

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia.

Sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Zamawiającego.

II. Miejsce i termin świadczenia usług.

1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. Twardowskiego 16 w Krakowie oraz podczas spotkań organizowanych poza siedzibą NCN na terenie Krakowa.

2. Ogólny, szacunkowy wykaz spotkań objętych przedmiotem zamówienia:

Kategoria spotkań		do 50 osób	od 50 do 100 osób	pow. 100 osób	maks. l. spotkań/ l. uczestników
Zestaw 1	Szacunkowa l. spotkań	111	50	12	173
	Szacunkowa l. uczestników	2680	3800	1350	7830
Zestaw 2	Szacunkowa l. spotkań	5	15	0	20
	Szacunkowa l. uczestników	100	580	0	680
Zestaw 3A	Szacunkowa l. spotkań	12	0	0	12
	Szacunkowa l. uczestników	180	0	0	180
Zestaw 3B	Szacunkowa l. spotkań	16	6	0	22
	Szacunkowa l. uczestników	265	195	0	460
Zestaw 4	Szacunkowa l. spotkań	1	1	1	3
	Szacunkowa l. uczestników	50	100	250	400
Zestaw 5	Szacunkowa l. spotkań	0	1	1	2
	Szacunkowa l. uczestników	0	100	250	350

3. Szacunkowy wykaz spotkań organizowanych poza siedzibą Zamawiającego (wynajmowana przestrzeń konferencyjna):

data spotkania	ilość grup	szacunkowa ilość osób
18.02.2019	2	40
19.02.2019	2	40
21.02.2019	2	40
22.02.2019	2	40
25.02.2019	3	50
26.02.2019	3	50
28.02.2019	3	60
01.03.2018	3	60
15.04.2019	4	75
16.04.2019	4	75
17.04.2019	1	20
25.04.2019	3	60
26.04.2019	3	60

29.04.2019	3	65
------------	---	----

4. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji przedmiotu zamówienia sukcesywnie w zależności od potrzeb Zamawiającego w terminie od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej niż od dnia 18 lutego 2019 r., przez okres 12 miesięcy lub do wcześniejszego wyczerpania kwoty stanowiącej maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji umowy.
5. Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia terminu wykonywania zamówienia w przypadku niewykorzystania całej kwoty stanowiącej maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji umowy w terminie, o którym mowa w ust. 1, jednak nie dłużej niż o kolejne 3 miesiące. Wykonawcy nie przysługują roszczenia o przedłużenie okresu obowiązywania umowy.
6. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 8.00 – 21.00 (w zależności od rodzaju Zestawu).
7. Zamawiający zastrzega, że powyższe wykazy mają jedynie charakter poglądowy, a wskazana w nich liczba spotkań w poszczególnych kategoriach oraz liczba uczestników jest szacunkowa.
8. Zamawiający zastrzega, że zarówno liczba spotkań w danej kategorii jak i liczba uczestników może ulec zmianie – zależnie od potrzeb Zamawiającego – a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

III. Zakres świadczonych usług.

1. Usługa cateringowa obejmuje w szczególności: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.
2. Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) zlecenia szczegółowe na poszczególne Zestawy wraz ze wskazaniem terminu, miejsca spotkania i przewidywaną liczbą uczestników, na zasadach określonych w pkt III ust. 3 - 6.
3. Zamawiający najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed planowanym spotkaniem, podczas którego usługa cateringowa ma być świadczona, przekaże Wykonawcy w formie zlecenia (e-mail) numer Zestawu, termin spotkania, miejsce spotkania oraz przewidywaną liczbę uczestników.
4. Szczegółowy harmonogram (godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze spotkań zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem.
5. Zamawiający najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
6. Wykonawca najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu oraz listę pracowników obsługujących zlecenie. Wszyscy pracownicy obsługi muszą posiadać aktualne zaświadczenie z sanepidu dopuszczające do pracy z żywnością.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników spotkania o maksymalnie 30%/40%/50%¹ (warunek minimalny – 30%) w stosunku do zgłoszonej ostatecznej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do godz. 13.00 w dobie poprzedzającej termin spotkania.
8. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków przez obsługę kelnerską w dni wskazane przez Zamawiającego w zleceniu – do miejsca i sali w której będzie odbywało się spotkanie;

