

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Krakowskie Biuro Festiwalowe

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych.
2. Catering powinien być dostępny dla gości Zamawiającego w pełnym zakresie w czasie trwania prób i koncertów lub innych wydarzeń.
3. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz serwowane w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
 - 3.1. kawa/herbata podawana w termosach/czajnikach/ekspresach przelewowych musi być gorąca;
 - 3.2. Wykonawca zapewni wrzątek do zaparzenia herbaty;
 - 3.3. napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
 - 3.4. zimne przekąski powinny być przygotowane tuż przed podaniem, powinny być przechowywane w sposób zapewniający ich świeży wygląd i smak oraz nie powinny być podawane wprost z lodówki. Niedopuszczalne jest podawanie przekąsek zawierających produkty obeschnięte (np. pieczywo, wędlina, musy, serki), zwiędnięte (np. warzyw lub owoców) lub roztopione (np. masło, ser);
 - 3.5. ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem oraz eksponowane poprzez odpowiedni sprzęt np. roll top cheffing lub podgrzewacze;
 - 3.6. transport posiłków na miejsce świadczenia usługi będzie odbywał się możliwie jak najbliżej terminu wykonania zamówienia, jednak nie wcześniej niż na 4 godziny przed rozpoczęciem realizacji danego zamówienia. Niedopuszczalny jest transport posiłków wydawanych w godzinach wieczornych transportem w godzinach porannych.
 - 3.7. zimne przekąski powinny być podane pojedynczo w biodegradowalnych opakowaniach.
4. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 4.1. przygotowania poczęstunku zgodnie z określonym menu, zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwe najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
- 4.2. w przypadku dań bezglutenowych, bez laktozy, czy innych wykluczających alergenów, Wykonawca ma obowiązek odpowiedniego oznaczenia serwowanego dania jako „danie bezglutenowe”, „danie bez laktozy”, innego wskazującego na brak alergenu oraz do podania tego typu dań w sposób uniemożliwiający kontaminację (zanieczyszczenie krzyżowe) z innymi potrawami zawierającymi wykluczone składniki;
- 4.3. składniki potraw bezglutenowych muszą być surowcami naturalnie bezglutenowymi lub produktami oznaczonymi jako bezglutenowe, preferowane są produkty oznaczone certyfikowanym znakiem przekreślonego kłosa (podobnie przy składnikach potraw bez laktozy, czy innych alergenów);
- 4.4. dysponowania odpowiednim sprzętem, zapewniającym jak najlepsze wykonanie zlecenia. Używany sprzęt powinien być w dobrym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp.;
- 4.5. dostarczenia serwisu, w tym zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości, w zależności od menu wskazanego w zamówieniu. Serwis nie może nosić śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie itp.;
- 4.6. rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; obrusy papierowe lub z tkanin, zgodnie z wyborem Zamawiającego wskazanym w zamówieniu, serwetki papierowe w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
- 4.7. zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości, Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory i posługiwać się językiem angielskim w stopniu umożliwiającym komunikację z gośćmi w zakresie ustalonego menu i świadczonych usług;
- 4.8. zapewnienia odpowiedniej liczby estetycznych zamykanych koszy na śmieci z wymiennymi workami, które zostaną ustawione w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
- 4.9. zapewnienia transportu poczęstunku i dostarczenia go do wskazanych miejsc na terenie Krakowa;
- 4.10. zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 1 godz. przed rozpoczęciem próby, koncertu lub innego wydarzenia; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 30 min. po zakończeniu próby, koncertu lub innego wydarzenia tzn., że Wykonawca nie podejmie czynności polegających na pakowaniu i sprzątaniu stołu przed upływem wskazanego czasu;

