



Príloha č. 1A – Opis predmetu zákazky

Časť 1: Cateringové služby pre mimoriadne podujatia

Verejný obstarávateľ Hlavné mesto Slovenskej republiky Bratislava zadáva zákazku s názvom „Cateringové služby“. Kompletne informácie o predmetnej zákazke nájdete na tejto adrese:

<https://josephine.proebiz.com/sk/tender/35652/summary>

1. Stručný opis predmetu zákazky:

Predmetom tejto zákazky je príprava, dodanie, servírovanie jedál a nápojov určených na priamu konzumáciu pre rozličné druhy podujatí organizovaných verejným obstarávateľom.

Cateringovými službami sa rozumejú najmä:

- a) príprava, dodávka a servírovanie jedál a nápojov, určených na priamu konzumáciu,
- b) zabezpečenie obsluhy vykonávajúcej servis (časník / servírka), vždy primerane k prezenčnej účasti osôb a podľa osobitných požiadaviek verejného obstarávateľa, alokovať pomerný počet obsluhy na debaras, aby bol zachovaný plynulý priebeh servisu,
- c) realizácia komplexnej logistiky v mieste plnenia služieb – zabezpečenie personálu (Manipulační pracovníci, kuchári na výdaj, manažér) vždy primerane k prezenčnej účasti osôb, podujatiu a podľa osobitných požiadaviek verejného obstarávateľa,
- d) zabezpečenie potrebného inventáru k charakteru podujatia pre stolovanie (rôzne druhy - tanieri, príbory, poháre (sklo), šálky s podšálkami (porcelán), karafy a džbány (sklo), nádoby a príslušenstvo pre stály ohrev jedla a pod.), mobiliár (rôzne druhy stoly, stand by stoly, príp. stoličky), textilie (rôzne druhy-vyprané, vyžehlené obrusy, prestierania, stolové štóly, príručníky, príp. návleky na stoličky, dodanie obrúskov z netkanej textílie, papierových obrúskov), prístroje (plnoautomatický kávovar v mieste podujatia, chladiarenské zariadenia, prístroje na ohrev jedla a i.) vrátane dopravy na miesto konania podujatia,
- e) zabaliť zostatok dodaného jedla po ukončení podujatia,
- f) odvoz a likvidácia odpadu vzniknutého v súvislosti so zabezpečovaním cateringových služieb,
- g) poskytnutie ďalších služieb spojených so zabezpečením cateringových služieb podľa požiadaviek Objednávateľa.

2. Zoznam príslušných CPV kódov:

55520000-1	Služby hromadného stravovania
55321000-6	Služby spojené s prípravou jedál
55000000-0	Hotelové, reštauračné a maloobchodné služby

3. Lehota dodania

Lehota dodania bude určená na základe čiastkových objednávok vystavených verejným obstarávateľom počas platnosti dohody podľa jeho skutočných potrieb.



4. Podrobný opis predmetu zákazky:

„Predmetom zákazky sú cateringové služby pre mimoriadne podujatia. Sú definované ako oficiálne, reprezentačné podujatia typu – bankety a recepcie (i s účasťou zahraničných hostí) uskutočňované za účelom diplomatických stretnutí, rokovaní a iných druhov protokolárnych podujatí na najvyššej spoločenskej úrovni, v ktorých verejný obstarávateľ vystupuje ako hostiteľ.

Pre účely špecifikácie sú predmetom zákazky nasledovné typy podujatí:

- a) Typ A - Banket v priestoroch Primaciálneho paláca,
- b) Typ B - Recepčia v priestoroch Primaciálneho paláca,
- c) Typ C - Banket v externých priestoroch zadáných Poskytovateľovi
- d) Typ D - Recepčia v externých priestoroch zadáných Poskytovateľovi

Z hľadiska počtu zúčastnených osôb (hostí), ide o podujatie s max. predpokladanou účasťou 150 osôb /podujatie.

Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo objednať cateringové služby pre mimoriadne podujatie najneskôr 14 kalendárnych dní predchádzajúcich dňu konania podujatia.

Verejný obstarávateľ si zároveň vyhradzuje právo zmeny údajov v objednávke najneskôr do 5 kalendárnych dní predchádzajúcim dňu konania podujatia v min. rozsahu zmena množstva, zmena úpravy jedla.

Špecifikácia predmetu zákazky

Minimálne štandardy na požadované zabezpečenie cateringových služieb pre jednotlivé typy mimoriadnych podujatí sú nasledovne:

Typ A a Typ C - Banket v priestoroch Primaciálneho paláca / v externých priestoroch zadáných Poskytovateľovi (v rámci mesta Bratislava):

1. **4 chodové servírované menu** (studené predjedlo, polievka - príp. teplé predjedlo, hlavné jedlo, dezert) vypracované na základe gastronomických pravidiel **s prihliadnutím na stravovacie obmedzenia zúčastnených.**

Variant I

Studené predjedlo min. 100 g/osoba – ľubovoľná úprava

Polievka – prípadne teplé predjedlo min. 0,33l, príp. min.100g / osoba – ľubovoľná úprava

Hlavné jedlo 250 g/**mäso** v surovom stave / osoba – ľubovoľná úprava + 200 g/príloha na osobu – ľubovoľná úprava.

