

Załącznik nr 1 do Zapytania o wycenę w celu oszacowania wartości zamówienia
– Opis przedmiotu zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi noclegowej i gastronomicznej wraz z zabezpieczeniem zaplecza konferencyjnego na czas pobytu pracowników Transportowego Dozoru Technicznego, zwanego dalej „Usługą”.

2. Termin realizacji

Termin realizacji spotkania:
28-30 listopada 2025 r. .

3. Liczba uczestników

Szacunkowa liczba uczestników spotkania to 250 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bez kosztowej korekty liczby uczestników.

Liczba uczestników została podana w celu skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty. O ostatecznej liczbie osób Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni robocze przed planowaną datą terminu realizacji. Przy czym Zamawiający dopuszcza rozliczenie usług wg różnej ilości osób. Zamawiający gwarantuje udziału grupy nie mniejszej niż 150 osób.

Na minimum 14 dni Zamawiający prześle szacunkową ilość uczestników.

Zamawiający prześle ostateczne dane z gwarancją udziału grupy nie mniejszej niż 150 osób. Ostateczny termin na potwierdzenie dokładnej liczby uczestników, będzie podlegał ocenie w ramach kryteriów oceny ofert określonych w Rozdziale 16 Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej SWZ.

4. Sposób rozliczenia

Rzeczywista łączna wysokość wynagrodzenia Wykonawcy zostanie wyliczone na podstawie faktycznej liczby uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego i cen jednostkowych.

5. Cel

Celem realizacji niniejszego zamówienia jest zapewnienie pracownikom noclegu wraz z wyżywieniem, dostępem do sal konferencyjnych na czas organizacji szkolenia oraz umożliwienie skorzystania z oferty rekreacyjnej obiektu noclegowego.

Harmonogram pobytu stanowi Załącznik nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia, zwanego dalej „OPZ”

6. Miejsce

Obiekt, w którym odbywać się będzie spotkanie będące przedmiotem zamówienia, musi być zlokalizowany na obszarze województwa łódzkiego (centralna Polska) w odległości nie większej niż 200 km od centrum Łodzi (adres: ul. Gdańska 136, 90-536 Łódź) według danych oszacowanych za pomocą map Google, wskazujących kilometraż podróży samochodowej.

Spotkanie musi być zorganizowane w jednej lokalizacji, tj. na terenie jednego obiektu, gdzie zapewniony będzie nocleg wszystkich uczestników z pełnym wyżywieniem. Obiekt musi posiadać przynajmniej dwie w pełni wyposażone sale konferencyjne odpowiednio dostosowane do liczby uczestników i charakteru wydarzenia zarówno w części szkoleniowej

jak również na czas zaplanowanych kolacji w formie casual i półformalnej. Według informacji zawartych w OPZ.

Przez pojęcie „obiekt” Zamawiający rozumie: miejsca noclegowe zlokalizowane w hotelu lub centrum konferencyjnym lub innym obiekcie noclegowym. W dalszej części OPZ określany również jako „obiekt noclegowy”.

7. Wyżywienie

Wykonawca w ramach zamówienia zapewni pełne wyżywienie dla wszystkich uczestników spotkania.

Szczegóły dotyczące wyżywienia zostały opisane w Załączniku nr 2 do OPZ. W ramach wyżywienia Wykonawca zapewni w:

- dniu I – kolacja w stylu casual
- dniu II- śniadanie, przerwa kawowa, obiad, kolacja zasiadana półformalna,
- dniu III- śniadanie.

