

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizacji wydarzeń w Akademii Ignatianum w Krakowie – 2 części”

Przedmiot zamówienia:

W zakres przedmiotu zamówienia wchodzi:

- Usługa podawania posiłków na potrzeby wydarzeń organizowanych w Akademii Ignatianum w Krakowie, zgodnie ze specyfikacją z pkt. 2.** Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w sali mieszczącej się w budynku AIK przy ul. Kopernika 26 (o dokładnym miejscu Wykonawca zostanie poinformowany na kilka dni przed planowanym wydarzeniem) oraz na wolnym powietrzu, na boisku (nawierzchnia trawiasta) przylegającym do AIK, przy ul. Kopernika 26 w Krakowie (jednorazowe wydarzenie).
- Specyfikacja techniczna:**

CZĘŚĆ I – Wydarzenia organizowane

RODZAJ	OPIS	LICZBA OSÓB	REALIZACJA
PAKIET I Przerwa kawowa + kruche ciastka	gorąca kawa, podana w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, kruche ciasteczka 50g/osobę	do 30	SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)
	gorąca kawa, podana w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, kruche ciasteczka 50g/osobę	31-50	SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)

	gorąca kawa, podana w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, kruche ciasteczka 50g/osobę	51-80	SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)
	gorąca kawa, podana w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, kruche ciasteczka 50g/osobę	81-100	SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)
PAKIET II Przerwa kawowa + przekąski słodkie i słone	gorąca kawa, podana w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, przekąski słodkie i słone (typu: ciasta, babeczki, drożdżówki, kanapki, tortille itp.) 3 przekąski słodkie i 3 przekąski słone na osobę	do 30	SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)
	gorąca kawa, podana w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, przekąski słodkie i słone (typu: ciasta, babeczki, drożdżówki, kanapki, tortille itp.) 3 przekąski słodkie i 3 przekąski słone na osobę	31-50	SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)

	<p>gorąca kawa, podana w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, przekąski słodkie i słone (typu: ciasta, babeczki, drożdżówki, kanapki, tortille itp.) 3 przekąski słodkie i 3 przekąski słone na osobę</p>	51-80	<p>SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)</p>
	<p>gorąca kawa, podana w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, przekąski słodkie i słone (typu: ciasta, babeczki, drożdżówki, kanapki, tortille itp.) 3 przekąski słodkie i 3 przekąski słone na osobę</p>	81-100	<p>SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)</p>
<p>PAKIET III Przerwa kawowa + lunch</p>	<p>zupa, danie gorące – 2 rodzaje (wegetariańskie, mięsne) – z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz dwiema surówkami/sałatkami. Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja. Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja, 2 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka), gorąca kawa, podanej w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, soki 100% – min. 2 smaki – bez ograniczeń</p>	do 30	<p>SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)</p>
	<p>zupa, danie gorące – 2 rodzaje (wegetariańskie, mięsne) – z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz dwiema surówkami/sałatkami. Danie wegetariańskie</p>	31-50	<p>SUKCESYWNE (zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania</p>

	<p>o gramaturze całkowitej 350 g/porcja. Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja, 2 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka), gorąca kawa, podanej w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, soki 100% – min. 2 smaki – bez ograniczeń</p>		całego okresu umowy)
	<p>zupa, danie gorące – 2 rodzaje (wegetariańskie, mięsne) – z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz dwiema surówkami/sałatkami. Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja. Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja, 2 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka), gorąca kawa, podanej w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, soki 100% – min. 2 smaki – bez ograniczeń</p>	51-80	<p style="text-align: center;">SUKCESYWNE</p> <p>(zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)</p>
	<p>zupa, danie gorące – 2 rodzaje (wegetariańskie, mięsne) – z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz dwiema surówkami/sałatkami. Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja. Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja, 2 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka), gorąca kawa, podanej w ekspresach ciśnieniowych, herbata w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez</p>	81-100	<p style="text-align: center;">SUKCESYWNE</p> <p>(zamówienie będzie realizowane w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania całego okresu umowy)</p>

	laktozy), cytryna, woda niegazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, woda gazowana, podawana w butelkach max. 0,5 l, soki 100% – min. 2 smaki – bez ograniczeń		
--	---	--	--

