

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
(wymagania dla Wykonawcy)

W ramach Programu poprawy bezpieczeństwa dla miasta Krakowa na lata 2025-2028 pn. „Bezpieczny Kraków” Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i obsługi cateringu na:

1. „MotoMeeting Kraków 2026”

w postaci **grilla dla 700 uczestników.**

W zamówieniu zawierać się będzie kolejno:

- 350 szt. kiełbasy z grilla 150g/kiełbasa,
- 350 szt. karkówki na grilla 150g/porcja,
- 300 szt. pająd chleba ze smalcem 50g/pajda,
- 400 szt. kromek chleba 50g/kromka,
- 700 szt. ogórków kiszonych ok. 50g/ogórek,
- 350 szt. wody mineralnej niegazowanej w butelkach 0,5l,
- 350 szt. wody mineralnej delikatnie gazowanej w butelkach 0,5l.

Do wyboru dla jednej osoby:

- ketchup 20g/osobę,
- musztarda 20g/osobę,
- sos czosnkowy 20g/osobę,
- sos barbecue 20g/osobę,
- przygotowanie kawy parzonej i czarnej herbaty w termosach / warnikach – dostępnych przez cały czas trwania wydarzenia dla 700 osób oraz zapewnienie mleka i cukru (bez ograniczeń), a także 450 szt. plasterów cytryny 10g/plaster,
- zapewnienie niezbędnego wyposażenia do wykonania usługi tj. grill, węgiel, akcesoria do grilla, odpowiednie zadaszenie, ew. chłodzi,
- dostarczenie naczyń jednorazowych (ekologicznych) do serwowania oraz do konsumpcji potraw, napojów (kubki, talerze, łyżki, noże, widelce), serwetek w liczbie odpowiedniej do liczby gości oraz koszy na śmieci z workami.
- zapewnienie 6 szt. stołów biesiadnych wraz z 12 szt. ławek oraz zadaszenia,
- zapewnienie obsługi (min. trzech osób),
- posprzątanie po wykonaniu usługi i przywrócenie miejsca spotkania do stanu pierwotnego,
- zapewnienie jednorazowych, ekologicznych opakowań i przekazanie w nich Zamawiającemu produktów, które pozostaną po zakończonym wydarzeniu,
- dbanie o czystość przy stanowisku pracy,
- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie naczyń i sztućców oraz innych elementów zastawy wykonanych z tworzywa sztucznego (ebonitu, plastiku, itp.),
- Zamawiający wymaga, by zaoferowane produkty spożywcze były świeże i dobrej jakości, m.in. kiełbasa przeznaczona na grilla będzie wyprodukowana min. z 90 g mięsa na 100 g kiełbasy, zaś data ważności kiełbasy nie będzie krótsza niż dwa tygodnie po dacie przeprowadzonej imprezie. Zamawiający przed rozpoczęciem grilla skontroluje datę ważności na etykietach paczek próżniowych kiełbasy.

Ponadto dostarczenie lunchboxów dla 70 osób w formie kanapek.

- W zamówieniu zawierać się będzie kolejno: do 3 rodzajów kanapek, słodkich przekąsek i owoców (w ustalonych z Zamawiającym proporcjach) wybranych z możliwości wskazanych poniżej:

Kanapka do wyboru 1szt. - 120g

- pół bagietka z szynką wiejską, dipem, sałatą i warzywami,
- pół bagietka z mozzarellą, pesto, rukolą i pomidorem suszonym,

- pół bagietka z łososiem, serkiem śmietankowy i warzywami,
- pół bagietka z serem halloumi, dipem, kiełkami rzodkiewki i awokado,
- pół bagietka z szarpaną wołowiną, dipem, ogórkiem kiszonym, sałatą.

Słodka przekąska do wyboru 1szt. - 60g

- drożdżówka,
- croissant z nadzieniem,
- muffinka,
- pączek.

Owoc do wyboru 1szt. - 100g

- banan,
- jabłko,
- gruszka,
- mandarynka.

