# Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

## Przedmiot zamówienia

### Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa w dniach 24-26 września 2025 roku, świadczona na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury (KSSiP).

### Usługa cateringowa będzie realizowana w siedzibie KSSiP w Krakowie przy ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.

### Przez kompleksowe świadczenie usługi cateringowej rozumie się przygotowanie i dostarczenie produktów cateringowych zgodnie ze szczegółowym zamówieniem oraz realizację czynności serwisowych, w tym obsługę bufetów, określone w niniejszym OPZ.

### Produkty cateringowe to produkty spożywcze (potrawy, napoje, półprodukty) oraz inne elementy towarzyszące (np. opakowania, dekoracje, dodatki).

### Zamawiający przewiduje możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej pomieszczenia, w którym będzie realizowana usługa cateringowa, w dni robocze (poniedziałek-piątek), w godzinach 9:00–13:00, po wcześniejszym uzgodnieniu terminu mailowo na adres: [w.golebiowska@kssip.gov.pl](mailto:w.golebiowska@kssip.gov.pl).

### Wykonawca zobowiązany jest do wskazania miejsca (adresu) przygotowywania produktów cateringowych. Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzenia kontroli wskazanego miejsca w dowolnym czasie, bez uprzedniego powiadomienia Wykonawcy.

## Zakres zamówienia i procedura realizacji zamówień częściowych

### Maksymalne ilości produktów cateringowych określone w Formularzu oferty mają charakter szacunkowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji zamówienia w ilościach mniejszych, stosownie do rzeczywistych potrzeb, bez roszczeń finansowych ani prawnych ze strony Wykonawcy.

### W cenie oferty należy uwzględnić **wszelkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia**, w tym elementy i czynności niewymienione szczegółowo, ale konieczne do kompleksowego wykonania usługi.

### Przedmiot zamówienia będzie realizowany na podstawie zamówienia składanego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego drogą elektroniczną (z adresów e-mail należących do domeny „@kssip.gov.pl”).

### Zamówienie z informacją o spodziewanej liczbie uczestników będzie składane najpóźniej na **5** **dni kalendarzowych przed dniem świadczenia usługi**.

### Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego, zwrotnego potwierdzenia otrzymania zamówienia drogą elektroniczną, nie później niż do końca dnia wysłania zamówienia.

### Niezwłocznie po podpisaniu umowy, Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego propozycje produktów cateringowych, obejmujące: **5 zestawów obiadowych, 3 zestawy kolacji, 3 zestawy uroczystej kolacji**. Do każdej propozycji należy załączyć zdjęcie prezentujące produkt.

### Wykonawca zapewni **codziennie inne, urozmaicone menu**, gwarantujące zróżnicowane wyżywienie przez cały okres trwania wydarzenia.

### Zamawiający może zlecić przygotowanie posiłków uwzględniających **specyficzne wymagania żywieniowe** (np. diety, pieczywo bezglutenowe, potrawy bez laktozy, produkty wegańskie). Liczba uczestników z takimi wymaganiami zostanie doprecyzowana w zamówieniu, o którym mowa w ust. 4.

### Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania **zmiany liczby zamówionych produktów cateringowych** **i usług** (do maksymalnej wartości umowy), pod warunkiem zgłoszenia Wykonawcy drogą elektroniczną **nie później niż na 1 dzień roboczy przed terminem rozpoczęcia usługi**. Zmiana w krótszym terminie jest dopuszczalna wyłącznie za zgodą Wykonawcy.

### Zamawiający zastrzega sobie prawo do **zmiany terminu realizacji usługi lub rezygnacji** z zamówienia w przypadku braku możliwości przeprowadzenia wydarzenia lub z innych przyczyn organizacyjnych, pod warunkiem zgłoszenia mailowego **nie później niż na 5 dni roboczych przed terminem rozpoczęcia usługi**. W takich przypadkach Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może dokonać zmiany lub rezygnacji w krótszym terminie, wyłącznie za zgodą Wykonawcy.

## Ogólne standardy wykonania usługi cateringowej

### Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, w tym ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń UE w sprawie higieny środków spożywczych.

### Produkty cateringowe będą przygotowywane wyłącznie z wykorzystaniem artykułów spełniających obowiązujące normy jakości.

