

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa obsługa cateringowa wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny.

Przez kompleksową obsługę cateringową wydarzeń Zamawiający rozumie przygotowanie potraw wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła oraz dekoracji w zależności od rodzaju wydarzenia oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji usługi łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych.

2. Termin wykonania usługi

Usługa będzie realizowana do dnia wyczerpania środków finansowych przewidzianych na realizację przedmiotu zamówienia, w wysokości wynikającej z umowy (kwota brutto), nie dłużej jednak niż 12 miesięcy od daty podpisania umowy.

3. Miejsce realizacji usługi:

Siedziba główna TDT: ul. Puławska 125, 02-707 Warszawa

4. Wykonawca świadczyć będzie usługi w następujących Wariantach:

„Całodzienna przerwa kawowa (8 h)” obejmować będzie napoje, ciastka i owoce uzupełniane na bieżąco, serwowane w sposób ciągły przez ok. 8 godzin:

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty), kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje zimne: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- patery owoców, min. cztery rodzaje: banany, winogrona, mandarynki, jabłka itp. lub owoce filetowe – uzupełniane na bieżąco;
- trzy rodzaje ciastek/wafelków/rogalików, wyłożone na paterach – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje ciastek bankietowych – min. jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g);

„Przerwa kawowa (4 h)” obejmować będzie napoje, ciastka i owoce uzupełniane na bieżąco, serwowane w sposób ciągły przez ok. 4 godziny:

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty), kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- patery owoców, min. cztery rodzaje: banany, winogrona, mandarynki, jabłka itp. lub owoce filetowe – uzupełniane na bieżąco;
- trzy rodzaje ciastek/wafelków/rogalików, wyłożone na paterach – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje ciastek bankietowych – min. jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g);

„Lunch bufetowy” obejmować będzie potrawy i napoje uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu przez ok. 1 godz. (np. w godz. 12.00-13.00 lub 13.00-14.00):

- co najmniej jedna zupa, np. zupa krem z warzyw sezonowych, grzybowa z łazankami, rosół, bulion z ravioli, żurek staropolski itp. (min. 200 ml/os.); ww. zupy są przykładowe;
- co najmniej jeden rodzaj mięsa (np. schab w sosie chrzanowym, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, filet drobiowy w potrawce z warzyw), jeden rodzaj ryby na ciepło (np. łosoś w sosie cytrynowym bez panierki, pstrąg pieczony w maśle czosnkowym i migdałach; Zamawiający wyklucza pangę, solę, tilapię, okonia nilowego, suma afrykańskiego, rybę maślaną) oraz jeden rodzaj dania wegetariańskiego (np. ratatouille, pieczone warzywa korzenne z mieszanką przypraw, gulasz z warzyw, papryka faszerowana kaszą bulgur i warzywami); Zmawiający nie określa gramatury potraw, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania posiłku; ww. dania są przykładowe;
- co najmniej dwa rodzaje surówki (np. mieszanka sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret, surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty) – min. 100 g na osobę każdego rodzaju surówki; ww. dania są przykładowe;
- warzywa na ciepło – gotowane lub parowane, lub duszone, lub grillowane, min. 100 g na osobę;
- co najmniej dwa różne dodatki skrobiowe, np. ziemniaki (np. z wody lub opiekane z ziołami), frytki, kasza, ryż, kopytka, makaron; Zmawiający nie określa gramatury potraw, ale wymaga, aby żadnego z dodatków nie zabrakło przez cały czas serwowania posiłku;
- pakiet napojów: woda mineralna gazowa i niegazowana, kawa, herbata oraz dodatki: cukier, cytryna, mleczko lub śmietanka do kawy – bez ograniczeń;
- bufet deserowy – wybór co najmniej trzech różnych ciast lub deserów, min. jedna porcja na osobę każdego rodzaju (gramatura porcji: 90-100 g).

„Śniadanie” obejmować będzie napoje i potrawy uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu przez ok. 2 godz. (ok. 6.30-8.30):

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty), kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;
- wybór wędlin (min. trzy rodzaje, np. salami, szynka wieprzowa gotowana/pieczona, polędwica sopocka, szynka dojrzewająca) oraz serów żółtych (min. trzy rodzaje, np.: gouda, wędzona rolada ustrzycka, ementaler, ser dojrzewający) – uzupełniane na bieżąco; ww. wędliny i sery są przykładowe;
- wybór pieczywa: np. chleb jasny, ciemny, z ziarnami, bułka pszenna – uzupełniane na bieżąco;
- co najmniej dwa dania na ciepło (np. jajecznica, frankfurterki, naleśniki, omlet) – uzupełniane na bieżąco lub (w przypadku np. naleśników) na miejscu smażone; ww. potrawy są przykładowe;
- dodatki: keczup, musztarda, chrzan – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje świeżych warzyw, np. pomidor, ogórek, papryka słodka – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje płatków śniadaniowych oraz jeden rodzaj musli – uzupełniane na bieżąco;
- mleko 3% serwowane w szklanych dzbankach oraz jogurt naturalny w miseczce – uzupełniane na bieżąco;
- min. trzy rodzaje świeżych owoców: np. jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe lub owoce filetowe – uzupełniane na bieżąco;
- dwa rodzaje dżemu oraz miód w miniopakowaniach (10-15 g) – uzupełniane na bieżąco;
- masło oraz margaryna w miniopakowaniach (10-15 g) – uzupełniane na bieżąco.

