



## 1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu świadczona podczas wydarzeń szkoleniowych i konferencyjnych organizowanych lub współorganizowanych przez Sano, obejmująca przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków (oraz napojów- w zależności od części zamówienia), bieżącą obsługę podczas wydarzeń, a także zapewnienie dodatkowych działań („Przedmiot Zamówienia”).

1.2. Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV):

**Kod główny CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków**

**Pozostałe kody CPV: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,  
55320000-9 Usługi podawania posiłków,  
55310000-6 Restauracyjne usługi kelnerskie,  
55330000-2 Usługi kawiarniane,**

1.3. Przedmiot zamówienia został podzielony na części:

**Część I- Usługa cateringu dla Sano w dniu 15 listopada 2024 r. na wydarzeniu „Gala Innowatorów Dziecięcych Szpitali”;**

**Część II- Usługa cateringu dla Sano w dniu 27 listopada 2024 r. na wydarzeniu Sano Science Day;**

**Część III- Usługa cateringu dla Sano w dniu 28-29 listopada 2024 r. na wydarzeniu LSOS**

**Część IV- Usługa cateringu dla Sano w dniach 18-19 stycznia 2025 r. na wydarzeniu organizowanym przez Sano;**

**1.4. Szczegółowy Opis Przedmiotu zamówienia dla każdej części znajduje się w pkt. 2.**

1.5. Ogólne wymagania dotyczące usługi cateringu:

- a) Przygotowane posiłki powinny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) i aktami wykonawczymi do tej ustawy oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U z 2024 r. poz. 416 z późn. zm.).
- b) Wykonawca gwarantuje, że wytworzone i dostarczone posiłki spełniają wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego.
- c) Przygotowane posiłki muszą być świeże, o najwyższym standardzie, na bazie świeżych produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, mających ważny okres przydatności do spożycia;
- d) Przygotowane posiłki powinny zostać podane w sposób estetyczny, posiadać odpowiednie walory smakowe oraz zapachowe;



- e) Osoby obsługujące catering (obsługa kelnerska) w miejscu wydarzenia powinny być ubrane w schludny, jednolity strój (każda osoba ubrana w jednakowy sposób);
- f) Zamawiający wymaga, aby transport, którym dostarczane będą posiłki, spełniał wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności;
- g) **Zamawiający wymaga stosowania wyłącznie elektrycznych podgrzewaczy do potraw;**
- h) Zamawiający informuje, że w miejscach realizacji usługi cateringu nie będzie dostępu do lodówek, chłodni, ani do zaplecza kuchennego.
- i) Zamawiający informuje, że podane w Opisie Przedmiotu Zamówienia godziny przerw, a także trwania lunchu, **mogą ulec przesunięciu maksymalnie do 30 minut ze względu na charakter wydarzeń.** Wykonawca powinien być elastyczny i dostosować gotowość uruchomienia cateringu do dynamiki wydarzeń. Niezmienne pozostają godziny rozpoczęcia poszczególnych wydarzeń podane w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia dla każdej części.
- j) **Wszystkie posiłki, a także napoje serwowane będą w formie stołów szwedzkich.**
- k) **Każda potrawa na stole powinna zostać opisana w języku polskim i angielskim, poprzez podanie min. nazwy potrawy i informacji, czy jest to potrawa mięsna, czy bezmięsna.**
- l) Urządzenia, zastawa, szklanki, sztucce, a także pozostałe akcesoria nie mogą być uszkodzone. Zastawa i szklanki nie mogą być wyszczerbione.
- m) Obrusy (nakrycia) na stołach lub stolikach koktajlowych powinny być tekstylne, niezaplamione i uprasowane, w jednym kolorze.
- n) Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania poszczególnych wydarzeń.
- o) Wykonawca po zakończeniu poszczególnych wydarzeń doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi, zapewni zebranie, a także wywiezienie we własnym zakresie odpadów powstałych podczas świadczenia usługi cateringu).

