**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dotyczy: **zapytania ofertowego na świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji.**

W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do świadczenia usługi cateringowej w lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego. Głównym miejscem świadczenia usługi będzie Warszawa. Zamawiający przewiduje świadczenie usługi cateringowej również w innych miastach w Polsce, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Zamawiającemu przysługuje prawo modyfikacji niżej wymienionego menu po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wszelkie zmiany menu nie mogą powodować zmian cen zaoferowanych przez Wykonawcę w formularzu oferty.

Dodatkowo Wykonawca zapewni specjalistyczne diety dla uczestników według potrzeb zgłoszonych przez Zamawiającego zgodnie z procedurą realizacji zamówienia.

W skład usługi wchodzi także zapewnienie serwisu kelnerskiego w trakcie przerwy kawowej i lunchu - co najmniej jeden kelner/kelnerka na 30 uczestników. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych (absolwenci szkół hotelarsko-gastronomicznych), posiadających podstawową znajomość jęz. angielskiego kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) oraz uzupełnianie brakujących potraw.

Jakość serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką estetyką podania. Zamawiający dopuszcza, aby posiłki były serwowane na naczyniach jednorazowych. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe do kawy i herbaty, talerzyki, miski i talerze oraz sztućce - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd. Wykonawca, na życzenie Zamawiającego, zapewni we wskazanej lokalizacji usługi stoły cateringowe i/lub stoliki koktajlowe ustawione w sposób zapewniający swobodny dostęp wszystkim uczestnikom wydarzenia. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów (obrusy i naczynia w określonej kolorystyce, kwiaty, ozdoby okolicznościowe, świece) na podstawie ustaleń z Zamawiającym.

Wykonawca realizując przedmiot niniejszego zamówienia zobowiązany jest do:

a) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;

b) świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;

c) dysponowania co najmniej 8 osobami realizującymi zlecenia cateringowe dla Zamawiającego, które będą zatrudnione w oparciu o umowę o pracę.

Zamawiający żąda, aby posiłki na catering były świeże. Wykonawca powinien zgłosić Zamawiającemu pełną gotowość do realizacji zamówienia na najpóźniej 1 godzinę przed godziną rozpoczęcia wydarzenia.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do kontaktu z żywnością mającym certyfikacyjne badania nadwozi chłodniczych.