„Kolacja bufetowa” obejmować będzie napoje oraz potrawy, uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu przez ok. 3 godz.:

- napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) kawa – z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco: świeżo parzona kawa o zawartości 100% ziaren Arabiki, dodatki – mleko/mleczko (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach, herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa);
- napoje: woda mineralna – niegazowana serwowana w dzbankach szklanych lub karafkach, uzupełniana na bieżąco; woda gazowana w butelkach o pojemności do 500 ml – uzupełniana na bieżąco, soki owocowe – dwa rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, uzupełniane na bieżąco;

- co najmniej cztery rodzaje fingerfoodów (np. roladki warzywne, rybne, mięsne z farszami, roladki z tortilli, crostini z warzywami, wytrawne ptysie, warzywa z dipami, Conchiglioni, boczek faszerowany, minipapryczki, bakłażany zapiekane, panierowane faszerowane oliwki, mini Caprese i papryki zawijane, warzywne rolady, orzechy z ciasta na ostro itp.) – min. jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g); ww. dania są przykładowe;
- co najmniej dwa rodzaje zup, np. zupa krem z warzyw sezonowych oraz np. grzybowa z łazankami, rosół, bulion z ravioli, żurek staropolski itp. (min. 200 ml/os. każdego rodzaju zupy); ww. zupy są przykładowe;
- co najmniej dwa rodzaje mięsa (np. polędwiczki wieprzowe z morelami i pistacjami, płatki marynowanego kurczaka w dresingu musztardowo-sojowym, zraziki schabowe po myśliwsku, wołowina po burgundzku duszona w czerwonym winie, pieczony filet z kurczaka w sosie mlecznym, roladki cielęce z pesto), jeden rodzaj ryby na ciepło (np. roladki z łososa w sosie porowym, łosoś pieczony w sosie z pomidorów, sandacz pieczony z warzywami; Zamawiający wyklucza pangę, solę, tilapię, okonia nilowego, suma afrykańskiego, rybę maślaną) oraz jeden rodzaj dania wegetariańskiego (np. warzywny pilaw, tagliatelle ze szpinakiem, placki gryczane z gulaszem warzywnym, warzywa w tempurze); Zamawiający nie określa gramatury potraw, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania; ww. dania są przykładowe;
- dwa rodzaje surówki (np. mieszkanca sałat ze świeżymi warzywami i sosem winegret, surówka z marchwi, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty) – ok. 100 g na osobę każdego rodzaju surówki; ww. dania są przykładowe;
- warzywa na ciepło – gotowane lub parowane, lub duszone, lub grillowane, min. 100 g na osobę;
- co najmniej trzy dodatki skrobiowe, np. ziemniaki (np. z wody lub opiekane z ziołami), frytki, kasza, ryż, kopytka, makaron; Zmawiający nie określa gramatury dodatków, ale wymaga, aby żadnego z dań nie zabrakło przez cały czas serwowania posiłku;
- bufet deserowy – wybór co najmniej czterech różnych rodzajów ciast lub deserów, min. jedna porcja na osobę każdego rodzaju (gramatura porcji: 90-100 g);
- open bar: piwo (butelkowe lub z kegi, co najmniej dwa rodzaje: jasne i ciemne, wino domowe białe i czerwone, wódka); serwowane napoje powinny mieć odpowiednią temperaturę podania;

5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania ilości dań w taki sposób, aby na żadnym etapie posiłku nie zabrakło danego elementu menu.

6. Liczba stanowisk gastronomicznych, w tym wyposażenia gastronomicznego zapewniona w liczbie odpowiedniej do jednoczesnego wyserwowania posiłku dla całej grupy uczestników, bez powodowania zastoju. Wykonawca zapewni: powyżej 50 osób – minimum po dwa punkty wydawania każdej z potraw; powyżej 100 osób – minimum po trzy punkty wydawania każdej z potraw; powyżej 150 osób – minimum po cztery punkty wydawania każdej z potraw;

7. Wykonawca zobowiązuje się oznaczyć nazwami dania, desery, napoje w trakcie kolacji bufetowej, uroczystej kolacji i lunchów bufetowych w języku polskim oraz angielskim. Oznaczenia przygotowane będą za pomocą estetycznie wydrukowanych wizytówek.