- Zamawiający wskaże wybór kanapki, słodkiej przekąski, owocu oraz wody za pomocą formularza wysłanego do Wykonawcy z trzydniowym wyprzedzeniem w formie elektronicznej.

W zamówieniu zawierać się będzie kolejno:

Lunch box:

- 70 szt. kanapek,
- 70 szt. słodkiej przekąski,
- 70 szt. owoców,
- 35 szt. wody mineralnej delikatnie gazowanej w butelkach 0,5l,
- 35 szt. wody mineralnej niegazowanej w butelkach 0,5l.

- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie opakowań wykonanych z tworzywa sztucznego (np. ebonitu, plastiku, itp.).
- Zamawiający wymaga, by zaoferowane produkty spożywcze były świeże i najwyższej jakości.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany **maj/czerwiec 2026 r.** (czas trwania obsługi grilla ok. 11 h) w Moto Parku Kraków ul. Rzepakowa 4R Kraków.

2. Szkolenia z reagowania w codziennych sytuacjach atypowych

Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i obsługi cateringu łącznie dla 60 osób (tj. 5 szkoleń po 12 osób).

W zamówieniu zawierać się będzie kolejno na każdym szkoleniu: do 3 rodzajów kanapek, deser, napoje gorące i zimne (w ustalonych z Zamawiającym proporcjach) wybranych z możliwości wskazanych poniżej.

Możliwe do wyboru kanapki:

- mini burger z wołowiną, serem cheddar, pomidorem i ogórkiem,
- croissant z serem brie lub camembert, pomidorem, rukolą, szynką schwardwaldzką,
- bajgiel z serem halloumi, kiełkami, suszonym pomidorem, bekonem grillowanym, jajkiem sadzonym,
- tortilla z kurczakiem, pomidorem, plasterem sera, sałatą,
- tortilla z łososiem, roszponką, twarożkiem, ogórkiem,
- pita z falafelem, humusem, papryką, ogórkiem i awokado.

Możliwe do wyboru desery:

- croissant z nadzieniem,
- muffin,
- rogalik,
- drożdżówka,

- pączek,
 - sernik śmietankowy,
 - szarlotka,
 - ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką.
- Zamawiający przed każdym szkoleniem będzie wskazywał wybór kanapek oraz deseru za pomocą formularza wysłanego do Wykonawcy z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem w formie elektronicznej.
 - Kanapki, deser, napoje gorące, zimne oraz dodatki będą każdorazowo dostarczone przez Wykonawcę przed rozpoczęciem szkoleń.

Kanapki:

- co najmniej po trzy kanapki (różne rodzaje) łącznie 350g/osobę.

Deser:

- co najmniej dwa desery (różne rodzaje) łącznie 150 g/osobę.

Napoje:

- kawa parzona z ekspresu – dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- kawa rozpuszczalna - dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- herbata zielona, czarna, smakowa - owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach – dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- 6 szt. wody mineralnej niegazowanej poj. 0,5l,
- 6 szt. wody mineralnej delikatnie gazowanej poj. 0,5l.

Dodatki:

- mleko (bez ograniczeń),
 - cukier (biały, trzcinowy) w cukierniczkach/saszetkach (bez ograniczeń),
 - 12 szt. plasterów cytryny 10g/plaster.
- Zapewnienie wszelkiego niezbędnego wyposażenia do wykonania usługi, ekspres do kawy, warkoci, filiżanki do kawy czy herbaty, łyżeczki, talerzyki, serwetki papierowe, kosze na śmieci z workami,
 - Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie opakowań, naczyń, sztućców oraz innych elementów zastawy wykonanych z tworzywa sztucznego (ebonitu, plastiku itp.),
 - Posprzątanie w związku z usługą niezwłocznie po zakończeniu posiłków i przywrócenie miejsca spotkania do stanu pierwotnego,
 - Zamawiający wymaga, by zaoferowane produkty spożywcze były świeże i najwyższej jakości,
 - Zamawiający wymaga oznaczenia (opis składników) dostarczonych kanapek podczas każdego szkolenia.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany do **30 listopada 2026 r.** Zamawiający zapewni miejsce na terenie Miasta Krakowa, gdzie przeprowadzone będą szkolenia podczas, których będzie dostarczony catering. Maksymalna liczba szkoleń w ciągu miesiąca podczas których będzie realizowany catering – 3.

