

Część II Opis przedmiotu zamówienia

1. Wydarzenia z usługą cateringową w roku 2026

1. Dzień Kobiet w Zabierzowie (marzec 2026)
Liczba uczestników: 50-60 os
Rodzaj cateringu: zimna płyta, bufet słodki, napoje gorące
2. Dzień kobiet w Pisarach (marzec 2026)
Liczba uczestników: 30 os
Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe, zimna płyta, napoje gorące, napoje zimne, bufet słodki
3. Wielkie sprzątanie Rudawy 28.03.2026 r.
Liczba uczestników: 60 os
Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe
4. Rudawski Dzień Kobiet (marzec 2026)
Ilość uczestników: 60 os
Rodzaj cateringu: zimna płyta, danie jednogarnkowe , napoje gorące, napoje zimne
5. Pokaz filmowy w ramach Dni Atypowości
Ilość uczestników: 60-100 os
Rodzaj cateringu: bufet słodki, gorące napoje
6. Obchody 3 Maja (3 maja)
Ilość uczestników: 80-120 os
Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe
7. Dzień Dziecka w Kochanowie, 28 czerwca lub 5 lipca
Liczba uczestników: ok 100 -120 osób
Rodzaj cateringu: grill zewnętrzny, kielbasa z dodatkami, napoje zimne, słodki bufet, napoje gorące, obsługa
8. Dzień Dziecka w Pisarach (maj lub czerwiec 2026) plenerowa
Liczba uczestników: ok 100 os

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe, zimna płyta, napoje gorące, napoje zimne, bufet słodki (wydarzenie plenerowe)

9. Msza Polowa przy Lamusie w Pisarach (lipiec 2026)

Liczba uczestników: 15 os

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe, zimna płyta, napoje gorące, napoje zimne, bufet słodki

10. Jubileusz Willi Lubomirskich w Kochanowie (lipiec 2026)

Ilość uczestników: 80-120 os

Rodzaj cateringu: zimna płyta, bufet słodki, napoje gorące,

11. Dzień Seniora w Balicach

Liczba osób: 120

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe

12. Rudawski Dzień Dziecka 31.05.2026 r. impreza plenerowa

Liczba osób: 60

Rodzaj cateringu: kielbasa z grilla z dodatkami, zimne napoje

13. Święto Rudawy lipiec 2026

Liczba osób: 130-150 os

Rodzaj cateringu: danie obiadowe, zimna płyta, napoje zimne, napoje gorące

14. Dzień seniora i impreza dla mieszkańców (sierpień 2026)

Liczba uczestników: ok 100 os

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe, zimna płyta, napoje zimne

15. Spotkanie z seniorami w Pisarach (wrzesień 2026)

Liczba uczestników: 30 os

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe, zimna płyta, napoje gorące, napoje zimne, bufet słodki

16. Spotkanie Liderów październik 2026

Liczba osób: 30

Rodzaj cateringu: zimna płyta, słodki bufet,

17. 20 lecie zespołu „Jarosze” z Brzezinki (październik 2026)

Liczba uczestników: ok 50 os

Rodzaj cateringu: obiad, zimna płyta, napoje gorące

18. Dzień Seniora w Młynce (listopada 2026)

Liczba osób: 50-80

Rodzaj cateringu: obiad, zimna płyta, napoje gorące, napoje zimne, słodki bufet

19. Obchody 11 Listopada w Zabierzowie (11 listopada 2026)

Ilość uczestników: 90-120 os

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe

20. Spotkanie okolicznościowe w Karniowicach (brak ustalonego terminu)

Liczba uczestników: 30-50 os

Rodzaj cateringu: obiad

21. Obchody 11 Listopada w Pisarach (listopad 2026)

Liczba uczestników: 15 os

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe, zimna płyta, napoje gorące, napoje zimne, bufet słodki

22. Dzień Seniora w Zabierzowie (jesień 2026)

Liczba osób: 80-120

Rodzaj cateringu: obiad

23. Dzień Seniora w Kochanowie, 21 listopada

Liczba uczestników: ok 80 os

Rodzaj cateringu: danie gorące, zimna płyta, słodki bufet, danie jednogarnkowe, napoje gorące, napoje zimne,