¹ w zależności od treści oferty wybranego Wykonawcy

- 2) dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - kanapki pakowane oraz tartinki muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek oraz tartinek z pieczywa tostowego);
 - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
- 3) przygotowania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.);
- 4) zapewnienia wysokiej jakości w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania;
- 5) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
- 6) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania, a w przypadku przerwy obiadowej najpóźniej na 30 min. przed jej rozpoczęciem i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 30 min. po zakończeniu spotkania i po zakończonej przerwie obiadowej. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
- 7) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
- 8) pozostawienie miejsca, w którym będzie organizowane spotkanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z właścicielem powierzchni na której odbywał się catering;
- 9) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.);
- 10) zapewnienia czystej, nieuszkodzonej (niewyszczerbionej itp.), jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych i obrusów materiałowych. Wszystkie naczynia i sztućce muszą być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki;
- 11) zapewnienia czystego wyposażenia gastronomicznego oraz urządzeń grzewczych, zwłaszcza termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, bemarów, zapewnienia czystej bielizny gastronomicznej (obrusy, skertingi satynowe), w stosownych barwach, nieuszkodzonej i wyprasowanej, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie oraz dekoracji kwiatowych stołu (bukiety żywych kwiatów);
- 12) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
- 13) każdy pracownik obsługi zobowiązany jest posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których wykonywaniu istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- 14) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne

- i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodstłonięte ramiona, bez głębokich dekolców);
- 15) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
9. Podczas usług świadczonych w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp prądu. Do czasu zakończenia prac remontowych w siedzibie Zamawiającego (szacowany I kwartał 2019 r.) Zamawiający nie zapewni zaplecza, zaś dostęp do bieżącej wody będzie ograniczony. Po zakończeniu prac remontowych, Zamawiający zapewni zaplecze z dostępem do bieżącej wody i prądu.
10. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

IV. Forma świadczenia usługi cateringowej dla Zestawu 1:

Tabela nr 1

Przewidywany harmonogram spotkań w okresie obowiązywania umowy w zakresie Zestawu 1

Zestaw	Miesiąc	Przewidywana liczba spotkań	Liczba uczestników
ZESTAW 1	lut	6	do 50 osób
		5	51-100 osób
		4	pow. 100 osób
	marzec	6	do 50 osób
		2	51-100 osób
	kwiecień	5	do 50 osób
		6	51-100 osób
		3	pow. 100 osób
	maj	8	do 50 osób
		6	51-100 osób
	czerwiec	10	do 50 osób
		4	51-100 osób
	lipiec	7	do 50 osób
		3	51-100 osób
	sierpień	3	do 50 osób
		4	51-100 osób
	wrzesień	7	do 50 osób
		6	51-100 osób
		3	pow. 100 osób
	październik	6	do 50 osób
		7	51-100 osób
		2	pow. 100 osób
	listopad	11	do 50 osób
		5	51-100 osób
	grudzień	6	do 50 osób
		6	do 50 osób
	styczeń	6	do 50 osób
2		51-100 osób	
dodatkowe	30	do 50 osób	

Maksymalna liczba spotkań/liczba uczestników	173	7830
--	-----	------

Zamawiający zastrzega, że harmonogram spotkań wskazany w powyższej tabeli może ulec zmianie, w szczególności w odniesieniu do liczby i kategorii spotkań w poszczególnych miesiącach, zależnie od potrzeb Zamawiającego.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednej przerwy powitalnej i dwóch przerw kawowych w trakcie całego spotkania oraz jednej przerwy obiadowej.

Przerwa kawowa powitalna:

- na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania;
- zakres przerwy kawowej powitalnej:
 - gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego lub parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
 - 2 dekoracyjne tartinki na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlna, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm,
 - ciastka kruche, koktajlowe oraz krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 3 sztuki na osobę.

Przerwa kawowa programowa:

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań,
- dwie duże przerwy kawowe programowe podczas całego dnia spotkania, które będą odbywały się jednocześnie w co najmniej w dwóch różnych miejscach w siedzibie Zamawiającego, w godzinach od 10.30 do 12.00 i od 15.30 do 17.00 (dokładny czas trwania uzależniony jest od ilości grup i liczby uczestników spotkania). W trakcie każdej przerwy kawowej będą wychodziły kolejne grupy uczestników spotkania (ok. 20-25 osób) – co 15 min. każda,
- łączny zakres dla dwóch przerw kawowych programowych:
 - nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
 - 3 dekoracyjnych tartinek na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlna, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm,
 - 1 mini drożdżówka na osobę z owocami lub serem,
 - ciastka kruche, koktajlowe oraz krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 3 sztuki na osobę,

- patera owoców i warzyw (obrane i pokrojone), preferowane: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki), marchewka, papryka, por, seler naciowy, kalarepa, po 200 g na osobę.