## **2. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla poszczególnych części:**

### **2.1. Część I- Usługa cateringu dla Sano w dniu 15 listopada 2024 r. na wydarzeniu „Gala Innowatorów Dziecięcych Szpitali”**

**2.1.1.** Realizacja zamówienia odbędzie się w dniu 15 listopada 2024 r. w godzinach

- a) godzina rozpoczęcia wydarzenia 17:00
- b) godzina zakończenia wydarzenia 22:00.

**2.1.2.** Catering powinien zostać uruchomiony najpóźniej do godziny 16:45, a posprzątany i wywieziony po godzinie 22:00, maksymalnie do godziny 23:00.

**2.1.3.** Miejscem realizacji zamówienia będzie Centralny Dom Technologii, ul. Krucza 50, 00-025 Warszawa.

**2.1.4.** Wykonawca zobowiązany jest stawić się w miejscu realizacji zamówienia co najmniej na 1 godzinę przed godziną rozpoczęcia wydarzenia.

**2.1.5.** Catering zostanie ustawiony na piętrze 2, dojazd od ul. Brackiej.

**2.1.6.** Usługa cateringu obejmuje:



- a) transport cateringu;
- b) dojazd do i z miejsca realizacji zamówienia;
- c) wniesienie i rozłożenie miejsc cateringowych
- d) udostępnienie niezbędnej zastawy porcelanowej, szklanek, naczyń, sztućców, podgrzewaczy, zaparzaczy, ekspresów do kawy (ciśnieniowych), serwetek i innych urządzeń, naczyń oraz akcesoriów potrzebnych do realizacji zamówienia;
- e) obsługę kelnerską adekwatną do liczby konsumentów, która zapewni na bieżąco sprzątnięcie brudnych naczyń, a także odpadów powstałych w trakcie cateringu, dostarczanie czystych naczyń, uzupełnianie miejsca kawowego i poszczególnych bufetów;
- f) stoły wraz z nakryciem potrzebne do przygotowania miejsca kawowego oraz bufetów;
- g) stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej dla 120 osób wraz z obrusami (pokrowcami) z tkaniny w jednakowym kolorze, odpowiednimi dla tych stołów,
- h) sprzątnięcie cateringu wraz z zebraniem i wywiezieniem odpadów powstałych po cateringu.

**2.1.7. Catering powinien zostać przygotowany w ilości odpowiedniej dla 120 osób.**

**2.1.8. Catering obejmuje (dokładny zakres cateringu został wskazany w Tabeli nr 1):**

- a) Miejsce kawowe – 1 stanowisko na 120 osób;
- b) Bufet słony - 1 stanowisko na 120 osób;
- c) Bufet słodki- 1 stanowisko na 120 osób;

Tabela nr 1- dokładny zakres cateringu		
Lp	Rodzaj cateringu	Zakres cateringu
1	Zaplecze kawowe	<b>1 zaplecze kawowe dla 120 osób, bez limitów korzystania, zawierające:</b>  -kawę z ekspresu; - wrzątek do herbaty z zaparzacza; -wybór herbat: czarne, zielone, owocowe, miętowa - dodatki: mleko, mleko roślinne, cukier, cytryna; -woda mineralna gazowana i niegazowana; -soki owocowe (min. 2 do wyboru) - lemoniadę cytrynową z miętą - lemoniadę wiśniowo-malinowa  Zaplecze kawowe uwzględnia: zastawę porcelanową, szklanki, sztućce metalowe, serwetki papierowe, stół/ stoły z nakryciem, ekspresy do kawy (ciśnieniowe), zaparzacze i inne urządzenia i akcesoria potrzebne do przygotowania zaplecza kawowego.
2	Bufet słony	<b>1 bufet słony na 120 osób uwzględniający 3 szt. przekąsek (tzw. finger food) na 1 osobę - miks przekąsek wymienionych poniżej, łącznie 360 szt.:</b>  – Rostbef wołowy pieczony po angielsku z musem z podgrzybków z rukolą i orzechami; – Przekładaniec z grillowanego indyka z melonem, szynką sezonowaną i oliwkami; – Grillowana gruszka z szynką sezonowaną; – Róże z łososia wędzonego z kaparem;