24. Spotkanie świąteczne w Karniowicach (grudzień 2026)

Liczba uczestników: 20-30 os

Rodzaj cateringu: obiad

25. Spotkanie z Mikołajem w Kochanowie (grudzień 2026)

Liczba uczestników: 60-80

Rodzaj cateringu: napoje zimne, napoje gorące, słodki bufet

26. XI Spotkanie pod Choinką 20.12.2026

Liczba uczestników: 110 os

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe

27. III Zabierzowskie Kolędowanie (grudzień)

Liczba uczestników: 120-200 os

Rodzaj cateringu: bufet świąteczny

28. Spotkania w Bibliotece Noc bibliotek

Ilość osób: 20-50

Rodzaj cateringu: słodki bufet, gorące napoje

29. Spotkania w Bibliotece Noc bibliotek

Ilość osób: 20-50

Rodzaj cateringu: słodki bufet, gorące napoje

30. Narodowe czytanie

Ilość osób: 60-100

Rodzaj cateringu: bufet koktajlowy , gorące napoje, zimne napoje

31. Spotkania w bibliotece (2-3 w roku)

Ilość osób: 20-50 os

Rodzaj cateringu: bufet Koktajlowy, napoje zimne,

32. Spotkanie świąteczne z seniorami w Pisarach (grudzień 2026)

Liczba uczestników: 30 os

Rodzaj cateringu: danie jednogarnkowe, zimna płyta, napoje gorące, napoje zimne, bufet słodki

33. Półkolonia - posiłki dla dzieci (lipiec-sierpień), Zabierzów, Rudawa, Kochanów Kleszczów)

Liczba uczestników: 720

Rodzaj cateringu: obiad z kompotem

2. Rodzaje cateringu:

lp	rodzaj cateringu	menu	uwagi
1	koktajlowy	<ul style="list-style-type: none">- Kanapki tartinki bankietowe 3 rodzaje (serwowane na bagietce, mięsne i bezmięsne, standardowy mix (ser żółty, szynka, jajka, salami, łosoś wędzony, świeże warzywa itp.). Każda tartinka powinna zawierać min. 3 różne składniki (1 porcja o gramaturze minimum 50 g),- 2 rodzaje ciasteczek tj. rogaliki nadziewane, kruche ciastka - w równych proporcjach;- owoce sezonowe - 3 różne w zależności od pory roku,	

2	zestaw obiadowy	<ul style="list-style-type: none"> - Zupa do wyboru: rosół z makaronem, krem z pomidorów, krem z warzyw, żurek z jajkiem i kielbasą (300 ml/os) - Danie główne do wyboru: kotlet schabowy, filet z kurczaka, schab w sosie, devolay, karkówka w sosie, ryba smażona (150g/os) - dodatki do wyboru: ziemniaki, kasza, ryż (150g/os) - surówka sezonowa (200g/os) 	
3	Deser	<ul style="list-style-type: none"> - Deser do wyboru: szarlotka lub tarta z owocami (110g/os), sernik wiedeński (120g/os), ciasto czekoladowe z kremem, lody na śmietanie (120g/os) 	
4	Zimna płyta 1	<ul style="list-style-type: none"> - mięsa i wędliny (schab pieczony, polędwica sopocka, szynka tradycyjna, pasztet z żurawiną), deska serów (ser żółty, ser camembert, ser wędzony) ryby (śledź w oleju, śledź w śmietanie), sałatki i warzywa (tradycyjna sałatka jarzynowa, sałatka z makaronem, warzywa pokrojone w słupki), sos chrzanowy, pieczywo (bagietka, chleb razowy, masło) 	
5	Zimna płyta 2	<ul style="list-style-type: none"> - mięsa i wędliny (rostbef pieczony, polędwiczka z pieprzem, terrina drobiowa z pistacjami, carpaccio z pieczonej piersi z kaczki z żurawiną), sery i dodatki (deska serów premium: brie, gorgonzola, kozi ser dojrzewający, owoce egzotyczne: figi, gruszki, winogrona, konfitura z czerwonej cebuli, chutney mango) ryby (gravlax z łososia, mini tartinki z musem z łososia), sałatki i warzywa (sałatka z rukolą, gruszką i orzechami, grillowane warzywa w marynacie z oliwy), pieczywo (mini bułeczki, grissini, krakersy) 	
6	Zimna płyta 3	<ul style="list-style-type: none"> - sery i białko roślinne (ser gouda, mozzarella, feta, camembert, hummus klasyczny i z burakiem, pasta z ciecierzycy i suszonych pomidorów), 	