8. Sposób realizacji zamówienia

8.1 Obiekt noclegowy:

Zamawiający wymaga aby, Wykonawca zapewnił:

1. Miejsce zbiorowego zakwaterowania, funkcjonującego jako centrum konferencyjno-szkoleniowe lub obiekt hotelarski lub inny obiekt noclegowy, z liczbą miejsc noclegowych w ilości minimum 134 pokoje zlokalizowane w jedno/kilku kompleksowym budynku w układzie (26 pokoi jednoosobowych, 100 pokoi dwuosobowych, 8 pokoje trzyosobowe z przewagą pokoi dwuosobowych). Zamawiający dopuszcza obiekt składający się z kilku budynków połączonych zabudowanymi łącznikami pozwalającymi na dogodne przejście z jednego budynku do drugiego.
2. Jeśli w obiekcie, w terminie realizacji przedmiotu zamówienia, będzie jednocześnie organizowane inne spotkanie/wydarzenie, nie może ono w jakikolwiek sposób kolidować lub wpływać na jakość realizacji usług na rzecz Zamawiającego, komfort osób, identyfikację Zamawiającego, czy w inny sposób powodować na przykład hałas, zakłócenia w rejestracji osób, itp.
3. Pokoje dwuosobowe i trzyosobowe muszą być wyposażone w osobne łóżka oraz liczbę kluczy/kart dostępu do pokoju dla każdego korzystającego po jednym komplecie.
4. Obiekt noclegowy musi być dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.
5. Wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym oraz z wyposażeniem, w skład którego wchodzić będą: łóżko, szafa, TV, lodówka.
6. Zaplecze rekreacyjno-sportowe znajdujące się w obiekcie noclegowym, w postaci np. basenu, sauny, siłowni, strefy SPA, boisk sportowych, kręgielni, tenisa stołowego, piłkarzyków, stołu do bilarda etc., z możliwością niezakłóconego korzystania przez uczestników spotkania. Elementy składające się na zaplecze rekreacyjno-sportowe będą podlegały ocenie w ramach kryteriów oceny ofert określonych w Rozdziale 16 Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej SWZ.
7. Obiekt powinien być zlokalizowany w miejscu umożliwiającym bezproblemowy dojazd, oraz przestronny zielony teren wokół obiektu.
8. Obiekt noclegowy zapewnia bezpłatny i nielimitowany dostęp do sieci WiFi.

9. Na terenie obiektu powinien znajdować się ogólnodostępny bar/restauracja do skorzystania przez osoby we własnym zakresie (zakup napojów zimnych, gorących, przekąsek).

7.2 Sale konferencyjne

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił:

1. Dostęp do klimatyzowanej sali konferencyjno-szkoleniowej, zlokalizowanej w obiekcie noclegowym. Z uwzględnieniem warunków technicznych obejmujących:
 - 1) nagłośnienie, projektor multimedialny, ekran o wymiarach 2x3 m nagłośnienie, w tym dwa mikrofony bezprzewodowe, osprzęt umożliwiający podłączenie laptopa, bezpłatny i nielimitowany dostęp do WiFi, tablica flipchart z kompletem narzędzi i materiałów (flamastry, papier);
 - 2) układ teatralny;
 - 3) pojemność sali do 30 osób, dostępna 2 dnia pobytu.
2. Dostęp do klimatyzowanej sali konferencyjno-szkoleniowej, podczas części szkoleniowej zlokalizowanej w obiekcie noclegowym, z uwzględnieniem warunków technicznych obejmujących:
 - 1) nagłośnienie, projektor multimedialny, ekran o wymiarach 2x3 m, nagłośnienie w tym dwa mikrofony bezprzewodowe, pełny osprzęt umożliwiający podłączenie laptopa oraz bezpłatny i nielimitowany dostęp do WiFi, tablica flipchart z kompletem narzędzi (flamastry, papier);
 - 2) układ teatralny;
 - 3) pojemność sali 250 osób dostępna 2 dnia pobytu.
3. Wielkość sali musi być dostosowana do liczby osób i rodzaju zajęć/spotkań odbywających się w niej.
4. Sale muszą spełniać wymogi bezpieczeństwa (przeciwpożarowe, akustyczne, BHP).
5. Wszystkie sale muszą posiadać sprawną klimatyzację i ogrzewanie.
6. Wszystkie sale muszą posiadać możliwość zaciemniania, w przypadku wyświetlania prezentacji.
7. Stoisko kawowe bezpośrednio przy sali konferencyjno-szkoleniowej w formie stolika kawowego z uwzględnieniem słodkiej przekąski w formie ciasteczek (kawa, herbata, soki 100%) oraz wodę (gazowaną i niegazowaną) w plastikowych butelkach o pojemności 500 ml na czas trwania całego szkolenia w drugim dniu pobytu. Szczegóły zawiera Załącznik nr 2 do OPZ.
8. Osobne toalety dla kobiet i mężczyzn w okolicach sal konferencyjno-szkoleniowych.