		<ul style="list-style-type: none"><li>- Roladka z soli i szpinaku z prażonymi migdałami i sosem cytrynowym;</li><li>- Vol au vent z pasztetem z wątróbki i koniaku;</li><li>- Śliwka pieczona w bekonie;</li><li>- Vol au vent z serem ricotta i szpinakiem;</li><li>- Gołąbki z grillowanej cukinii z kozim serem i żurawiną;</li><li>- Grillowane boczniaki z kolendrą, limonką i prażonymi pestkami dyni;</li><li>- Przekładaniec z grillowanych warzyw z sosem jogurtowym.</li></ul> <p>Bufet słony uwzględnia: zastawę porcelanową, sztucce metalowe, serwetki papierowe, stół/ stoły z nakryciem i inne urządzenia i akcesoria potrzebne do przygotowania bufetu.</p>
3	Bufet słodki	<p><b>1 bufet słodki na 120 osób uwzględniający 2 szt. przekąsek na 1 osobę- miks niżej wymienionych deserów, łącznie 240 szt.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mus czekoladowy z wiśnią i koniakiem</li><li>- Panna cotta z musem truskawkowym</li><li>- Crème brulee z palonym karmelem</li><li>- Pudding z tapioki z musem mango i palonym migdałem</li></ul> <p>Bufet słodki uwzględnia: zastawę porcelanową, sztucce metalowe, serwetki papierowe, stół/ stoły z nakryciem i inne urządzenia i akcesoria potrzebne do przygotowania bufetu.</p>

## 2.2. Część II- Usługa cateringu dla Sano w dniu 27 listopada 2024 r. na wydarzeniu Sano Science Day

2.2.1. Realizacja wydarzenia odbędzie się w dniu 27 listopada 2024 r. w godzinach:

- c) godzina rozpoczęcia wydarzenia 9:00
- d) godzina zakończenia wydarzenia 19:00.

2.2.2. Catering powinien zostać uruchomiony w godzinach wskazanych w Tabeli nr 2, a posprzątaný i wywieziony maksymalnie do godziny 20:30.

2.2.3. Miejscem realizacji zamówienia będzie Centrum Energetyki AGH, ul. Czarnowiejska 36 budynek C5, 30-054 Kraków.

2.2.4. Wykonawca zobowiązany jest stawić się w miejscu realizacji zamówienia co najmniej na 1 godzinę przed godziną rozpoczęcia wydarzenia.

2.2.5. Catering zostanie ustawiony na piętrze 3. W budynku dostępna jest winda towarowa oraz pasażerska, szerokie drzwi, możliwość załadunku i wjazdu z garażu podziemnego.

2.2.6. Usługa cateringu obejmuje:

- a) transport cateringu;
- b) dojazd do i z miejsca realizacji zamówienia;
- c) wniesienie i rozłożenie miejsc cateringowych



- d) udostępnienie niezbędnej zastawy porcelanowej, szklanek, naczyń, sztućców, podgrzewaczy, zaparzaczy, ekspresów do kawy (ciśnieniowych), serwetek i innych urządzeń, naczyń oraz akcesoriów potrzebnych do realizacji zamówienia;
- e) obsługę kelnerską adekwatną do liczby konsumentów, która zapewni na bieżąco sprzątanie brudnych naczyń, a także odpadów powstałych w trakcie cateringu, dostarczanie czystych naczyń, uzupełnianie miejsca kawowego i poszczególnych bufetów;
- f) stoły wraz z nakryciem potrzebne do przygotowania miejsca kawowego oraz bufetów;
- g) stoły koktajlowe do lunchu i bufetu w ilości odpowiedniej dla 80 osób wraz z obrusami (pokrowcami) z tkaniny w jednakowych kolorach, odpowiednimi dla tych stołów,
- h) sprzątanie cateringu wraz z zebraniem i wywiezieniem odpadów powstałych po cateringu.
- 2.2.7. Catering obejmuje (dokładny zakres cateringu został wskazany w Tabeli nr 2):
- a) Miejsce kawowe –2 stanowiska dla łącznie 100 osób;
- b) Lunch - dla 80 osób;
- c) Bufet słony- 1 stanowisko dla 80 osób;

