**ZAŁĄCZNIK B1 DO SIWZ**

**Time Crystal and Related Phenomena (3-6.09.2019 r.)**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji Time Crystal and Related Phenomena odbywającej się w dniach 3-6.09.2019 r. w Krakowie, w salach audytoryjnych Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej**

**4.09.2019 r.**

**Wydział Fizyki, Astronomii i Informatyki Stosowanej UJ, ul. Łojasiewicza 11**

**Liczba osób: 120**

**Rodzaj cateringu: Welcome reception/koktajl, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Zimna płyta min. 6 rodzajów (mięsa, ryby, sery) 300g/os.

Sałaty min. 2 rodzaje 200g/os.

Pieczywo, obwarzanki 30szt.

Owoce filetowane 100g/os.

Desery min. 3 rodzaje 100g/os.

Napoje (bez ograniczeń): kawa, herbata z dodatkami, soki 100% 2 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana

Wino 1 lampka po 100ml/os ( 50% czerwone i 50% białe) lub 1 butelka piwa 0,5l

**4-6.09.2019 r.**

**Collegium Nowodworskiego, ul. św. Anny 12**

**Liczba osób: 120**

**Rodzaj cateringu: 4 przerwy na kawę, wersja podstawowa, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Kawa (świeżo parzona z ekspresów oraz termosów przelewowych) 100% arabica

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa)

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os

Słodkości do wyboru 150g/os. wymiennie na poszczególne przerwy: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty z różnym nadzieniem, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek

**Czas trwania przerwy do 60min**

Rozliczenie usługi nastąpi na podstawie zadeklarowanej ostatecznie przez zamawiającego, rzeczywistej liczby osób biorących udział w poszczególnych posiłkach konferencji, nie później niż do dnia 30.08.2019 r.,

**Krakow Intelectual Property Law Summer School (16-21.09.2019 r.)**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji Krakow Intelectual Property Law Summer School odbywającej się w dniach 16-21.09.2019 r. w Krakowie, w salach audytoryjnych Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej**

**16.09.2019 r.**

**Centrum Dydaktyczne Wydziału Prawa i Administracji, ul. Krupnicza 33a**

**Liczba osób: 100**

**Rodzaj cateringu: obiad, wersja rozszerzona**

**Menu:**

Zupa dwa rodzaje 300ml/os.

Danie główne: 70% mięsne lub rybne (150g/os.) – dwa do wyboru, 30% wegetariańskie (200g/os)

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

Dodatki warzywne: sałatka/surówka/warzywa – dwa do wyboru (200g/os.)

Soki 100% - dwa rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów oraz termosów przelewowych

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

**16-21.09.2019 r.**

**Centrum Dydaktyczne Wydziału Prawa i Administracji, ul. Krupnicza 33a**

**Liczba osób: 100**

**Rodzaj cateringu: 11 przerw na kawę, wersja podstawowa 16-20.09.2019 2x dziennie, 21.09.2019 1x dziennie, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Kawa (świeżo parzona z ekspresów oraz termosów przelewowych) 100% arabica

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa)

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os

Słodkości do wyboru 150g/os. wymiennie na poszczególne przerwy: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty z różnym nadzieniem, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek

**Czas trwania przerwy do 60min**

Rozliczenie usługi nastąpi na podstawie zadeklarowanej ostatecznie przez zamawiającego, rzeczywistej liczby osób biorących udział w poszczególnych posiłkach konferencji, nie później niż do dnia 10.09.2019 r.,

**Academy of Immunohistochemistry – 6th Annual Course (9-11.10.2019 r.)**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji Academy of Immunohistochemistry – 6th Annual Course odbywającej się w dniach 9-11.10.2019 r. w Krakowie, w salach audytoryjnych Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej**

**9-11.10.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33**

**Liczba osób: 140**

**Rodzaj cateringu: 3 obiady, wersja rozszerzona, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Zupa dwa rodzaje 300ml/os.