3. Szkolenia z zakresu bezpieczeństwa publicznego i reagowania w sytuacjach zagrożenia

Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i obsługi cateringu łącznie dla 60 osób (tj. 5 szkoleń po 12 osób).

W zamówieniu zawierać się będzie kolejno na każdym szkoleniu: do 3 rodzajów kanapek, deser, napoje gorące i zimne (w ustalonych z Zamawiającym proporcjach) wybranych z możliwości wskazanych poniżej.

Możliwe do wyboru kanapki:

- mini burger z wołowiną, serem cheddar, pomidorem i ogórkiem,
- croissant z serem brie lub camembert, pomidorem, rukolą, szynką schwardwaldzką,
- bajgiel z serem halloumi, kiełkami, suszonym pomidorem, bekonem grillowanym, jajkiem sadzonym,

- tortilla z kurczakiem, pomidorem, plastrem sera, sałatą,
- tortilla z łososiem, roszponką, twarogiem, ogórkiem,
- pita z falafelem, humusem, papryką, ogórkiem i awokado.

Możliwe do wyboru desery:

- croissant z nadzieniem,
 - muffin,
 - rogalik,
 - drożdżówka,
 - pączek,
 - sernik śmietankowy,
 - szarlotka,
 - ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką.
- Zamawiający przed każdym szkoleniem będzie wskazywał wybór kanapek oraz deseru za pomocą formularza wysłanego do Wykonawcy z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem w formie elektronicznej.
 - Kanapki, deser, napoje gorące, zimne oraz dodatki będą każdorazowo dostarczone przez Wykonawcę przed rozpoczęciem szkoleń.

Kanapki:

- co najmniej po trzy kanapki (różne rodzaje) łącznie 350g/osobę.

Deser:

- co najmniej dwa desery (różne rodzaje) łącznie 150 g/osobę.

Napoje:

- kawa parzona z ekspresu – dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- kawa rozpuszczalna - dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- herbata zielona, czarna, smakowa - owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach – dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- 6 szt. wody mineralnej niegazowanej poj. 0,5l,
- 6 szt. wody mineralnej delikatnie gazowanej poj. 0,5l.

Dodatki:

- mleko (bez ograniczeń),
 - cukier (biały, trzcinowy) w cukierniczkach/saszetkach (bez ograniczeń),
 - 12 szt. plasterów cytryny 10g/plaster.
- Zapewnienie wszelkiego niezbędnego wyposażenia do wykonania usługi, ekspres do kawy, warkoci, filiżanki do kawy czy herbaty, łyżeczki, talerzyki, serwetki papierowe, kosze na śmieci z workami,
 - Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie opakowań, naczyń, sztućców oraz innych elementów zastawy wykonanych z tworzywa sztucznego (ebonitu, plastiku itp.),
 - Posprzątanie w związku z usługą niezwłocznie po zakończeniu posiłków i przywrócenie miejsca spotkania do stanu pierwotnego,
 - Zamawiający wymaga, by zaoferowane produkty spożywcze były świeże i najwyższej jakości,
 - Zamawiający wymaga oznaczenia (opis składników) dostarczonych kanapek podczas każdego szkolenia.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany do **30 listopada 2026 r.** Zamawiający zapewni miejsce na terenie Miasta Krakowa, gdzie przeprowadzone będą szkolenia podczas, których będzie dostarczony catering. Maksymalna liczba szkoleń w ciągu miesiąca podczas których będzie realizowany catering – 3.

4. Szkolenia z technik bezpiecznej jazdy dla motocyklistów pn. „MotoTraining”

Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i obsługi cateringu łącznie dla 105 osób (tj. 5 szkoleń po 21 osób).

W zamówieniu zawierać się będzie kolejno na każdym szkoleniu: do 3 rodzajów kanapek, deser, napoje gorące i zimne (w ustalonych z Zamawiającym proporcjach) wybranych z możliwości wskazanych poniżej.