CZEŚĆ II – Wydarzenia planowane

RODZAJ	OPIS	LICZBA OSÓB	REALIZACJA
Usługa cateringowa na potrzeby organizacji wydarzenia w formule spotkania plenerowego „Grill dla pracowników AIK”	<p>Bufet typu grill z serwowaniem potraw i napojów.</p> <p>W ramach usługi Wykonawca dostarczy zastawę jednorazową, sprzęt cateringowy, ławy/ stoły, krzesła, namioty lub parasole – w liczbie odpowiedniej do ilości uczestników (przyjmuje się 150 osób). Obsługa, w tym rozstawienie ław, stołów, parasoli czy namiotów leży po stronie Wykonawcy.</p> <p>Menu składać się będzie co najmniej z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • potraw mięsnych z grilla – 5 rodzajów (5 porcji na osobę, waga 1 porcji ok. 100 g). Przykładowe potrawy: karkówka marynowana, szaszłyk drobiowy, udko kurczaka w musztardowej marynacie, dramstik wieprzowy, kiełbasa grillowa • potraw jarskich z grilla – 3 rodzaje (75 porcji, waga 1 porcji ok. 150 g). Przykładowe potrawy: dorsz pieczony w folii z cytryną, warzywa grillowane, szaszłyki warzywne • sałatek – 3 rodzaje, • palety wyrobów wiejskich (salceson, boczek, kiełbasa kabanos) • 1 kieliszek wina na osobę (do wyboru - wytrawne wino białe i czerwone) • wody niegazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • wody gazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • piwo butelkowe 0,5 l np. Perła, Łomża, Kasztelan, Heineken – 	150	JEDNORAZOWE (realizacja czerwiec-lipiec 2023 roku)

	<p>150 l</p> <ul style="list-style-type: none"> soków 100% – min. 3 smaki – bez ograniczeń, dotatków: pieczywa w tym chleb wiejski) – bez ograniczeń, musztarda, keczup, ogórki kiszzone, smalec wiejski, oscypek, paleta serów 		
<p>Usługa cateringowa na potrzeby organizacji wydarzenia – „Inauguracja roku akademickiego 2023/2024”</p>	<p>Menu składać się będzie co najmniej z:</p> <ul style="list-style-type: none"> zimnych przystawek – 5 rodzajów (5 porcji/os, waga 1 porcji: min. 50 g. – max. 70 g). Przykładowe przystawki: roladki naleśnikowe z łososiem, paleta serów gatunkowych z żurawiną, babeczki faszerowane różnymi pastami, półmisek koreczków, deska serów, galaretki rybno-warzywne skropione limonką, jajka z pastami, zdobione wędzonym pstrągiem, dań gorących– 3 rodzaje (rybne, wegetariańskie, mięsne) – z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami oraz warzywa gotowane. Przykładowe dania gorące: łosoś w sosie cytrynowym, ravioli z ricottą i szpinakiem, grillowane polędwiczki wołowe w sosie borowikowym <ul style="list-style-type: none"> ➤ danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja ➤ danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja. ➤ danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja, sałatek – 3 rodzaje, deserów: 2 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka,), 2 rodzaje owoców (obranych, gotowych 	<p>150</p>	<p>JEDNORAZOWE (realizacja w październiku 2023 roku)</p>

	<p>bezpośrednio do spożycia,)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 kieliszków wina/osobę (do wyboru - wytrawne wino białe i czerwone) • gorącej kawy, podanej w ekspresach ciśnieniowych, • herbaty w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, • gorącej wody do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), • dodatków do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, • wody niegazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • wody gazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • soków 100% – min. 3 smaki – bez ograniczeń, • pieczywa – bez ograniczeń 		
<p>Usługa cateringowa na potrzeby organizacji wydarzenia „Spotkanie Oplatkowe Pracowników AIK”</p>	<p>Bufet typu bankiet z obsługą kelnerską. Menu składać się będzie co najmniej z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zimnych przystawek – 5 rodzajów (5 porcji/os, waga 1 porcji: min. 50 g. – max. 70 g). Przykładowe przystawki: roladki naleśnikowe z łososiem, paleta serów gatunkowych z żurawiną, babeczki faszerowane różnymi pastami, półmisek koreczków, deska serów, galaretki rybno-warzywne skropione limonką,) • ciepłych dań „wigilijnych”, w tym barszcz czerwony z uszkami z grzybami – 250 ml./os, oraz 3 rodzaje innych np. gołąbki jarskie z sosem pieczarkowym, krostki jarskie z grzybami – 200 g./os. • sałatek – 5 rodzajów, • deserów: 4 rodzaje ciast „świętecznych” (np. sernik, makowiec, szarlotka,) • 2 kieliszków wina/osobę (do wyboru - wytrawne wino białe i czerwone) • gorącej kawy, podanej w 	<p>150</p>	<p>JEDNORAZOWE (realizacja w grudniu 2023 roku)</p>

