

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I Zamówienia

Realizacja usług cateringowych **na terenie Krakowa**

Lp.	Przedmiot	Przewidywana liczba wydarzeń	Przewidywana liczba osób
1.	KATEGORIA A 1 x zestaw obiadowy – 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 lub w pojemnikach ekologicznych – biodegradowalnych wraz z jednorazowymi ekologicznymi sztuczkami (np. bambusowymi, drewnianymi, z otrębów pszennych). Przykładowe zestawy obiadowe: DANIA MIĘSNE 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), 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),	18	519

	Zestaw 3: łosoś/dorsz/sola pieczona (150-170 g), ryż (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g), Zestaw 4: kotlet panierowany (schab lub filet z kurczaka) (150-170 g), ziemniaki (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g), zestaw 5: rolada (150-170 g), kluski śląskie (200 g), kapusta (100g). DANIE WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE: 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), Zestaw 7: boczniaki (150-170 g), ziemniaki smażone (na oleju lub oliwie) (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g), 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.	KATEGORIA B 1 x serwis kawowy obejmujący: kawę, herbatę, cukier, cytrynę, mleko podane w dzbankach, soki i wodę mineralną z cytryną podane w dzbankach, drobne słone i słodkie przekąski, typu paluszki, kruche ciastka, owoce. Serwis jednorazowy rozumiany jako jednorazowe wystawienie poczęstunku, bez uzupełniania. Dostępny podczas całego czasu trwania wydarzenia.	22	619
3.	KATEGORIA C 1 x serwis kawowy obejmujący: kawę, herbatę, cukier, cytrynę, mleko podane w dzbankach, soki i wodę mineralną z cytryną podane w dzbankach, drobne słone i słodkie przekąski, typu paluszki, kruche ciastka, owoce.	8	280

	Serwis ciągły rozumiany jako wystawienie poczęstunku wraz z uzupełnieniem, dostępny podczas całego czasu trwania wydarzenia.		
4.	KATEGORIA D 1 x serwis kawowo-kanapkowy obejmujący: kawę, herbatę, cukier, cytrynę, mleko podane w dzbankach, soki i wodę mineralną z cytryną podaną w dzbankach, drobne słone i słodkie przekąski, typu paluszki, kruche ciastka, owoce oraz kanapki bankietowe (w wersji mięsnej, wegetariańskiej, wegańskiej) - min. 3 szt. na osobę.	7	225

Część II Zamówienia

Realizacja usług cateringowych na terenie Małopolski (bez Krakowa)

Lp.	Przedmiot	Przewidywana liczba wydarzeń	Przewidywana ilość osób
1.	KATEGORIA A 1 x zestaw obiadowy – 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 lub w pojemnikach ekologicznych – biodegradowalnych wraz z jednorazowymi ekologicznymi sztućcami (np. bambusowymi, drewnianymi, z otrębów pszennych) Przykładowe zestawy obiadowe: DANIA MIĘSNE 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), 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), Zestaw 3: łosoś/dorsz/sola pieczona (150-170 g), ryż (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g), Zestaw 4: kotlet panierowany (schab lub filet z kurczaka) (150-170 g), ziemniaki (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g), zestaw 5: rolada (150-170 g), kluski śląskie (200 g), kapusta (100g). DANIE WEGETARIAŃSKIE/WEGAŃSKIE: 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), Zestaw 7: boczniaki (150-170 g), ziemniaki smażone (na oleju lub oliwie) (200 g), 3 rodzaje surówek (100 g),	9	300

	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.	KATEGORIA B 1 x serwis kawowy obejmujący: kawę, herbatę, cukier, cytrynę, mleko podane w dzbankach, soki i wodę mineralną z cytryną podane w dzbankach, drobne słone i słodkie przekąski, typu paluszki, kruche ciastka, owoce. Serwis jednorazowy rozumiany jako jednorazowe wystawienie poczęstunku, bez uzupełniania. Dostępny podczas całego czasu trwania wydarzenia.	9	300

WYMAGANIA DLA REALIZACJI UMOWY

1. Zamawiający poda Wykonawcy, na odpowiednim formularzu zgłoszenia informacje dotyczące w szczególności: adresu, planu spotkania, przewidywanej liczby uczestników oraz maksymalnie 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. Zamawiający przewiduje możliwość przesunięć ilościowych pomiędzy poszczególnymi kategoriami usług wchodzących w zakres zamówienia do wysokości maksymalnej wartości umowy w ramach danej części zamówienia, zgodnie z załączonym do umowy cennikiem.
5. Wszystkie wydarzenia będą realizowane na terenie miasta Krakowa – dotyczy części I zamówienia.* / Wszystkie wydarzenia będą realizowane na terenie Małopolski (bez Krakowa) – dotyczy części II zamówienia.*
6. 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, serwisu do kawy i herbaty, itp.),
 - 4) serwowania posiłków, które powinno odbywać się na ceramicznej/szklanej zastawie stołowej z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej. Zamawiający może wyrazić zgodę na zastosowanie naczyń jednorazowego użytku z tworzyw biodegradowalnych, np. z celulozy, otrąb, trzciny cukrowej itp. Niedopuszczalne jest używanie naczyń i produktów jednorazowego użytku z plastiku,
 - 5) 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,

6) 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.

7. 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.).