Lp	Rodzaj cateringu	Zakres cateringu
1	Zaplecze kawowe	<p><b>1 zaplecze kawowe dla 100 osób, dostępne ciągle w godzinach trwania wydarzenia, bez limitów korzystania, zawierające:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-kawę z ekspresu;</li><li>-wrzątek do herbaty z zaparzacza;</li><li>-wybór herbat: czarne, zielone, owocowe, miętowa</li><li>-dodatki: mleko, mleko roślinne, cukier, cytryna;</li><li>-woda mineralna gazowana i niegazowana;</li><li>-soki owocowe (min. 2 do wyboru);</li><li>-wybór kruchych ciastek (5 rodzajów).</li></ul> <p>Zaplecze kawowe uwzględnia: zastawę porcelanową, szklanki, sztucze metalowe, serwetki papierowe, stół/ stoły z nakryciem, ekspresy do kawy (ciśnieniowe), zaparzacze i inne urządzenia i akcesoria potrzebne do przygotowania zaplecza kawowego.</p> <p><b>Zaplecze kawowe powinno zostać uruchomione maksymalnie do godziny 8:30, a posprzątane po godzinie 18:00.</b></p> <p>Planowane są przerwy kawowe w następujących godzinach:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 11:30-12:00</li><li>- 15:00-15:30</li></ul>
2	Lunch	<p><b>Zakres lunchu (dla 80 osób):</b></p> <p><b>Danie główne- opcja mięsna:</b> Filet drobiowy faszerowany szpinakiem i serem feta oraz suszonymi pomidorami (dla 80 osób)</p> <p><b>Danie główne- opcja wegańska:</b> Faszerowane papryki z ryżem i ziołami (dla 60 osób)</p> <p><b>Dodatki (dla 80 osób):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ziemniaki opiekane;</li><li>- ryż;</li><li>-3 rodzaje sałat sezonowych;</li></ul>



		<p>- mix. warzyw na parze.</p> <p><b>Napoje (dla 80 osób):</b> -woda mineralna gazowana i niegazowana; -soki owocowe</p> <p>Miejsce przygotowania lunchu uwzględnia: zastawę porcelanową i sztucze metalowe, szklanki, stoły z nakryciem, podgrzewacze i inne urządzenia potrzebne do przygotowania lunchu, serwetki papierowe, inne akcesoria potrzebne do przygotowania lunchu, a także stoliki koktajlowe z nakryciem z tkaniny w jednakowych kolorach dla 80 osób.</p> <p><b>Lunch powinien zostać uruchomiony do godziny 12:45. Planowany czas przeznaczony na lunch ok 1h. Sprzątanie lunchu powinno nastąpić po jego zakończeniu.</b></p>
4	Bufet przekąsek	<p><b>1 bufet przekąsek na 80 osób uwzględniający po 3 szt. niżej wymienionych przekąsek słonych (tzw. finger food) i słodkich na 1 osobę:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tarta ze szpinakiem</li><li>• Kanapki bankietowe z wędzonym łososiem</li><li>• Mini tarta z pomidorami, rukolą i mozzarella</li><li>• Przekąska słona wegańska</li><li>• Mini pana cotta z musem z owoców</li><li>• Mini ciasto czekoladowe z malinami</li><li>• Tartaletki ze świeżymi owocami</li></ul> <p>Miejsce przygotowania bufetu uwzględnia: zastawę porcelanową i sztucze metalowe, stoły z nakryciem, podgrzewacze i inne urządzenia potrzebne do przygotowania bufetu, serwetki papierowe, inne akcesoria potrzebne do przygotowania bufetu, a także stoliki koktajlowe z nakryciem z tkaniny w jednakowych kolorach dla 80 osób.</p> <p><b>Bufet słony powinien zostać uruchomiony do godziny 16:15. Planowany czas dostępności bufetu w godzinach 16:15-19:00. Sprzątanie bufetu powinno nastąpić po jego zakończeniu.</b></p>