7.3 Usługi restauracyjne i żywienia

1. Obiad serwowany w formie bufetu szwedzkiego według schematu: zupa, danie główne i deser. (1 obiad na czas pobytu).
2. Śniadania w formie bufetu szwedzkiego, przygotowywane na bieżąco w kuchni Wykonawcy. Śniadania muszą zawierać wybór dań serwowanych na ciepło i na zimno, mięsnych i wegetariańskich oraz napojów ciepłych (kawa, herbata, mleko) i zimnych (woda, soki), (2 śniadania na czas pobytu).
3. Celem zapewnienia płynności w wydawaniu posiłków, Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odpowiedniej ilości personelu kelnerskiego obsługującego bufet w zakresie uzupełniania dań oraz produktów, w tym sztućców i naczyń, zapobiegając powstawaniu kolejek i opóźnień.

4. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zabezpieczył odpowiednią ilość produktów żywnościowych, przeznaczonych na przygotowanie potraw dla wszystkich uczestników spotkania, podczas ich pobytu oraz organizację pracy kuchni w taki sposób, aby zagwarantować odpowiednią ilość potraw proporcjonalnie do ilości gości oraz niezakłócony i płynny proces wydawania potraw.
5. Przedłużenie doby hotelowej do godziny 14:00 ostatniego dnia pobytu z uwzględnieniem dostępu do strefy rekreacyjnej.
6. Szczegółowe zapotrzebowanie dotyczące wyżywienia będzie ustalane z Wykonawcą przed spotkaniem. Wykonawca prześle Zamawiającemu na minimum 5 dni roboczych przed planowanym spotkaniem menu do akceptacji.
7. Zamawiający wymaga, aby w każdym z trzech dni spotkania Wykonawca zapewnił inne menu.
8. W przypadku osób ze szczególnymi preferencjami żywieniowymi, Wykonawca na prośbę Zamawiającego uwzględni sugestie dot. przygotowania specjalnego dania głównego na ciepło (tj. wegetariańskiego, wegańskiego czy też bezglutenowego, które będzie podane z co najmniej dwoma dodatkami (wymienionymi w Załączniku nr 2 do OPZ), uwzględniając je w menu przesłanym do Zamawianego, o czym mowa w pkt 6 powyżej.
9. Zorganizowanie kolacji na przestrzeni umożliwiającej poza podaniem posiłków zapewnienie wolnej przestrzeni dodatkowej niezbędnej dla uczestników spotkania.
10. Wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże. Potrawy przyrządzone w dniu świadczenia usługi muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, woda, soki i inne napoje) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Użyte w trakcie konsumpcji będą na bieżąco sprzątane.
11. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami określonymi w programie i dla wszystkich uczestników równocześnie.
12. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stanowisk gastronomicznych, w tym wyposażenia gastronomicznego, do jednoczesnego serwowania posiłku dla całej grupy uczestników, bez powodowania zastoju. Wykonawca zapewni: minimum po cztery punkty wydawania każdej z potraw.
13. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską proporcjonalnie do ilości osób biorących udział w spotkaniu.
14. Podział posiłków z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego ze wskazaniem propozycji do menu zestawione zostało w tabeli stanowiącej Załącznik nr 2 do niniejszego OPZ.
15. 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).

16. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
17. 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.
18. 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.
19. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
20. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na etapie realizacji umowy posiadał wdrożony system HACCP.