Danie główne: 70% mięsne lub rybne (150g/os.) – dwa do wyboru, 30% wegetariańskie (200g/os)

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

Dodatki warzywne: sałatka/surówka/warzywa – dwa do wyboru (200g/os.)

Soki 100% - dwa rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów oraz termosów przelewowych

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

**9-11.10.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33**

**Liczba osób: 140**

**Rodzaj cateringu: 6 przerw na kawę, wersja podstawowa wzbogacona owocami, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Kawa (świeżo parzona z ekspresów oraz termosów przelewowych) 100% arabica

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa)

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os

Słodkości do wyboru 150g/os. wymiennie na poszczególne przerwy: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty z różnym nadzieniem, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek

Świeże owoce sezonowe 200g/os.

**Czas trwania przerwy do 60min**

Rozliczenie usługi nastąpi na podstawie zadeklarowanej ostatecznie przez zamawiającego, rzeczywistej liczby osób biorących udział w poszczególnych posiłkach konferencji, nie później niż do dnia 3.10.2019 r.,

**Oriental Studies. Languages and civilisations (14-16.10.2019 r.)**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji Oriental Studies. Languages and civilisations odbywającej się w dniach 14-16.10.2019 r. w Krakowie, w salach audytoryjnych Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej**

**14-16.10.2019 r.**

**Collegium Novum, ul. Gołębia 24**

**Liczba osób: 14.10.2019 r. – 180 os., 15.10.2019 r. – 120 os., 16.10.2019 r. – 100 os.**

**Rodzaj cateringu: 3 przerwy kawowe, wersja podstawowa wzbogacona owocami sezonowymi, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Kawa (świeżo parzona z ekspresów oraz termosów przelewowych) 100% arabica

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa)

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os

Słodkości do wyboru 150g/os. wymiennie na poszczególne przerwy: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty z różnym nadzieniem, ciasto wypiek własny, jogurtowe w papilotach (min. 3 rodzaje), muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek

Owoce sezonowe 100g/os.

**Czas trwania przerwy do 60 min**

**14.10.2019 r.**

**Collegium Novum, ul. Gołębia 24**

**Liczba osób: 14.10.2019 r. – 150 os.**

**Rodzaj cateringu: obiad, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Pierogi ze szpinakiem/Pierogi ruskie 5 szt./os.

Boeuf Strogonow z pieczarkami 300ml/os.

Wrap wegetariański 150 szt.

Tartinki 3 rodzaje 150 szt.

Tarta wegetariańska 70 szt.

Kawa z ekspresu ciśnieniowego automatycznego ze spieniaczem mleka (klasyczne/sojowe/bez laktozy, cukier biały, cukier brązowy – bez limitu)

Herbata różne rodzaje, cytryna, cukier biały i brązowy

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Ciasta wypiek własny, jogurtowe w papilotach – 3 rodzaje, 150g/os.

Mini drożdżówki z różnym nadzieniem

Owoce sezonowe 150g/os.

**16.10.2019 r.**

**Collegium Novum, ul. Gołębia 24**

**Liczba osób: 16.10.2019 r. – 80 os.**

**Rodzaj cateringu: obiad, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Ragout z indyka z pieczywem 300ml/os.

Pierogi ruskie/pierogi z kapustą i z grzybami 5szt./os.

Wrap wegetariański 120 szt.

Tartinki 3 rodzaje 120 szt.

Tarta wegetariańska 60 szt.

Kawa z ekspresu ciśnieniowego automatycznego ze spieniaczem mleka (klasyczne/sojowe/bez laktozy, cukier biały, cukier brązowy – bez limitu)

Herbata różne rodzaje, cytryna, cukier biały i brązowy

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Ciasta wypiek własny, jogurtowe w papilotach – 3 rodzaje, 150g/os.

Mini drożdżówki z różnym nadzieniem

Owoce sezonowe 150g/os.