### 2.3. Część III- Usługa cateringu dla Sano w dniu 28-29 listopada 2024 r. na wydarzeniu LSOS

2.3.1. Realizacja zamówienia odbędzie się w dniach:


a) 28 listopada 2024 r. w godzinach:

- godzina rozpoczęcia wydarzenia- 09:00
- godzina zakończenia wydarzenia-18:00, oraz




- b) 29 listopada 2024 r. w godzinach:
- godzina rozpoczęcia wydarzenia- 09:00;
  - godzina zakończenia wydarzenia -15:30.
- 2.3.2. Catering powinien zostać uruchomiony w godzinach wskazanych w Tabeli nr 3, a posprzątany i wywieziony maksymalnie do godziny 18:00 w dniu 29 listopada 2024r.
- 2.3.3. Miejscem realizacji zamówienia będzie Audytorium Maximum, ul. Krupnicza 33, 31-123 Kraków, Sala Wystawowa.
- 2.3.4. Wykonawca zobowiązany jest stawić się w miejscu realizacji zamówienia co najmniej na 1 godzinę przed godziną rozpoczęcia wydarzenia.
- 2.3.5. Catering zostanie ustawiony na piętrze 2 . W budynku dostępna jest winda.
- 2.3.6. Usługa cateringu obejmuje:
- a) transport cateringu;
  - b) dojazd do i z miejsca realizacji zamówienia;
  - c) wniesienie i rozłożenie miejsc cateringowych
  - d) udostępnienie niezbędnej zastawy porcelanowej, szklanek, naczyń, sztućców, podgrzewaczy, zaparzaczy, ekspresów do kawy (ciśnieniowych), serwetek i innych urządzeń, naczyń oraz akcesoriów potrzebnych do realizacji zamówienia;
  - e) obsługę kelnerską adekwatną do liczby konsumentów, która zapewni na bieżąco sprzątnięcie brudnych naczyń, a także odpadów powstałych w trakcie cateringu, dostarczanie czystych naczyń, uzupełnianie miejsca kawowego i poszczególnych bufetów;
  - f) stoły wraz z nakryciem potrzebne do przygotowania miejsca kawowego oraz bufetów;
  - g) stoły koktajlowe, dostępne w czasie lunchu i bufetu, w ilości 30 szt. wraz z obrusami odpowiednimi dla tych stołów z tkaniny w jednakowych kolorach,
  - h) sprzątnięcie cateringu wraz z zebraniem i wywiezieniem odpadów powstałych po cateringu.
- 2.3.7. Catering powinien zostać przygotowany w ilości odpowiedniej **dla 250 osób**.
- 2.3.8. Catering zarówno w 1 jak i w 2 dniu obejmuje (dokładny zakres cateringu został wskazany w Tabeli nr 3):
- a) Miejsca kawowe –3 stanowiska dla łącznie 250 osób;
  - b) Bufet przekąsek- 3 stanowiska dla łącznie 250 osób;
  - c) Lunch - dla 250 osób;


Lp	Rodzaj cateringu	Zakres cateringu
1	<b>Zaplecza kawowe</b>  <b>Zarówno w 1 jak i 2 dniu wydarzenia</b>	<b>3 zaplecza kawowe dla łącznie 250 osób, dostępne ciągle w godzinach trwania wydarzenia, bez limitów korzystania, zawierające:</b>  -kawę z ekspresu; -wrzątek do herbaty z zaparzacza; -wybór herbat: czarne, zielone, owocowe, miętowa -dodatki: mleko, mleko roślinne, cukier, cytryna; -woda mineralna gazowana i niegazowana; -soki owocowe (min. 2 do wyboru);