Požaduje sa: výber z druhov mäsa: hovädzie, hydina, bravčové mäso podľa úpravy vybranej verným obstarávateľom.

Dezert min. 120 g/osoba – ľubovoľná úprava

Variant II

Studené predjedlo **bezmäsité** min. 100 g/osoba – ľubovoľná úprava

Polievka – prípadne teplé predjedlo **bezmäsité** min. 0,33l, príp. min.100g / osoba – ľubovoľná úprava

Hlavné jedlo 250 g/bezmäsitá zložka / osoba – ľubovoľná úprava + 200 g/príloha na osobu – ľubovoľná úprava

Dezert min. 120 g/osoba – ľubovoľná úprava

2. **Aperitív, Víno, príp. pivo**



Víno biele alebo červené min. 0,2 l/osoba k menu, príp. pivo svetlé min. 0,2 l / osoba

Požaduje sa:

Víno: Mrva&Stanko, Matyšák Prestige, Pavelka&Sobolič, Elesko Modra **alebo ekvivalentné** akostné, **lokálne víno vyrobené na Slovensku**.

Pivo: Pilsner urquell 12° **alebo ekvivalentné** svetlé pivo

Aperitív šumivé víno min. 0,2 l/osoba ako prípitok

Požaduje sa: Hubert Brut Method Tradicional **alebo ekvivalentné** šumivé víno, **prednostne vyrobené na Slovensku**.

3. Nealkoholické nápoje a teplé nápoje

Nealkoholické nápoje - minerálne vody v sklenených fľašiach, resp. nealko nápoje v sklenených fľašiach min.0,25l/ osoba

Požaduje sa: Minerálna voda Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent v sklenenej fľaši min.0,25l; resp. Nealko nápoj v sklenenej fľaši - kofola, coca cola, min. 0,33l / osoba, džús – rôzne druhy min. 0,2 l/osoba alebo ekvivalent

Teplé nápoje:

- Káva 7 g / osoba vrátane mlieka min. 10g, cukor hygienicky balený min. 5g/ks. Káva sa vyžaduje čerstvo pražená, pripravovaná v mieste podujatia v presso kávovaroch s obsluhou

Požaduje sa: výberová káva, **prednostne pražená na Slovensku**, s označením **Fair Trade**. Požaduje sa výberová káva Brazília, Columbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent.

- Čaj porciovaný 1ks/osoba s označením **Fair Trade**, vrátane - med hygienicky balený min. 8g /ks, plátok citróna (Citrón v BIO kvalite),- výber z porciovaných čajov

Požaduje sa: zelený, ovocný, čierny -Teekanne alebo ekvivalent.

4. Obsluha vykonávajúca servis (čaišník / servírka)

Čaišník / servírka - min.1 čaišník / 20 zúčastnených osôb; kt. úlohou je obsluha zúčastnených hostí. Požaduje sa, aby obsluha bola odetá v jednotnom oblečení, bola odborne zaškolená a vystupovala v zmysle etikety a protokolárnych zvyklostí na príslušný druh udalosti.

Počet čaišníkov (servírokov) sa vždy objedná podľa dojednania s kontaktnou osobou verejného obstarávateľa. Ak kontaktná osoba verejného obstarávateľa neurčí inak, automaticky sa požaduje štandardne zabezpečiť počet min. 1 čaišník / 20 zúčastnených osôb na podujatí. Požaduje sa vždy separátne alokovať pomerný počet obsluhy na debaras, aby bol zachovaný plynulý priebeh servisu.

V prípade obsluhy zahraničných hostí sa vyžaduje, aby súčasťou obsluhy bol čaišník so znalosťou anglického jazyka na hovorovej úrovni, min. v rozsahu nevyhnutnom pre vykonanie servisu.

5. Realizácia komplexnej logistiky v mieste plnenia služieb

Personál (Manipulační pracovníci , kuchár na výdaj, manažér)

Vždy pomerne k plánovanému počtu zúčastnených hostí je súčasťou výkonu cateringového servisu nasledovný personál (min. 1 zamestnanec v danej pozícii / podujatie):

Manipulační pracovníci – odetí v jednotnom oblečení. Nemôže ísť o rovnakých pracovníkov, ktorý vykonávajú obsluhu (servis). Požaduje sa separátne alokovať pracovníkov na manipulačné služby.

