

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

**1. Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa obsługa cateringowa wydarzeń organizowanych przez Transportowy Dozór Techniczny (dalej TDT) w Warszawie.

Przez kompleksową obsługę cateringową wydarzeń Zamawiający rozumie przygotowanie potraw wraz z ich dostawą, zapewnieniem obsługi kelnerskiej i serwisowej, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła, obrusów, serwetek, stołów i krzeseł, pokrowców na krzesła oraz dekoracji w zależności od rodzaju wydarzenia oraz rangi gości, jak również posprzątanie po realizacji usługi w danym dniu wydarzenia, łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych i odpadów produkcyjnych. Przez posprzątanie po realizacji usługi w danym dniu wydarzenia Zamawiający rozumie odkurzenie pomieszczenia, w którym był serwowany ostatni posiłek, łącznie z odkurzeniem ciągów komunikacyjnych, prowadzących do tego pomieszczenia.

**2. Termin wykonania usługi**

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

**3. Miejsce realizacji usługi:**

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

**4. Wykonawca świadczyć będzie usługi w następujących wariantach:**

**1) „Przerwa kawowa (8 h)” – przerwa całodzienna, 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;
- paterki owoców, min. cztery rodzaje: banany, winogrona, mandarynki, jabłka itp. lub owoce filetowe – uzupełniane na bieżąco;
- trzy rodzaje ciastek/wafelków/rogalików, wyłożone na paterkach – uzupełniane na bieżąco;
- minimum trzy rodzaje ciastek bankietowych – minimum jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g);

**2) „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;
- paterki owoców, min. cztery rodzaje: banany, winogrona, mandarynki, jabłka itp. lub owoce filetowane – uzupełniane na bieżąco;
- trzy rodzaje ciastek/wafelków/rogalików, wyłożone na paterkach – uzupełniane na bieżąco;
- minimum trzy rodzaje ciastek bankietowych – minimum jedna porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji: 90-100 g);

**3) „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, minimum jedna porcja na osobę każdego rodzaju (gramatura porcji: 90-100 g).

**4) „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. cztery rodzaje, np. salami, szynka wieprzowa gotowana/pieczona, polędwica sopocka, szynka dojrzewająca, kiełbasy, pasztety) oraz serów żółtych (min. cztery rodzaje, np.: gouda, wędzona rolada

ustrzycka, ementaler, ser dojrzewający), ser twarogowy, twarożki naturalne, pasty na bazie sera – 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 na miejscu smażone; ww. potrawy są przykładowe;
- dodatki: keczup, musztarda, chrzan, majonez – 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 3,2% 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.

**5) „Kolacja bufetowa” obejmować będzie napoje oraz potrawy, uzupełniane na bieżąco, serwowane w formie szwedzkiego stołu przez ok. 4 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: 25-30 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 łososia 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. mieszkancka 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; Zamawiający 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, 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. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stanowisk gastronomicznych, w tym wyposażenia gastronomicznego, 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 i lunchów bufetowych w języku polskim. Oznaczenia przygotowane będą za pomocą estetycznie wydrukowanych wizytówek.
  8. Dania serwowane w trakcie kolacji bufetowej i lunchów bufetowych w ramach jednego wydarzenia nie mogą się powtarzać.
  9. Dostarczane na miejsce wydarzenia wskazane przez Zamawiającego posiłki 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 minut 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 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 2023 r., poz. 1448), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
  14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie warunków produkcji i transportu posiłków a także wymogów w odniesieniu personelu zatrudnionego do realizacji usługi oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
  15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
  16. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na etapie realizacji umowy posiadał wdrożony system HACCP.