Przerwa obiadowa

- w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 2 dania główne na gorąco do wyboru, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych), minimalna gramatura mięsa 200 g na osobę,
- do dań na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż;
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej).

Zamawiający przewiduje jedną dużą przerwę obiadową, która będzie odbywała się jednocześnie w dwóch różnych miejscach, w godzinach od 12.30 do 14.45 (czas trwania uzależniony jest od ilości grup i liczby uczestników spotkania). W trakcie przerwy obiadowej będą wychodziły kolejne grupy uczestników (ok. 15-30 osób) – co 15 min. każda. Uczestnicy spotkań będą spożywali obiad na stojąco przy stołach koktajlowych – Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę co najmniej 8 stołów koktajlowych przy każdym bufecie obiadowym.

V. Forma świadczenia usługi cateringowej dla Zestawu 2:

Tabela nr 2

Przewidywany harmonogram spotkań w okresie obowiązywania umowy w zakresie Zestawu 2

Zestaw	Miesiąc	Przewidywana liczba spotkań	Liczba uczestników
ZESTAW 2	styczeń-lipiec	6	51-100 osób
	wrzesień-grudzień	4	51-100 osób
	dodatkowe	5	51-100 osób
		5	do 50 osób
Maksymalna l. spotkań/ l. uczestników		20	680

Zamawiający zastrzega, że harmonogram spotkań wskazany w powyższej tabeli może ulec zmianie, w szczególności w odniesieniu do liczby i kategorii spotkań w poszczególnych miesiącach, zależnie od potrzeb Zamawiającego.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednej przerwy powitalnej, jednej przerwy kawowej w trakcie całego spotkania i jednej przerwy obiadowej.

Przerwa kawowa powitalna:

- na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania
- zakres przerwy kawowej powitalnej:
 - gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),

- 1 dekoracyjna tartinka na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm,
- ciastka kruche, koktajlowe oraz krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 3 sztuki na osobę.
- patera owoców i warzyw (obrane i pokrojone), preferowane: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki), marchewka, papryka, por, seler naciowy, kalarepa, po 100 g na osobę

Przerwa kawowa programowa:

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań, które odbywać się będą w godzinach 9.00-16.00,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- 2 dekoracyjne tartinki na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm,
- 3 koreczki bankietowe (z warzywami, owocami, serem, wędlinami),
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 3 sztuki na osobę,
- patera owoców i warzyw (obrane i pokrojone), preferowane: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki), marchewka, papryka, por, seler naciowy, kalarepa, po 150 g na osobę.

Przerwa obiadowa:

- w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 2 dania na gorąco:
zupa – 1 porcja, co najmniej 300 ml na osobę,
danie główne – dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 200 g na osobę,
- do dania głównego podane zostaną: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany,
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- deser składający się z 2 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę.

Zamawiający przewiduje jedną dużą przerwę obiadową, która będzie odbywała się w jednym miejscu dla wszystkich uczestników spotkania. Uczestnicy spotkań będą spożywali obiad na

stojąco przy stołach koktajlowych – Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę co najmniej 8 stołów koktajlowych.

VI. Forma świadczenia usługi cateringowej dla Zestawu 3:

Tabela nr 3

Przewidywany harmonogram spotkań w okresie obowiązywania umowy w zakresie Zestawu 3

Zestaw		Miesiąc	Przewidywana liczba spotkań	Liczba uczestników
ZESTAW 3	A	dodatkowe	12	do 50 osób
			0	51-100 osób
	B	styczeń-lipiec	6	do 50 osób
		wrzesień-grudzień	4	do 50 osób
		dodatkowe	6	do 50 osób
			6	51-100 osób
Maksymalna l. spotkań/ l. uczestników			34	640

Zamawiający zastrzega, że harmonogram spotkań wskazany w powyższej tabeli może ulec zmianie, w szczególności w odniesieniu do liczby i kategorii spotkań w poszczególnych miesiącach, zależnie od potrzeb Zamawiającego.

Część A:

Przerwa kawowa

- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej, która odbywać się będzie w godzinach 9.00-16.00 lub 14.00-18.00 (co najmniej jeden kelner uzupełnia na bieżąco braki i wykonuje usługi porządkowe),
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
- 3 dekoracyjne tartinki na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę,
- patera owoców i warzyw (obrane i pokrojone), preferowane: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki), marchewka, papryka, por, seler naciowy, kalarepa, po 150 g na osobę.

