressing),
- 4) sałatka z tortellini (tortellini, ogórek, kukurydza, szczypiorek, szynka, żółty ser, papryka, przyprawy, sos/dressing),
- 5) sałatka z mozzarellą (roszponka, pomidor, mozzarella, przyprawy, sos/dressing),
- 6) sałatka jarzynowa tradycyjna (ziemniaki, ogórek kiszony, jabłko, jajko, marchew, pietruszka, groszek, przyprawy, majonez),
- 7) sałatka z wędzonym serem (mix świeżych sałat/baby szpinak, ser wędzony, pomidor koktajlowy, słonecznik prażony, przyprawy, sos/dressing),
- 8) sałatka Waldorf z selerem i kurczakiem (seler naciowy, kurczak, jabłko, rodzynki, liście rukoli, orzechy włoskie, przyprawy, sos/dressing),
- 9) sałatka makaronowa warstwowa (makaron świderki, suszone pomidory, mini mozzarella, cebula, oliwki, przyprawy, sos/dressing),
- 10) sałatka turecka z ciecierzycą (ciecierzyca, papryka, cebula, pomidor, pietruszka, koperek, szczypiorek, przyprawy, sos/dressing),
- 11) sałatka z pieczonymi buraczkami i kalafior (buraczki, kalafior, roszponka, czerwona cebula, sos francuski, śmietana),
- 12) sałatka z awokado, orzechów i liści szpinaku,
- 13) buraczki zasmażane,
- 14) surówka z marchewki z dodatkami,
- 15) surówka z białej kapusty i świeżego ogórka,
- 16) sałatka z pomidorów i papryki z rukolą,
- 17) mini marchewki z brokułami w maśle,
- 18) pieczony kalafior z bułką tartą,
- 19) fasolka szparagowa,
- 20) spaghetti z cukinii i marchewki,
- 21) mizeria z jogurtem, pietruszką i czerwoną cebulą,
- 22) pieczone frytki z warzyw,
- 23) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

5. Dania główne mięsne/wegetariańskie serwowane na gorąco:

- 1) kotlet de volaille z masłem, serem i pietruszką,
- 2) schab gotowany w sosie dyniowym/koperkowo-pomidorowym,
- 3) kotlety schabowe z pieczarkami i żółtym serem,
- 4) sakiewka ze schabu z boczkiem i morelą,
- 5) pieczeń wieprzowa z szynki w sosie grzybowym,
- 6) rolady wołowe/wieprzowe w ciemnym sosie z cebulą, boczkiem i ogórkiem kiszonym,
- 7) kotlety z fileta drobiowego z pieczarkami i żółtym serem,
- 8) kotlety mielone z indyka,

- 9) roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym,
- 10) polędwiczki wołowe w sosie balsamicznym lub własnym,
- 11) pierogi ruskie,
- 12) cannelloni ze szpinakiem i sosem,
- 13) falafel z dipem ziołowo-jogurtowym,
- 14) krokiety z kapustą i grzybami lub z pieczarkami i żółtym serem,
- 15) makaron zapiekany z warzywami i fetą/burattą,
- 16) spaghetti aglio olio,
- 17) bolognese z soczewicą,
- 18) placuszki z dyni z serem feta doprawione ziołami,
- 19) zapiekanka z kaszy jaglanej i dyni,
- 20) rolada z ciasta francuskiego z buraczkami, kozim serem i żurawiną,
- 21) kaszotto z buraczkami,
- 22) tarta z porem i suszonymi pomidorami,
- 23) risotto z grzybami i suszonymi pomidorami,
- 24) kotlety/burgery warzywne z kaszą,
- 25) kluski leniwe na słodko,
- 26) filet rybny,
- 27) gulasz warzywny z fasolą i ciecierzycą,
- 28) leczko z dynią,
- 29) ratatouille – pieczona w piekarniku zapiekanka z warzyw,
- 30) risotto z grzybami i suszonymi pomidorami,
- 31) kaszotto warzywne z pomidorami i bakłażanami,
- 32) gołąbki wegetariańskie,
- 33) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