- 4.11. posprzątania po zakończeniu obsługi i przywrócenie miejsc/a do stanu pierwotnego nie później niż do 1 godz. od zakończenia obsługi lub w innym koniecznym czasie uzgodnionym wcześniej z Zamawiającym.
5. Zamawiający nie zapewnia żadnych urządzeń i sprzętów do przygotowywania posiłków i przechowywania żywności (np. kuchenka mikrofalowa, lodówka, podgrzewacze, kuchenki gazowe itp).
6. Zamawiający ma możliwość każdorazowej protokolarnej weryfikacji ilości, jakości i świeżości zamówionych zestawów i produktów, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez Zamawiającego dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
7. Wykonawca dołoży należytej staranności, aby wszelkie zestawy i produkty, kanapki, sandwiche, tartinki, etc. składały się ze świeżych składników o możliwie najwyższej jakości, a ich wygląd nie odbiegał estetycznie i jakościowo od zdjęć przedstawionych w pkt III.
8. Wykonawca przez cały okres realizacji umowy winien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, ze szczególnym uwzględnieniem szkód osobowych wynikających z zatruc pokarmowych, powstałych w związku z prowadzeniem działalności gastronomicznej, na kwotę co najmniej na **100.000,00 zł** (słownie: sto tysięcy złotych 00/100). W sytuacji, gdy polisa obejmować będzie tylko część okresu realizacji umowy, na tydzień przed zakończeniem okresu obowiązywania polisy wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu opłaconą polisę lub w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności ze szczególnym uwzględnieniem szkód osobowych wynikających z zatruc pokarmowych, powstałych w związku z prowadzeniem działalności gastronomicznej, co najmniej na **100.000,00 zł** (słownie: sto tysięcy złotych).

II. Sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia niezbędne do realizacji zamówienia:

1. Ciśnieniowe ekspresy do kawy,
2. Warniki ze stali nierdzewnej,
3. Roll top cheffing – podgrzewacz do potraw wykonany ze stali nierdzewnej, ogrzewany żelazem z pokrywą otwieraną ku górze,
4. Dyspenser do soków, wykonany ze stali nierdzewnej o pojemności minimum 5l lub szklane dzbanki na soki o pojemności minimum 1l,
5. Podgrzewacz do potraw wykonany ze stali nierdzewnej, ogrzewany żelazem z pokrywą,

6. Patery do ekspozycji przekąsek wykonane z kamienia łupkowego oraz szkła hartowanego, różne kształty i rozmiary,
7. Schody i piramidy bufetowe wykonane z kamienia, łupka i metalu,
8. Ekspozytor dań zimnych z pokrywą
9. Stoliki koktajlowe
10. Stoły bankietowe okrągłe o średnicy min. 180 cm
11. Krzesła bankietowe tapicerowane
12. Pokrowce (na stoliki koktajlowe, stoły bufetowe i krzesła) typu stretch w minimum w minimum kolorze białym i czarnym.
13. Obrusy na stoły bankietowe, odpowiedniej długości (sięgające ziemi) w minimum kolorze białym i czarnym.

Wszelkie koszty związane z transportem i użytkowaniem sprzętu ponosi Wykonawca.

III. Definicje:

- a) **Kawa** – kawa mielona 100% Arabica, podawana w ekspresie ciśnieniowym z wbudowanym młynkiem oraz ekspres przelewowy utrzymujący ciepło



- b) **Herbata** – wybór dobrej jakości herbat, pojedynczo pakowanych, w tym co najmniej herbata czarna, zielona, owocowa, mięta



- c) **Kanapka klubowa** – kanapka składająca się z 3 warstw opiekane pieczywa w formie chleba (kwadratowe kromki) minimum 80 g , składnika mięsnego minimum 60 g, nabiału minimum 40 g oraz warzywnego minimum 60 g. Na jedną porcję składa się minimum 3 trójkąty stworzone z 3 przeciętych kromek chleba.



- d) **Kanapki dekoracyjne** – kanapki przygotowywane na pieczywie min. 80 g, ze składnikami mięsnymi minimum 60 g, nabiałowymi minimum 40 g i warzywnymi minimum 60 g, ułożonymi estetycznie na górze kanapek. Na jedną porcję **składają** się co najmniej 3 sztuki kanapek.



- e) **Sandwich lub Bajgiel** – składa się z pieczywa, rozciętej bułki **minimum** 80 g, zawierającej składnik mięsny minimum 60 g, nabiałowy minimum 40 g i warzywny minimum 60 g. Na jedną porcję składa się 1 bułka lub bajgiel.



