



Príloha č. 1B – Opis predmetu zákazky

Časť 2: Cateringové služby pre bežné 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 bežné podujatia. Sú definované ako zvyčajné, plánované, oficiálne podujatia a iné druhy podujatí semi – formálneho charakteru, v ktorých verejný obstarávateľ vystupuje ako hostiteľ.

Pre účely špecifikácie sú predmetom zákazky najčastejšie (nie výlučne) typy podujatí:

- a) tlačová konferencia, briefing,
- b) pracovné raňajky, obed, večera,
- c) oficiálna návšteva, rokovanie, zasadnutie poslancov,
- d) stretnutie predstaviteľov mesta s verejnosťou (odovzdávanie cien, Deň otvorených dverí a i.)
- e) teambuilding verejného obstarávateľa
- f) ostatné typy podujatí.

Z hľadiska počtu zúčastnených osôb (hostí), ide o menšie typy podujatí (napr. briefing, pracovné raňajky) až po stredné až veľké podujatia so predpokladanou účasťou nad 100 osôb /podujatie (napr. Deň učiteľov a i.).

Špecifikácia predmetu zákazky

p.č.	OBLOŽENÉ MISY, CHLEBÍČKY, SENDVIČE, FINGER FOODS
1	Obložená misa - údeniny, šunky, salámy + obloha (1000g/misa)
2	Obložená misa - syry + obloha (1000g/misa)
3	Ovocná misa - porciované rôzne druhy (1000g/misa)
4	Obložené chlebičky - šunkový, sýrový, salámový vrátane zeleninovej oblohy, vajce (min. 70g/ks)
5	Obložené chlebičky - bezlepkovo, bezmliečna varianta (min. 70g/ks)
6	Sendvič mini z bagety /ciabatty - šunkový, kurací, syrový, šunkovo - syrový zeleninový (min.150g/ks)
7	Wrap mini - kurací, bravčový, grilovaná zelenina (min.150g/ks)
8	Mini špízy - šunka, zelenina, syr (50g/ks)
9	Kanapky - šunka, syr, hermelín, s orechmi, s hroznom (min. 35g/ks)
10	Finger food - rôzne druhy (30g/porcia)
	PEČIVO, ZÁKUSKY, DEZERTY
11	Pečivo tmavé, celozrnné banketové - chleba, žemľa alebo rožok (min.60g/ks)
12	Pečivo biele -chleba, žemľa alebo rožok (min.60g/ks)
13	Pečivo bezlepkové -chleba, žemľa alebo rožok (min.60g/ks)
14	Pagáč - oškvarkový, syrový (min. 30g/ks). Požaduje sa čerstvý pekárenský výrobok. Neumožňuje sa dodať upravené pečivo - polotovár /mrazený výrobok.
15	Štrúdlľa - makovo - višňová, maková, orechová, jablková (min. 100g/ks)
16	Štrúdlľa mini - maková, orechová, jablková (min. 50g/ks)
17	Croissant maslový - rôzne druhy: šunkový, sýrový, čokoládový, s džemom, cerálny (min. 100g/ks)