6. Przekąski zimne, tzw. „finger food” (mięsne i wegetariańskie):

- 1) roladki, wybór z następujących rodzajów:
 - roladki z wędzonego łosia ze szpinakiem,
 - roladki z szynki parmeńskiej z rukolą i figą,
 - roladki z szynki prosciutto z serem kozim i gruszką,
 - roladki wegetariańskie z bakłażana z serem kozim/fetą,
 - roladki wegetariańskie z bakłażana z ricottą i orzechami włoskimi,
 - roladki wegetariańskie z grillowanej/surowej cukinii z twarogiem tofu/hummusem, rzodkiewką, natką pietruszki i ogórkiem,
- 2) koreczki bankietowe, wybór z następujących rodzajów:
 - koreczki wegetariańskie z kiełkami,
 - koreczki z łosiem i serem feta,
 - koreczki z kabanosa, sera żółtego, korniszona i papryki,
 - koreczki wegetariańskie caprese z pomidorkiem koktajlowym, kulką mini mozzarelli i bazylią,
 - koreczki wegetariańskie z serem brie, orzechami i winogronami,
 - koreczki z chorizo, żółtym/białym serem, zieloną oliwką,
 - koreczki wegetariańskie z serem pleśniowym, melonem i winogronem
- 3) mini paszteciki krucho – drożdżowe z nadzieniem mięsnym i/lub wegetariańskim,
- 4) deska różnych gatunków serów i wędlin (minimum 4 rodzaje serów i 4 rodzaje wędlin) z dodatkami typu zbożowe kąski, orzechy, owoce suszone, warzywa, mokre dodatki (3 dodatki do wyboru),

- 5) mini tortille, wybór z następujących rodzajów:
 - mini tortille wegetariańskie z suszonymi pomidorami, rukolą i mascarpone,
 - mini tortille z łososiem i szpinakiem, tortille z szynką i rukolą,
 - mini tortille z chrupiącym kurczakiem i warzywami,
 - mini tortille wegetariańskie z avocado/humussem i cukinią, i pomidorem,
 - mini tortille wegetariańskie z farszem z dodatkiem fasoli i kukurydzy,
- 6) ślimaczki z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsnym i/lub wegetariańskim,
- 7) tartiniki posmarowane pastą smakową/masłem, wybór z następujących rodzajów:
 - tartinki z sałatą, salami, oliwką i papryką,
 - tartinki wegetariańskie z sałatą, serem, jajkiem i pomidorem,
 - tartinki wegetariańskie z twarogiem, rzodkiewką i szczypiorkiem,
 - tartinki z serem, szynką dojrzewającą i gruszką,
 - tartinki wegetariańskie z serem camembert, marynowanymi buraczkami i roszką,
 - tartinki z tuńczykiem, ogórkiem i sałatą,
 - tartinki wegetariańskie z camembert i suszoną śliwką,
- 8) mini kanapeczki koktajlowe na różnego rodzaju pieczywie (nie tostowe), wybór z następujących rodzajów:
 - mini kanapeczki z śledziem, jajem i ogórkiem konserwowym,
 - mini kanapeczki wegetariańskie z sałatą, pomidorem, serem i rzodkiewką,
 - mini kanapeczki wegetariańskie z na słodko z konfiturą owocową i pastą orzechową,
 - mini kanapeczki z avocado, szynką parmeńską i papryką,
 - mini kanapeczki wegetariańskie z hummusem/pastą tahini, rukolą, plasterkami bakłażana i pestkami granata,
 - mini kanapeczki wegetariańskie z serem feta, ogórkiem, pomidorem, papryką, cebulą,
- 9) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.
- 7. Ciastka (wyrób piekarniczy):**
 - 1) kruche (wybór smaków),
 - 2) świąteczne pierniczki nadziewane i/lub z polewą,
 - 3) ciasteczka korzenne,
 - 4) mini rogaliki drożdżowe wypełnione dżemem/marmoladą owocową,
 - 5) francuskie z owocami,
 - 6) babeczki na maśle (wybór smaków),
 - 7) makaroniki (wybór smaków),
 - 8) mini pączki/ptysie nadziewane,
 - 9) mini croissanty nadziewane,
 - 10) ciasteczka z kawałkami czekolady,
 - 11) lub inne zaproponowane przez Wykonawcę i zaakceptowane przez Zamawiającego.