Kuchár na dohotovovanie a podávanie jedál – odetí v reprezentatívnom oblečení s menovkou;

Manažér – je súčasťou každého podujatia, koordinuje priebeh podujatia z hľadiska zabezpečenia kompletných cateringových služieb v zmysle objednávky a dodržania osobitných podmienok na



plnenie predmetu zákazky. Zastrešuje komunikáciu s kontaktnou osobou verejného obstarávateľa pre zabezpečenie plynulého chodu podujatia pri cateringovom servise.

Inventár pre stolovanie; Mobiliár, Textílie, Prístroje, Doprava)

V rámci predmetu zákazky sa požaduje zabezpečiť k charakteru podujatia a v pomernom množstve potrebný:

Inventár pre stolovanie - rôzne druhy - tanieri, príbory, poháre (sklo), šálky s podšálkami (porcelán), karafy a džbány (sklo), nádoby a príslušenstvo pre stály ohrev jedla a pod.

Mobiliár - rôzne druhy stolov- okrúhle pre min. 7 osôb, stand by stoly, bufetové stoly na catering, príp. stoličky - tapacirované.

Textílie - rôzne druhy- vyprané, vyžehlené obrusy, multón, prestierania, stolové štóly, príručníky, príp. návleky na stoličky, dodanie obrúskov z netkanej textílie, papierových obrúskov.

Prístroje - plnoautomatický kávovar v mieste podujatia, chladiarenské zariadenia, prístroje na prípravu a ohrev jedla, teplých nápojov a i.

Doprava - patria sem všetky preukázateľne vynaložené náklady spojené so zabezpečením cateringových služieb na dané podujatie v plnom rozsahu (najmä Doprava jedál a nápojov chladiarenským vozidlom; Doprava inventáru, Doprava mobiliáru a i.).

Typ B, Typ D - Recepčia v priestoroch Primaciálneho paláca / v externých priestoroch zadáných Poskytovateľovi (v rámci mesta Bratislava):

1. Studený a teplý bufet

Finger foods min. 100g / osoba - ľubovoľná úprava

Požaduje sa: výber z min. 3 druhov finger foods / podujatie ako je kanapka, terina, plnená rolka podľa úpravy vybranej verným obstarávateľom.

Selekcia slovenských syrov min. 120g/osoba – rôzne druhy, úprava (údený, neúdený, nakladaný syr)

Požaduje sa: eidam, plesnivec, korbáčiky, oštiepok, ovčia hrudka, salašnícky syr, parenica, encián, hermelín podľa úpravy vybranej verným obstarávateľom.

Krájaná čerstvá zelenina – min. 80g / osoba - rôzne druhy

Požaduje sa: výber z min. 5 druhov čerstvej zeleniny / podujatie

Ovocie porciované - min. 80g / osoba - rôzne druhy

Požaduje sa: výber z min. 5 druhov čerstvého ovocia / podujatie.

Šalátový bar – min. 80 g/osoba - ľubovoľná úprava

Požaduje sa: výber z min. 2 druhov šalátov / podujatie podľa úpravy vybranej verným obstarávateľom.

Jedlá teplé mäsité min. 250 g mäso v surovom stave + min. 200 g príloha/osoba - ľubovoľná úprava

Požaduje sa: výber z min. 2 druhov teplých hlavných jedál – mäsitých/ podujatie.

Požaduje sa výber z druhov mäsa: hovädzie, kuracie, bravčové mäso podľa úpravy vybranej verným obstarávateľom.

1 teplé rybie jedlo s prílohou min. 250 g/osoba + min. 200 g príloha/osoba - ľubovoľná úprava

Požaduje sa: výber z druhov rýb: treska, losos, tuniak, pstruh.

1 hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske min. 300 g/osoba - ľubovoľná úprava

2. Dezertný bar

Dezert min.50g/ks / osoba - ľubovoľná úprava

Požaduje sa: výber z min.2 druhov dezertov/podujatie (pečený, nepečený dezert) podľa úpravy vybranej verným obstarávateľom. Napr.:



Jogurtová panna cotta

Brownie – brusnica pomaranč s vlašskými orechmi a mascarpone krémom, resp. ekvivalenty

3. Aperitív, Víno, príp. pivo

Víno biele alebo červené min. 0,2 l/osoba k menu, príp. Pivo svetlé min. 0,2 l/ osoba

Požaduje sa:

Víno: Mrva&Stanko, Matyšák Prestige, Pavelka&Sobolič, Elesko Modra **alebo ekvivalentné** akostné, **lokálne víno vyrobené na Slovensku.**

Pivo: Pilsner urquell 12° **alebo ekvivalentné** svetlé pivo.

