

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)	
USŁUGA CATERINGOWA I GASTRONOMICZNA PODCZAS KONFERENCJI POD NAZWĄ: „KONFERENCJA EUINDTECH2025 – TECHNOLOGIE PRZEMYSŁOWE I MATERIAŁY DLA ZRÓWNOWAŻONEJ EUROPY” Z OKAZJI POLSKIEJ PREZYDENCJI W RADZIE UNII EUROPEJSKIEJ	
DANE ZAMAWIAJĄCEGO:	Instytut Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią Polskiej Akademii Nauk ul. Wybickiego 7A, 31-261 Kraków tel. (+48) 12 632 33 00 e-mail: centrum@min-pan.krakow.pl strona internetowa: https://min-pan.krakow.pl
DATA WYDARZENIA:	2-3 czerwca 2025 r.
MIEJSCE WYDARZENIA:	Uniwersytet Jagielloński, ul. Gołębia 24, 31-007 Kraków, Auditorium Maximum UJ
TEMAT WYDARZENIA:	Konferencja EUIndTech2025 – Technologie przemysłowe i materiały dla zrównoważonej Europy z okazji polskiej prezydencji w Radzie Unii Europejskiej.
W RAMACH PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST DO ZAPEWNIENIA:	<u>PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:</u> Przedmiotem postępowania i zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy w zakresie organizacji usługi cateringowej i gastronomicznej podczas konferencji pod nazwą: „Konferencja EUIndTech2025 – Technologie przemysłowe i materiały dla zrównoważonej Europy z okazji polskiej prezydencji w Radzie Unii Europejskiej” dla 600 uczestników w dniach 2-3 czerwca 2025 r., w Auditorium Maximum UJ, zgodnie z poniższymi wymaganiami. <u>WYMAGANIA OGÓLNE:</u> Wyżywienie w postaci obiadów (2x), przerwy kawowej ciągłej 2 dni, pożegnalnego koktajlu (1x) dla maksymalnie 600 osób biorących udział w konferencji, serwowanych wszystkim uczestnikom konferencji jednocześnie wraz z pełnym serwisem (tj. przygotowanie posiłków, podanie, obsługa kelnerska, zastawa, obrusy, dekoracje florystyczne na stołach); zapewnienie stołów i krzeseł w Auditorium Maximum dla maksymalnie 600 osób podczas obiadów i przerw kawowych oraz stolików koktajlowych. 1. Wykonawca musi zapewnić realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z następującymi zasadami: - Zastawa na wszystkie posiłki musi być wykonana ze szkła i ceramiki; dopuszcza się wyłącznie materiały tego rodzaju, z wyłączeniem tworzyw sztucznych. - W trakcie przerw w obradach Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania wody mineralnej dla prelegentów oraz do wymiany literatek w każdej z 10 sal, w których odbywają się sesje konferencyjne. Zakłada się zapewnienie minimum 20 butelek wody mineralnej (0,33 l) dziennie na każdą salę. - W każdym dniu konferencji musi być zapewniona profesjonalna obsługa kelnerska, odpowiedzialna również za uzupełnianie brakujących elementów, utrzymanie

porządku, czystości oraz sprawności w wydawaniu napojów i posiłków. Obsługa kelnerska musi być jednolicie ubrana, w sposób schludny i estetyczny.