1. **PRZERWY KAWOWE:**
	1. **PAKIET I (przekąski słodkie + napoje ciepłe z warnika + napoje zimne)** powinien zawierać minimum:
2. napoje zimne i ciepłe, w tym: wodę mineralną gazowana i niegazowaną, soki owocowe, napoje, kawę z warnika, herbatę z warnika, cukier, cytrynę, mleko;
3. przekąski słodkie (100 g/os w przypadku przerwy jednorazowej i 200g/os w przypadku przerwy całodziennej), w tym: kruche ciasteczka maślane, owsiane, czekoladowe, z cukrem.
	1. **PAKIET II (przekąski słodkie + napoje ciepłe z ekspresu + napoje zimne)** powinien zawierać minimum:
4. wodę niegazowana z miętą i cytryną, wodę gazowana w butelkach, soki owocowe 100%, kawę z ekspresu, herbatę w torebkach (różne smaki), cukier, cytrynę, mleko;
5. przekąski słodkie (120 g/os w przypadku przerwy jednorazowej i 200g/os w przypadku przerwy całodziennej), w tym: kruche ciasteczka maślane, owsiane, czekoladowe, z cukrem, mini rogaliki z konfiturą z róży, mini rogaliki z jabłkami.
	1. **PAKIET III (przekąski słodkie + napoje zimne + napoje ciepłe + mini kanapeczki)** powinien zawierać minimum:
6. wodę niegazowana z miętą i cytryną, wodę gazowana w butelkach, soki owocowe 100%, kawę z ekspresu, herbatę w torebkach (różne smaki), cukier, cytrynę, mleko;
7. przekąski słodkie (120 g/os w przypadku przerwy jednorazowej i 180g/os w przypadku przerwy całodziennej), w tym: kruche ciasteczka maślane, owsiane, czekoladowe, z cukrem, mini rogaliki z konfiturą z róży, mini tarty z karmelizowanymi śliwkami i bezą;
8. mini kanapeczki (3 szt./os w przypadku przerwy jednorazowej i 5 szt./os w przypadku przerwy całodziennej), w tym: z domowym pasztetem i marynowaną śliwką, z mozzarellą pomidorami i pesto, z polędwicą drobiową świeżą papryką i natką pietruszki, z musem jajecznym i pomidorkami, z pastą twarogową szczypiorkiem rzodkiewką listkiem bazylii, z kurczakiem kolendrą papryką i mieszanką sałat.
9. **LUNCH:**
	1. **PAKIET I (zupa + danie ciepłe + sałatka)** powinien zawierać minimum:
10. zupę (180 ml/os): krem brokułowy z grzankami, krem z pomidorów;
11. danie ciepłe (480 g/os): fileciki z kurczaka podawane z sosem z zielonego pieprzu, puree ziemniaczane, warzywa gotowane na parze z czosnkiem, soczewica w kremowym sosie z kolendrą orzechami i dynią, polędwiczki z dorsza w sosie muszkatałowym;
12. sałatka (150 g/os): mix świeżych sałat z warzywami i sosem winegret.
	1. **PAKIET II LUNCH I PRZERWA KAWOWA (przekąski słodkie + napoje zimne + napoje ciepłe + zupa + danie ciepłe + sałatka)** powinien zawierać minimum:
13. napoje zimne i ciepłe, w tym: wodę mineralną gazowana i niegazowaną, soki owocowe, napoje, kawę z warnika, herbatę z warnika, cukier, cytrynę, mleko;
14. przekąski słodkie (100 g/os w przypadku przerwy jednorazowej i 200g/os w przypadku przerwy całodziennej), w tym: kruche ciasteczka maślane, owsiane, czekoladowe, z cukrem.
15. zupę (180 ml/os): krem brokułowy z grzankami, krem z pomidorów;
16. danie ciepłe (480 g/os): polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie z zielonego pieprzu, puree ziemniaczane, warzywa gotowane na parze z czosnkiem, zielone risotto z groszkiem natka pietruszki na białym wytrawnym winie, polędwiczki z dorsza w sosie cytrynowym;
17. sałatka (150 g/os): mix świeżych sałat z warzywami i sosem winegret.
	1. **PAKIET III (danie jednogarnkowe)** min. 400 g/os: potrawka z kurczaka z warzywami fistaszkami i mlekiem kokosowym, placuszki z cukinii z karmelizowana cebulą, mini pierożki ze szpinakiem ricottą mascarpone parmezanem i czosnkiem, lasagne bolognese, makaron sojowy z sosem orientalnym warzywami grzybami schitake i tofu.
18. **PRZEKĄSKI / LUNCHBOXY**
	1. **PRZEKĄSKI:** 5 szt./os:
19. mini wrapy ze szpinakiem, wędzonym łososiem, rucolą i kremem śmietankowo-chrzanowym,
20. rilette z kaczki z kremem chrzanowym na pełnoziarnistym chlebie,
21. pasztet na chrupiących grzankach,
22. grzanki pieczarkowo-jajeczne z natką pietruszki,
23. mini tarty z konfiturą z czerwonej cebuli z zerem feta,
24. grillowany bakłażan z musem z orzechów włoskich i migdałów,
25. kruche tarty wypełnione kremem z gorgonzoli z chutneyem jabłkowym,
26. mini ptysie z pastą krewetkową i papryczka chili.
	1. **LUNCHBOX,** powinien zawierać minimum:
27. zupę (150 ml/os) krem z pomidorów z bazylią i nutką czosnku z grzankami;
28. danie główne (380 g/os) fileciki z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów z puree ziemniaczanym i pieczonymi warzywami korzeniowymi z sosem satay;

lub mini pierożki ze szpinakiem, ricottą, mascarpone, parmezanem i czosnkiem, polędwiczki z dorsza z ryżem i gotowanymi warzywami.

1. **SPOTKANIA OKOLICZNOŚCIOWE**
	1. **PAKIET I**
2. zimne przekąski (170 g/os):

- carpaccio z pieczonej kaczki z karmelizowanymi pomarańczami i sosem ze śliwowicy, - jajka faszerowane pastami,

- pieczony mostek cielęcy nadziewany koprem i natką pietruszki,

- matiasy w kremie z octu balsamicznego z żurawiną, rodzynkami, suszonymi śliwkami i orzechami,

- roladki z grillowanych mini wrapów z kremem śmietankowym, marynowanym imbirem, surimi i avocado,

- mus z tuńczyka z jajkiem i kaparami w mini miseczkach,

- płaty pieczonego udźca indyka z kremowym sosem Tonnato, Grana Padano i kaparami,

- krem z pieczonego buraka z pianką z koziego sera, roladki z marynowanego w koprze łososia z suszonymi pomidorami, ziołami i kremem śmietankowym,