Wskazane wyżej dania (posiłki i napoje) będą co do zasady serwowane w formie stołu szwedzkiego.

Opis pozostałych warunków realizacji usług cateringowych:

1. Zamawiający zgłosi Wykonawcy każdorazową potrzebę świadczenia usługi cateringowej przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań na Formularzu zapotrzebowania na usługę cateringową, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do OPZ oraz zgodnie z terminami wskazanym w ofercie

Wykonawcy (w przypadku spotkań do 60 osób włącznie i w przypadku spotkań powyżej 60 osób) i §5 ust. 2 umowy.

2. Zamawiający nie dopuszcza serwowania w trakcie spotkań kawy rozpuszczalnej. Na spotkaniach dla maksymalnie 20 osób zaparzana będzie kawa mielona, która będzie serwowana w termosach ze stali szlachetnej. Na spotkaniach dla minimum 21 osób będzie serwowana kawa ziarnista – mielona na miejscu spotkania w ekspresie ciśnieniowym z funkcją mielenia. Świeżo zmielona kawa ziarnista będzie przygotowywana na miejscu spotkania pod okiem wykwalifikowanego pracownika obsługi Wykonawcy. Wykonawca zapewni odpowiednio na każde 20 osób ekspres ciśnieniowy o pojemności zasobników na minimum 20 porcji kawy. Liczba ekspresów do kawy oraz ich pojemność powinna być odpowiednia do liczby osób uczestniczących w spotkaniu.
3. Woda gorąca do zaparzenia herbaty będzie znajdowała się w termosach ze stali szlachetnej lub podgrzewaczach.
4. Do posiłków Wykonawca zapewni naczynia ceramiczne (zastawa) niejednorazowego użytku, natomiast do napojów zimnych – szklanki niejednorazowego użytku (z wyłączeniem sytuacji, o której mowa w pkt 6 poniżej). Do konsumpcji przygotowane zostaną sztuce metalowe, które będą ułożone w widocznym miejscu, w specjalnie do tego dedykowanych koszykach/organizatorach. Nie dopuszcza się plastikowych pojemników na sztuce. Filiżanki do serwowania gorących napojów muszą być ustawione na stołach cateringowych w taki sposób, aby „uszko” znajdowało się po prawej stronie uczestnika. Talerze muszą być ustawione na stołach cateringowych w stosie. Użyta zastawa i sztuce będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Cała zastawa oraz sztuce musi być utrzymana w tym samym, jednolitym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet.
5. Lunchy boxy będą spakowane w indywidualne opakowania. Do lunch boxów zostaną każdorazowo dodane plastikowe sztuce: widelec do sałatki oraz dwie serwetki papierowe. Każdy posiłek w ramach lunch boxa będzie spakowany w sposób estetyczny i zapewniający niemieszanie się z innymi posiłkami. Pojemniki wykorzystane jako Lunch boxy będą jednorazowe i biodegradowalne, będą też zapewniały bezpieczne przewożenie i spożywanie żywności w środkach transportu. Wszystkie lunch boxy na daną podróż będą również spakowane w opakowanie zbiorcze i dowieszone bezpośrednio przed startem podróży we wskazane przez Zamawiającego miejsce w województwie opolskim. Serwetki do lunch boxów będą jednorazowe, jednokolorowe o wymiarach minimum 30x30 cm, będą składały się co najmniej z dwóch warstw i będą zawierały atest Państwowego Zakładu Higieny PZH (określa produkt, który w żaden sposób nie wpływa negatywnie na ludzkie życie i środowisko naturalne).
6. W przypadku ogłoszenia stanu epidemii oraz występowania zagrożenia zakażenia się chorobami zakaźnymi (jeśli nie będzie konieczności wstrzymania biegu terminu realizacji umowy w związku z wystąpieniem epidemii, o czym mowa w § 12 ust. 2 pkt. 5 umowy), ale też na wniosek Zamawiającego w związku z charakterem spotkania, każdy z posiłków będzie pakowany oddzielnie (dla każdej osoby) w pojemniki jednorazowe.
7. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Wszystkie produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę (dania i napoje ciepłe będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi cateringowej utrzymywana była ich stała, odpowiednio wysoka temperatura).
8. Poszczególne posiłki, w przypadku których istnieje rozróżnienie (w menu) na mięsne i wegetariańskie, będą w trakcie realizacji danej usługi cateringowej odpowiednio oznaczone, np. drukowaną etykietą z rodzajem dania (mięsne/wegetariańskie) i nazwą posiłku. Wykonawca w dniu realizacji danej usługi