		<p>Zaplecze kawowe uwzględnia: zastawę porcelanową, szklanki, sztucze metalowe, serwetki papierowe, stół/ stoły z nakryciem, ekspresy do kawy (ciśnieniowy), zaparzacze i inne urządzenia i akcesoria potrzebne do przygotowania zaplecza kawowego.</p> <p><b>Zaplecza kawowe powinny zostać uruchomione maksymalnie do godziny 8:45, a zamknięte po godzinie 18:00 w 1 dzień wydarzenia, a po godzinie 15:30 w 2 dzień wydarzenia.</b></p>
2	<b>Bufet przekąsek w 1 dniu tj. 28.11.2024 r.</b>	<p><b>3 bufety przekąsek (mogą być połączone z zapleczami kawowymi) dla łącznie 250 osób.</b></p> <p><b>Przekąski przygotowywane na każdą przerwę (łącznie 3 przerwy), w ilości 4 szt. przekąsek na 1 osobę- tj. miks niżej wymienionych przekąsek, łącznie 1000 szt. przekąsek na każdą przerwę:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• owoce, np. owoce sezonowe, koreczki owocowe.</li><li>• przekąski słodkie- miks 3 rodzajów przekąsek, np. rogaliki z różą, marcepanki, babeczki kajmakowe, makaroniki i 1 opcja wegaska;</li><li>• przekąski słone- miks 3 rodzajów przekąsek słonych, podanych w małych naczyniach/ słoiczkach, każdy słoiczek/ naczynie to porcja dla jednej osoby – np. krojone warzywa z dipem lub pastą, krojone warzywa z hummusem, pieczone warzywa z sosem itp.;</li></ul> <p>Przykładowe zdjęcie przekąski:</p>  <p><b>Przerwy:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 11:00-11:30</li><li>2. 15:30-16:00</li><li>3. 17:30-18:00</li></ol> <p>Bufet uwzględnia: zastawę porcelanową, sztucze metalowe, serwetki papierowe, stół/ stoły z nakryciem i inne urządzenia i akcesoria potrzebne do przygotowania bufetu, a także 30 szt. stolików koktajlowych z nakryciem z tkaniny w jednakowych kolorach.</p>



