

Część I

Lp.	Przedmiot	Przewidywana liczba wydarzeń	Łączna przewidywana liczba sztuk
1.	<p><b>KATEGORIA A</b></p> <p><b>1 x zestaw obiadowy</b> – każdorazowo przy składaniu zamówienia na poszczególną usługę cateringową zostaną wskazane w zamówieniu trzy wybrane zestawy obiadowe (dwa zestawy mięsne i jeden zestaw wegetariański/wegański). Obiad powinien zostać podany w ceramicznej zastawie / w pojemnikach ekologicznych – biodegradowalnych wraz z jednorazowymi ekologicznymi sztuczkami (np. bambusowymi, drewnianymi, z otrębów pszennych)</p> <p>Przykładowe zestawy obiadowe:</p> <p><b>DANIA MIĘSNE</b></p> <p>Zestaw 1: filet z kurczaka grillowany z sosem ziołowym /de volaille/ roladki z kurczaka z pieczarkami i serem (150-170 g), ziemniaki (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g),</p> <p>Zestaw 2: schab ze śliwką lub morelą/brizol wieprzowy z cebulką/ szynka wieprzowa w sosie własnym (150-170 g), ziemniaki zapiekane z ziołami (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g)</p> <p>Zestaw 3: łosoś/dorsz/sola pieczona (150-170 g), ryż (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g)</p> <p>Zestaw 4: kotlet panierowany (schab lub filet z kurczaka) (150-170 g), ziemniaki (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g),</p> <p>zestaw 5: rolada (150-170 g), kluski śląskie (200 g), kapusta (100g).</p> <p><b>DANIE WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE:</b></p> <p>Zestaw 6: Pomidorowe curry z ciecierzycy (150-170 g), ryż (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g) / klopsik z kaszy jaglanej z pieczarkami i sosem (250 g), warzywa na parze (200 g)</p> <p>Zestaw 7: boczniki (150-170 g), ziemniaki smażone (na oleju lub oliwie) (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g),</p>	10	125

	Zestaw 8: lasagne wegetariańska z brokułami i serem pleśniowym (450 g)/ratatouille warzywne (450 g)/ tarta wegetariańska (450 g); Zestaw 9: makaron z sosem grzybowym (450g)		
2.	<b>KATEGORIA B</b> <b>1 x serwis kawowy</b> obejmujący: kawę, herbatę, cukier, cytrynę, mleko podane w dzbankach, soki i wodę mineralną z cytryną podane w dzbankach, drobne słone i/lub słodkie przekąski, typu paluszki, kruche ciastka, owoce. <b>Serwis jednorazowy</b> rozumiany jako jednorazowe wystawienie poczęstunku, bez uzupełniania. Dostępny podczas całego czasu trwania wydarzenia.	10	125
3.	<b>KATEGORIA C</b> <b>1 x serwis kawowo-kanapkowy</b> obejmujący: kawę, herbatę, cukier, cytrynę, mleko podane w dzbankach, soki i wodę mineralną z cytryną podaną w dzbankach, drobne słone i/lub słodkie przekąski, typu paluszki, kruche ciastka, owoce oraz kanapki bankietowe (w wersji mięsnej, wegetariańskiej, wegańskiej) - min. 3 szt. na osobę.	10	125

## Część II

1.	<b>KATEGORIA D</b> Bankiet - obsługa cateringowa wydarzenia wraz z zapewnieniem stołów/stolików, krzeseł, dekoracji stołów i stolików oraz zastawy na potrzeby organizacji konferencji. Catering w formie szwedzkiego stołu obejmujący: 1) Aperitif, serwis z napojami, słodki bufet serwowany przed rozpoczęciem spotkania: herbaty (czarne i owocowe różne smaki) wraz z dodatkami (cukier, cytryna – bez ograniczeń ilościowych); kawa z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami (cukier, mleko – bez ograniczeń ilościowych); napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach o pojemności ok. 500 ml; 2 rodzaje soków owocowych 100% - bez ograniczeń ilościowych w dyspenserach; bukiety owoców w koszach (mandarynki, banany, winogrona białe i ciemne), ciasteczka kruche - min. 3 różne smaki. 2) Serwis główny serwowany po zakończeniu spotkania składający się m.in. z:	1	150
----	--	---	-----