Rozliczenie usługi nastąpi na podstawie zadeklarowanej ostatecznie przez zamawiającego, rzeczywistej liczby osób biorących udział w poszczególnych posiłkach konferencji, nie później niż do dnia 9.10.2019 r.,

**X Krakowska Konferencja Psychologii Sądowej (26-27.10.2019 r.)**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji X Krakowska Konferencja Psychologii Sądowej odbywającej się w dniach 26-27.10.2019 r. w Krakowie, w salach audytoryjnych Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej**

**26-27.10.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33**

**Liczba osób: 350**

**Rodzaj cateringu: 4 przerwy na kawę, wersja podstawowa, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Kawa (świeżo parzona z ekspresów oraz termosów przelewowych) 100% arabica

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa)

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os

Słodkości do wyboru 150g/os. wymiennie na poszczególne przerwy: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty z różnym nadzieniem, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek

**Czas trwania przerwy do 60min**

**26-27.10.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33**

**Liczba osób: 350**

**Rodzaj cateringu: 2 obiady, wersja rozszerzona, stoły koktajlowe**

**Menu:**

Zupa dwa rodzaje 300ml/os.

Danie główne: 70% mięsne lub rybne (150g/os.) – dwa do wyboru, 30% wegetariańskie (200g/os)

Dodatki skrobiowe: ziemniaki/ryż/kasza różne rodzaje/makaron/kluski – dwa do wyboru (200g/os.)

Dodatki warzywne: sałatka/surówka/warzywa – dwa do wyboru (200g/os.)

Soki 100% - dwa rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os.

Deser: 3 rodzaje ciast w papilotach 100g/os.

Kawa świeżo parzona 100% arabica z ekspresów oraz termosów przelewowych

Herbata pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje (czarna, zielona, earl grey, owocowa)

Dodatki: mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna

Rozliczenie usługi nastąpi na podstawie zadeklarowanej ostatecznie przez zamawiającego, rzeczywistej liczby osób biorących udział w poszczególnych posiłkach konferencji, nie później niż do dnia 22.10.2019 r.,

**„Nowelizacja Ustawy o Związkach Zawodowych – rok po uchwaleniu” (21.11.2019 r.)**

**Kompleksowa usługa cateringowa dla uczestników konferencji „Nowelizacja Ustawy o Związkach Zawodowych – rok po uchwaleniu” odbywającej się w dniu 21.11.2019 r. w Krakowie, w salach audytoryjnych Uniwersytetu Jagiellońskiego o wymaganiach jakościowych nie gorszych niż podane poniżej**

**21.11.2019 r.**

**Auditorium Maximum, ul. Krupnicza 33**

**Liczba osób: 200**

**Rodzaj cateringu: 1 przerwa na kawę, wersja podstawowa wzbogacona o ciepły posiłek**

**Menu:**

Kawa (świeżo parzona z ekspresów oraz termosów przelewowych) 100% arabica

Herbata pakowana w osobnych saszetkach (różne rodzaje: czarna, zielona earl grey, owocowa)

Dodatki do napojów (mleko krowie, mleko sojowe, cukier biały/trzcinowy, cytryna)

Soki owocowe 100% min. 2 rodzaje 300ml/os.

Woda mineralna gazowana i niegazowana 300ml/os

Słodkości do wyboru 150g/os. wymiennie na poszczególne przerwy: mini drożdżówki z różnym nadzieniem, croissanty z różnym nadzieniem, ciasto domowe lub jogurtowe w papilotach, muffinki, mieszanka kruchych ciasteczek

Danie ciepłe (typu beuf-strogonow, indyk w potrawce, różne rodzaje pierogów, borowiki w śmietanie, tarty wegetariańskie) min. 3 rodzaje – 300g.os. plus pieczywo

**Czas trwania przerwy do 60min**

Rozliczenie usługi nastąpi na podstawie zadeklarowanej ostatecznie przez zamawiającego, rzeczywistej liczby osób biorących udział w poszczególnych posiłkach konferencji, nie później niż do dnia 18.11.2019 r.