**Załącznik A do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zamówienie jest realizowane w ramach projektu NAWA finansowanego z FERS, numer PSP S/FS0/0409 (umowa BIP/WUE/2024/1/00017/U/00001) o nazwie „Kompetencje Przyszłości: Una Europa dla Nowoczesnego Społeczeństwa”.**

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

1. **Kompleksowe zapewnienie obsługi cateringowej dla uczestników** w ramach realizacji 4 zadań projektu spełniające poniższe **kryteria:**
2. Dostarczenie wysokiej jakości, świeżych posiłków oraz napojów serwowanych podczas:
   1. ciągłej przerwy kawowej (8h), b) lunchu, c) kolacji;

menu powinno być lekkostrawne, odpowiednio opisane w języku polskim i angielskim oraz oznaczone piktogramami z opcją mięsną, bezmięsną, bezglutenową, bez laktozy, bez cukru

1. zapewnienie odpowiedniego sprzętu: stoły, obrusy, zastawa porcelanowa, sztućce, szklanki, kieliszki, filiżanki, serwetki jednorazowe
2. zapewnienie wysokiej jakości, profesjonalnej obsługi kelnerskiej, uzupełniającej brakujące rzeczy i dbającej o porządek, czystość i sprawność wydawania napojów   
   i posiłków.
3. zapewnienie transportu/ dostawy ww .składowych zamawianej usługi   
   do wyznaczonego miejsca i w określonym czasie ( godziny zostaną podanej najpóźniej 7 dni przed usługą),
4. catering wraz z obsługą powinien spełniać przepisy sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującymi rządowymi wytycznymi.
5. szczególna dbałość o warunki niezbędne pod względem zapewnienia dostępności wszystkim uczestnikom, w tym: \*
   * + - dostępne stoły o wys. ok .75cm
       - rozstaw nóg min 90 cm z możliwością wjazdu wózkiem
       - głębokość ok 60cm
       - obrusy nieprzeszkadzające w sięganiu po przekąski
       - ustawienie stołów poza ciągami komunikacyjnymi

*\*informacja o konkretnym zapotrzebowaniu będzie przekazana 7 dni przed realizacją usługi, po zebraniu informacji z formularzy rejestracyjnych uczestników*

1. **Miejsce realizacji usługi** – w obrębie Starego Miasta – budynki uniwersyteckie – szczegółowe adresy zostaną podane 7 dni przed realizacją każdego wydarzenia
2. **Termin realizacji:**
3. 28-29 maja 2025 (Zad.8)\*
4. 23-25 czerwca 2025 (zad.5)\*
5. 8-12 września 2025 (zad.1)\*
6. 3-6 grudnia 2025 (zad.7)\*

**\*** *Godziny serwowania posiłków zostaną podane na 7 dni przed każdym z czterech wydarzeń.*

1. Uniwersytet Jagielloński zastrzega sobie możliwość redukcji zamówionych posiłków max o 15% ze względu na czynniki niezależne od organizatora, tym samym zmniejszając wartość końcową przedmiotu przetargu/zamówienia.
2. Szczegółowy podział zamawianych posiłków na poszczególne wydarzenia, zaplanowane w projekcie z uwzględnieniem liczby planowanych uczestników:

**Termin:** 28-29 maja 2025

**Planowana liczba uczestników 25 osób**

**28.05.2025**

Przerwa kawowa dla 25 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

lunch podczas wydarzenia dla 25 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

Kolacja dla 25 osób

* Przystawka (min.150g/osobę)
* Danie główne (mięsne/rybne 150g/osobę oraz wegetariańskie/wegańskie 200g/osobę)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki/ ryż/ kasza/makaron/kluski) (min.150g/osobę)
* Deser (min. 150g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik
* lampka wina/osobę (czerwone/ białe)

**29.05.2025**

Przerwa kawowa dla 25 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

Lunch podczas wydarzenia dla 25 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

**Termin:** 23-25 czerwca 2025

**Liczba uczestników: 83 (zgłoszenia przyjmowane były do dn. 10.03.2025)**

**23.06.2025**

Lunch podczas wydarzenia dla 83 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

Kolacja dla 83 osób

* Przystawka (min.150g/osobę)
* Danie główne (mięsne/rybne 150g/osobę oraz wegetariańskie/wegańskie 200g/osobę)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki/ ryż/ kasza/makaron/kluski) (min.150g/osobę)
* Deser (min. 150g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik
* lampka wina/osobę (czerwone/białe)