Możliwe do wyboru kanapki:

- mini burger z wołowiną, serem cheddar, pomidorem i ogórkiem,
- croissant z serem brie lub camembert, pomidorem, rukolą, szynką schwardwaldzką,
- bajgiel z serem halloumi, kiełkami, suszonym pomidorem, bekonem grillowanym, jajkiem sadzonym,
- tortilla z kurczakiem, pomidorem, plasterem sera, sałatą,
- tortilla z łososiem, roszponką, twarożkiem, ogórkiem,
- pita z falafelem, humusem, papryką, ogórkiem i awokado.

Możliwe do wyboru desery:

- croissant z nadzieniem,
- muffin,
- rogalik,
- drożdżówka,
- pączek,
- sernik śmietankowy,
- szarlotka,
- ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką.

- Zamawiający przed każdym szkoleniem będzie wskazywał wybór kanapek oraz deseru za pomocą formularza wysłanego do Wykonawcy z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem w formie elektronicznej.
- Kanapki, deser, napoje gorące, zimne oraz dodatki będą każdorazowo dostarczone przez Wykonawcę przed rozpoczęciem szkoleń.

Kanapki:

- co najmniej po trzy kanapki (różne rodzaje) łącznie 350g/osobę.

Deser:

- co najmniej dwa desery (różne rodzaje) łącznie 150 g/osobę.

Napoje:

- kawa parzona z ekspresu – dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- kawa rozpuszczalna - dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- herbata zielona, czarna, smakowa - owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach – dostępna
- przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- 10 szt. wody mineralnej niegazowanej poj. 0,5l,
- 11 szt. wody mineralnej delikatnie gazowanej poj. 0,5l.

Dodatki:

- mleko (bez ograniczeń),
 - cukier (biały, trzcinowy) w cukierniczkach/saszetkach (bez ograniczeń),
 - 21 szt. plasterów cytryny 10g/plaster.
- Zapewnienie wszelkiego niezbędnego wyposażenia do wykonania usługi, ekspres do kawy, warnik, filiżanki do kawy czy herbaty, łyżeczki, talerzyki, serwetki papierowe, kosze na śmieci z workami,
 - - Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie opakowań, naczyń, sztućców oraz innych elementów zastawy wykonanych z tworzywa sztucznego (ebonitu, plastiku itp.),

- Posprzątanie w związku z usługą niezwłocznie po zakończeniu posiłków i przywrócenie miejsca spotkania do stanu pierwotnego,
- Zamawiający wymaga, by zaoferowane produkty spożywcze były świeże i najwyższej jakości,
- Zamawiający wymaga oznaczenia (opis składników) dostarczonych kanapek podczas każdego szkolenia.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany do **31 lipca 2026 r.** Zamawiający zapewni miejsce na terenie Miasta Krakowa, gdzie przeprowadzone będą szkolenia podczas, których będzie dostarczony catering.

Maksymalna liczba szkoleń w ciągu miesiąca podczas których będzie realizowany catering – 3.

5. Szkolenia z technik bezpiecznej jazdy dla kierowców aut pn. „AutoTraining”

Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i obsługi cateringu łącznie dla 125 osób (tj. 5 szkoleń po 25 osób).

W zamówieniu zawierać się będzie kolejno na każdym szkoleniu: do 3 rodzajów kanapek, deser, napoje gorące i zimne (w ustalonych z Zamawiającym proporcjach) wybranych z możliwości wskazanych poniżej.

Możliwe do wyboru kanapki:

- mini burger z wołowiną, serem cheddar, pomidorem i ogórkiem,
- croissant z serem brie lub camembert, pomidorem, rukolą, szynką schwardwaldzką,
- bajgiel z serem halloumi, kiełkami, suszonym pomidorem, bekonem grillowanym, jajkiem sadzonym,
- tortilla z kurczakiem, pomidorem, plastrem sera, sałatą,
- tortilla z łososiem, roszponką, twarożkiem, ogórkiem,
- pita z falafelem, humusem, papryką, ogórkiem i awokado.

Możliwe do wyboru desery:

- croissant z nadzieniem,
- muffin,
- rogalik,
- drożdżówka,
- pączek,
- sernik śmietankowy,
- szarlotka,
- ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką.

- Zamawiający przed każdym szkoleniem będzie wskazywał wybór kanapek oraz deseru za pomocą formularza wysłanego do Wykonawcy z co najmniej trzydniowym wyprzedzeniem w formie elektronicznej.
- Kanapki, deser, napoje gorące, zimne oraz dodatki będą każdorazowo dostarczone przez Wykonawcę przed rozpoczęciem szkoleń.

Kanapki:

- co najmniej po trzy kanapki (różne rodzaje) łącznie 350g/osobę.

Deser:

- co najmniej dwa desery (różne rodzaje) łącznie 150 g/osobę.

Napoje:

- kawa parzona z ekspresu – dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- kawa rozpuszczalna - dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- herbata zielona, czarna, smakowa - owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach – dostępna przez cały czas trwania szkolenia (bez ograniczeń),
- 12 szt. wody mineralnej niegazowanej poj. 0,5l,
- 13 szt. wody mineralnej delikatnie gazowanej poj. 0,5l.

Dodatki:

- mleko (bez ograniczeń),
- cukier (biały, trzcinowy) w cukierniczkach/saszetkach (bez ograniczeń),
- 25 szt. plastrów cytryny 10g/plaster.

- Zapewnienie wszelkiego niezbędnego wyposażenia do wykonania usługi, ekspres do kawy, warkoci, filiżanki do kawy czy herbaty, łyżeczki, talerzyki, serwetki papierowe, kosze na śmieci z workami,
- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie opakowań, naczyń, sztućców oraz innych elementów zastawy wykonanych z tworzywa sztucznego (ebonitu, plastiku itp.),
- Posprzątanie w związku z usługą niezwłocznie po zakończeniu posiłków i przywrócenie miejsca spotkania do stanu pierwotnego,
- Zamawiający wymaga, by zaoferowane produkty spożywcze były świeże i najwyższej jakości,
- Zamawiający wymaga oznaczenia (opis składników) dostarczonych kanapek podczas każdego szkolenia.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany od 1 sierpnia do **30 listopada 2026 r.** Zamawiający zapewni miejsce na terenie Miasta Krakowa, gdzie przeprowadzone będą szkolenia podczas których będzie dostarczony catering. Maksymalna liczba szkoleń w ciągu miesiąca podczas których będzie realizowany catering – 3.

6. Gala „Navigator”

Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i obsługi cateringu łącznie dla 35 osób podczas jednej gali.

W zamówieniu zawierać się będzie kolejno: słodka przekąska, napoje gorące i zimne, owoce (w ustalonych z Zamawiającym proporcjach) wybranych z możliwości wskazanych poniżej.

Możliwe do wyboru desery:

- croissant z nadzieniem,
- muffin,
- rogalik,
- drożdżówka,
- pączek,
- sernik śmietankowy,
- szarlotka,
- ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką.

Deser:

- co najmniej dwa desery (różne rodzaje) łącznie 150 g/osobę.

Napoje:

- kawa parzona z ekspresu – dostępna przez cały czas trwania gali (bez ograniczeń),
- kawa rozpuszczalna - dostępna przez cały czas trwania gali (bez ograniczeń),
- herbata zielona, czarna, smakowa - owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach – dostępna przez cały czas trwania gali (bez ograniczeń),
- 17 szt. wody mineralnej niegazowanej poj. 0,5l,
- 18 szt. wody mineralnej delikatnie gazowanej poj. 0,5l,
- 17 szt. soku jabłkowego poj. 0,33l,
- 18 szt. soku pomarańczowego/multiwitamina poj. 0,33l.

Dodatki:

- mleko (bez ograniczeń),
- cukier (biały, trzcinowy) w cukierniczkach/saszetkach (bez ograniczeń),
- 35 szt. plastrów cytryny 10g/plaster.

Możliwe do wyboru owoce:

- jabłko,
- pomarańcza,
- grapefruit,
- winogrona,
- kiwi,
- melon,
- gruszka,
- ananas,
- borówki.

Owoce:

- mix owoców sezonowych - łącznie 150 g/osobę.

- Zapewnienie wszelkiego niezbędnego wyposażenia do wykonania usługi, ekspres do kawy, warkoci, filiżanki do kawy czy herbaty, łyżeczki, talerzyki, serwetki papierowe, kosze na śmieci z workami,
- Zapewnienie jednorazowych, ekologicznych opakowań i przekazanie w nich Zamawiającemu produktów, które pozostaną po zakończonym wydarzeniu,
- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie opakowań, naczyń, sztućców oraz innych elementów zastawy wykonanych z tworzywa sztucznego (ebonitu, plastiku itp.),
- Posprzątanie w związku z usługą niezwłocznie po zakończeniu posiłków i przywrócenie miejsca spotkania do stanu pierwotnego.
- Zamawiający wymaga, by zaoferowane produkty spożywcze były świeże i najwyższej jakości.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w **listopadzie 2026 r.** Zamawiający zapewni miejsce na terenie Miasta Krakowa, gdzie przeprowadzona będzie gala „Navigator” podczas, której będzie dostarczony catering.

7. Spotkanie „Barter”

Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i obsługi cateringu łącznie dla 35 osób podczas jednego spotkania.

W zamówieniu zawierać się będzie kolejno: słodka przekąska, napoje gorące i zimne, owoce (w ustalonych z Zamawiającym proporcjach) wybranych z możliwości wskazanych poniżej.

Możliwe do wyboru desery:

- coissant z nadzieniem,
- muffin,
- rogalik,
- drożdżówka,
- pączek,
- sernik śmietankowy,
- szarlotka,
- ciasto drożdżowe z owocami i kruszonką.

Deser:

- co najmniej dwa desery (różne rodzaje) łącznie 150 g/osobę.

Napoje:

- kawa parzona z ekspresu – dostępna przez cały czas trwania spotkania (bez ograniczeń),
- kawa rozpuszczalna - dostępna przez cały czas trwania spotkania (bez ograniczeń),
- herbata zielona, czarna, smakowa - owocowa pakowana oddzielnie w saszetkach – dostępna przez cały czas trwania spotkania (bez ograniczeń),
- 17 szt. wody mineralnej niegazowanej poj. 0,5l,
- 18 szt. wody mineralnej delikatnie gazowanej poj. 0,5l,

- 17 szt. soku jabłkowego poj. 0,33l,
- 18 szt. soku pomarańczowego/multiwitamina poj. 0,33l.

Dodatki:

- mleko (bez ograniczeń),
- cukier (biały, trzcinowy) w cukierniczkach/saszetkach (bez ograniczeń),
- 35 szt. plastrów cytryny 10g/plaster.

Możliwe do wyboru owoce:

- jabłko,
- pomarańcza,
- grapefruit,
- winogrona,
- kiwi,
- melon,
- gruszka,
- ananas,
- borówki.

Owoce:

- mix owoców sezonowych - łącznie 150 g/osobę.

- Zapewnienie wszelkiego niezbędnego wyposażenia do wykonania usługi, ekspres do kawy, warkoci, filiżanki do kawy czy herbaty, łyżeczki, talerzyki, serwetki papierowe, kosze na śmieci z workami,
- Zapewnienie jednorazowych, ekologicznych opakowań i przekazanie w nich Zamawiającemu produktów, które pozostaną po zakończonym wydarzeniu,
- Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie opakowań, naczyń, sztućców oraz innych elementów zastawy wykonanych z tworzywa sztucznego (ebonitu, plastiku itp.),
- Posprzątanie w związku z usługą niezwłocznie po zakończeniu posiłków i przywrócenie miejsca spotkania do stanu pierwotnego,
- Zamawiający wymaga, by zaoferowane produkty spożywcze były świeże i najwyższej jakości.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w **grudniu 2026 r.** Zamawiający zapewni miejsce na terenie Miasta Krakowa, gdzie przeprowadzone będzie spotkanie „Barter” podczas, którego będzie dostarczony catering.