8. Dania serwowane w trakcie kolacji bufetowej, uroczystej kolacji i lunchów bufetowych w ramach jednego spotkania nie mogą się powtarzać.

9. Dostarczane na miejsce wydarzenia posiłki wskazane przez Zamawiającego muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi; posiłki gorące muszą być dostarczone na miejsce realizacji usługi nie wcześniej niż 1 godz. 30 min i nie później niż 30 min przed ich serwowaniem. Wykonawca powinien dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzętem transportowym. Zamawiający wymaga menu dostosowanego do czasu dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego, tak aby ich jakość nie uległa pogorszeniu.

10. Posiłki będą wykonane z naturalnych produktów metodą, np. gotowania, duszenia, pieczenia. Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.). Zamawiający nie dopuszcza posiłków z półproduktów. Posiłki muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych, tj. gat. I (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych; posiłki nie mogą być przygotowane z gatunków roślin, zwierząt lub grzybów umieszczonych w Polskiej Czerwonej Księdze Roślin, Polskiej Czerwonej Księdze Zwierząt, Czerwonej liście roślin i grzybów Polski oraz Czerwonej Księdze Gatunków Zagrożonych publikowanej przez Międzynarodową Unię Ochrony Przyrody i Jej Zasobów (IUCN);

11. Wykonawca powinien dysponować własnym sprzętem umożliwiającym mu podgrzanie dań na miejscu wydarzenia.

12. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

13. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020 r., poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

14. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

15. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.

17. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na etapie realizacji umowy posiadał wdrożony system HACCP.

18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Sanepidu i procedur HACCP oraz wglądu do dokumentów na etapie realizacji umowy przez właściwą osobę wskazaną przez Zamawiającego.

19. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

1) **transport:** samochód-chłodnię spełniający wymogi Sanepidu, tj. samochód przeznaczony do transportu żywności z wydaną, przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny, decyzją o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartą kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości;

2) **wykwalifikowaną obsługę:**

- a) w zależności od rodzaju wydarzenia i liczby uczestników Wykonawca zapewni optymalną oraz dostosowaną do potrzeb liczbę personelu, w tym co najmniej:

Rodzaj spotkania	ok. 30 osób	ok. 50-70 osób	ok. 150 osób
Całodzienna przerwa kawowa (8 h) oraz przerwa kawowa (4 h)	2 kelnerów		3 kelnerów, 1 szef sali
Lunch bufetowy			4 kelnerów, 1 szef sali
Kolacja bufetowa	2 kelnerów		4 kelnerów, 1 szef sali
Śniadanie	2 kelnerów	2 kelnerów, 1 szef sali	

- b) wszystkie ww. osoby uczestniczące w realizacji zamówienia muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac w procesie produkcji i obrocie żywnością;

- c) Wydarzenia: SPOTKANIE oraz KONFERENCJA 1 odbywające się w II kwartale są spotkaniami z obowiązującym językiem angielskim. Podczas tych konkretnych spotkań wszyscy pracownicy obsługi (kelnerzy, szef sali) muszą obowiązkowo posługiwać się językiem angielskim na poziomie co najmniej komunikatywnym;

- d) Wykonawca zapewni w czasie serwowania śniadań osobę, która będzie odnotowywała osoby korzystające ze śniadań (Wykonawca otrzyma listę osób nocujących w pokojach gościnnych TDT i mających zapewnione śniadania); Zamawiający dopuszcza, aby tę czynność wykonywał np. szef sali lub jeden z kelnerów, o ile nie koliduje to z wykonywaniem bieżących obowiązków;

- e) Wykonawca zapewni kierowców lub osoby posiadające uprawnienia do prowadzenia samochodu do 3,5 t (czynne prawo jazdy kategorii B). Funkcja kierowcy może być łączona z innymi funkcjami, o ile nie koliduje to z wykonywaniem bieżących obowiązków;

- f) Wykonawca zapewni jednolite uniformy/ubioły dla obsługi:

- kelner/kelnerka: podkoszulka biała, biała koszula z długim rękawem, ciemne spodnie garniturowe/ciemna elegancka spódnica, skórzane pantofle
- szef sali: podkoszulka biała, biała koszula z długim rękawem, ciemny garnitur/garsonka, pantofle skórzane.

Uniformy/ubrania personelu biorącego udział w realizacji przedmiotu zamówienia nie mogą być uszkodzone, muszą być kompletne i czyste, tj. wyprane i wyprasowane.