cateringowej przygotowuje też listę alergenów i składników do każdego serwowanego podczas danego spotkania posiłku i napoju.

9. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkań dla minimum 21 osób. Kelnerzy/Kelnerki powinni być osobami uprzejmymi i grzecznymi. Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami *savoir vivre* kelnera/kelnerki (tj. kelnerzy powinni być ubrani w spodnie materiałowe o klasycznym kroju, białą koszulę z długim/krótkim rękawem, kamizelki, muszkę lub krawat. Kelnerka powinna mieć bluzkę z długim/krótkim rękawem, spódnicę/spodnie (nie getry) o klasycznym kroju zgodnie z etyką zawodu kelnerskiego. Strój kelnerski powinien być schludny, stonowany, klasyczny, dobrze skrojony, wygodny, dopasowany do figury i nie krępujący ruchów. Zamawiający nie wymaga obsługi kelnerskiej na spotkaniach do 20 osób oraz w przypadku dostawy wyłącznie lunch boxów.
10. Do zadań Wykonawcy należy obsługa techniczna w zakresie przygotowania cateringu, obsługa gości, a następnie uprzątnięcie i odbiór pozostałości.
11. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia przez siebie lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, przez cały okres realizacji umowy, tj. od daty zawarcia umowy do dnia zakończenia realizacji ostatniej usługi cateringowej w zakresie zamówienia gwarantowanego lub do dnia zakończenia realizacji ostatniej usługi cateringowej w zakresie zamówienia objętego prawem opcji, w przypadku uruchomienia prawa opcji, osób wykonujących czynności związane z pracami dotyczącymi przygotowania posiłków (obróbka wstępna lub właściwa żywności) na potrzeby świadczenia usług cateringowych, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t. j.: Dz. U. z 2025 r., poz. 277 ze zm.). Wykonawca oświadcza, iż będą to osoby posiadające odpowiednią wiedzę, uprawnienia i doświadczenie w wyżej podanym zakresie. Przez obróbkę wstępną żywności Zamawiający rozumie segregację, oczyszczanie, płukanie i rozdrabnianie surowca potrzebnego do przygotowania posiłków, z kolei przez obróbkę właściwą żywności Zamawiający rozumie obróbkę termiczną półproduktów lub gotowej potrawy np.: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie (w tym duszenie), parowanie.
12. Wykonawca będzie realizował usługi cateringowe z należytą starannością zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym OPZ, umowie i ofercie Wykonawcy oraz:
 - będzie posiadał uprawnienia, doświadczenie i personel niezbędny do wykonania przedmiotu umowy,
 - z warunkami, wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności wytycznymi, dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - z zachowaniem zasady staranności przy uwzględnieniu zawodowego charakteru działalności Wykonawcy,
 - posiada opłaconą polisę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, związanej z przedmiotem zamówienia, ważną na dzień realizacji poszczególnych usług cateringowych w ramach zamówienia gwarantowanego oraz zamówienia objętego prawem opcji,
 - zobowiązuje się do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów przeciwpożarowych, BHP (Bezpieczeństwo i Higiena Pracy) oraz sanitarnych. W razie naruszenia któregokolwiek z przepisów, na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia ewentualnych kosztów kar i mandatów, nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwową Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy.
13. Jeżeli przepisy prawa nie będą tego zakazywały, to Wykonawca musi zapewnić stoły nakryte jednolitymi pod względem wzornictwa, eleganckimi, najlepiej bawełnianymi (z dodatkiem poliestru) obrusami w odpowiednim rozmiarze wraz ze skirtingami (falbanami stołowymi, które zasłaniają nogi stołu). Obrusy nie mogą być jednorazowe – papierowe/ceratowe. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą

być jednokolorowe, bezwzględnie czyste i nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane. Obrusy na stołach oraz skirtingi muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory pastelowe, nierażące).

14. Wykonawca na wniosek Zamawiającego zapewni stoły o okrągłym blacie, na jednej nodze, dostosowane do konsumpcji na stojąco i/lub stoliki umożliwiające spożywanie posiłku w pozycji siedzącej, dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami poruszających się przy pomocy sprzętu wspomagającego (kul, lasek, balkoników, protez, wózków) i napotykające trudności w poruszaniu się (na przykład w wyniku urazu lub choroby). Zamawiający każdorazowo w Formularzu zapotrzebowania na usługę cateringową poinformuje Wykonawcę o ilości osób niepełnosprawnych, które będą brały udział w spotkaniu, tak aby Wykonawca dostosował rodzaj i ilość stołów do wskazanych uczestników.
15. W przypadku usług cateringowych w ramach, których zamawiane będą owoce, Wykonawca musi zapewnić szklane naczynia/miseczki na obierki oraz eleganckie, ostre noże. W przypadku wystąpienia stanu zagrożenia epidemiologicznego (jeśli nie będzie konieczności wstrzymania biegu terminu realizacji umowy w związku z wystąpieniem epidemii, o czym mowa w § 12 ust. 2 pkt. 5 umowy) owoce zostaną pokrojone na mniejsze kawałki (w zależności od rodzaju owocu) i w formie mieszanki umieszczone w indywidualnych pojemnikach jednorazowych zapewniających nieprzeciekanie.
16. Na każde spotkanie, na które zamawiane będą usługi cateringowe, Wykonawca musi zapewnić: osobne miejsce na składanie brudnych naczyń z oznaczeniem „zwrot naczyń” oraz pojemnik na odpadki, np. po zużytej herbacie, kubeczki po śmietance (ustawiony na stole cateringowym).
17. W czasie każdego rodzaju posiłku, na stołach będą zapewnione jednorazowe, jednokolorowe papierowe serwetki obiadowe w liczbie odpowiadającej co najmniej dwukrotnej liczbie uczestników danej usługi cateringowej. Serwetki będą o wymiarach minimum 30x30 cm, będą składały się co najmniej z dwóch warstw i będą zawierały atest Państwowego Zakładu Higieny PZH (określa produkt, który w żaden sposób nie wpływa negatywnie na ludzkie życie i środowisko naturalne).
18. Wykonawca zapewni dekoracje/bukiety florystyczne (z żywych kwiatów) na stołach bufetowych w trakcie spotkań dla minimum 21 osób. W okresie świątecznym dekoracje muszą być zgodne z przyjętymi zwyczajami np. w okresie świąt wielkanocnych – dekoracje/bukiety wielkanocne, w okresie świąt Bożego Narodzenia – gwiazdy betlejemskie, stroiki itp. W dekoracjach świątecznych dopuszcza się dodatkowe elementy dekoracyjne inne niż żywe kwiaty. Rodzaj dekoracji/bukietów będzie dostosowany do charakteru spotkania, z kolei liczba i wielkość dekoracji/bukietów do miejsca pozostałego na stołach bufetowych po ustawieniu cateringu.
19. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu lokalu przez wszystkich gości bądź na prośbę Zamawiającego, w trakcie spotkania. Czas trwania usługi porządkowej nie może wynosić więcej niż 1-2 godziny, gdyż w tym samym czasie (dniu) może odbywać się więcej niż jedno spotkanie, na które zamawiane będą usługi cateringowe.
20. Ze względu na fakt, iż spotkania mogą odbywać się w różnych miejscach na terenie miasta Opole, a także poza nim (na terenie Województwa Opolskiego), Zamawiający nie jest w stanie zagwarantować Wykonawcy możliwości skorzystania z zaplecza z dostępem do zimnej i ciepłej wody czy miejsca na składanie brudnych naczyń i sprzętu, stolików itd. w sytuacji, gdy usługa cateringowa będzie realizowana poza siedzibą Zamawiającego.
21. Zamawiającemu przysługuje prawo zgłaszania ustnych zastrzeżeń co do sposobu świadczenia poszczególnych usług cateringowych przez Wykonawcę w przypadku stwierdzenia:
 - niezgodności wydanych posiłków lub napojów z wymaganiami określonymi w OPZ (np. posiłki czy napoje złej jakości, w tym: nieświeże, zepsute, przeterminowane produkty, nieestetycznie podane),

