



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**:

1) Dostarczenie wysokiej jakości, świeżych posiłków oraz napojów serwowanych podczas:

a) 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

2) zapewnienie odpowiedniego sprzętu: stoły, obrusy, zastawa porcelanowa, sztucce, szklanki, kieliszki, filiżanki, serwetki jednorazowe

3) zapewnienie wysokiej jakości, profesjonalnej obsługi kelnerskiej, uzupełniającej brakujące rzeczy i dbającej o porządek, czystość i sprawność wydawania napojów i posiłków.

4) zapewnienie transportu/ dostawy ww .składowych zamawianej usługi do wyznaczonego miejsca i w określonym czasie (godziny zostaną podanej najpóźniej 7 dni przed usługą),

5) catering wraz z obsługą powinien spełniać przepisy sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującymi rządowymi wytycznymi.

6) 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



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



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

2. Miejsce realizacji usługi – w obrębie Starego Miasta – budynki uniwersyteckie – szczegółowe adresy zostaną podane 7 dni przed realizacją każdego wydarzenia

3. Termin realizacji:

- 1) 28-29 maja 2025 (Zad.8)*
- 2) 23-25 czerwca 2025 (zad.5)*
- 3) 8-12 września 2025 (zad.1)*
- 4) 3-6 grudnia 2025 (zad.7)*

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

- 4.** 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.
- 5.** 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, stódzik

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, stódzik
- 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, stódzik
- 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, stódzik



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 filetowe

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 rozlewane w kraju producenta
7 butelek wina białego rozlewane 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