**24.06.2025**

Przerwa kawowa dla 83 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

Lunch podczas wydarzenia dla 83 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

Kolacja dla 83 osób

* Przystawka (min.150g/osobę)
* Danie główne (mięsne/rybne 150g/osobę oraz wegetariańskie/wegańskie 200g/osobę)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki/ ryż/ kasza/makaron/kluski) (min.150g/osobę)
* Deser (min. 150g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik
* lampka wina/osobę (czerwone/ białe)

**25.06.2025**

Przerwa kawowa dla 83 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

**Termin:** 8-12 września 2025

**Planowana liczba uczestników 55 osób**

**08.09.2025**

Przerwa kawowa dla 55 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

lunch podczas wydarzenia dla 55 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

Kolacja powitalna dla 55 osób

* Przystawka (min.150g/osobę)
* Danie główne (mięsne/rybne 150g/osobę oraz wegetariańskie/wegańskie 200g/osobę)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki/ ryż/ kasza/makaron/kluski) (min.150g/osobę)
* Deser (min. 150g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik
* lampka wina/osobę

**09.09.2025**

Przerwa kawowa dla 55 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

lunch podczas wydarzenia dla 55 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

**10.09.2025**

Przerwa kawowa dla 55 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

lunch podczas wydarzenia dla 55 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

**11.09.2025**

Przerwa kawowa dla 55 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

lunch podczas wydarzenia dla 55 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

**12.09.2025**

Przerwa kawowa dla 55 osób (ciągła 8h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

lunch podczas wydarzenia dla 55 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

**Termin:** 3-6 grudnia 2025

**Planowana łączna liczba uczestników 30 osób.**

**03.12.2025**

Lunch podczas wydarzenia dla 30 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

Przerwa kawowa dla 30 osób (1,5h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

Kolacja dla 30 osób

* Przystawka (min.150g/osobę)
* Danie główne (mięsne/rybne 150g/osobę oraz wegetariańskie/wegańskie 200g/osobę)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki/ ryż/ kasza/makaron/kluski) (min.150g/osobę)
* Deser (min. 150g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik
* 8 butelek wina czerwonego

**04.12.2025**

Lunch podczas wydarzenia dla 30 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

Kolacja dla 30 osób

* Przystawka (min.150g/osobę)
* Danie główne (mięsne/rybne 150g/osobę oraz wegetariańskie/wegańskie 200g/osobę)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki/ ryż/ kasza/makaron/kluski) (min.150g/osobę)
* Deser (min. 150g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik
* 8 butelek wina czerwonego rozlewanego w kraju producenta

7 butelek wina białego rozlewanego w kraju producenta

**05.12.2025**

Przerwa kawowa dla 30 osób (ciągła 8 h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane

Lunch podczas wydarzenia dla 30 osób

* Zupa (minimum 300ml/osobę)
* Danie główne: 50% mięsne lub rybne (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie (200g/os)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki / ryż / kasza / makaron / kluski – 150g/osobę)
* Dodatki warzywne: surówka/warzywa dwa do wyboru (150g/o osobę)
* Desery (3 rodzaje ciast w papilotkach) (100g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik

Kolacja dla 30 osób

* Przystawka (min.150g/osobę)
* Danie główne (mięsne/rybne 150g/osobę oraz wegetariańskie/wegańskie 200g/osobę)
* Dodatki skrobiowe do dań głównych (ziemniaki/ ryż/ kasza/makaron/kluski) (min.150g/osobę)
* Deser (min. 150g/osobę)
* Napoje (woda mineralna gazowana/niegazowana, soki owocowe 100%, herbata pakowana w osobnych saszetkach, - czarna, zielona, owocowa bez teiny, kawa z ekspresu, mleko krowie, napoje roślinne), cukier biały/trzcinowy, słodzik
* 8 butelek wina czerwonego rozlewanego w kraju producenta

7 butelek wina białego rozlewanego w kraju producenta

**06.12.2025**

Przerwa kawowa dla 30 osób (1,5 h)

* Kawa z ekspresu i mleko krowie / napoje roślinne, cukier biały i trzcinowy, słodzik
* Herbata pakowana w osobnych saszetkach (czarna, zielona, owocowa – bez teiny)
* Woda mineralna gazowana/niegazowana
* Soki 100% min. dwa rodzaje
* Słodkie przekąski min. 200g /osobę – mieszanka kruchych ciasteczek, mini drożdżówki
* Sezonowe owoce filetowane