- niezgodności wydanych posiłków lub napojów z wymaganiami, określonymi w Formularzu zapotrzebowania na daną usługę cateringową (posiłki lub napoje niezgodne rodzajowo z wybranym menu; brakujące posiłki lub napoje), które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić jeszcze w trakcie trwania danej usługi na zasadach ujętych w umowie. W przypadku nieuwzględnienia zastrzeżeń Zamawiającego stosuje się zapisy umowy.
22. Zamawiający uprawniony jest zmienić (tj. zmniejszyć lub zwiększyć) liczbę osób, biorących udział w poszczególnych usługach cateringowych, podaną każdorazowo w Formularzu zapotrzebowania na daną usługę cateringową, z uwzględnieniem terminów i wg zasad, które zostały określone w umowie.
23. Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie rezygnacji ze świadczenia zamówionej wcześniej usługi cateringowej, bez wypłaty Wykonawcy wynagrodzenia za niezrealizowaną usługę cateringową, z uwzględnieniem terminów i wg zasad, które zostały określone w umowie.

Załącznik nr 1 do OPZ - Wzór formularza zapotrzebowania na usługę cateringową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Dofinansowane przez Unię Europejską

Formularz zapotrzebowania na usługę cateringową z dnia, nr w ramach umowy nr z dnia r.

1. Temat spotkania (charakter, cel spotkania) -
2. Termin (data, godzina) -
3. Lokalizacja spotkania (adres, nr sali) -
4. Godzina dostarczenia cateringu -
5. Liczba uczestników - w tym osób z niepełnosprawnościami -
6. Rodzaj posiłków i napojów, wybór propozycji dań z menu oraz zamawiana ilość porcji z danego rodzaju posiłków i napoi -
7. Wartość realizacji usługi cateringowej (zgodnie z Szczegółowym formularzem cen jednostkowych za porcję poszczególnych posiłków i napoi – załącznik nr 1 do oferty Wykonawcy) -
8. Źródło finansowania -
9. Dodatkowe informacje -
10. Zamówienie gwarantowane/opcjonalne (wskazać) -

Sporządził:

Zatwierdził: