

Znak sprawy: CIM.271.3.2026

Załącznik nr 1 do Umowy nr Opis przedmiotu zamówienia: Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby wydarzeń organizowanych w Centrum Innowacji Miejskich – Urban Lab

Lp.	Grupa potraw	Opis cateringu	Liczba osób
1	Obiad – przy zamówieniu Usługodawca zastrzega sobie możliwość wybrania jednej pozycji z obiadu I lub II	I danie - do wyboru 2 zupy: 1 wegetariańska i 1 mięsna: 1. Krem borowikowy – groszek ptysiowy; 2. Krem pomidorowy – ser pleśniowy/grana padano/grzanki; 3. Krem z białych warzyw – groszek ptysiowy; 4. Krem z dyni – grzanki/jarmuż; 5. Żurek – kiełbasa/jajka/boczek wędzony/pieczyno; 6. Barszcz czerwony – paszteciki/krokiety; 7. Bogracz – pieczywo; 8. Strogonow – pieczywo.	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 400 osób
		II danie: 1. Potrawa z mięsem lub rybą – do wyboru 1 pozycja: ▪ kieszonka drobiowa – szpinak suszone pomidory/ziemniaki opiekane, ▪ schab faszerowany – ser pleśniowy/suszony pomidor/ sos maślan/gnocchi, ▪ schab duszony - sos myśliwski/puree ziemniaczane lub ziemniaki podsmażane, ▪ indyk zapiekany – suszone pomidory/szpinak/ser/ puree ziemniaczane lub ziemniaki podsmażane, ▪ polędwica wieprzowa – demi glace/ puree ziemniaczane lub ziemniaki podsmażane, ▪ dorsz pieczony w ziołach – sos cytrynowy/ryż maślan, ▪ bitki wieprzowe – sos własny/kluski śląskie. 2. Surówki – do wyboru 4 pozycje: ▪ kapusta czerwona, ▪ marchewka z mandarynką, ▪ mizeria, ▪ ćwikła, ▪ mix sałat, ▪ selerowa z rodzynkami, ▪ surówka z białej kapusty.	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 400 osób

2	Desery (1 zestaw)	Zestaw I - deserki do wyboru MIX (3 szt. na osobę): 1. Mini deserki: ▪ jagodowe, ▪ truskawkowe, ▪ pannacotta z wiśnią, ▪ brzoskwiniowe. 2. Babeczki: ▪ z toffi i białą czekoladą, ▪ z musem truskawkowym, bitą śmietaną z mascarpone i owocami. 3. Mufiny ▪ czekoladowe z adwokatem lub budyniem, ▪ waniliowe z lemon care. Zestaw II do wyboru 1 pozycja: 1. Mini torciki serowy – na czekoladowym brownie z musem malinowym, 2. Ptysie – z wiśnią/optulony krem śmietankowy, 3. Croissant z owocami z konfiturą czekoladową.	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 400 osób
3	Lunch (1 zestaw)	Zestaw I - do wyboru MIX (5 szt. na osobę) 1. Tartinki: ▪ tartinki z salami, sałatą zieloną, papryką świeżą, oliwką, ▪ tartinki z szynką konserwową, sałatą zieloną, pomidorkiem koktajlowym, ogórkiem zielonym świeżym. 2. Koreczki: ▪ kurczak, ciabatta, gruszka świeża, figa suszona, ▪ ser pleśniowy dojrzewający, oliwki zielone, pomidory suszone, ▪ mozzarella mini kulki, pomidorki koktajlowe, oliwki czarne, ▪ kabanos, chleb żytni, papryka świeża. 3. Tortilki: ▪ tortilki z szynką konserwową, sałatą zieloną, serkiem ziołowym, ogórkiem zielonym świeżym, papryką świeżą, ▪ tortilki z salami, sałatą zieloną, serkiem z pomidorami suszonymi, parmezanem, ▪ tortilki z łososiem wędzonym, rukolą, serkiem chrzanowo-koperkowym, pomidorkami koktajlowymi. 4. Sałatki:	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 400 osób uczestniczących

		▪ sałatka grecka, ▪ sałatka z kurczaka z selerem naciowym i żurawiną, ▪ sałatka z kurczakiem i słonecznikiem, ▪ sałatka z rukoli, pieczonym burakiem i serem kozim. 5. Finger food: ▪ ser kozi w szynce dojrzewającej/gruszka/rukola, ▪ nuggetsy z sosem tzatziki, ▪ rolada szpinakowo – łososiowa, ▪ roladka z łososia na grzance/łosoś/serek/ogórek/papryka, ▪ tartaletka wege szpinak/suszone pomidory/burak/ser kozi, ▪ bruschetta/tapenada z zielonych oliwek/pomidorki koktajlowe/szynka dojrzewająca, ▪ szaszłyk z bocznika i papryki, ▪ val au vent z pastą tuńczykową, ▪ mini burger z wołowiną/sałata/pomidor/ogórek/ser cheddar, ▪ mini burger z szarpaną wieprzowiną/sałata/pomidor/ogórek/cebula marynowana, ▪ mini burger drobiowy/sałata/ogórek konserwowy. Zestaw II: 1. Taca wędlin; 2. Galaretki wieprzowe i drobiowe; 3. Babeczki faszerowane; 4. Tartinki – mix kanapek; 5. Ruloniki z szynką.	
--	--	---	--

Usługodawca zastrzega zamówienie wybranej pozycji z grupy potraw podczas jednorazowego wydarzenia. Nie jest zobowiązany do zamówienia jednocześnie wszystkich pozycji z tej kategorii na jedno zamówienie.

Dodatkowe informacje:

1. Usługobiorca nie może dostarczać usługi za pośrednictwem podwykonawców.
2. Usługobiorca dostarcza w szczególności własne stoły, stoliki kawowe, szklanki, filiżanki, zastawę stołową wraz ze sztućcami oraz pełną dekorację we własnym zakresie, serwetki papierowe i materiałowe (obrusy powinny być czarne, naciągane na stół i stoliki. Dekoracja powinna być ustalona z Usługodawcą przed dostarczeniem usługi). Dekoracja stołów winna składać się z żywych kwiatów oraz dodatków dostosowanych do wydarzenia.
3. W ramach zamówienia Usługobiorca jest zobowiązany do:
 - 1) zapewnienia doświadczonej obsługi kelnerskiej;
 - 2) zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel;
 - 3) przygotowania, dowozu i podawania posiłków do siedziby Usługodawcy, w którym będzie odbywało się wydarzenie;
 - 4) przygotowania stołów koktajlowych w sposób uzgodniony z Usługodawcą;
 - 5) przygotowania posiłków w formie szwedzkiego stołu;
 - 6) estetycznego podawania posiłków;
 - 7) uporządkowania pomieszczeń po zakończeniu wydarzenia.
4. Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.