7.4 Usługi dodatkowe

1. Obecność koordynatora lub menedżera ewentualnie osoby upoważnionej do kontaktu przez Wykonawcę z przedstawicielami Zamawiającego, na czas pobytu gości oraz bezpośrednio po zakończeniu spotkania.
2. Zamawiający wymaga zapewnienia przestrzegania dobrych praktyk higienicznych w odniesieniu do obiektu noclegowego.
3. Całodobową recepcję rejestrującą, meldującą i wymeldowującą uczestników udzielającą pomocy w zakresie działalności obiektu (2 osoby odpowiedzialne za prowadzenie rejestracji uczestników na miejscu i cały proces informowania uczestników o miejscach spotkań, warunkach zakwaterowania etc.)
4. Zapewnienie widocznego oznakowania wszystkich sal konferencyjnych, tj. przed wejściem do każdej sali oraz w pobliżu recepcji obiektu. Zakres oznakowania zostanie ustalony z Zamawiającym po podpisaniu umowy.
5. Zapewnienie osób przeszkolonych do udzielania pierwszej pomocy (wymagany jest posiadanie apteczki pierwszej pomocy oraz defibrylatora) oraz informacji turystycznej.
6. Zapewnienie dostępu do wszystkich dodatkowych usług, które znajdują się na terenie obiektu i są dostępne standardowo dla gości (bez ograniczeń i bez ponoszenia dodatkowych opłat przez uczestników podczas pobytu).
7. Zapewnienie oprawy muzycznej w formie odtwarzacza wraz z nagłośnieniem i osobą obsługującą podczas kolacji w stylu casual pierwszego dnia spotkania, dostępnej w godzinach od 19:00 do 2:00.
8. Zapewnienie oprawy muzycznej po kolacji zasiadanej półformalnej oraz obsługę techniczną (DJ lub zespołem muzycznym wraz ze sprzętem, nagłośnieniem, oprawą świetlną i dźwiękową) dostępnej w godz. 19:00-2:00.
9. Możliwość wprowadzenia firm zewnętrznych lub innych osób świadczących usługi dodatkowe na rzecz Zamawiającego zgodnie z harmonogramem pobytu.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia dodatkowych napojów na teren obiektu.
8. Zabezpieczenie miejsc parkingowych w ilości 150 dla samochodów osobowych na czas pobytu.
9. Zapewnienie możliwości rozstawienia logotypów Zamawiającego.

Harmonogram pobytu

GODZINA	DZIAŁANIE
DZIEŃ 1	
od 16:00	Rejestracja uczestników Meldowanie gości (podział pokoi, kluczy)
od 19:00-2:00	Kolacja w stylu casual
DZIEŃ 2	
7:00-10:00	Śniadanie
11:00-18:00	Przerwa kawowa
15:00	Lunch (Obiad)
19:00-2:00	Uroczysta kolacja zasiadana półformalna z oprawą muzyczną (DJ lub zespołem muzycznym wraz ze sprzętem, nagłośnieniem, oprawą świetlną i dźwiękową)
DZIEŃ 3	
7:00-10:00	Śniadanie
11:00	Wymeldowanie (z możliwością wydłużenia do godziny 14.00, o czym mowa w pkt. 7.3. ppkt. 5.)

Rodzaj i ilość posiłków

RODZAJ POSIŁKU	WYMAGANIA
Śniadanie dzień drugi i trzeci WYMAGANIA	• śniadania przygotowywane na miejscu, w kuchni wykonawcy w formie bufetu szwedzkiego • zapewnienie świeżych potraw, z najwyższej jakości produktów, owoców i warzyw sezonowych • zapewnienie specjalnych samoobsługowych stoisk bufetowych w pełni wyposażonych wraz z obsługą kelnerską w ilości adekwatnej do osób uczestniczących • zapewnienie odpowiedniej ilości sztućców, ceramicznych talerzy płtykich i głębokich, filiżanek, szklanek, serwetek
Śniadanie dzień drugi i trzeci MENU	• dania na ciepło typu: jajecznica, parówki z szynki, frankfurterki, naleśniki, tosty, (100 g na osobę) • płatki zbożowe typu: kukurydziane, owsiane, musli, (min. 50 g na osobę) • wędliny typu: drobiowe i wieprzowe, kiełbasa, pasztet, (min. 100 g na osobę): • nabiał typu: jaja, sery żółte i pleśniowe, ser twarogowy (2 rodzaje w różnymi dodatkami), pasty kanapkowe (jajeczna, rybna), (min. 100 g na osobę) • jogurty typu: naturalne, owocowe (w tym 0% i bez laktozy) (min 50 g na osobę): • warzywa typu: pomidor, ogórek, cebula, papryka, sałata, oliwki, warzywa piklowane (ogórki małosolne, pieczarki), (min. 100 g na osobę) • owoce: różne rodzaje (min 50 g na osobę) • dżemy i konfitury niskocukrowe (3 rodzaje- min. 20 g na osobę) • pieczywo typu: pszenne, żytnie, razowe, bez glutenu- min. 150 g na osobę • napoje zimne typu: woda niegazowana, woda gazowana, soki 100% min 2 rodzaje, serwowane w

	szklanych dzbankach • napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) herbata (min. 3 rodzaje herbaty w torebkach w tym czarna i owocowa), kawa - z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco, świeżo parzona kawa o zawartości 100% Arabiki • dodatki: mleko, mleko bez laktozy, roślinne (podawane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach
Obiad dzień drugi WYMAGANIA	• obiad przygotowywany w formie bufetu szwedzkiego w kuchni Wykonawcy • zapewnienie świeżych potraw, przygotowanych z najwyższej jakości produktów, owoców i warzyw sezonowych • zapewnienie specjalnych samoobsługowych stoisk bufetowych w pełni wyposażonych wraz z obsługą kelnerską w ilości adekwatnej do osób uczestniczących • zapewnienie odpowiedniej ilości sztućców, ceramicznych talerzy płytkich i głębokich, filiżanek, szklanek, serwetek
Obiad dzień drugi MENU	• Zupa (co najmniej dwa rodzaje min. 200 ml/os. każdego rodzaju) • Danie główne: mięsne (co najmniej 3 rodzaje min. 150 g na osobę) • Ryba (co najmniej 2 rodzaje min. 150 g na osobę) • Danie wegetariańskie (min. 250 g na osobę) • Makaron (np. lasagne, carbonara, bolognese – min. 150 g na osobę) • Dodatki skrobiowe typu: ziemniaki zapiekane, ziemniaki z wody, łódeczki, frytki, bukiet warzyw gotowanych, ryż (co najmniej 4 rodzaje min. 200 g na osobę) • Surówki/ sałatki: (co najmniej 3 rodzaje - min. 100 g na osobę): • Warzywa na ciepło: gotowane, parowane, duszone

	lub grillowane (min 100 g na osobę) • napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa), kawa - z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco, świeżo parzona kawa o zawartości 100% Arabiki, • dodatki typu: mleko, mleko bez laktozy, roślinne (podawane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach • napoje zimne gazowane i niegazowane bez ograniczeń (typu coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite woda) w butelkach o pojemności do 500 ml. woda i soki 100% serwowane w szklanych dzbankach • deser: (ciasto, zimne desery, lody , 3 rodzaje min. 150 g na osobę)
Kolacja w stylu casual dzień pierwszy WYMAGANIA	• kolacja przygotowywana w formie bufetu szwedzkiego w kuchni Wykonawcy • zapewnienie świeżych potraw, przygotowanych z najwyższej jakości produktów, owoców i warzyw sezonowych • zapewnienie specjalnych samoobsługowych stoisk bufetowych w pełni wyposażonych wraz z obsługą kelnerską w ilości adekwatnej do osób uczestniczących • zapewnienie odpowiedniej ilości sztućców, ceramicznych talerzy płytkich i głębokich, filiżanek, szklanek, serwetek • zapewnienie oprawy muzycznej w formie odtwarzacza wraz z nagłośnieniem i osobą obsługującą w godzinach 19.00 – 2.00.
Kolacja w stylu casual Dzień pierwszy MENU	• Zupa (co najmniej dwa rodzaje min. 200 ml/os. każdego rodzaju) • Danie główne: mięsne (co najmniej 3 rodzaje min. 150 g na osobę) • Ryba (co najmniej 2 rodzaje min. 150 g na osobę)

