

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia.

1. Sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Zamawiającego w okresie 12 miesięcy o dnia zawarcia umowy.

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	Zestaw 1		Zestaw 2		Zestaw 3A		Zestaw 3B		Zestaw 4		Zestaw 5	
	Szacunkowa liczba spotkań	Szacunkowa liczba uczestników	Szacunkowa liczba spotkań	Szacunkowa liczba uczestników	Szacunkowa liczba spotkań	Szacunkowa liczba uczestników	Szacunkowa liczba spotkań	Szacunkowa liczba uczestników	Szacunkowa liczba spotkań	Szacunkowa liczba uczestników	Szacunkowa liczba spotkań	Szacunkowa liczba uczestników
do 50 osób	97	2622	2	80	14	420	17	520	2	100	2	100
od 50 do 100 osób	37	2741	12	860	12	240	/	/	/	/	/	/
pow. 100 osób	34	3821	1	150	/	/	/	/	2	450	1	250
maksymalna liczba spotkań/ liczba uczestników	168	9284	15	1090	26	660	17	520	4	550	3	350

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

data spotkania	ilość grup (pow. 100os.)	Zestaw
14.10.2020	1	4

4. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 18 – 23.00 (w zależności od rodzaju Zestawu).
5. Zamawiający zastrzega, że powyższe wykazy mają jedynie charakter poglądowy, a wskazana w nich liczba spotkań w poszczególnych kategoriach oraz liczba uczestników jest szacunkowa.
6. 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: 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, harmonogramu spotkania i przewidywaną liczbą uczestników spotkania, 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, przekaze 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, przekaze Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.

6. Wykonawca najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań prześle Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych wypadkach, zmniejszenia liczby uczestników spotkania o maksymalnie 40% 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. Liczby spotkań oraz liczby uczestników spotkań określone w SIWZ mogą ulec zmianie, przy czym liczba spotkań oraz liczba uczestników nie może przekroczyć maksymalnej liczby wskazanej w pkt II ust. 2 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (tabela z wykazem spotkań).
9. 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;
 - 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) 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;
 - 4) 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;
 - 5) zapewnienia czystego wyposażenia gastronomicznego oraz urządzeń grzewczych, zwłaszcza termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, bemałów, 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);
 - 6) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 7) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - 8) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
 - 9) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodslonięte ramiona, bez głębokich dekoltów). Ostateczny wzór stroju musi uzyskać akceptację Zamawiającego,
 - 10) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja oraz dekoracje stołów itp.);
 - 11) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
 - 12) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

10. 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.
11. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.

IV. Forma świadczenia usługi cateringowej dla Zestawu 1:

Tabela nr 1

Przewidywany harmonogram spotkań w okresie obowiązywania umowy w zakresie Zestawu

Miesiąc	Przewidywana liczba spotkań	Liczba uczestników
luty	7	do 50 osób
	2	51-100 osób
	8	pow. 100 osób
marzec	4	do 50 osób
	3	51-100 osób
	1	pow. 100 osób
kwiecień	6	do 50 osób
	4	51-100 osób
	3	pow. 100 osób
maj	9	do 50 osób
	4	51-100 osób
czerwiec	9	do 50 osób
	2	51-100 osób
lipiec	9	do 50 osób
	2	51-100 osób
	1	pow. 100 osób
sierpień	5	do 50 osób
	1	51-100 osób
	4	pow. 100 osób
wrzesień	12	do 50 osób
	3	51-100 osób

	5	pow. 100 osób
październik	3	do 50 osób
	5	51-100 osób
	4	pow. 100 osób
	3	do 50 osób
listopad	4	51-100 osób
	3	pow. 100 osób
	4	do 50 osób
grudzień	2	51-100 osób
	1	pow. 100 osób
	6	do 50 osób
styczeń	5	51-100 osób
	4	pow. 100 osób
	20	do 50 osób
dotatkowe	168	9284

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:
 - nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych; 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),
 - słone paluszki, krakersy w ilości 100 g 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.
 - Dostarczenie oraz rozłożenie dzbanków na wodę o pojemności 1 l. oraz szklanek w salach w których odbywać się będą spotkania, (z uwzględnieniem, że 1 dzbanek przypada na około 3 osoby) wraz z cytryną i miętą oraz szklanek w ilości odpowiadającej zgłoszonej liczbie uczestników, a następnie posprzątanie i umycie naczyń po zakończonym spotkaniu.
 - słone paluszki, krakersy w ilości 100 g na osobę,
 - Wodę zapewni Zamawiający.
 - Woda w naczyniach oraz czyste szklanki powinny być uzupełniana na bieżąco w salach przez obsługę w czasie przerw kawowych oraz obiadowych.

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; 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),
 - słone paluszki, krakersy w ilości 100 g na osobę,
 - patery 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 na gorąco:
 - Zupa wegetariańska – 1 porcja, co najmniej 300 ml na osobę,
 - danie główne – dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne* i jedno danie* wegetariańskie (w proporcji 30% dań wegetariańskich i 70% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 250 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	luty	1	51-100 osób
	marzec	1	51-100 osób
	kwiecień	1	51-100 osób
	czerwiec	1	51-100 osób
	lipiec	1	51-100 osób
	wrzesień	1	51-100 osób
	październik	1	51-100 osób
	listopad	1	51-100 osób
	grudzień	1	51-100 osób
	styczeń	1	51-100 osób
	dodatkowe	2	do 50 osób
Maksymalna liczba spotkań/liczba uczestników		15	1090

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:
 - nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych; 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),
 - słone paluszki, krakersy w ilości 100 g 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.
- Dostarczenie oraz rozłożenia dzbanków na wodę o pojemności 1 l. oraz szklanek w salach w których odbywać się będą spotkania, (z uwzględnieniem, że 1 dzbanek przypada na około 3 osoby) wraz z cytryną i miętą oraz szklanek w ilości odpowiadającej zgłoszonej liczbie uczestników, a następnie posprzątanie i umycie naczyń po zakończonym spotkaniu.
- Wodę zapewni Zamawiający.
- Woda w naczyniach oraz czyste szklanki powinny być uzupełniana na bieżąco przez obsługę w czasie przerw kawowych oraz obiadowych.

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, parzona w ekspresach ciśnieniowych; 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),
- słone paluszki, krakersy w ilości 100 g 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 30% dań wegetariańskich i 70% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 200 g na osobę,
- deser*, łącznie co najmniej 150 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,

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 3A oraz zestawu 3B

Zestaw	Miesiąc	Przewidywana liczba spotkań	Liczba uczestników
ZESTAW 3B	styczeń	1	do 50 osób
	luty	1	do 50 osób
	marzec	2	do 50 osób
	kwiecień	1	do 50 osób
	czerwiec	1	do 50 osób
	lipiec	1	do 50 osób
	wrzesień	1	do 50 osób
	październik	4	do 50 osób
	listopad	1	do 50 osób
	grudzień	2	do 50 osób
	dotatkowe	1	do 50 osób
Maksymalna liczba spotkań/ liczba uczestników		17	520

Zestaw	Miesiąc	Przewidywana liczba spotkań	Liczba uczestników
ZESTAW 3A	styczeń	2	do 50 osób
	luty	2	do 50 osób
	marzec	3	do 50 osób
	kwiecień	2	do 50 osób
	czerwiec	2	do 50 osób
	lipiec	2	do 50 osób
	wrzesień	3	do 50 osób
	październik	3	do 50 osób
	listopad	2	do 50 osób
	grudzień	3	do 50 osób
	dotatkowe	2	do 50 osób
Maksymalna liczba spotkań/ liczba uczestników		26	660

liczba uczestników		
--------------------	--	--

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; 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.
- dostarczenie oraz rozłożenia w salach, w których odbywać się będą spotkania, dzbanków o pojemności 1 l. (z uwzględnieniem, że 1 dzbanek przypada na około 3 osoby) wraz z cytryną i miętą oraz szklanek w ilości odpowiadającej zgłoszonej liczbie uczestników, a następnie posprzątanie i umycie naczyń po zakończonym spotkaniu.
- Wodę zapewni Zamawiający.
- Woda w naczyniach oraz czyste szklanki powinny być uzupełniana na bieżąco przez obsługę w czasie przerw kawowych oraz obiadowych.

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.
- Dostarczenie oraz rozłożenia w salach, w których odbywać się będą spotkania, dzbanków o pojemności 1 l. (z uwzględnieniem, że 1 dzbanek przypada na około 3 osoby) wraz z cytryną i miętą

oraz szklanek w ilości odpowiadającej zgłoszonej liczbie uczestników, a następnie posprzątanie i umycie naczyń po zakończonym spotkaniu.

- Wodę zapewni Zamawiający.
- Woda w naczyniach oraz czyste szklanki powinny być uzupełniana na bieżąco przez obsługę w czasie przerw kawowych oraz obiadowych.

VII. Forma świadczenia usługi cateringowej dla Zestawu 4:

Zamawiający przewiduje maksymalnie **4 spotkania** łącznie dla maksymalnie **550 osób**, w tym 2 spotkania w kategorii powyżej 100 osób dla maksymalnie 450 osób (organizowane poza siedzibą NCN na terenie Krakowa), 2 spotkanie w kategorii do 50 osób dla maksymalnie 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; 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 0,5 l. wody gazowanej i po 0,5 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach szklanych 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, rokopól, 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 deserów 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/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 **3 spotkania**, łącznie dla maksymalnie **350 osób**, w tym 1 spotkanie w kategorii powyżej 100 osób dla maksymalnie 250 osób, 1 spotkanie w kategorii do 50 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; 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.

* Zamawiający nie dopuszcza dań panierowanych.

**Zamawiający nie dopuszcza ciastek drobnych kruchych, drożdżówek.