	<p>ekspresach ciśnieniowych,</p> <ul style="list-style-type: none"> • herbaty w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, • gorącej wody do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), • dodatków do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, • wody niegazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • wody gazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • soków 100% – min. 3 smaki – bez ograniczeń, • pieczywa – bez ograniczeń 		
<p>Usługa cateringowa na potrzeby organizacji wydarzenia – „Wręczenie Nagrody im. ks. Stanisława Musiała SJ”</p>	<p>Bufet typu bankiet z obsługą kelnerską.</p> <p>Menu składać się będzie co najmniej z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zimnych przystawek – 5 rodzajów (5 porcji/os, waga 1 porcji: min. 50 g. – max. 70 g). Przykładowe przystawki: roladki naleśnikowe z łososiem, paleta serów gatunkowych z żurawiną, babeczki faszerowane różnymi pastami, półmisek koreczków, deska serów, galaretki rybno-warzywne z skropione limonką, jajka z pastami, zdobione wędzonym pstrągiem, • Dań gorących– 3 rodzaje (rybne, wegetariańskie, mięsne – z wyłączeniem wieprzowiny) z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami oraz warzywa gotowane. Przykładowe dania gorące: łosoś w sosie cytrynowym, ravioli z ricottą i szpinakiem, grillowane polędwiczki wołowe w sosie borowikowym <ul style="list-style-type: none"> ➤ Danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 	<p>100</p>	<p>JEDNORAZOWE (realizacja w marcu 2024)</p>

	<p style="text-align: center;">g/porcja</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja. ➤ Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja, <ul style="list-style-type: none"> • Sałatek – 3 rodzaje, • Deserów: 3 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka, kremówka), 3 rodzaje owoców (obrane, gotowych bezpośrednio do spożycia,) • 2 kieliszków wina/osobę (do wyboru - wytrawne wino białe i czerwone, wino koszerne wytrawne lub półwytrawne) • gorącej kawy, podanej w ekspresach ciśnieniowych, • herbaty w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, • gorącej wody do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), • dodatków do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, • wody niegazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • wody gazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • soków 100% – min. 3 smaki – bez ograniczeń, • pieczywa – bez ograniczeń 		
<p>Usługa cateringowa na potrzeby organizacji wydarzenia – „Święto Uczelni”</p>	<p>Bufet typu bankiet z obsługą kelnerską.</p> <p>Menu składać się będzie co najmniej z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zimnych przystawek – 5 rodzajów (5 porcji/os, waga 1 porcji: min. 50 g. – max. 70 g). Przykładowe przystawki: roladki naleśnikowe z łososiem, paleta serów gatunkowych z żurawiną, babeczki faszzerowane różnymi pastami, półmisek koreczków, deska serów, galaretki rybno- 	150	JEDNORAZOWE (realizacja w marcu 2024 roku)

	<p>warzywne skropione limonką, jajka z pastami, zdobione wędzonym pstrągiem,</p> <ul style="list-style-type: none"> • dań gorących– 3 rodzaje (rybne, wegetariańskie, mięsne) – z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami oraz warzywa gotowane. Przykładowe dania gorące: łosoś w sosie cytrynowym, ravioli z ricottą i szpinakiem, grillowane polędwiczki wołowe w sosie borowikowym <ul style="list-style-type: none"> ➤ danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja ➤ danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja. ➤ danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja, • sałatek – 3 rodzaje, • deserów: 2 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka,), 2 rodzaje owoców (obrane, gotowych bezpośrednio do spożycia,) • 2 kieliszków wina/osobę (do wyboru - wytrawne wino białe i czerwone) • gorącej kawy, podanej w ekspresach ciśnieniowych, • herbaty w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej, • gorącej wody do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników), • dodatków do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna, • wody niegazowanej, podawanej w 		
--	--	--	--

	butelkach max. 0,5 l, <ul style="list-style-type: none"> • wody gazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l, • soków 100% – min. 3 smaki – bez ograniczeń, • pieczywa – bez ograniczeń 		
--	---	--	--

3. Terminy realizacji:

Zamówienie realizowane będzie od dnia zawarcia umowy i wykonywane będzie w częściach w ciągu całego okresu trwania umowy.

Wykonawca na 4 dni przed terminem realizacji usługi zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu propozycji menu bufetu bankietowego.

4. Ponadto Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania i przetransportowania (w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności) zamawianych potraw;
- 2) Wyeksponowania potraw w salach konsumpcyjnych, bądź innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego (wymagane są opisy potraw w języku polskim, przy czym potrawy wegetariańskie/koszerne muszą zostać wyraźnie oznaczone);
- 3) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską. Zamawiający wymaga, aby osoby, odpowiedzialne za obsługę kelnerską, wyglądały schludnie. Przez wygląd schludny Zamawiający rozumie strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją usług cateringowych (ciągły nadzór);
- 4) Przygotowania miejsca serwowania, czyli zapewnienia zabudowy pod bufet;
- 5) Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenia stołów wykorzystywanych podczas bankietu w białe obrusy oraz ozdoby florystyczne (kwiaty żywe), dostarczenia niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe i na desery, szklanki, kieliszki do wina), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach, stołów koktajlowych. Ilość sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie bankietu; ilość ta ma być dostosowana do liczebności uczestników, przy czym zastawa, sztućce, serwetki, itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
- 6) Utrzymywania w czystości miejsca poczęstunku i bufetów na bieżąco oraz sprzątnięcia po realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- 7) Zapewnienia innych sprzętów, narzędzi etc. niezbędnych do wykonywania zamówienia.