		warzywa i sałatki (grillowana cukinia, bakłażan i papryka w oliwie, sałatka grecka, sałatka z kuskusem, warzywa pokrojone w słupki z dipem) dodatki (oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, orzechy, migdały), pieczywo (pieczywo razowe, pita, bagietka, masło ziołowe)	
7	Danie jednogarnkowe	- danie jednogarnkowe typu bigos, grochówka, zupa gulaszowa, strogonof (350ml/os) z pieczywem	Naczynia i sztucce jednorazowe, na życzenie kuchnia polowa lub rozwiązanie równoważne
8	Posiłki dla dzieci	<p>- Zupa (250 ml): rosół z makaronem, pomidorowa, jarzynowa, barszcz biały, koperkowa, barszcz ukraiński, ogórkowa, barszcz czerwony</p> <p>- Danie główne: kotlet mielony, kotlet drobiowy, klopsiki, paluszki rybne, gulasz, (120g)</p> <p>Dodatki: ziemniaki, ryż, kasza, (150 g) surówka z warzyw sezonowych (110 g) Dania jarskie: pierogi z owocami, naleśniki z serem, naleśniki z dżemem, placuszki serowe, (280 g) kompot owocowy (250 ml)</p>	<p>- możliwość przygotowania posiłków bezglutenowych, bezmlecznych, wegetariańskich</p> <p>- przygotowanie jadłospisu na każdy turnus, oznaczenie alergenów w menu każdego dnia,</p> <p>- dostawa w termosach/garnkach zapewniających odpowiednią temperaturę potraw, na życzenie dostawa w mono porcjach (po wcześniejszym ustaleniu)</p>

9	owoce	- owoce sezonowe min. 3 rodzaje (150 g)	
10	bufet słodki	- 2 rodzaje ciasteczek tj. rogaliki nadziewane, kruche ciastka - w równych proporcjach (90-100g/os) - min. 2 rodzaje ciasta typu domowego (szarlotka, sernik, czekoladowe z masą, piernik, makowiec, mazurek wielkanocny, babka wielkanocna – min. 2 porcje każdego rodzaju na osobę (90-100g/os),	
11	Bufet świąteczny	- barszcz czerwony z uszkami lub krokiem (300g/os) - pierogi z kapustą i grzybami okraszone boczkiem lub cebulką (1 porcja to 8 pierogów) - ryba smażona (150g/os), ryba po grecku (100g/os) - pieczywo - 2 rodzaje ciast typu domowego- makowiec, piernik (90-100g/os) - herbata, kawa	Naczynia i sztucze jednorazowe na życzenie
12	gorące napoje	- kawa i herbata w formie bufetu (kawa naturalna (parzona - przelewowa lub z ekspresu), herbata czarna i owocowa, dodatki: cukier w saszetkach, mleko, cytryna bez ograniczeń	
13	zimne napoje	- woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach, 2 rodzaje soków - pomarańczowy, jabłkowy	

3. Dodatkowe wymagania

- a. Wykonawca gwarantuje pełną zgodność posiłków dla dzieci z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Brak zgodności (np. nadmiar soli, cukru) stanowi nienależyte wykonanie umowy.
- b. W przypadku posiłków bezglutenowych Wykonawca jest zobowiązany do zachowania rygorystycznych procedur HACCP wykluczających kontaminację krzyżową. Niedopełnienie tego wymogu skutkuje natychmiastowym odrzuceniem partii żywności na koszt Wykonawcy.