### Wykonawca gwarantuje **świeżość, wysoką jakość smakową i wizualną** produktów cateringowych w dniu podania oraz przez cały okres świadczenia usługi. Dopuszcza się wcześniejsze przygotowanie niektórych składników lub potraw, pod warunkiem zachowania ich jakości.

### **Nie dopuszcza się produktów wykazujących cechy obniżonej jakości**, np. pieczywo gumowate/przesuszone/czerstwe, zwiędłe/nadpsute warzywa, produkty o rozwarstwionej strukturze, zmienionej konsystencji lub zapachu, składniki białkowe z oznakami zepsucia, przejrzałe/uszkodzone owoce, czerstwe wyroby cukiernicze.

### **Wyklucza się z użycia produkty takie jak**: wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone i parówki (poniżej 80% mięsa), wędliny tłuste (powyżej 20% tłuszczu), mięsa ze ścięgnami/kośćmi/tłuszczem/odpadkowe, potrawy oparte na żywności wysoko przetworzonej, bardzo pikantne/kwaśne przyprawy, glutaminian sodu i substancje o podobnym działaniu. Kiełbasy typu krakowska mają być podsuszane, szynka i polędwica sopocka z niską zawartością sodu.

### Gramatura podana w OPZ dotyczy dań gotowych.

### W przypadku dostarczenia produktów niespełniających wymagań, Zamawiający ma prawo do odmowy ich przyjęcia oraz naliczenia kar umownych.

### Zamawiający zastrzega możliwość **kontroli jakości usług cateringowych** (składników, dowodów zakupu surowców, miejsca produkcji, próbek).

### Menu na każdy dzień musi być **wyeksponowane w miejscu ogólnodostępnym**, a wszystkie serwowane potrawy opatrzone opisem w języku polskim, a na żądanie również w języku angielskim. Informacja o składnikach alergennych musi być dostępna na żądanie.

### Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich obowiązujących wymagań i wytycznych sanitarnych (Ministerstwa Rozwoju, Głównego Inspektora Sanitarnego) oraz przepisów BHP i ppoż. (zakaz zastawiania dróg ewakuacyjnych, stosowanie się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego).

### Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne orzeczenia sanitarno-epidemiologiczne oraz zaświadczenia o szkoleniach BHP.

### Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego **utrzymywania w czystości miejsc poczęstunku i bufetów** oraz regularnej dezynfekcji wyposażenia mającego kontakt z uczestnikami.

### Pomieszczenia wykorzystywane do usług cateringowych muszą być **uprzątnięte nie później niż 1 godzinę po zgłoszeniu zakończenia wydarzenia**, co obejmuje zebranie i wywóz naczyń, sprzętu, materiałów oraz usunięcie odpadów pokonsumpcyjnych i technicznych na własny koszt Wykonawcy. Zakazuje się wyrzucania odpadów do pojemników KSSiP lub wylewania do kanalizacji.

### Wykonawca ponosi **pełną odpowiedzialność za wywóz i utylizację wszystkich odpadów**.

### Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody powstałe w mieniu Zamawiającego (np. zanieczyszczenie instalacji, zniszczenie wyposażenia, inne szkody wynikające z zaniedbań personelu).

### Transport produktów cateringowych musi odbywać się **pojazdem przystosowanym do transportu żywności** (chłodniczym lub z pojemnikami termicznymi) gwarantującymi właściwe warunki sanitarno-higieniczne i temperaturę. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji sposobu transportu (kontrola pojazdu, żądanie dokumentacji, pomiar temperatury).

### Wykonawca zapewni **profesjonalny sprzęt cateringowy** (termosy, warniki, podgrzewacze, pojemniki, dzbanki, pojemniki na odpady, przedłużacze, kable zasilające, rozdzielacze prądu), sprawne technicznie, zasilane energią elektryczną, zgodne z przepisami bezpieczeństwa. Urządzenia muszą być gotowe do użycia, z uzupełnionym poziomem wody/ziaren kawy/mleka. Wykonawca odpowiada za sprawność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń.

### Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt pozostawiony przez Wykonawcę po zakończeniu usługi.

## Standardy organizacji miejsca serwowania cateringu

### Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia **zabudowy cateringowej, estetycznego wyeksponowania produktów** oraz utrzymania porządku i odpowiedniego wyglądu miejsca serwowania.

