

**European Policy for Intellectual Property Association Annual Conference
(EPIP 2023) 11-13.09.2023**

Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników European Policy for Intellectual Property Association Annual Conference (EPIP 2023) odbywającej się w dniach 11-13.09.2023 r. w Krakowie, w salach Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej

Opis przedmiotu zamówienia zgodny z nomenklaturą Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych:
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków; 55320000-9 Usługi podawania posiłków; 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

11.09.2023r.

Collegium Maius, Sala Bobrzyńskiego, ul. Jagiellońska 15, Kraków

Liczba osób: 40

Rodzaj cateringu: ciągła przerwa kawowa 8:00 – 14:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 2 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek (min. 2 szt/os)

Świeże owoce sezonowe

Collegium Maius, Stuba Communis, ul. Jagiellońska 15, Kraków

Liczba osób: 60

Rodzaj cateringu: lunch 12:30 – 13:30

Menu (coctail):

Danie jednogarnkowe np. boeuf strogonow, leczo wegetariańskie, borowiki w śmietanie lub inne na ciepło – 300 ml/os.

Przekąski jednoporcjowe mięsne i bezmięsne (tzw. finger food) 90 g./os. – minimum 5 rodzajów

Zimna płyta – 200 g./os. – minimum 4 rodzaje (palety serów, mięsa, pasztety, ryby, warzywa, dodatki – pieczywo, sosy)

Sałatki – 200 g./os. – minimum 2 rodzaje

Owoce filetowane – 150 g./os.

Desery – minimum 150 g/os. – minimum 2 rodzaje

Napoje: kawa i herbata z dodatkami; woda mineralna, lemoniady – 2 rodzaje, soki owocowe 100% - 2 rodzaje

Dziedziniec Collegium Medicum lub sala nr 52 Collegium Novum UJ (w przypadku złej pogody)

Liczba osób: 230

Rodzaj cateringu: welcome reception 17:00-20:00

Menu (coctail):

- przekąski jednoporcjowe mięsne, bezmięsne, z rybą itp. (tzw. finger food) min.7 rodzajów 300g/osobę
-owoce filetowe 150g/osobę
-desery min. 4 rodzaje 150g/osobę
Napoje bez ograniczeń: kawa z ekspresów ciśnieniowych 100% Arabica, herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa)
Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)
Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniady 2 rodzaje, bez ograniczeń
Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
-napoje alkoholowe: po 1 lampce wina musującego na powitanie dla każdego uczestnika; 100 butelek wina (białe i czerwone) rozlewane w kraju producenta
Wina powinny być schłodzone do odpowiedniej temperatury dla wytrawnego wina czerwonego i białego

Minimum 50 stołów koktajlowych

12.09.2023r.

Auditorium Maximum, Sala Wystawowa, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 230

Rodzaj cateringu: przerwy kawowe ciągłe 8:00-18:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 8 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń
Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń
Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)
Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń
Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek, słone przekąski typu paszteciki, pierożki, paluchy, wytrawne kruche babeczki (min. 2 szt/os)
Świeże owoce sezonowe, obwarzanki krakowskie 20 szt na każdy dzień

Uzupełnianie wody mineralna dla prelegentów i wymieniane literatki w 4 salach w Auditorium Maximum (ul. Krupnicza 33) oraz w 2 salach w Centrum dydaktycznym Wydziału Prawa i Administracji (ul. Krupnicza 33a). W Centrum dydaktycznym Wydziału Prawa i Administracji nie przewiduje się osobnego serwisu – jedynie uzupełnianie wody dla prelegentów.

Auditorium Maximum, Sala Wystawowa, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 230

Rodzaj cateringu: lunch 12:45-14:30

Menu:

Bufet sałatkowy 3 rodzaje, 200g/os.
Zupa – dwa rodzaje do wyboru (300ml/os.)
Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.) – dwa do wyboru, 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os)
Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)
Dodatki warzywne: surówka/warzywa – dwa do wyboru (150g/os.)
Soki 100% - dwa rodzaje, lemoniada 300ml/os.
Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów (min. 10 szt.)

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

Galeria Sztuki Polskiej XIX wieku w Sukiennicach, Rynek Główny 3, Kraków

Liczba osób: 200

Rodzaj cateringu: gala dinner 20:00-24:00

Menu (wersja ekskluzywna):

Powitanie Gości lampką

Przystawka (minimum 150 g/osobę).

Zupa (minimum 300 ml/osobę).

Danie główne (+ dodatek skrobiowy minimum 150 g/osobę + dodatki warzywne minimum 150 g/osobę):

a. opcja z mięsem (minimum 150 g/osobę);

b. opcja wegetariańska, wegańska i bezglutenowa; (minimum 200 g/osobę).

Deser minimum 150 g/osobę.

Nalewka do deseru (3 rodzaje: pigwówka / wiśniówka / wytrawna) – 50ml/os.

Napoje gorące (kawa z ekspresu lub herbata z dodatkami).

Soki owocowe 100% (2 rodzaje; minimum 300 ml/osobę).

Woda mineralna niegazowana i gazowana (bez limitu).

20 butelek wina czerwonego rozlewane w kraju producenta

100 butelek wina białego uniwersyteckiego do rozlania (wino dostarczone przez zleceniodawcę)

Kolacja zasiadana przy okrągłych, 10-osobowych stołach (20 szt.)

13.09.2023r.

Auditorium Maximum, Sala Wystawowa, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 230

Rodzaj cateringu: przerwy kawowe ciągłe 8:30-15:00

Menu:

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 8 szt.) 100% arabica, bez ograniczeń

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń

Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń

Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek, słone przekąski typu paszteciki, pierożki, paluchy, wytrawne kruche babeczki (min. 2 szt/os)

Świeże owoce sezonowe, obwarzanki krakowskie 20 szt na każdy dzień

Uzupełnianie wody mineralna dla prelegentów i wymieniane literatki w 4 salach w Auditorium Maximum (ul. Krupnicza 33) oraz w 2 salach w Centrum dydaktycznym Wydziału Prawa i Administracji (ul. Krupnicza 33a). W Centrum dydaktycznym Wydziału Prawa i Administracji nie przewiduje się osobnego serwisu – jedynie uzupełnianie wody dla prelegentów.

Auditorium Maximum, Sala Wystawowa, ul. Krupnicza 33, Kraków

Liczba osób: 230

Rodzaj cateringu: lunch 12:00-13:45

Menu:

Bufet sałatkowy 3 rodzaje, 200g/os.

Zupa – dwa rodzaje do wyboru (300ml/os.)

Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.) – dwa do wyboru, 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os)

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

Dodatki warzywne: surówka/warzywa – dwa do wyboru (150g/os.)

Soki 100% - dwa rodzaje, lemoniada 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów (min. 10 szt.)

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna