

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Świadczenie całorocznych i kompleksowych usług cateringowych w 2025 roku dla gości Prezydenta Miasta Krakowa/Przewodniczącego Rady Miasta Krakowa.**

1. Przedmiotem zamówienia jest całoroczne i kompleksowe świadczenie usług cateringowych dla gości *Prezydenta Miasta Krakowa/Przewodniczącego Rady Miasta Krakowa* w 2025 r., w tym m.in.: przedstawicieli rządów, głów państw, dyplomatów, członków kierownictwa instytucji, organizacji międzynarodowych i krajowych, osób prawnych i jednostek organizacyjnych.
2. W ramach świadczonych usług cateringowych do obowiązków Wykonawcy należy: przygotowanie, dostarczenie oraz serwowanie posiłków przez profesjonalną i kompetentną obsługę, zapewnienie stołów i krzeseł, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji kwiatowej w zależności od rodzaju spotkania i rangi gości, jak również posprzątanie pomieszczeń po zrealizowaniu usługi. Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, zgodnie z formularzem zapotrzebowania na usługi cateringowe.
3. Spotkania, na które dostarczany będzie catering mogą odbywać się w siedzibie Zamawiającego pl. Wszystkich Świętych 3-4 albo w innych miejskich lokalizacjach na terenie Miasta Krakowa.
4. Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie poczęstunku, na który będą się składać (opcjonalnie):
  - finger food zimny (rodzaj przekąski „na jeden kęs”, gramatura 80/100 g),
  - finger food ciepły (rodzaj przekąski „na jeden kęs”, gramatura 80/100 g),
  - danie główne mięsne wraz z dodatkami: skrobiowym i warzywnym,
  - danie główne rybne wraz z dodatkami: skrobiowym i warzywnym,
  - danie główne jarskie,
  - zupa,
  - deser obejmujący: ciasto, deser w szklanym naczyniu oraz owoce,
  - napoje ciepłe i zimne,
  - alkohol.
5. Zamawiający każdorazowo wskaże:
  - 1) zestaw poczęstunku (opcjonalnie: finger food zimny, finger food ciepły, danie główne mięsne, rybne, jarskie, zupa, deser, napoje ciepłe i zimne, alkohol),
  - 2) ilości i rodzaje poszczególnych propozycji przesłanych przez Wykonawcę do każdego pojedynczego zamówienia.
6. W skład każdej jednorazowej propozycji menu przesyłanej przez Wykonawcę wchodzić opcjonalnie:
  - 1) finger food zimny (mięsny i jarski) oczekujący na stole w ilości minimum 80 g/osobę. Wykonawca zaproponuje minimum 8 propozycji przekąsek, w tym 2 rodzaje sałatek minimum 80 g/osobę, z których Zamawiający wybierze pożądaną liczbę przekąsek i sałatek.
  - 2) finger food ciepły (mięsny i jarski) oczekujący na stole lub roznoszony przez kelnerów w ilości minimum 80 g/osobę. Wykonawca przygotuje 6 propozycji przekąsek, z których Zamawiający wybierze pożądaną liczbę przekąsek.

Zamawiający wskaże też sposób serwowania przekąsek (oczekująca na stole lub roznoszona przez kelnerów).

- 3) danie główne mięsne/rybne na ciepło z dodatkami, serwowane w ilości minimum 250 g na osobę.  
Gramatura 1 porcji dania głównego (mięso/ryba) 150g/100g/100g / osobę [150 g – mięso lub ryba, 100 g – dodatek skrobiowy, 100 g – dodatek warzywny]. Wykonawca zaproponuje minimum 6 rodzajów dań – 3 dania mięsne, 3 dania rybne, 5 rodzajów dodatku skrobiowego, 5 rodzajów dodatku warzywnego, z których Zamawiający wybierze 2 dania z dodatkami, w zależności od zapotrzebowania oraz wskaże liczbę porcji.
- 4) danie główne jarskie - Wykonawca zaproponuje minimum 3 dania jarskie, z których Zamawiający wybierze 1 danie oraz liczbę porcji w zależności od zapotrzebowania (nie mniej niż 150 g/porcję).
- 5) zupa – w ilości minimum 300 ml, Wykonawca zaproponuje 3 rodzaje zup, z których Zamawiający wybierze 1 zupę i wskaże pożądaną liczbę porcji.
- 6) deser - Wykonawca zaproponuje co najmniej 3 rodzaje ciasta (łącznie co najmniej 100 g/osobę), 3 rodzaje deseru w szklanych naczyniach oraz 3 rodzaje owoców filetowanych lub klasycznych (100 g/osobę) w zależności od sezonu, z których Zamawiający wybierze rodzaj i ilości porcji deseru w zależności od zapotrzebowania.
- 7) napoje gorące:
  - kawa parzona w ekspresie ciśnieniowym (Zamawiający nie dopuszcza podawania kawy rozpuszczalnej ani kawy z ekspresu przelewowego) 250 ml/osobę wraz dodatkami, tj. cukier w saszetkach min. 5 g/osobę – biały 50%, cukier trzcinowy – 50%, płynna śmietanka lub płynne mleko (50% - mleko normalne, 50% - mleko bez laktozy) min.10 ml/osobę,
  - herbata 250 ml/osobę, wraz z dodatkami, cukier w saszetkach min. 5 g/osobę – biały 50%, cukier trzcinowy – 50%, świeża cytryna min. 2 plasterki/osobę, sok malinowy w dzbanuszkach min. 10 ml/osobę.
- 8) napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych i bezzwrotnych o pojemności 0,33 l/osobę – Wykonawca wskaże rodzaj wody (gazowana/niegazowana) oraz liczbę butelek.
- 9) alkohol – Wykonawca zaproponuje dwa rodzaje wina białego, dwa rodzaje aperitifów oraz dwa rodzaje piwa, z uwzględnieniem lokalności regionalności. Zamawiający wskaże rodzaj wybranego alkoholu oraz liczbę lampek/butelek (wina o pojemności 100 ml, aperitifów o pojemności 80 ml, piwa w butelkach o pojemności 0,33 l).