Zamawiający bezwzględnie wymaga od Wykonawcy, aby personel dedykowany do bezpośredniej obsługi wydarzeń, ze szczególnym uwzględnieniem osób pełniących funkcję szefa sali oraz kelnera, charakteryzował się

miłą aparycją, wysokim poziomem higieny i kultury osobistej w zakresie postawy i sposobu zachowania oraz doświadczeniem w obsłudze co najmniej 10 cateringów. Zastrzeżenia zgłaszane przez przedstawicieli Zamawiającego dotyczące zachowania pracowników Wykonawcy będą odnotowywane w protokole odbioru zamówienia i będą traktowane jako nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia;

3) **zastawę stołową niezbędną do realizacji wydarzenia** w liczbie adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów i alkoholi oraz sposobu serwisu: porcelanę/porcelit, szkło, sztucze.

Wykonawca zapewni niezbędne szkło adekwatne do rodzaju serwowanych napojów oraz liczby osób, w tym:

- kieliszek do wina białego,
- kieliszek do wina czerwonego,
- kieliszek do wody,
- szklanka long do soków,
- szklanka do piwa,
- kieliszek do aperitif.

Wykonawca zapewnia zastawę stołową, która powinna być:

- a) kompletna, tj. nieposiadająca żadnych oznak zadrapań, wyszczerbień, zniszczeń,
- b) jednolita, tj.: w przypadku porcelany – ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów i alkoholi: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane kieliszki i szklanki do napojów, pochodzący od jednego producenta,
- c) w przypadku sztuców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
- d) estetyczna, tj. gustowna, czysta, miła dla oka, dobrana do rodzajów potraw i dań,

4) obrusy, serwetki, skirtingi (przywieszki) – obrusy, serwetki, skirtingi, które dostarczy Wykonawca, muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne, estetyczne, w kolorze białym, écru lub innym, uzgodnionym z Zamawiającym;

5) meble:

- a) stoły i krzesła potrzebne do realizacji lunchów bufetowych, kolacji bufetowych typi 1 i 2 – zapewnia Wykonawca;
- b) stoły i krzesła, potrzebne do realizacji śniadań, przerw kawowych (4 h), całodziennych przerw kawowych (8 h) – zapewnia Zamawiający;

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego i mebli;

6) dekorację stołów do konsumpcji, stolików koktajlowych oraz stołów bufetowych, np. z użyciem świeżych kwiatów

a) Zamawiający dopuszcza użycie innych niż kwiaty elementów dekoracyjnych;

b) Zamawiający zastrzega możliwość dokonywania weryfikacji i udzielenia wiążących wskazówek Wykonawcy przed organizowanym spotkaniem w zakresie zastawy stołowej, sprzętu gastronomicznego, mebli lub dekoracji;

20. Wyposażenie zakładu, urządzenia techniczne oraz narzędzia pozostające w dyspozycji Wykonawcy do realizacji przedmiotu zamówienia muszą posiadać właściwe oznakowanie zgodnie z art. 15 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.Urz.U.E.L Nr 338, str. 4).

21. Wykonawca zrealizuje zamówienie, uwzględniając:

a) dostęp do sali/miejsca realizacji zamówienia – na 1,5 godz. przed spotkaniem,

b) pełną gotowość – na 30 minut przed realizacją spotkania,

c) sprzątnięcie – do 2 godz. po zakończeniu spotkania.

22. W ramach przedmiotu zamówienia (w okresie obowiązywania umowy) Zamawiający przewiduje zrealizować następujące wydarzenia:

SPOTKANIE, II kwartał 2022	Liczba posiłków	Szacowana liczba gości na każdym posiłku
Śniadanie	1	30
Przerwa kawowa (4 h)	1	30
Kolacja bufetowa	1	30

KONFERENCJA 1, II kwartał 2022	Liczba posiłków	Szacowana liczba gości na każdym posiłku
Śniadanie	1	50
Przerwa kawowa (4 h)	1	150
Całodniowa przerwa kawowa (8 h)	1	150
Lunch bufetowy	2	150

KONFERENCJA 2, III kwartał 2022	Liczba posiłków	Szacowana liczba gości na każdym posiłku
Śniadanie	2	70
Przerwa kawowa (4 h)	1	150
Całodniowa przerwa kawowa (8 h)	1	150
Lunch bufetowy	2	150
Kolacja bufetowa	2	150

Sumarycznie, Zamawiający przewiduje realizację:

Nazwa wariantu	Szacowana liczba gości
Śniadanie	220
Przerwa kawowa (4 h)	330
Całodniowa przerwa kawowa (8 h)	300
Lunch bufetowy	600
Kolacja bufetowa	330

23. Wykonawca w trakcie każdego posiłku zobowiązuje się do bieżącego sprzątnięcia naczyń, odpadków itp., a po zakończeniu każdego dnia spotkania, zobowiązuje się do posprzątnięcia oraz posegregowania odpadów, łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych, odpadów produkcyjnych czy zużytej zastawy.