		<p>Bufet powinien zostać przygotowany przed każdą z ww. przerw, a zamknięty po godzinie 18:00.</p>
3	<p><b>Bufet przekąsek w 2 dniu tj. 29.11.2024</b></p>	<p><b>3 bufety przekąsek (mogą być połączone z zapleczeniami kawowymi) dla łącznie 250 osób.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Przerwa godzina 11:00-11:30- 4 szt. przekąsek na 1 osobę (łącznie 1000 szt. przekąsek)</b> - przekąski słodkie- miks 3 różne rodzaje, np. rogaliki z różą, marcepanki, babeczki kajmakowe, makaroniki;</li> <li><b>Przerwa godzina 13:00-13:30- 4 szt. przekąsek na 1 osobę (łącznie 1000 szt. przekąsek)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>przekąski słodkie- miks 3 rodzajów, np. rogaliki z różą, marcepanki, babeczki kajmakowe, makaroniki;</li> <li>przekąski słone- miks 3 rodzajów przekąsek słonych, podanych w małych naczyniach/ słoiczkach, każdy słoiczek/ naczynie to porcja dla jednej osoby – np. krojone warzywa z dipem lub pastą, krojone warzywa z hummusem, pieczone warzywa z sosem itp.;</li> </ul> </li> </ol> <p>Przykładowe zdjęcie podania przekąski słonej:</p>  <p>Bufet uwzględnia: zastawę porcelanową, sztucce metalowe, serwetki papierowe, stół/ stoły z nakryciem i inne urządzenia i akcesoria i naczynia potrzebne do przygotowania bufetu, a także 30 szt. stolików koktajlowych z nakryciem z tkaniny w jednakowych kolorach.</p> <p>Bufet powinien zostać przygotowany przed każdą z ww. przerw, a zamknięty po godzinie 13:30.</p>
3	<p><b>Lunch w 1 dniu, tj. 28.11.2024 r.</b></p>	<p><b>Zakres lunchu (dla łącznie 250 osób):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kanapki konferencyjne wegetariańskie- 3 szt. na osobę</li> <li>- kanapki konferencyjne mięsne- 3 szt. na osobę</li> <li>- tortilla- 1 szt. na osobę (połowa mięsna, połowa wegańska)</li> <li>- tarta wytrawna- 1 kawałek tarty na osobę (połowa mięsna, połowa bezmięsna)</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- krojone warzywa z dipem - wegańskie ( mini porcje na 1 osobę - przykładowe zdjęcie poniżej)- 1 porcja na osobę.</li><li>- Mini sałatki konferencyjne 3 rodzaje do wyboru w tym 1 wegetariańska, 1 wegańska i 1 z mięsem (mini porcje na 1 osobę - przykładowe zdjęcie poniżej)- 1 porcja na osobę</li><li>- Mini desery- różne do wyboru, np. krem brulee, panna cotta, sałatka owocowa; mus jogurtowy z żurawiną- w ilości 2 szt. na osobę.</li></ul> <p>Przykładowe zdjęcie podania mini porcji krojone warzywa z dipem:</p>  <p>Przykładowe zdjęcie podania mini sałatki:</p>  <p>Miejsce przygotowania lunchu uwzględnia: zastawę porcelanową i sztućce metalowe, stoły z nakryciem, serwetki papierowe, inne akcesoria i naczynia potrzebne do przygotowania lunchu, a także 30 szt. stolików koktajlowych z nakryciem z tkaniny w jednakowych kolorach.</p> <p><b>Lunch powinien zostać uruchomiony do godziny 12:45. Planowany czas przeznaczony na lunch do godziny 14:00. Sprzątanie lunchu po jego zakończeniu.</b></p>
4	Lunch w 2 dniu, tj. 29.11.2024 r.	<p><b>Zakres lunchu (dla łącznie 250 osób):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kanapki konferencyjne wegańskie- 3 szt. na osobę</li><li>- kanapki konferencyjne mięsne- 3 szt. na osobę</li><li>- tortilla- 1 szt. na osobę (połowa porcji mięsna, połowa wegańska)</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- krojone warzywa z dipem - wegańskie ( mini porcje na 1 osobę - przykładowe zdjęcie poniżej)- 1 porcja na osobę.</li><li>- Mini desery- różne do wyboru, np. krem brulee, panna cotta, sałatka owocowa; mus jogurtowy z żurawiną- w ilości 2 szt. na osobę.</li></ul> <p>Przykładowe zdjęcie podania mini porcji krojone warzywa z dipem:</p>  <p>Miejsce przygotowania lunchu uwzględnia: zastawę porcelanową i sztucze metalowe, stoły z nakryciem, serwetki papierowe, inne akcesoria potrzebne do przygotowania lunchu, a także 30 szt. stolików koktajlowych z nakryciem z tkaniny w jednakowych kolorach.</p> <p><b>Lunch powinien zostać uruchomiony do godziny 12:45. Planowany czas przeznaczony na lunch do godziny 14:00. Sprzątanie lunchu po jego zakończeniu.</b></p>
--	--	---

#### 2.4. Część IV- Usługa cateringu dla Sano w dniach 18-19 stycznia 2025 r. na wydarzeniu organizowanym przez Sano

2.4.1. Realizacja zamówienia odbędzie się w dniach 18-19 stycznia 2025 r<sup>1</sup>. w godzinach:

- a) godzina rozpoczęcia wydarzenia-12:30
- b) godzina zakończenia wydarzenia -15:30.

2.4.2. Catering powinien zostać uruchomiony w godzinach wskazanych w Tabeli nr 4, a posprzątaný i wywieziony maksymalnie do godziny 16:00.

2.4.3. Miejscem realizacji zamówienia będzie Centrum Energetyki AGH, ul. Czarnowiejska 36 budynek C5, 30-054 Kraków.

<sup>1</sup> Zamawiający przewiduje możliwość zmiany przez Zamawiającego terminu realizacji Usługi Cateringu , z tym, że zmiana ta może być dokonana najpóźniej do dnia 3 stycznia 2025 r., a nowy termin nie może być wyznaczony później, niż do dnia 9 lutego 2025 r.