- f) **Tartinki** – małe kanapeczki składające się z małych kromek pieczywa 80 g ze składnikami mięsnymi minimum 60 g, nabiałowymi minimum 40 g i warzywnymi minimum 60 g, ułożonymi estetycznie na górze kanapki. Na jedną porcję składają się co najmniej 5 sztuki tartinek.



- g) **Tortilla/Wrap** – rodzaj kanapki z okrągłego placka o średnicy 24-28cm z masy lub mąki kukurydzianej, pszennej lub razowej ze składnikami mięsnymi min 60g, nabiałowymi min minimum 40 g i warzywnymi minimum 60 g. Na jedną porcję składa się 1 tortilla.



- h) **Salatka PREMIUM** – potrawa sporządzona ze świeżych lub grillowanych warzyw, minimum 4 różnych z dodatkiem min 100g składników mięsnych lub ryby oraz min 200g składników warzywnych z dodatkiem przypraw oraz z sosem, albo zamiennie potrawa składająca się z min 100g składników nabiałowych i min 200g składników warzywnych, z dodatkiem przypraw oraz z sosem. Potrawa podawana z pieczywem typu grzanki lub paluch drożdżowy, w zamykanym jednorazowym kartonowym lub w zamykanym szklanym opakowaniu;



- i) **Pieczywo** - kromka, tost, bułka- pszenne, razowe, wieloziarniste, orkiszowe, bezglutenowe, bezglutenowe i bezlaktozowe, pieczywo nie z głębokiego mrożenia ani nie o przedłużonym terminie do spożycia. Zamawiający wybiera rodzaj podawanego pieczywa podczas składania zamówienia. Za pieczywo nie uznaje się krakersów, form z ciasta kruchego, pieczywa typu Wasa, talarków z pumpernika itp.
- j) **Soki** – sok owocowy 100% nie zawierający cukru, sztucznych barwników, konserwantów i aromatów.
- k) **Bufet słodki - ciasta** – ciasto domowe podane w papilotach minimum 60 g na osobę (1 porcja) np. szarlotka, sernik, murzynek, jogurtowe z owocami lub drożdżowe z owocami **lub przekąski słodkie** np. croissant, muffin.
- l) **Owoc** – min 200g świeżego owoca obranego i pokrojonego, gotowego do spożycia;
- m) **Zupa** – krem **warzywny**, tradycyjna polska zupa np. żurek, krupnik lub rosół, zupy kuchni europejskiej np. minestrone lub cebulowa zupa francuska, o objętości minimum 300 ml na osobę, z odpowiednimi dodatkami np. makaron, ryż, grzanki lub kluski itp., podawana z pieczywem bez ograniczeń.
- n) **Danie główne** - danie składające się z:

- w opcji mięsnej: 150 g czystego mięsa przetworzonego termicznie (po upieczeniu, ugotowaniu itp.), bez panierki, sosu itp., z 150 g dodatku skrobiowego np. ziemniaki, ryż, kasza lub zapiekanka ziemniaczana oraz ze 120 g dodatku warzywnego np. świeże sałaty, surówki ze świeżych warzyw, warzywa na parze lub warzywa z pieca;
 - w opcji wegetariańskiej/wegańskiej - z 200 g dodatku skrobiowego np. ziemniaki, ryż, kasza lub zapiekanka ziemniaczana oraz ze 220 g dodatku warzywnego np. świeże sałaty, surówki ze świeżych warzyw, warzywa na parze, warzywa z pieca lub gotowane warzywa.
- o) **Danie jednogarnkowe** – pasta (np. spaghetti z sosem), risotto, kaszotto, lecho, gulasz lub stroganoff – minimalna waga na osobę to 350 g. Danie składające się z:
- w opcji mięsnej – z minimalnej ilości 100 g/os elementu skrobiowego np. makaron, ryż lub kasza itp. Oraz 150g/os dodatku mięsnego oraz 100g/osobę sosu lub dodatku warzywnego;
 - w opcji wegetariańskiej/wegańskiej – z minimalnej ilości 150 g/osobę elementu skrobiowego oraz minimum 200 g elementu warzywnego.

Dla podanych powyżej posiłków, Zamawiający dopuszcza tolerancję +/-3% w odniesieniu do podanych gramatur.

IV. Catering podstawowy

1. Informacje ogólne:

- a) Catering podstawowy obejmuje zapewnienie zestawów opisanych w pkt 2 poniżej na potrzeby orkiestr, chórów i zespołów liczących od około 15 do 200 osób w formie stołu szwedzkiego i zawiera:
- ekspres ciśnieniowy (kawa typu „americano”) z dobrej jakości kawy mielonej 100% Arabica;
 - warkawicę na wrzątek odpowiedniej wielkości;
 - dyspensery do soków lub szklane dzbanki według wskazania Zamawiającego;
 - dzbanki na mleko;
 - zastawę obejmującą patery, schody i piramidy z kamienia łupkowego, szkła hartowanego i metalu;
 - ekspozytory do przekąsek zimnych pozwalających utrzymać świeżość produktów;
 - podgrzewacze do dań ciepłych pozwalające na zachowanie świeżości i odpowiedniej temperatury;
 - dekorację kwiatową, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, preferowane żywe kwiaty;
 - obrus i pokrowiec na stół bufetowy;

- w razie potrzeby stoliki koktajlowe z pokrowcami.
- b) Wykonawca musi zapewnić wszelkie konieczne do realizacji zamówionego menu sprzęty, transport, wodę, obsługę kelnerską, kosze na śmieci itp. Zamawiający nie zapewnia dostarczenia żadnej infrastruktury, sprzętów ani mediów (z wyjątkiem dostępu do energii elektrycznej po wcześniejszym zgłoszeniu przez Wykonawcę swojego zapotrzebowania). Wykonawca musi zapewnić taką ilość sprzętu i obsługi aby realizacja zamówienia przebiegała sprawnie, produkty były smaczne, zróżnicowane, estetyczne i świeże, a otoczenie czyste.
- c) Wykonawca zapewni nieograniczony dostęp do cukru białego i brązowego (w kostkach lub porcjowanego), naturalnego miodu, słodzika – ksylitolu, mleka 2% UHT oraz mleka sojowego.
- d) Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Zamawiający w trybie roboczym będzie ustalać rodzaj i zakres zastawy stołowej; w szczególnie uzasadnionych przypadkach, takich jak zasady BHP, względy ekologii, specyfiki miejsca wydarzenia, Zamawiający może dopuścić inny rodzaj zastawy, w tym jednorazowy papierowy.

2. Opis zestawów:

a) Zestaw nr 1 na 1 osobę zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- Wodę mineralną niegazowaną 0,5 l oraz gazowaną 0,5l w temperaturze pokojowej podaną w butelkach o pojemności 0,5l lub w dyspenserze, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l;
- Ciasto, crossaint, muffin z nadzieniem – 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja, lub słodki deser podany w jednorazowym lub szklanym pojemniczku– 2 rodzaje do wyboru

b) Zestaw nr 2 na 1 osobę zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- 2 butelki wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, podanej w butelkach o pojemności 0,5l w temperaturze pokojowej;
- Ciasto, crossaint, muffin z nadzieniem – 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja lub słodki deser podany w jednorazowym lub szklanym pojemniczku– 2 rodzaje do wyboru
- Kanapkę klubową lub kanapki dekoracyjne lub sandwich lub tartinki – 1 porcja;
- Sałatkę PREMIUM – 1 porcja, podana w zamykanym jednorazowym kartonowym lub szklanym opakowaniu
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l;

c) Zestaw nr 3 na 1 osobę zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- 2 butelki wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, podanej w butelkach o pojemności 0,5l w temperaturze pokojowej;
- Ciasto, crossaint, muffin z nadzieniem – 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja lub słodki deser podany w jednorazowym lub szklanym pojemniczku– 2 rodzaje do wyboru
- Kanapkę klubową lub kanapki dekoracyjne lub sandwich lub tartinki – 2 porcje;
- Tortillę – 1 porcja;
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l;
- Owoc – 1 sztuka

d) Zestaw nr 4 – zupa na 1 osobę.

e) Zestaw nr 5 – danie główne na 1 osobę.

f) Zestaw nr 6 – danie jednogarnkowe na 1 osobę.

g) Zestaw nr 7 (zestaw uwzględniający specjalne diety – bezglutenowa/bez laktozy) na 1 osobę zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- 2 butelki wody mineralnej niegazowanej, podanej w butelkach o pojemności 0,5l w temperaturze pokojowej;
- Słodka Przekąska uwzględniająca daną dietę– 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja;
- Kanapkę klubową lub kanapki dekoracyjne lub sandwich lub tartinki uwzględniające daną dietę– 1 porcja;
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l;
- Sałatka PREMIUM uwzględniająca daną dietę– 1 porcja, podana w zamykanym jednorazowym kartonowym lub szklanym opakowaniu
- Owoc – 1 sztuka

V. Catering rozszerzony

1. Informacje ogólne

- a) Catering rozszerzony obejmuje zapewnienie poczęstunku dla solistów, dyrygentów i gości VIP w ich indywidualnych lub kilkuosobowych garderobach. Przeciętnie w ramach cateringu na wydarzenie obsłużyć należy do 8 garderób, w każdej umieszczonych jest do 5 osób.
- b) Na potrzeby cateringu rozszerzonego niedozwolone jest stosowanie jednorazowej zastawy stołowej i kubków. Ciepłe posiłki podane będą na zastawie porcelanowej przez obsługę kelnerską bezpośrednio do garderoby.
- c) Catering rozszerzony obejmuje zapewnienie wskazanego przez Zamawiającego poczęstunku (zestaw nr 8) oraz zapewnienie w każdej garderobie:
 - stolika bufetowego przykrytego obrusem;
 - kawy i herbaty - mały ekspres kawowy na kapsułki jednorazowe lub mały ekspres przelewowy albo kawa z ekspresu przelewowego podana w termosie utrzymującym odpowiednią temperaturę kawy;
 - porcelanowej zastawy stołowej dla wskazanej w zamówieniu liczby osób;
 - delikatnej dekoracji kwiatowej, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, preferowane żywe kwiaty;

2. Zestaw 8 na 1 osobę zawiera:

- Kawę i herbatę bez ograniczeń;
- 3 butelki wody mineralnej niegazowanej, podanej w butelkach o pojemności 0,5l w temperaturze pokojowej;
- Ciasto, crossaint, muffin z nadzieniem – 3 rodzaje do wyboru - 1 porcja lub słodki deser podany w jednorazowym lub szklanym pojemniczku – 2 rodzaje do wyboru;
- Kanapkę klubową lub kanapki dekoracyjne lub sandwich lub tartinki – 2 porcje;
- 4 przekąski typu finger food słodkie oraz 4 przekąski słone
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy do wyboru – minimum 0,5l.

VI. Catering na potrzeby spotkań

1. Informacje ogólne

- a) Część cateringu realizowana na potrzeby poczęstunku gości specjalnych podczas spotkań, poczęstunków, konferencji, obsługi VIP-roomów itp. Przeciętnie w wydarzeniu uczestniczyć będzie od 20 do 100 osób.

- b) Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania bankietu, spotkania, konferencji, poczęstunku itp., w szczególności stołów bufetowych, stolików koktajlowych, ewentualnie krzeseł i stołów bankietowych, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, wyposażonych w pokrowce, obrusów, zastawy, szkła i pozostałego sprzętu gastronomicznego niezbędnego do estetycznego wyeksponowania posiłków. Przez cały okres świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania świeżości posiłków oraz zachowania odpowiedniej temperatury ich podania.
- c) W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zapewnia dekoracje kwiatową i nastrojowe oświetlenie miejsca, w którym odbywać się będzie spotkanie, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego; preferowane żywe kwiaty.
- d) Dokładne menu ustalone będzie przez Zamawiającego z Wykonawcą na podstawie propozycji menu przedstawionych przez Wykonawcę w ofercie.

2. Informacje szczegółowe

I. Propozycje menu na zapewnienie usług cateringowych dla 4 rodzajów wydarzeń organizowanych przez Krakowskie Biuro Festiwalowe.