### Wykonawca zapewni na własny koszt wyposażenie i akcesoria, w szczególności:

#### Zabudowę cateringową pod bufety (czarne elastyczne pokrowce, białe obrusy na wierzchu).

#### Okrągłe stoliki koktajlowe 4-osobowe do konsumpcji na stojąco (czarne elastyczne pokrowce, białe obrusy na wierzchu).

#### Tkaniny stołowe co do zasady białe, dopuszczalne proste wzory, inne kolory po uzgodnieniu. Obrusy, naciągi muszą być czyste, wyprasowane, nieuszkodzone.

#### Papierowe serwetki w serwetnikach (gładkie, 3-warstwowe na uroczystej kolacji), kolor do uzgodnienia.

#### Świeże ozdoby florystyczne na stołach, dostosowane do charakteru wydarzenia (z wykluczeniem kwiatów doniczkowych, chyba że w szklanych kloszach).

#### Zastawa stołowa i akcesoria (jednorazowego i wielorazowego użytku):

#### Białe, porcelanowe filiżanki do kawy i herbaty ze spodkami, białe porcelanowe talerze (bez wzorów, kalkomanii, dekorów, z wykluczeniem kamionki, fajansu, plastiku). Filiżanki w trzech objętościach: espresso (ok. 50 ml), americano (ok. 160 ml), herbata/caffe latte/cappuccino/macchiato (ok. 250 ml).

#### Szklanki do wody mineralnej i soków (bez wzorów, kalkomanii, dekorów).

#### Salaterki, miseczki, patery, kieliszki itp. (białe, porcelanowe lub z bezbarwnego szkła, bez kalkomanii, nadruków, dekorów).

#### Kompletne sztućce stalowe, nierdzewne (widelec, nóż, łyżka, łyżeczka).

#### Zastawa stołowa, sztućce, szkło muszą być czyste, nieuszkodzone i wysterylizowane, podawane z zachowaniem zasad higieny.

#### Podstawowy zestaw przypraw (sól, pieprz, zioła) w ilości dostosowanej do liczby uczestników.

### Zastawa, sztućce i serwetki muszą być dostępne w ilości umożliwiającej sprawne korzystanie z bufetów samoobsługowych i miejsc serwowania posiłków przez wszystkich uczestników, z uwzględnieniem bieżącego uzupełniania braków.

### Główne posiłki (śniadania/obiady/kolacje) serwowane w stołówce Domu Aplikanta (dalej: DA), przerwy kawowe w sali 104/105 budynku Dydaktycznego.

### Posiłki (poza kolacją 24.09.2025 – poziom Standard) podawane w **formie bufetu** (nie mniej niż 5 stanowisk - kociołki/urządzenia podgrzewające/utrzymujące temperaturę posiłku) + zapewniona obsługa.

### **Obrusy na stołówce** na stołach konsumpcyjnych w trakcie posiłków, niezależnie od poziomu. W trakcie uroczystej kolacji również nakrycie - serwetki płócienne, szkło, kwiaty, soki i woda w dzbankach.

## Wytyczne w zakresie obsługi

### Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia **profesjonalnej obsługi wydarzeń** i personelu odpowiedzialnego za obsługę bufetów samoobsługowych i miejsc serwowania posiłków zgodnie z poniższymi zasadami:

#### Co najmniej 1 osoba (barista) obsługująca bufet z ekspresem kolbowym na kolacji VIP.

#### Co najmniej 1 osoba obsługująca każdy bufet samoobsługowy, przy czym jeden bufet samoobsługowy powinien przypadać na maksymalnie 30 uczestników wydarzenia.

#### Wykonawca skieruje odpowiednią ilość osób do obsługi bufetów, dostosowaną do ilości uczestników, bufetów i warunków realizacji zamówienia.

#### Zamawiający jest uprawniony do żądania zmiany osoby niespełniającej wymagań.

### Personel obsługujący bufety musi być poinformowany o charakterze wydarzenia i szczególnych wymaganiach Zamawiającego przed rozpoczęciem obsługi.

### Personel Wykonawcy zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania naczyń, sztućców i serwetek oraz utrzymania czystości na stołach i wokół bufetu w trakcie trwania wydarzenia.

### Personel musi być **schludnie ubrany w jednolite stroje** (białe koszule, czarne długie spodnie/spódnice lub fartuchy). Odzież gastronomiczna czysta, wyprasowana, bez uszkodzeń. Dopuszcza się inne kolory po uzgodnieniu.

