**ZAŁĄCZNIK A (część I SWZ)**

**12th European Zebrafish Meeting** **(ZEBRAFISH 2023) 9-13.07.2023**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników** **12th European Zebrafish Meeting** **(ZEBRAFISH 2023) odbywającej się w dniach 9-13.07.2023r. 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***

**9.07.2023r.**

**Auditorium Maximum hall parter, ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 100**

**Rodzaj cateringu: poczęstunek 10:00 – 13:00**

**Menu:**

-woda mineralna w szklanych butelkach 2 butelki/osobę + kubki papierowe

-kruche ciasteczka 100g/osobę

**9.07.2023r.**

**Auditorium Maximum (poziom -1), ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 600**

**Rodzaj cateringu: welcome reception 18:00-22:00**

**Menu (coctail):**

- przekąski jednoporcjowe mięsne, bezmięsne, z rybą, na bazie produktów pochodzenia lokalnego, itp. (tzw. finger food) min.5 rodzajów 300g/osobę

-owoce filetowane 150g/osobę

-desery min. 3 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: 200 butelek wina (białe i czerwone) australijskie rozlewane w kraju producenta

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

Wina powinny być schłodzone do odpowiedniej temperatury dla wytrawnego wina czerwonego i białego

-300 butelek piwa 0,33 + kufle

**10 i 12.07.2023r.**

**Auditorium Maximum (poziom -1), ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 600**

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

**Menu:**

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 10 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 50 szt na każdy dzień

**11.07.2023r.**

**Auditorium Maximum (poziom -1), ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 600**

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

**Menu:**

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 10 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 50 szt na każdy dzień

Około 15:30 tarty na ciepło: borowikowa, brokułowa, pomidorowa (200g/osonbę)

 **13.07.2023r.**

**Auditorium Maximum (poziom -1), ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 600**

**Rodzaj cateringu: przerwy kawowe ciągłe 8:30-14:00**

**Menu:**

Kawa świeżo parzona z ekspresów (min. 10 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 50 szt na każdy dzień

**10 i 12.07.2023r.**

**Auditorium Maximum hall II piętro, ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 600**

**Rodzaj cateringu: poczęstunek podczas sesji posterowej 14:00 – 17:00**

**Menu:**

Słone przekąski 200g/ osobę, kanapki dekoracyjne, pierożki, paszteciki, paluchy min.4 szt./osobę (200 g/ osobę), precle krakowskie 200 sztuk

Świeże owoce sezonowe,

Kruche ciasteczka 100g/osobę

Kawa, herbata z dodatkami, woda mineralna gazowana i niegazowana, lemoniady 2 rodzaje i soki owocowe 100% (bez ograniczeń)

300 butelek piwa 0,33L, 600 lampek wina (100 ml) białego i czerwonego australijskiego rozlewanego w kraju producenta

**10 - 12.07.2023r.**

**Auditorium Maximum (poziom -1), ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 600**

**Rodzaj cateringu: obiad 12:00 – 14:00**

**Menu:**

Bufet sałatkowy 3 rodzaje, 200g/os.

Zupa – dwa rodzaje do wybory (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

**13.07.2023r.**

**Auditorium Maximum (poziom -1), ul. Krupnicza 33, Kraków**

**Liczba osób: 400**

**Rodzaj cateringu: obiad 12:00 – 14.00**

**Menu:**

-indyk duszony w białym winie 300g/osobę + pieczywo 100 porcji

-borowiki w śmietanie 300g/osobę 100 porcji + pieczywo

-leczo wegetariańskie + pieczywo 300g/osobę 100 porcji

-tarty na cieplo (borowikowa, pomidorowa, brokułowa) 300g/osobę 100 porcji

-kawa, herbata z dodatkami,

-woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe 100% (2 rodzaje), lemoniady (2 rodzaje) bez ograniczeń