

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),	3	570

	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 z ekspresu ciśnieniowego, 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.	1	100
3.	KATEGORIA C 1 x serwis kawowy obejmujący: kawę z ekspresu ciśnieniowego, 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.	2	470

	Serwis ciągły rozumiany jako wystawienie poczęstunku wraz z uzupełnieniem, dostępny podczas całego czasu trwania wydarzenia.		
4.	KATEGORIA E Bankiet - obsługa cateringowa wydarzenia wraz z zastawą, stołami/stolikami koktajlowymi i dekoracjami stołów. 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: 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. b) Danie ciepłe – 3 rodzaje (bufet po ok. 80 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,	1	250

	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). 4) Bufet zimny serwowany po zakończeniu spotkania: 160 gram na osobę: pasztety, wędliny i sery – m.in. salami, prosciutto crudo, sery: twarde i miękkie oraz pleśniowe – w towarzystwie orzechów, miodu i żurawiny, winogrona, bagietka / ciabatta – oliwa.		
--	---	--	--

Część II Zamówienia

Realizacja usług cateringowych **na terenie 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).	5	310

	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 C 1 x serwis kawowy obejmujący: kawę z ekspresu ciśnieniowego, 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 ciągły rozumiany jako wystawienie poczęstunku wraz z uzupełnieniem, dostępny podczas całego czasu trwania wydarzenia.	4	280
3.	KATEGORIA D: 1 x serwis kawowo-kanapkowy obejmujący: kawę z ekspresu ciśnieniowego, 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.	1	70

WYMAGANIA DLA REALIZACJI UMOWY – CZĘŚĆ I

1. Usługa świadczona będzie w dniach 15-17 września 2026 r. Wydarzenia będą odbywać się całe dni i mogą odbywać się równocześnie w kilku miejscach na terenie miasta Krakowa. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanych miejscach realizacji usługi po podpisaniu umowy.
2. W ramach usługi Zamawiający przewiduje następujący plan Wydarzeń wraz z zapewnieniem cateringu:
15 września 2026 r.: 100 kat. A, 100 kat. B, 250 kat. E
16 września 2026 r.: 270 kat. A, 270 kat. C
17 września 2026 r.: 200 kat. A, 200 kat. C
Powyższe wartości mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie pomiędzy poszczególnymi dniami, jednak łączna wartość wszystkich usług w ramach 3 dni nie będzie większa niż ich suma. Jednocześnie 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.
3. Zamawiający poda Wykonawcy, najpóźniej na 4 dni przed planowanym Wydarzeniem informacje dotyczące: adresu, planu wydarzenia oraz przewidywanej liczby uczestników. Wykonawca w dniu otrzymania zgłoszenia potwierdzi jego przyjęcie mailem.
4. Poszczególne wydarzenia będą odbywać się pomiędzy godzinami 8.00 a 20.00 w dni robocze, z zastrzeżeniem, że w uzasadnionych przypadkach mogą być zorganizowane w innych godzinach.
5. Zamawiający może w ramach jednego wydarzenia zamówić jedną, dwie lub trzy kategorie.
6. 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. (dot. bankietu)
7. Realizując zamówienie, 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 oraz swobodne podjechanie wózka do stołu. Liczba osób poruszających

się na wózkach zostanie przekazana Wykonawcy razem z informacją o ostatecznej liczbie uczestników Wydarzenia.

- 2) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, ceramicznej/szklanej zastawy stołowej, sztućców ze stali nierdzewnej, serwisu do kawy i herbaty, w tym min. 4 ekspresów do kawy na każdy dzień Wydarzenia, na bankiecie wyposażenia, o którym mowa w pkt. 4, itp.), niedopuszczalne jest stosowanie sztućców oraz elementów serwisu do kawy i herbaty wykonanych z plastiku, styropianu itp.,
 - 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 programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego Wydarzenia,
 - 4) 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.
8. Realizacja przedmiotu zamówienia, obejmująca przygotowanie, dostarczenie oraz podanie cateringu, powinna odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z uwzględnieniem wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania i podawania posiłków oraz środkom transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi, z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny. Dodatkowo, usługa powinna być świadczona w sposób estetyczny, z wykorzystaniem czystej i nieuszkodzonej zastawy.
9. 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.).

WYMAGANIA DLA REALIZACJI UMOWY – CZĘŚĆ II

1. Zamawiający poda Wykonawcy, na odpowiednim formularzu zamówienia informacje dotyczące w szczególności: adresu, planu spotkania, przewidywanej liczby uczestników. 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. Realizując zamówienie, 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),
 - 2) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, ceramicznej/szklanej zastawy stołowej, sztućców ze stali nierdzewnej, serwisu do kawy i herbaty, itp.),
 - 3) serwowania posiłków 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, 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. Realizacja przedmiotu zamówienia, obejmująca przygotowanie, dostarczenie oraz podanie cateringu, powinna odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z uwzględnieniem wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania i podawania posiłków oraz środkom transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi, z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny. Dodatkowo, usługa powinna być świadczona w sposób estetyczny, z wykorzystaniem czystej i nieuszkodzonej zastawy.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia Wykonawcy konieczności przygotowania żywienia, o którym mowa w niniejszym OPZ, z uwzględnieniem specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników wydarzeń (np. bez używania produktów zawierających gluten, laktozę itp.).