**17. 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:**

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

Rodzaj spotkania	ok. 80-100 osób	ok. 150 osób
Przerwa kawowa (8 h) oraz przerwa kawowa (4 h)	3 kelnerów, 1 szef sali	4 kelnerów, 1 szef sali
Lunch bufetowy	3 kelnerów, 1 szef sali	4 kelnerów, 1 szef sali
Kolacja bufetowa	3 kelnerów, 1 szef sali	4 kelnerów, 1 szef sali
Śniadanie	3 kelnerów, 1 szef sali	

- 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;
- 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;
- Wykonawca zapewni jednolite uniformy/ubioły dla obsługi:
  - a) **kelner/kelnerka:** podkoszulka biała lub czarna, biała lub czarna koszula z długim rękawem, ciemne spodnie garniturowe/ciemna elegancka spódnica, skórzane pantofle,
  - b) **szef sali:** podkoszulka biała lub czarna, biała lub czarna 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 wyznaczony 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,

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 sztućców: 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, écreu lub innym, uzgodnionym z Zamawiającym;

#### **5) meble:**

- a) stoły i krzesła potrzebne do realizacji śniadań, lunchów bufetowych, kolacji bufetowych, przerw kawowych – zapewnia Wykonawca, po uzgodnieniu z Zamawiającym ich rodzaju i ilości.
- b) Wykonawca zapewni pokrowce na krzesła oraz stoły, dopasowane kolorystycznie do wystroju Sali.

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma 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;

**7) zabezpieczenie mebli, powierzchni roboczych oraz podłóg (będących wyposażeniem obiektu Zamawiającego)** przed uszkodzeniem lub trwałym zniszczeniem, zadrapaniem, poplamieniem. W przypadku zniszczeń/poplamień, Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt przywrócić zniszczone mienie do stanu sprzed zniszczenia (z wyjątkiem zwykłego stopnia zużycia) – w terminie ustalonym z Zamawiającym, pozwalającym na usunięcie uszkodzeń przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o powstałych uszkodzeniach lub zniszczeniach.

**18.** Wyposażenie, 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.UE.L Nr 338, str. 4).

**19.** Wykonawca zrealizuje zamówienie, uwzględniając:

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

- b) pełną gotowość – na 30 minut przed realizacją spotkania,  
 c) sprzątanie – do 2 godz. po zakończeniu ostatniego spotkania danego dnia.

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

<b>KONFERENCJA, 14-16.05.2024</b>	<b>Liczba posiłków</b>	<b>Szacowana liczba gości na każdym posiłku</b>
Śniadanie	<b>2</b>	60
Przerwa kawowa (4h)	<b>1</b>	150
Przerwa kawowa (8 h)	<b>1</b>	150
Lunch bufetowy	<b>2</b>	150
Kolacja bufetowa	<b>2</b>	100

<b>SEMINARIUM 13.06.2024</b>	<b>Liczba posiłków</b>	<b>Szacowana liczba gości na każdym posiłku</b>
Śniadanie	<b>1</b>	40
Przerwa kawowa (8 h)	<b>1</b>	80
Lunch bufetowy	<b>1</b>	80
Kolacja bufetowa	<b>1</b>	60

Sumarycznie, Zamawiający przewiduje realizację:

<b>Nazwa wariantu</b>	<b>Szacowana liczba gości</b>
Śniadanie	160
Przerwa kawowa (4 h)	150
Przerwa kawowa (8 h)	230
Lunch bufetowy	380
Kolacja bufetowa	260

- 21.** Wykonawca w trakcie każdego posiłku zobowiązuje się do bieżącego sprzątanego naczyń, odpadków itp., a po zakończeniu każdego dnia spotkania, zobowiązuje się do posprzątanego (odkurzenia pomieszczeń, w których świadczona była usługa cateringowa, odkurzenia ciągów komunikacyjnych, prowadzących do tego pomieszczenia, wraz z zapleczem roboczym zajmowanym przez Wykonawcę) oraz posegregowania odpadów, łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych, odpadów produkcyjnych czy zużytej zastawy.
- 22.** Pozostałe wymagania zostały wskazane w Załączniku nr 2 – Projektowanych postanowieniach umownych.