- d. Lunch musi być każdorazowo wydawany ze stanowisk bufetowych z obsługą kelnerską.
- e. W trakcie obiadów (lunch), przerw kawowych oraz spotkania przedstawicieli organizacji współpracujących, stoły muszą być przystrojone obrusami oraz świeżą, żywą dekoracją kwiatową, elementami dekoracyjnymi.
- f. Elementy związane z estetyką nakrycia stołów i ogólnym wystrojem towarzyszącym serwowaniu posiłków i napojów – w szczególności kolorystyka, rodzaj i faktura obrusów, dobór kwiatów i dodatków dekoracyjnych – zostaną uzgodnione i zatwierdzone przez Zamawiającego najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem konferencji.
- g. W porozumieniu z Zamawiającym Wykonawca przygotuje dania dla osób z dietami; posiłki wegetariańskie, posiłki wegańskie, posiłki z dietą bezglutenową, bezcukrową i bez laktozy. Szczegóły dotyczące potraw wegańskich, bezglutenowych, bezcukrowych i bez laktozy.
- h. Koszty jednostkowe brutto przerwy kawowej, obiadu (lunch), pożegnalnego koktajlu muszą zawierać wszystkie ewentualne dodatkowe koszty: przystosowanie powierzchni konsumpcyjnej, zaplecza, transportu i wjazdówek itp.
- i. Zamawiający, określając w Opisie Przedmiotu Zamówienia (OPZ) konkretne potrawy jako preferowane elementy menu, dopuszcza jednocześnie możliwość złożenia przez Wykonawcę alternatywnych lub uzupełniających propozycji dań. Każda taka propozycja powinna odpowiadać wymaganiom jakościowym, ilościowym oraz tematycznym wskazanym w OPZ. Ostateczne menu, uwzględniające zarówno wskazania Zamawiającego, jak i zaakceptowane propozycje Wykonawcy, zostanie zatwierdzone przez Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed rozpoczęciem konferencji.
- j. Godziny świadczenia usług restauracyjnych i cateringowych muszą uwzględniać potrzeby Zamawiającego oraz wymagają z nim uzgodnienia. Podane poniżej godziny dla poszczególnych usług są orientacyjne i zostaną uściślone na 4 dni przed datą rozpoczęcia konferencji.

OBIADY

**Zasiadane i stojące w formie bufetu samoobsługowego
(dla maksymalnej liczby 600 uczestników konferencji)
Auditorium Maximum w dniach 02 -03 czerwca 2025 r.**

OPIS OGÓLNY

02-03 czerwca 2025 r.

A. W MENU:

- 1. Bufet sałatkowy 3 rodzaje, w tym jedna wegańska (200g/os.)
- 2. Zupa – dwa rodzaje do wyboru (300ml/os.)
- 3. Danie główne: 50% mięsne lub rybne – dwa do wyboru (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os)
- 4. Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)
- 5. Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os. (w tym jeden deser bezglutenowy i wegański, czyli bez laktozowy, odpowiednio opisany)

B. Napoje do obiadu:

1. Soki 100% - 2 rodzaje, lemoniada 2 rodzaje (300 ml/os.)
2. Woda mineralna gazowana i niegazowana (300ml/os.)
3. Kawa świeżo parzona 100% Arabica z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów)
4. Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)
5. Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

C. Sposób serwowania obiadu:

1. Żywność – na paterach lub półmiskach, dania ciepłe w podgrzewaczach
2. Napoje – zimne w dzbankach, kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych, wrzątek do herbaty w szczelnych urządzeniach/pojemnikach utrzymujących stałą temperaturę
3. Bufet samoobsługowy
4. Stoły obiadowe z krzesłami i koktajlowe dla 600 osób

**MENU
OPIS SZCZEGÓŁOWY
2 czerwca 2025 r.**

1. Bufet sałatkowy 3 rodzaje, w tym jedna wegańska (200g/os.)
 - a. Sałatka brokułowa z porem, papryką i kwaszonymi ogórkami
 - b. Mix sałat z pieczonymi burakami, oliwą i słonecznikiem
 - c. Sałata pekińska z jabłkami i marchewką
2. Zupa – dwa rodzaje do wyboru (300ml/os.)
 - a. Krem z pieczarek z ryżem
 - b. Zupa pomidorowa z makaronem
3. Danie główne: 50% mięsne lub rybne – dwa do wyboru (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os.)
 - a. Bitki z polędwiczek wieprzowych w winnym sosie
 - b. Pierś z kurczaka faszerowana lazurkowym serem pieczona w wędzonym boczku
 - c. Papryka faszerowana ryżem z warzywami i soczewicą
 - d. Tarta z borowikami i mozzarella
4. Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)
 - a. Kluski śląskie
 - b. Ziemniaki po krakowsku
5. Desery
 - a. Cisto Czeskie
 - b. Kruche babeczki z owocami
 - c. Sernik tradycyjny
 - d. Krem jagodowy z mlekiem migdałowym
6. Napoje do obiadu:
 - a. Soki 100% - 2 rodzaje, lemoniada 2 rodzaje (300 ml/os.)
 - b. Woda mineralna gazowana i niegazowana (300ml/os.)
 - c. Kawa świeżo parzona 100% Arabica z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów)
 - d. Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

- e. Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

MENU
OPIS SZCZEGÓŁOWY
3 czerwca 2025 r.