2.4.4. Wykonawca zobowiązany jest stawić się w miejscu realizacji zamówienia co najmniej na 1 godzinę przed godziną rozpoczęcia wydarzenia.

2.4.5. Catering zostanie ustawiony na piętrze 3. W budynku znajduje się winda.

2.4.6. Usługa cateringu obejmuje:

- a) transport cateringu;
- b) dojazd do i z miejsca realizacji zamówienia;
- c) wniesienie i rozłożenie miejsc cateringowych
- d) udostępnienie niezbędnej zastawy porcelanowej, szklanek, naczyń, sztućców, podgrzewaczy, serwetek i innych urządzeń, naczyń oraz akcesoriów potrzebnych do realizacji zamówienia;
- e) obsługę kelnerską adekwatną do liczby konsumentów, która zapewni na bieżąco sprzątanie brudnych naczyń, a także odpadów powstałych w trakcie cateringu, dostarczanie czystych naczyń;
- f) stoły wraz z nakryciem z tkaniny w jednakowych kolorach potrzebne do przygotowania lunchu;
- g) sprzątanie cateringu wraz z zebraniem i wywiezieniem odpadów powstałych po cateringu.

2.4.7. Catering powinien zostać przygotowany w ilości odpowiedniej **dla 20 osób**.

2.4.8. Catering obejmuje (dokładny zakres cateringu został wskazany w Tabeli nr 4):

- a) Lunch- dla 20 osób w 1 dzień;
- b) Lunch- dla 20 osób w 2 dzień

Lp	Rodzaj cateringu	Zakres cateringu
2	Lunch w 1 dzień	<b>Zakres lunchu w 1 dzień:</b> <b>Zupa:</b> Krem z soczewicy wegański, pieczywo (dla 20 osób). <b>Danie główne- opcja mięsna:</b> Grillowana pierś z indyka z dynią i szalwią (dla 10 osób). <b>Danie główne- opcja wegetariańska:</b> Faszerowane papryki z ryżem i ziołami (dla 10 osób). <b>Dodatki (dla 20 osób)</b> Sałata z pieczonych buraków, rukoli i ricotty z lekkim dressingiem; Grillowane warzywa. <b>Deser:</b> Sernik lub brownie- wegańskie (dla 20 osób).  Miejsce przygotowania lunchu uwzględnia: zastawę porcelanową i sztućce metalowe, stoły z nakryciem (pod szwedzki stół), podgrzewacze i inne urządzenia potrzebne do przygotowania lunchu, serwetki papierowe, inne akcesoria potrzebne do przygotowania lunchu.  <b>Lunch powinien zostać uruchomiony do godziny 13:00. Planowany czas przeznaczony na lunch ok 1h. Sprzątanie lunchu po jego zakończeniu.</b>
4	Lunch w 2 dzień	<b>Zakres lunchu w 2 dzień:</b>



	<p><b>Zupa:</b> Krem z dyni z imbirem- wegański, pieczywo (dla 20 osób).</p> <p><b>Danie główne- opcja mięsna:</b> Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym (dla 10 osób).</p> <p><b>Danie główne- opcja wegetariańska:</b> Wegańskie kotlety z sosem (dla 10 osób)</p> <p><b>Dodatki (dla 20 osób):</b> Opiekane ziemniaki z rozmarynem i marchewką Kapusta kiszona Brukselka</p> <p><b>Deser:</b> Tarta z jabłkami i cynamonem (dla 20 osób).</p> <p>Miejsce przygotowania lunchu uwzględnia: zastawę porcelanową i sztucce metalowe, stoły z nakryciem (pod szwedzki stół), podgrzewacze i inne urządzenia potrzebne do przygotowania lunchu, serwetki papierowe, inne akcesoria potrzebne do przygotowania lunchu.</p> <p><b>Lunch powinien zostać uruchomiony do godziny 13:00. Planowany czas przeznaczony na lunch ok. 1h. Sprzątanie lunchu po jego zakończeniu.</b></p>
--	---