Część B:

Poczęstunek na zimno (bez kawy/herbaty)

- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej, która odbywać się będzie w godzinach 9.00-16.00 lub 14.00-18.00 (co najmniej jeden kelner uzupełnia na bieżąco braki i wykonuje usługi porządkowe),

- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- koreczki bankietowe (z warzywami, owocami, serem, wędlinami) w ilości co najmniej 4 sztuki na osobę,
- przekąski typu finger food – mix 3 rodzaje, w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę,
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę,
- patera owoców i warzyw, preferowane: winogrona, banany, mandarynki, jabłka, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki), pokrojona marchewka, por, seler naciowy, kalarepa, po 100 g na osobę.

VII. Forma świadczenia usługi cateringowej dla Zestawu 4:

Zamawiający przewiduje maksymalnie **3 spotkania** łącznie dla maksymalnie **400 osób**, w tym 1 spotkanie w kategorii powyżej 100 osób dla maksymalnie 250 osób (organizowane poza siedzibą NCN na terenie Krakowa), 1 spotkanie w kategorii do 50 osób i 1 spotkanie w kategorii od 50 do 100 osób.

Poczęstunek na zimno

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań.). W zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską w ilości co najmniej 1 kelner na każdym 25 uczestników spotkania lub 1 kelner na każdym 50 uczestników spotkania, która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- 4 dekoracyjne tartinki na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki – minimum 4-5 cm,
- koreczki bankietowe (z warzywami, owocami, serem, wędlinami) w ilości co najmniej 4 sztuk na osobę,
- deska serów – co najmniej 4 rodzaje (np. brie, camembert, rokpól, mazdamer, ementaler) w ilości co najmniej 75 g na osobę,
- przekąski typu finger food – mix 4 rodzaje, w ilości co najmniej 4 sztuki na osobę,
- ciastka kruche, koktajlowe i krakersy (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 3 sztuki na osobę,
- 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- patera owoców i warzyw, preferowane: winogrona, banany, mandarynki, jabłka, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki), pokrojona marchewka, por, seler naciowy, kalarepa, po 100 g na osobę.

dodatkowo:

- dla spotkania organizowanego poza siedzibą NCN na terenie Krakowa jedna lampka wina (wino półwytrawne lub wytrawne, białe/czerwone/różowe lub szampan) o pojemności co najmniej 110 ml (nie więcej niż 150 ml) na osobę,

W przypadku spotkania organizowanego poza siedzibą NCN na terenie Krakowa, Zamawiający przewiduje jedną dużą przerwę kawową, która będzie odbywała się w jednym miejscu dla wszystkich uczestników spotkania. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stolików koktajlowych w ilości pozwalającej uczestniczyć w spotkaniu około 250 osobom.

VIII. Forma świadczenia usługi cateringowej dla Zestawu 5:

Zamawiający przewiduje maksymalnie **2 spotkania**, łącznie dla maksymalnie **350 osób**, w tym 1 spotkanie w kategorii powyżej 100 osób dla maksymalnie 250 osób i 1 spotkanie w kategorii od 50 do 100 osób.

Poczęstunek na ciepło

- w formie bufetu szwedzkiego lub wydawanego przez obsługę kelnerską (w zależności od formuły spotkania). W zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską w ilości co najmniej 1 kelner na każdych 15 uczestników spotkania lub 1 kelner na każdych 30 uczestników spotkania, która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania,
- ciastka kruche i koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuk na osobę,
- 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- patera owoców (obrane i pokrojone), preferowane: winogrona, banany, kiwi, mandarynki, jabłka, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 200 g na osobę,
- 3 rodzaje dań na ciepło do wyboru, w tym jedno danie wegetariańskie, minimalna gramatura dania mięsnego 200 g na osobę,
- 4 rodzaje surówek, łącznie co najmniej 150 g na osobę.

Zamawiający przewiduje dwie formuły spotkania:

- 1) jedna przerwa obiadowa, która będzie odbywała się w jednym miejscu dla wszystkich uczestników spotkania. Uczestnicy spotkań będą spożywali obiad w sposób zasiadany przy stołach, które zapewni Zamawiający. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę obrusów materiałowych i dekoracji kwiatowych stołu oraz co najmniej 5 stołów koktajlowych;
- 2) jedna przerwa obiadowa, która będzie odbywała się w jednym miejscu dla wszystkich uczestników spotkania. Uczestnicy spotkań będą spożywali obiad na stojąco przy stołach koktajlowych. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stolików koktajlowych w ilości pozwalającej uczestniczyć w spotkaniach około 250 osobom.