1. Bufet sałatkowy 3 rodzaje, w tym jedna wegańska (200g/os.)
 - a. Sałatka z pomidorów i ogórków z czerwoną cebulą i octem balsamicznym
 - b. Sałatka z rukolą, gruszkami, parmezanem i malinowym winegretem
 - c. Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkami i winną żurawiną
2. Zupa – dwa rodzaje do wyboru (300ml/os.)
 - a. Zupa z soczewicy z papryką kolorową, warzywami i ziemniakami
 - b. Krem selerowy z grzankami
3. Danie główne: 50% mięsne lub rybne – dwa do wyboru (150g/os.), 50% wegetariańskie i wegańskie – dwa do wyboru (200g/os.)
 - a. Duszona karkówka wieprzowa w sosie piernikowym i suszonymi owocami
 - b. Grillowany antrykot z indyka w białym sosie z parmezanem
 - c. Lasagne warzywne ze szpinakiem, fasolą i warzywami
 - d. Grillowane cukinie z pomidorowo paprykową salsą
4. Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)
 - a. Ziemniaki pieczone z rozmarynem BG/BL/V
 - b. Kasza z warzywami
5. Desery
 - a. Ciasto tiramisu
 - b. Ciasto kawowo - bananowo
 - c. Krem waniliowy z mlekiem owsianym
 - d. Szarlotka z budyniem
6. Napoje do obiadu:
 - a. Soki 100% - 2 rodzaje, lemoniada 2 rodzaje (300 ml/os.)
 - b. Woda mineralna gazowana i niegazowana (300ml/os.)
 - c. Kawa świeżo parzona 100% Arabica z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów)
 - d. Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)
 - e. Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

PRZERWY KAWOWE (CIAGŁE)
w dniach 02-03 czerwca 2025 r.

OPIS OGÓLNY
02-03 czerwca 2025 r.

A. W MENU:

1. Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek,
2. Słone przekąski typu paszteciki, pierożki, paluchy, wytrawne kruche babeczki (min. 2 szt/os)
3. Mini deserki wegańskie 2 szt./os.,

4. Kanapki dekoracyjne 2 szt./os. (zwykłe, wegańskie, wegetariańskie, w proporcjach do uzgodnienia z Zamawiającym)
5. Świeże owoce sezonowe i owoce filetowane

B. Napoje:

1. Kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów) 100% Arabica, bez ograniczeń
2. Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń
3. Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń
4. Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
5. Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

C. Sposób serwowania:

1. Wypieki – na paterach lub półmiskach, dania ciepłe w podgrzewaczach
2. Napoje – zimne w dzbankach, kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych, wrzątek do herbaty w szczelnych urządzeniach/pojemnikach utrzymujących stałą temperaturę
3. Minimum 50 stolików koktajlowych lub Zamawiający umożliwia również wykorzystanie stołów obiadowych z krzesłami

D. Napoje dla prelegentów:

Podczas trwania konferencji, zgodnie z jej harmonogramem, w salach konferencyjnych/konferencyjno-szkoleniowych wymagane jest **zapewnienie niezbędnej ilości wody dla prelegentów (do 20 butelek 0,33 l dziennie na salę)**, serwowanej na stołach prezydialnych (uzupełnianej w czasie przerw kawowych).

MENU OPIS SZCZEGÓŁOWY 2 czerwca 2025 r.

1. Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek,
2. Słone przekąski typu paszteciki, pierożki, paluchy, wytrawne kruche babeczki (min. 2 szt/os)
3. **Mini deserki wegańskie 2 szt./os.**
 - a. Panna cotta z musem truskawkowym
 - b. Mus czekoladowy z sosem z mango i marakui
4. **Kanapki dekoracyjne 2 szt./os.** (zwykłe, wegańskie, wegetariańskie, w proporcjach do uzgodnienia z Zamawiającym)
 - a. Kanapka z pastą z soczewicy i kolendry z orzechami pinii
 - b. Kanapka z żółtymi serami, morelą i zieloną oliwką
 - c. Kanapka z szynką i marynowanym korniszonem
 - d. Kanapka z balsamicznym kurczakiem melonem i kielkami
5. Świeże owoce sezonowe i owoce filetowane
6. Kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów) 100% Arabica, bez ograniczeń
7. Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey,

owocowa), bez ograniczeń

8. Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń
9. Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
10. Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

MENU

OPIS SZCZEGÓŁOWY

3 czerwca 2025 r.