	<p>a) Serwis z napojami: herbaty (czarne i owocowe różne smaki (wraz z dodatkami (cukier, cytryna – bez ograniczeń ilościowych); kawa z ekspresu ciśnieniowego wraz z dodatkami (cukier, mleko – bez ograniczeń ilościowych); napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach o pojemności ok. 500 ml; 2 rodzaje soków owocowych 100% - bez ograniczeń ilościowych w dyspenserach.</p> <p>b) Danie ciepłe – 3 rodzaje (bufet po 60 porcji z każdego dania, w tym min. 1 wegańskie) np. łosoś gotowany /duszony podawany, z polentą i sałatką ze świeżej sałaty, polędwica w sosie z borowików, podawana z makaronem wstążki okraszonym boczkiem i zasmażonymi burakami, gicz cielęca duszona w rozmarynie w sosie, podawana z bezami ziemniaczanymi, młodą marchewką w sosie czosnkowym, klopsik z kaszy jaglanej z pieczarkami i sosem,</p> <p>3) Słodki bufet serwowany po zakończeniu spotkania: ciasto pieczone - min. 2 rodzaje, ciasteczka kruche - min. 4 rodzaje, bukiet owoców w koszach (mandarynki, banany, winogrona białe i ciemne).</p> <p>4) Bufet zimny serwowany po zakończeniu spotkania: 160 gram na osobę: pasztety, wędliny i sery – m.in. salami, proschutto crudo, sery: twarde i miękkie oraz pleśniowe – w towarzystwie orzechów, miodu i żurawiny, winogrona, bagietka / ciabatta – oliwa.</p>		
--	--	--	--

## WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

### A. DOTYCZY CZĘŚCI I ZAMÓWIENIA:

1. Zamawiający poda Wykonawcy, na odpowiednim formularzu zgłoszenia, najpóźniej na 1 dzień (*termin stanowi jedno z kryteriów oceny ofert*) przed planowanym wydarzeniem informacje dotyczące: adresu, planu spotkania, ilości uczestników oraz liczby wyżywienia, niezbędnego do przygotowania w wariacie mięsny, wegetariański albo wegański oraz trzy wybrane zestawy menu. Wykonawca w dniu otrzymania zgłoszenia potwierdzi jego przyjęcie mailem.
2. Poszczególne wydarzenia będą odbywać się pomiędzy godzinami 8.00 a 18.00 w dni robocze, z zastrzeżeniem, że w uzasadnionych przypadkach mogą być zorganizowane w sobotę lub w innych godzinach.
3. Zamawiający może w ramach jednego wydarzenia zamówić jedną lub dwie kategorie.
4. Wszystkie wydarzenia będą realizowane na terenie miasta Krakowa.
5. Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:
  - 1) zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie cateringu odbywało się z poszanowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa (w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania posiłków oraz środkom transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny (np. czysta, nieuszkodzona zastawa),
  - 2) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji,
  - 3) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, ceramicznej zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, itp.), niedopuszczalne jest stosowanie sztuców oraz elementów serwisu do kawy i herbaty wykonanych z plastiku, styropianu itp.,
  - 4) zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi, oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego spotkania,

- 5) uprzątnięcia pomieszczenia, w którym będzie świadczona usługa i doprowadzenia go do stanu pierwotnego, usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia Wykonawcy konieczności przygotowania wyżywienia, o którym mowa w niniejszym OPZ, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników wydarzeń (np. bez używania produktów zawierających gluten, laktozę itp.).

**B. DOTYCZY CZĘŚCI II ZAMÓWIENIA:**

1. Usługa świadczona będzie w dniu 26 listopada 2024 r. Gala będzie odbywała się w godzinach popołudniowo-wieczornych i będzie trwała nie więcej niż 5 godzin. Wydarzenie odbędzie się na terenie miasta Krakowa. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym miejscu realizacji usługi po podpisaniu umowy. Szczegółowy harmonogram spotkania uwzględniający dokładne godziny serwowania poszczególnych posiłków, zostanie przedstawiony Wykonawcy na min. 3 dni przed spotkaniem.
2. W zakres zamówienia wchodzi przygotowanie i obsługa bankietu wraz z zapewnieniem zastawy, stołów/stolików, dekoracji stołów i krzeseł. Bankiet obejmuje koktajl przy stołach koktajlowych oraz serwis główny w formie zasiadanej przy okrągłych stołach dla min. 8 osób każdy.
3. Realizując zamówienie w zakresie usług gastronomicznych, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:
  - 1) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji (np. czyste i wyprasowane obrusy). Wykonawca zapewni takie ustawienie stołów, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich oraz swobodne podjechanie wózka do stołu. Liczba miejsc dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich zostanie przekazana Wykonawcy razem z informacją o ostatecznej licznie osób uczestniczących w spotkaniu;
  - 2) wszystkie dania winny być serwowane na ceramicznej/szklanej zastawie stołowej, sztućce ze stali nierdzewnej, niedopuszczalne są jednorazowe elementy zastawy np. papierowe lub plastikowe;
  - 3) zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym harmonogramem.

4. Realizacja przedmiotu zamówienia powinna przebiegać zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, a zwłaszcza dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania i podawania posiłków oraz środkom transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi, w szczególności dot. bezpieczeństwa i higieny.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia Wykonawcy konieczności przygotowania wyżywienia, o którym mowa w niniejszym OPZ, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników wydarzeń (np. bez używania produktów zawierających gluten, laktozę itp.).