### Personel musi posługiwać się **językiem polskim** w stopniu umożliwiającym komunikację.

### W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego udziału **uczestnika z niepełnosprawnością**, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej indywidualnej obsługi, adekwatnej do jego potrzeb (przekazanie ustnej informacji o menu, przedstawienie składu potraw i alergenów, pomoc w wyborze i podanie posiłku/napoju do stolika). Personel zostanie odpowiednio poinstruowany.

### Wykonawca zapewni bezpośredni, **stały nadzór nad realizacją zamówienia poprzez wyznaczenie koordynatora** dostępnego na miejscu realizacji usługi, odpowiedzialnego za bieżący kontakt z przedstawicielem Zamawiającego i niezwłoczne reagowanie na uwagi/potrzeby.

### Personel Wykonawcy obowiązuje **zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych** w trakcie trwania wydarzenia.

## Produkty cateringowe - szczegółowe menu i szacowane ilości

#### Łączna liczba uczestników do posiłków głównych: **ok. 120-130 osób**.

### **Śniadanie Standard**

#### Dni/Godziny:

###### 25.09.2025 (czwartek): 8:00-10:00, ok. 110 osób.

###### 26.09.2025 (piątek): 8:00-9:30, ok. 110 osób.

#### Skład (co najmniej):

###### Dwa rodzaje dań ciepłych: parówki/kiełbaski białe/frankfurterki (2 szt./os.) oraz danie na bazie jaj (jajecznica 30g/os., jajka sadzone 1 szt./os., omlet/naleśnik wytrawny 1 szt./os.).

###### Produkty serwowane na zimno: półmisek wysokogatunkowych wędlin (80g/os. np. krakowska, polędwica, szynka pieczona), półmisek serów (żółty, pleśniowy, kozi - każdy 30g/os.; ser świeży twarogowy 50g/os.) z dodatkami.

###### Różnorodne pieczywo jasne i pełnoziarniste w koszyczkach (150g/os.), masło naturalne min. 82% tłuszczu (20g/os.), dżem/konfitura/powidła (25g/os.), miód naturalny (25g/os.).

###### Płatki zbożowe/musli/granola (50g/os.), mleko 3,2% (250ml/os.), zapewniona dostępność mleka roślinnego i bez laktozy.

###### Świeże owoce sezonowe (100g/os.), świeże warzywa (200g/os. np. pomidory, ogórki, papryka).

###### Porcja ciasta/pancakes/jogurtu (1 szt./os.).

###### Napoje: sok owocowy (200ml/os.), woda mineralna z cytryną/ziołami (300ml/os.) w dzbankach/dyspenserach.

###### Napoje gorące: kawa (arabica 100%, z ekspresu automatycznego z systemem spieniania mleka, min. 3 warianty: espresso, americano, caffe latte/cappuccino/macchiato), herbata w saszetkach (min. 3 smaki: czarna, zielona, owocowa), wrzątek w warnikach/termosach. Dodatki: mleko bez laktozy, mleko roślinne, cukier biały i trzcinowy, cytryna.

### **Przerwa kawowa - Bufet Standard z napojami gorącymi i zimnymi do 4h.**

#### Dni/Godziny:

###### ◦ 24.09.2025 (środa): 12:00-13:15, ok. **130 osób**.

#### Skład (co najmniej):

###### Napoje gorące: kawa (arabica 100%, z ekspresu automatycznego z systemem spieniania mleka, min. 3 warianty: espresso, americano, caffe latte/cappuccino/macchiato - wymagana liczba ekspresów automatycznych do kawy: 1 ekspres na 30 osób). Zapewniona dostępność kawy rozpuszczalnej i mielonej. Herbata w saszetkach (min. 3 smaki: czarna, zielona, owocowa), wrzątek w warnikach/termosach. Dodatki: mleko (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko bez laktozy (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko roślinne, cukier biały i trzcinowy, cytryna.

###### Napoje zimne: woda mineralna niegazowana z cytryną/ziołami w szklanych dzbankach/dyspenserach (0,5l/os.).

###### Kruche ciasteczka (uzupełniane na bieżąco, min. 4 rodzaje: z nadzieniem, maślane, owsiane/zbożowe, czekoladowe), łącznie 100g/os. Ciasteczka świeże, chrupiące, bez oznak zeschnięcia/zawilgocenia. Podawane w szklanych słojach z przykrywką (ok. 3l, średnica ok. 20cm).