	• Danie wegetariańskie (min. 250 g na osobę) • Makaron (np. lasagne, carbonara, bolognese – min. 150 g na osobę) • Dodatki skrobiowe typu: ziemniaki zapiekane, ziemniaki z wody, łódeczki, frytki, bukiet warzyw gotowanych, ryż (co najmniej 4 rodzaje min. 200 g na osobę) • Surówki/ sałatki: (co najmniej 3 rodzaje - min. 100 g na osobę): • Warzywa na ciepło: gotowane, parowane, duszone lub grillowane (min 100 g na osobę)
Kolacja zasiadana półformalna dzień drugi WYMAGANIA	• kolacja serwowana do stolików przygotowywana w kuchni Wykonawcy a'la carte • zapewnienie świeżych potraw, przygotowanych z najwyższej jakości produktów, owoców i warzyw sezonowych • zapewnienie zaplecza kelnerskiego do obsługi gości • zapewnienie odpowiedniej ilości sztućców, ceramicznych talerzy płytkich i głębokich, serwetek • Zapewnienie oprawy muzycznej po kolacji oraz obsługę techniczną (DJ lub zespołem muzycznym wraz ze sprzętem, nagłośnieniem, oprawą świetlną i dźwiękową) dostępnej w godz. 22:00-2:00.
Kolacja zasiadana półformalna dzień drugi MENU	• Przystawka (min. 150 g na osobę) • Zupa (min. 200 ml na osobę) • drugie danie do wyboru (mięsne, rybne, wegetariańskie z ziemniakami z wody, puree lub ryżem i surówką - łącznie do 500 g porcja/na osobę) • deser (min. 150 g na osobę) • zimna płyta w bufetach samoobsługowych z przekąskami mięsnymi, rybnymi, wegetariańskimi, dodatkami w formie warzyw i owoców, deską serów i wędlin, sałatkami (3 rodzaje- min. 150 g na osobę) oraz wytrawnymi przekąskami w formie fingerfood (co najmniej 4 rodzaje - min. 150 g na osobę) • napoje zimne gazowane i niegazowane bez ograniczeń (typu coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite) w butelkach o pojemności do 500 ml. woda i

	soki 100% w szklanych dzbankach • napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach, w tym czarna i owocowa), kawa - z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco, świeżo parzona kawa o zawartości 100% Arabiki, • dodatki typu: mleko, mleko bez laktozy, roślinne (podawane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach
Przerwa kawowa dzień drugi WYMAGANIA	• stoisko przygotowywane w formie bufetowej • zapewnienie świeżych ciast, wykonanych z najwyższej jakości produktów, • zapewnienie zaplecza kelnerskiego do obsługi gości • zapewnienie odpowiedniej ilości sztućców, ceramicznych talerzy filiżanek, serwetek
Przerwa kawowa dzień drugi MENU	• stolik z wyborem deserów i ciasteczek: wybór co najmniej czterech różnych rodzajów ciast i deserów, min. jedna porcja na osobę każdego rodzaju (gramatura porcji 90-100 g) • owoce • napoje gorące: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) herbata (min. trzy rodzaje herbaty w torebkach , w tym czarna i owocowa), kawa - z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco, świeżo parzona kawa o zawartości 100% Arabiki, • dodatki typu: mleko, mleko bez laktozy, roślinne (podawane w dzbankach lub dozowane z ekspresu), cukier, cytryna w plasterkach • wybór napojów zimnych bez ograniczeń: typu 2 rodzaje soków 100%, 2 rodzaje wody w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 l (gazowana i niegazowana)