- grillowane bakłażany z kremowym serkiem, suszonymi pomidorami, szynką parmeńska i kolendrą,

- grzanki pieczarkowo-jajeczne z natką pietruszki,

- wytrawne tarty z kremem z gorgonzoli z karmelizowanymi orzechami pecan,

- sosy, pieczywo, masło;

b) sałatki (120 g/os):

 - sałata rzymska z krewetkami, melonem, imbirem, kiełkami lucerny i sosem miodowym,

 - sałata rzymska z wędzonym łososiem, truskawkami, orzechami, pomarańczami i cytrusowym sosem vinaigratte,

 - mix zielonych sałat ze świeżymi warzywami i sosem vinaigratte;

c) zupa (140 ml/os) – kremowa zupa chrzanowa;

d) dania gorące (400 g/os):

 - pieczony udziec indyka z brzoskwiniami i żurawiną,

 - pieczone białe kiełbaski z cebulką,

 - sznycelki jajeczne z sosem śmietankowym,

 - ruskie pierogi z karmelizowaną cebulą,

 - jajka faszerowane z skorupkach,

 - mini krokiety z pieczarkami, jajkiem i natką pietruszki,

 - francuska tarta z czarnymi oliwkami, kozim serem, jakiem i papryką,

 - domowe pierożki ze szpinakiem i ricottą;

e) ciasta (100 g/os):

 - sernik z czekoladą.

 - mazurek z kajmakiem i bakaliami,

 - babka drożdżowa z rodzynkami,

 - tort makowy z powidłami śliwkowymi,

 - mazurek z orzechami, żurawiną, śliwką, rodzynkami, daktylami i figami,

 f) napoje: woda gazowania i niegazowana, soki, kawa z ekspresu, herbaty Dilmah, cukier, cytryna, mleko.

* 1. **PAKIET II**
1. zimne przekąski (180 g/os):

 - tatar z łososia z kolorowym pieprzem, prażonym czarnym sezamem i świeżą kolendrą,

 - śledzie w buraczkach z karmelizowaną cebulką i jabłuszkiem,

 - korzenny pasztet grzybowy serwowany ze świeżym tymiankiem i marynowanymi maślakami,

 - sandacz pod duszonymi warzywami na sposób grecki w mini słoiczkach,

 - śledzie korzenne macerowane w oleju lnianym z cebulą cukrową,

 - kaczka faszerowana pistacjami , orzechami włoskimi , rodzynkami i żurawiną z nutką rozmarynu,

 - filet kurczaka zagrodowego nadziewany wątróbkami z jabłkiem i majerankiem,

 - polędwiczki wieprzowe nadziewane śliwką , pieczone w miodzie,

 - karp po żydowsku z migdałami, rodzynkami i miodem,

 - wolno pieczony burak przekładany polskim serem zagrodowym , oscypkiem i bryndzą z orzechami i granatem;

b) sałatki (100 g/os):

 - sałatka ziemniaczana z chrustem z boczku, ogórkiem konserwowym, koprem i sosem majonezowo-musztardowym,

 - sałata z grillowanym kurczakiem , oscypkiem, suszonymi pomidorami i sosem,

 - cezar Sałata świąteczna z suszoną żurawiną, pomarańczami, orzechami włoskimi, prażonymi pestkami dyni i słonecznika i sosem;

c) zupa (180 ml/os) – winny barszcz z majerankiem i goździkami;

d) dania gorące (320g/os):

 - sandacz z pierzynką z pora i słodkiej śmietanki,

 - fileciki kurczaka ze szpinakiem i żurawinami,

 - polędwiczki wieprzowe z cydrem i karmelizowanymi jabłkami,

 - ziemniaczki opiekane w aromatycznych ziołach,

 - chrupiące kopytka smażone na maśle,

 - buraczki karmelizowane z winnym jabłkiem i paloną cebulą,

 - ręcznie wyrabiane postne pierożki z kapustą i grzybami z rumianą cebulką,

 - postna kapusta z suszonymi grzybami , jabłkami i suszonymi śliwkami;

 e) ciasta (100 g/os):

 - staropolski korzenny piernik z bakaliami,

 - sernik z rodzynkami,

 - tradycyjny jabłecznik z cynamonem,

 - staropolski makowiec z rumem i skórką pomarańczową;

 f) napoje: woda gazowania i niegazowana, soki, kawa z ekspresu, herbaty Dilmah, cukier, cytryna, mleko.