Wykonawca w ofercie należy przedstawić propozycję menu dla 4, przedstawionych poniżej rodzajów spotkań oraz cenę jednostkową za osobę z uwzględnieniem poniżej podanych przez Zamawiającego maksymalnych cen:

A. Spotkanie networkingowe stojące – cena maksymalna - 80 zł brutto /os

Ilość osób: około 100 - 120

Dodatkowe informacje: przekąski w formie finger food – słone oraz słodkie – po 3 każdego rodzaju na osobę, kawa, herbata, napoje.

B. Spotkanie networkingowe stojące VIP cena maksymalna - 118 zł brutto/os

Ilość osób: około 100 - 120

Dodatkowe informacje: przekąski w formie finger food – słone oraz słodkie – po 5 każdego rodzaju na osobę, kawa, herbata, napoje.

C. Bankiet zasiadany cena maksymalna - 180 zł brutto/os

Ilość osób: około 100 - 120

Dodatkowe informacje: menu 4 elementowe – przystawka, zupa, danie główne, deser; dodatkowo napoje.

VII. Planowany harmonogram imprez:

Harmonogram imprez opisany poniżej w niniejszym punkcie ma wyłącznie charakter informacyjny. Zamawiający przewiduje możliwość niezrealizowania niektórych z imprez wymienionych w harmonogramie, jak również realizacji imprez w nim niewymienionych. W każdym przypadku możliwa jest zmiana terminu, lokalizacji i liczby osób wskazanych w harmonogramie.

W przypadku pojawienia się wydarzeń niewymienionych w harmonogramie, Zamawiający poinformuje wykonawcę o dodatkowym wydarzeniu na co najmniej 14 dni przed jego rozpoczęciem, a o liczbie osób, lokalizacji i wybranym menu - na co najmniej 7 dni przed wydarzeniem.

Liczba i rodzaj zamawianych zestawów, liczba osób, dokładna lokalizacja, szczegółowy harmonogram w zakresie miejsca i godziny świadczenia usług cateringowych zostanie przekazany wykonawcy nie później niż na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi.

1. Festiwal Muzyki Filmowej maj 2024r., koncerty odbywające się 4 lokalizacjach, do każdego koncertu odbywają się próby, Wykonawca zobowiązuje się zapewnić, m.in. kawę/herbatę oraz kanapki, ciepłe posiłki i przekąski oraz zestawy VIP. Łącznie ok 1000 osób. Dodatkowo, odbędą się 2 spotkania VIP podczas koncertów.
2. Wianki – czerwiec 2024r. – koncerty plenerowe odbywające się w 2 lokalizacjach. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia m.in. kanapki, sałatki, przekąski oraz ciepłe dania. Łącznie ok 100 osób.
3. Sacrum Profanum – wrzesień i listopad 2024r.– około 6 koncertów wraz z próbami, odbywającymi się w różnych lokalizacjach w Krakowie. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia zespołom w dniu koncertów m.in. dostępu do zimnego stołu szwedzkiego (zestaw nr 2/3/4), w trakcie prób dostęp do ciepłych i zimnych napojów oraz ciast.
4. Conrad Festiwal – październik 2024, spotkania autorskie odbywające się w 1 lokalizacji, Wykonawca zobowiązuje się zapewnić kawę, herbatę oraz kanapki, przekąski i zestawy VIP na potrzeby Wydarzeń i wydarzeń towarzyszących.

VIII. Prawo opcji

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość w okresie obowiązywania umowy, skorzystania z prawa opcji, o którym mowa w art. 441 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. zlecenia dodatkowych usług objętych zakresem zamówienia podstawowego, których łączna wartość nie przekroczy **50.000,00 zł brutto (pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100)**.

2. Każdorazowe zlecenie realizacji usługi, w ramach prawa opcji będzie następować na zasadach przewidzianych dla zamówienia podstawowego.
3. Zamawiający skorzysta z zamówienia realizowanego w ramach prawa opcji po wykorzystaniu środków jakie przeznaczył na sfinansowanie zamówienia w ramach zamówienia podstawowego.
4. Zamawiający zgłosi Wykonawcy chęć skorzystania z zamówienia realizowanego w ramach prawa opcji drogą elektroniczną.