###### Dodatkowo: suche ciastka lub przekąski/ciasto dwa rodzaje, praliny / śliwka nałęczowska / ew. owoce, woda gazowana i niegazowana w małych butelkach (jeśli nie z własnych zasobów KSSiP), ew. sok + obsługa.

###### Dostępność bufetu najpóźniej na 20 minut przed rozpoczęciem i 20 minut po zakończeniu wydarzenia.

### **Przerwa kawowa - Bufet Standard z napojami gorącymi i zimnymi do 8h.**

#### Dni/Godziny:

###### 25.09.2025 (czwartek): od 10:45, ok. **130 osób**.

#### Skład (co najmniej):

###### Napoje gorące: kawa (arabica 100%, z ekspresu automatycznego z systemem spieniania mleka, min. 3 warianty: espresso, americano, caffe latte/cappuccino/macchiato - wymagana liczba ekspresów automatycznych do kawy: 1 ekspres na 30 osób). Zapewniona dostępność kawy rozpuszczalnej i mielonej. Herbata w saszetkach (min. 3 smaki: czarna, zielona, owocowa), wrzątek w warnikach/termosach. Dodatki: mleko (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko bez laktozy (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko roślinne, cukier biały i trzcinowy, cytryna.

###### Napoje zimne: woda mineralna niegazowana z cytryną/ziołami w szklanych dzbankach/dyspenserach (0,5l/os.).

###### Kruche ciasteczka (uzupełniane na bieżąco, min. 4 rodzaje: z nadzieniem, maślane, owsiane/zbożowe, czekoladowe), łącznie 100g/os. Ciasteczka świeże, chrupiące, bez oznak zeschnięcia/zawilgocenia. Podawane w szklanych słojach z przykrywką (ok. 3l, średnica ok. 20cm).

###### Dodatkowo: suche ciastka lub przekąski/ciasto dwa rodzaje, praliny / śliwka nałęczowska / ew. owoce, woda gazowana i niegazowana w małych butelkach (jeśli nie z własnych zasobów KSSiP), ew. sok + obsługa.

###### Dostępność bufetu najpóźniej na 20 minut przed rozpoczęciem i 20 minut po zakończeniu wydarzenia.

### **Obiad Standard**

#### Dni/Godziny:

###### 24.09.2025 (środa): 14:00-16:00 , ok. **130 osób**.

###### 25.09.2025 (czwartek): 13:15-15:00 , ok. **130 osób**.

#### Skład (co najmniej):

###### Zupa (250ml/os.) lub zupa krem (200ml/os.) z dodatkami (np. grzanki ziołowe, pestki dyni/słonecznika).

###### Mięso (200g po obróbce termicznej/os., z wyłączeniem podrobów i produktów mielonych) lub ryba (200g po obróbce termicznej/os., np. łosoś, dorsz, inna ryba z tej samej grupy cenowej, z wyłączeniem pangi).

###### Potrawa wegetariańska (ok. 200g/os. np. kotlety wegetariańskie, leczo warzywne, faszerowane warzywa, pasztet z cukinii/soczewicy/fasoli/tofu, lasagne z grzybami/szpinakiem, pierogi z kapustą i grzybami).

###### Dwa rodzaje dodatku skrobiowego (150g/os. np. ryż i frytki lub kasza i ziemniaki opiekane).

###### Warzywa al dente (100g/os. – jeden rodzaj np. fasolka szparagowa, groszek zielony lub inne po uzgodnieniu).

###### Surówka (150g/os. – drobno tarte surowe warzywa, lekko doprawione cytryną, oliwą, przyprawami, ziołami np. tarta marchewka z cytryną i oliwą) oraz osobno doprawiony sos/dip na bazie śmietany, majonezu itp..

###### Deser – dwa rodzaje: ciasto domowego wypieku porcjowane (ok. 4x4cm) – 1 szt./os. lub mini deser w pojemniczku (np. panna cotta z musem, tiramisu, mus owocowy) – 1 szt./os. Desery bez użycia gotowych miksów cukierniczych i konserwantów.