Aperitív šumivé víno min. 0,2 l/osoba ako prípitok

Požaduje sa: Hubert Brut Method Tradicional **alebo ekvivalentné** šumivé víno, **prednostne vyrobené na Slovensku.**

4. Nealkoholické nápoje a teplé nápoje

Nealkoholické nápoje – rozlievané minerálne vody, mix nealko nápoje z PET fliaš do pohárov min. 1l. - rôzne druhy.

Požaduje sa: Minerálna voda Bonaqua, Rajec alebo ekvivalent - min. 0,3 l/ osoba

Mix nealko nápoj - kofola, coca cola, tonik alebo ekvivalent - min. 0,3l / osoba

Džúsy pomaranč, jablko, multi 100% - min. 0,3 l/osoba

Teplé nápoje:

- Káva 7 g / osoba - vrátane mlieka min. 10g, cukor hygienicky balený min. 5g/ks. Káva sa vyžaduje čerstvo pražená, pripravovaná v mieste podujatia v presso kávovaroch s obsluhou

Požaduje sa: výberová káva, prednostne pražená na Slovensku, s označením **Fair Trade.**

Požaduje sa výberová káva z drohov: Brazília, Columbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent výberovej kávy.

- Čaj porciovaný s označením **Fair Trade** 1ks/osoba vrátane - med hygienicky balený min. 8g /ks, plátok citróna (Citrón v BIO kvalite) výber z porciovaných čajov

Požaduje sa: zelený, ovocný, čierny - Teekanne alebo ekvivalent.

5. Obsluha vykonávajúca servis (čaišník / servírka)

Čaišník / servírka - min.1 čaišník / 20 zúčastnených osôb; kt. úlohou je obsluha zúčastnených hostí. Požaduje sa, aby obsluha bola odetá v jednotnom oblečení, bola odborne zaškolená a vystupovala v zmysle etikety a protokolárnych zvyklostí na príslušný druh udalosti.

Počet čaišníkov (servírokov) sa vždy objedná podľa dojednania s kontaktnou osobou verejného obstarávateľa. Ak kontaktná osoba verejného obstarávateľa neurčí inak, automaticky sa požaduje štandardne zabezpečiť počet min. 1 čaišník / 20 zúčastnených osôb na podujatí.

V prípade obsluhy zahraničných hostí sa vyžaduje, aby súčasťou obsluhy bol čaišník so znalosťou anglického jazyka na hovorovej úrovni, min. v rozsahu nevyhnutnom pre vykonanie servisu.

6. Realizácia komplexnej logistiky v mieste plnenia služieb

Personál (Manipulační pracovníci , kuchár na výdaj, manažér)

V vždy pomerne k plánovanému počtu zúčastnených hostí je súčasťou výkonu cateringového servisu nasledovný personál (min. 1 zamestnanec v danej pozícii / podujatie):

Manipulační pracovníci – odetí v jednotnom oblečení. Nemôže ísť o rovnakých pracovníkov, ktorý vykonávajú obsluhu (servis). Požaduje sa separátne alokovať pracovníkov na manipulačné služby.

Kuchár na dohotovovanie a podávanie jedál – odetí v reprezentatívnom oblečení s menovkou;



Manažér – je súčasťou každého podujatia, koordinuje priebeh podujatia z hľadiska zabezpečenia kompletných cateringových služieb v zmysle objednávky a dodržania osobitných podmienok na plnenie predmetu zákazky. Zastrešuje komunikáciu s kontaktnou osobou verejného obstarávateľa pre zabezpečenie plynulého chodu podujatia pri cateringovom servise.

Inventár pre stolovanie; Mobiliár, Textílie, Prístroje, Doprava)

V rámci predmetu zákazky sa požaduje zabezpečiť k charakteru podujatia a v pomernom množstve potrebný:

Inventár pre stolovanie - rôzne druhy - tanier, príbory, poháre (sklo), šálky s podšálkami (porcelán), karafy a džbány (sklo), nádoby a príslušenstvo pre stály ohrev jedla a pod.

Mobiliár - rôzne druhy stolov- okrúhle pre min. 7 osôb, stand by stoly, bufetové stoly na catering, príp. stoličky - tapacirované.

Textílie - rôzne druhy- vyprané, vyžehlené obrusy, multón, prestierania, stolové štóly, príručníky, príp. návleky na stoličky, dodanie obrúskov z netkanej textílie, papierových obrúskov.

Prístroje - plnoautomatický kávovar v mieste podujatia, chladiarenské zariadenia, prístroje na prípravu a ohrev jedla, teplých nápojov a i.

Doprava - patria sem všetky preukázateľne vynaložené náklady spojené so zabezpečením cateringových služieb na dané podujatie v plnom rozsahu (najmä Doprava jedál a nápojov chladiarenským vozidlom; Doprava inventáru, Doprava mobiliáru a i.).