	Požaduje sa čerstvý pekárenský výrobok. Neumožňuje sa dodať upravené pečivo - polotovár /mrazený výrobok.
18	Croissant malý - rôzne druhy: čokoládový, s džemom, škoricový (min. 30g/ks) Požaduje sa čerstvý pekárenský výrobok. Neumožňuje sa dodať upravené pečivo - polotovár /mrazený výrobok.
19	Bratislavský rožok - orechový, makový (min. 60g/ks)
20	Plnené šišky - s čokoládou, s džemom (min.37g/ks)
21	Mini zákusky - rôzne druhy - muffin, sacher, laskonka, punčový, brownies a pod. (min. 25-50g/ks)
22	Mini zákusok - bezlaktózový / bezlepkový brownies (min. 30g/ks)
23	Dezert- bezmliečny - ľubovoľná úprava (min.50g/ks)
24	Jogurt biely vrátane bezlaktózovej varianty- s musli, s ovocím (min. 80g/ks)
	NÁPOJE, ochucovadlá do nápojov
25	Minerálna voda v sklenenej fľaši - perlivá, neperlivá, jemne perlivá (min. 0,33l)
26	Nealko nápoj v sklenenej fľaši - kofola, coca cola(min. 0,33l), tonik (min. 0,20l)
27	Džús v sklenenej fľaši -multivitamín, jablko, pomaranč(min. 0,20l)
28	Ovocný fresh - šťava z čerstvého ovocia v sklenej karafe - pomaranč, jablko, grep (1l)
29	Karafa s vodou + citrón /pomaranč, mäta a pod. (1l)
30	Víno biele (0,75 l/fľaša)
31	Víno červené (0,75 l/fľaša)
32	Sekt - Brut (0,75 l/fľaša)
33	Aperitív - Cinzano (0,1l)
34	Káva z plnoautomatického kávovaru - espresso, lungo (7g kávy/porcia)
35	Káva z plnoautomatického kávovaru - cappuccino, cafe latte, macchiato (7g kávy/porcia)
36	Čaj - porciovaný, samostatne balený rôzne druhy - čierny, zelený, ovocný, bylinkový a i.
37	Cukor hygienicky balený biely, hnedý (min.5g/ks)
38	Med hygienicky balený (min.8g/ks)
39	Smotana do kávy (min.10g/ks)
40	Smotana do kávy bezlaktózová (min.10g/ks)
41	Citrón do čaju (min. 7g plátok / ks)
	HLAVNÉ JEDLÁ
42	Mäsité jedlo - kuracie - prírodné, vyprážané (min. 130g/porcia)
43	Mäsité jedlo - kuracie - prírodné/vyprážané -plnené šunka, syr (min.150g / porcia)
44	Mäsité jedlo - bravčové - prírodné, vyprážané (min. 130g/porcia)
45	Mäsité jedlo - bravčové - prírodné/vyprážané -plnené šunka, syr (min.150g / porcia)
46	Mäsité jedlo - hovädzie - prírodné, dusené (min.150g / porcia)
47	Jedlo - ryba losos, pstruh, tuniak - grilované, pečené (min. 150g / porcia)
48	Pečené kačacie mäso - druh stehno, prsia (min. 200g/os) + dusená kapusta (200g/os),lokša (2ks/porcia)
49	Bezmäsité jedlo - rizoto, lasagne , pirohy, šúľance (min.200g/os)
50	Syry - rôzne druhy - vyprážané, grilované (min.120g/os.)
51	Tofu - karbanátky, vyprážané, grilované (min.120g/os.)
52	Párky na grilovanie - mix rôzne druhy (1000g)
53	Vegetariánske jedlo - ľubovoľná úprava (min.120g/os)



54	Vegánske jedlo - ľubovoľná úprava (min. 120g/os)
POLIEVKY	
55	Polievka rôzne druhy (0,33l)
56	Kapustnica (0,33 l)
57	Guláš kotlíkový hovädzí (100g mäsa, 033l)
ŠALÁTY	
58	Grécky šalát (300g/porcia)
59	Šopský šalát (300g/porcia)
60	Zeleninový šalát– mix. zeleniny (300g/porcia)
61	Cestovinový šalát - tuniakový, šunkový, syrový, grilovaná zelenina (300g/porcia)
PRÍLOHY	
62	Zemiaky - pečené, varené, zemiaková kaša (min. 220g/porcia)
63	Ryža - slovenská ryža, jasmínová ryža, bulgur, tarhoňa, kuskus, pšeno (min. 220g/porcia)
64	Cestoviny - rôzne druhy (min. 220g/porcia)
65	Knedla - krájaná (min.220g./porcia)
66	Šalát prílohový - paradajkový, uhorkový, kapustový, coleslaw, zeleninový (min. 150g/porcia)
67	Zelenina - grilovaná , vyprážaná (min. 150g/porcia)
68	Mix kyselého - baranie rohy, papričky, kyslé uhorky (min. 50g/porcia)
OMÁČKY, DRESINGY	
69	Omáčka k jedlu - hubová, brusnicová, prírodná, pepper (min. 50g/porcia)
70	Dressing k jedlu - kečup, horčica, tatarská, BBQ, smotanový, cesnakový, jogurtový, med-chilli, med-horčica (min. 50g/porcia)
SLUŽBY	
71	Obsluha vykonávajúca servis (čaušník / servírka)

Osobitné podmienky plnenia:

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

a) Prijatie objednávky

Verejný obstarávateľ požaduje prijatie objednávky pre bežné podujatie nasledovne:

- do 100 osôb / podujatie najneskôr 7 kalendárnych dní predchádzajúcich dňu konania podujatia,
- nad 100 osôb / podujatie najneskôr 14 kalendárnych dní predchádzajúcich dňu konania podujatia.
- zároveň vyhradzuje právo zmeny údajov v objednávke najneskôr do 5 kalendárnych dní predchádzajúcim dňu konania podujatia v min. rozsahu počet zúčastnených osôb, zmena úpravy jedla.

b) Obsluha vykonávajúca servis (čaušník / servírka)

Čaušník / servírka - min.1 čaušník / 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 čaušníkov (servírov) 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 čašník / 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 čašník so znalosťou anglického jazyka na hovorovej úrovni, min. v rozsahu nevyhnutnom pre vykonanie servisu.

c) Realizácia komplexnej logistiky v mieste plnenia služieb

Personál (Manipulační pracovníci , kuchári na výdaj, manažér)

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

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

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

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:

Inventár pre stolovanie - rôzne druhy - taniere, 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 (chafing, horiace pasty) 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.).