###### Napoje gorące: kawa (arabica 100%, z ekspresu automatycznego z systemem spieniania mleka, min. 3 warianty: espresso, americano, caffe latte/cappuccino/macchiato - wymagana liczba ekspresów automatycznych do kawy: 1 ekspres na 30 osób), herbata w saszetkach (min. 3 smaki: czarna, zielona, owocowa), wrzątek w warnikach/termosach. Dodatki: mleko (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko bez laktozy (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko roślinne, cukier biały i trzcinowy, cytryna.

###### Woda i soki w dzbankach po 300ml/os.

### **Kolacja Standard**

#### Dni/Godziny:

###### 25.09.2025 (czwartek): od 18:00, ok. **110 osób**.

#### Skład (co najmniej):

###### Danie mięsne (150g po obróbce termicznej/os., z wyłączeniem podrobów i mięsa mielonego) lub rybne (150g po obróbce termicznej/os., z wyłączeniem pangi).

###### Dwa dodatki skrobiowe (150g/os. np. ryż i frytki, kasza i ziemniaki opiekane).

###### Warzywa al dente (100g/os. – jeden rodzaj np. fasolka szparagowa, groszek zielony lub inne po uzgodnieniu).

###### Minimum dwie surówki (każda po 100g/os.).

###### Napoje gorące: kawa (arabica 100%, z ekspresu automatycznego z systemem spieniania mleka, min. 3 warianty: espresso, americano, caffe latte/cappuccino/macchiato - wymagana liczba ekspresów automatycznych do kawy: 1 ekspres na 30 osób). Herbata w saszetkach (min. 3 smaki: czarna, zielona, owocowa), wrzątek w warnikach/termosach. Dodatki: mleko (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko bez laktozy (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko roślinne, cukier biały i trzcinowy, cytryna.

###### Woda i 2 rodzaje soków w dzbankach po 300ml/os.

### **Kolacja VIP / Uroczysta kolacja**

#### Dni/Godziny:

###### 24.09.2025 (środa): Od 18:00, ok. **140 osób**.

#### Skład (co najmniej):

###### Trzy rodzaje przystawek (jedna mięsna, jedna rybna, jedna wegetariańska, np. mini tortille, roladki z łososia, carpaccio z buraka) – do uzgodnienia.

###### Trzy rodzaje dania głównego: jedno mięsne (150g/os., z wyłączeniem mięsa mielonego i podrobów), jedno rybne (150g/os. np. łosoś, dorsz, inna ryba z tej samej grupy cenowej, z wyłączeniem pangi), jedno wegetariańskie (200g/os. np. kotlety wegetariańskie lub pasztet z cukinii/soczewicy/fasoli/tofu).

###### Dwa rodzaje dodatków skrobiowych (150g/os. do wyboru, np. ryż z warzywami i ziemniaki opiekane albo pęczak z grzybami i kluski śląskie).

###### Dwa rodzaje surówek (po 100g/os. tarte drobno surowe warzywa, lekko doprawione cytryną, oliwą, ziołami, np. tarta marchewka, pieczone buraczki) oraz osobno doprawiony sos/dip.

###### Deser: dwa rodzaje: krojone ciasto domowe (po 2 szt./os.) oraz mini deser w pojemniczku (np. panna cotta z musem/tiramisu/mus owocowy) – 1 szt./os..

###### Owoce sezonowe (całe i filetowane, min. 3 rodzaje) – 80g/os..

###### Napoje: soki owocowe 100% (pomarańczowy, jabłkowy) w szklanych dzbankach/karafkach – 300 ml/os.

###### Wino: czerwone wytrawne (dojrzewające min. 18 miesięcy w dębowych beczkach) – 150ml/os., białe wytrawne (dojrzewające min. 6 miesięcy w dębowych beczkach) – 150ml/os.

###### Napoje gorące: kawa (arabica 100%, z ekspresu automatycznego z systemem spieniania mleka, min. 3 warianty: espresso, americano, caffe latte/cappuccino/macchiato - wymagana liczba ekspresów automatycznych do kawy: 1 ekspres na 30 osób), herbata w saszetkach (min. 3 smaki: czarna, zielona, owocowa), wrzątek w warnikach/termosach. Dodatki: mleko (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko bez laktozy (o zawartości tłuszczu co najmniej 3,2%), mleko roślinne, cukier biały i trzcinowy, cytryna.

###### **Jeden bufet kawowy obsługiwany przez profesjonalnego baristę z ekspresem kolbowym.**