1. Słodkości do wyboru 200g/os. wymiennie: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissant, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek,
2. Słone przekąski typu paszteciki, pierożki, paluchy, wytrawne kruche babeczki (min. 2 szt/os)
3. **Mini deserki wegańskie 2 szt./os.**
 - a. Krem truskawkowy ze świeżymi owocami
 - b. Mus czekoladowy z awokado
4. **Kanapki dekoracyjne 2 szt./os.** (zwykłe, wegańskie, wegetariańskie, w proporcjach do uzgodnienia z Zamawiającym)
 - a. Kanapka z humusem na ciemnym pieczywie i pomidorkiem cocktailowym
 - b. Kanapka z serami pleśniowymi i suszona śliwką
 - c. Kanapka z łososiem wędzonym, limonką i oliwką
 - d. Kanapka z pieczoną polędwiczką wieprzową i marynowaną cebulką
5. Świeże owoce sezonowe i owoce filetowane
6. Kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów) 100% Arabica, bez ograniczeń
7. Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń
8. Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń
9. Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
10. Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

COCKTAIL POŻEGNALNY

w dniu 03 czerwca 2025 r.

OPIS OGÓLNY

3 czerwca 2025 r.

A. W MENU:

1. Przekąski jednorporcjowe mięsne, bezmięsne, wegetariańskie itp. (tzw. finger food) min. 7 rodzajów 250g/osobę
2. Sałatki w słoiczkach 3 rodzaje w tym jedna wegańska
3. Desery min. 4 rodzaje 100g/osobę

B. Napoje:

1. Drink alkoholowy dla każdego uczestnika (typu prosecco, Bacardi Cocktail, Bloody Mary, Blue Lagoon, Cosmopolitan)
2. Kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów) 100% Arabica, bez ograniczeń
3. Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń
4. Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń
5. Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
6. Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

C. Sposób serwowania:

1. Wypieki – na paterach lub półmiskach, dania ciepłe w podgrzewaczach
2. Napoje – zimne w dzbankach, kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych, wrzątek do herbaty w szczelnych urządzeniach/pojemnikach utrzymujących stałą temperaturę
3. Minimum 50 stolików koktajlowych

MENU

OPIS SZCZEGÓŁOWY

3 czerwca 2025 r.

1. Tartinki na preclach z grillowanym pstrągiem
2. Tartinki na preclach z marynowaną polędwiczka
3. Mini roladki z łososia wędzonego z ziołowym serkiem
4. Śliwki w aromatycznym boczku z pikantnym dipem
5. Kęski indyka pieczone w cukinii
6. Paszteciki z żurawiną
7. Wytrawne Tartoletki z musem szynkowym
8. Croissanty wytrawne z serem pleśniowym i żurawiną
9. Szaszłyk z mini mozzarelli i pomidora koktajlowego
10. Mini burgery z szarpaną wieprzowiną sałatami i czerwona cebulą
11. Roladki z grillowanej cukinii z musem z wędzonego pstrąga
12. Pieczone szparagi zawinięte w plaster cukinii podane na melonowej sałatce z malinowym winegretem
13. Pomidory faszerowane pastą z czerwonej fasoli i pieczonej cebuli pieczywo bułeczki paluchy
14. Desery min. 4 rodzaje 150g/osobę
 - a. Szarlotka
 - b. Sernik tradycyjny
 - c. Tartoletki z kremem cytrynowym
 - d. Mini krem z mango i marakui
 - e. Mini krem brulle palony cukrem trzcinowym
15. Owoce filetowane 150g/osobę
 - a. Pomarańcze
 - b. Kiwi
 - c. Winogrona
 - d. Melon
 - e. Arbuz
16. Napoje
 - a. Drink alkoholowy dla każdego uczestnika (typu prosecco, Bacardi Cocktail, Bloody Mary, Blue Lagoon, Cosmopolitan)
 - b. Kawa świeżo parzona z ekspresów ciśnieniowych (min. 12 szt. ekspresów) 100% Arabica, bez ograniczeń
 - c. Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa), bez ograniczeń
 - d. Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje, lemoniada cytrynowa, bez ograniczeń
 - e. Woda mineralna gazowana i niegazowana, bez ograniczeń
 - f. Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

