

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 usługi:

11-13 września 2026 r. lub

18-20 września 2026 r. lub

25-27 września 2026 r. w zależności od dostępności obiektu.

3. Liczba uczestników

Szacunkowa liczba uczestników to 250 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bezkosztowej 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 udział grupy nie mniejszej niż 200 osób. Na minimum 10 dni roboczych, przed datą organizacji wydarzenia Zamawiający przekaze szacunkową ilość uczestników.

Zamawiający przekaze ostateczne dane z gwarancją udziału grupy nie mniejszej niż 200 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 wyliczona na podstawie faktycznej liczby uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego i cen jednostkowych.

5. Miejsce

- 1) Obiekt noclegowy, w którym realizowana będzie usługa, musi być zlokalizowany na terenie województwa mazowieckiego lub łódzkiego, z wyłączeniem granic administracyjnych m.st. Warszawy.
- 2) Usługa musi zostać zorganizowana w jednej lokalizacji, tj. na terenie jednego obiektu noclegowego, w którym zapewniony zostanie nocleg dla wszystkich uczestników wraz z pełnym wyżywieniem.
- 3) Zaproponowany obiekt musi spełniać wysokie standardy, w szczególności w odniesieniu do czystości i sprawności infrastruktury oraz stanu technicznego budynku, stopnia zużycia elementów wyposażenia.
- 4) Zaproponowany obiekt nie może być w trakcie prac remontowych, a organizacja innych wydarzeń grupowych w obiekcie nie może wpływać na komfort uczestników usługi.
- 5) Przez pojęcie „obiekt” Zamawiający rozumie: miejsca noclegowe zlokalizowane w hotelu, centrum konferencyjne, centrum konferencyjno-szkoleniowe lub inny obiekt świadczący usługi noclegowe. W dalszej części OPZ określany również jako „obiekt noclegowy”.
- 6) Obiekt ten musi posiadać:

- a) co najmniej jedną w pełni wyposażoną salę konferencyjną odpowiednio dostosowaną do liczby uczestników (mieszczącą ok. 130 osób) w drugim dniu usługi.
- b) dostęp do w pełni wyposażonego zaplecza grillowego w pierwszym dniu usługi oraz w pełni wyposażonej sali na kolację w drugim dniu usługi, zgodnie z harmonogramem i wymaganiami określonymi w OPZ.
- c) Ogólnodostępną strefę rekreacji w postaci terenu wyposażonego w elementy małej architektury (wiaty, ławy, grill stały, palenisko);
- d) szeroką ofertę rekreacyjno-sportową według propozycji podanych w poniższym zestawieniu:

KATEGORIA	ZAKRES
STREFA BASENOWA I WELLNESS	• basen kryty zewnętrzny • jacuzzi • sauna
SIŁOWNIA I FITNESS	• Boiska wielofunkcyjne (np. piłka nożna, siatkówka, koszykówka) • Squash • Kręgielnia • Stoły do ping-ponga i bilard • Siłownia
REKREACJA NA ŚWIEŻYM POWIETRZU	• Nordic walking • Trasy spacerowe i biegowe • Organizacja wycieczek pieszych i rowerowych

6. Wyżywienie

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

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

- dniu I – kolacja w stylu grillowym (casual)
- dniu II - śniadanie, obiad, kolacja zasiadana półformalna
- dniu III - śniadanie

7. Sposób realizacji zamówienia:

7.1 obiekt noclegowy

Zamawiający wymaga aby, Wykonawca zapewnił:

- 1) Miejsce zbiorowego zakwaterowania funkcjonujące jako hotel, obiekt hotelarski, centrum konferencyjno-szkoleniowe lub inny obiekt noclegowy, zlokalizowane w jednym obiekcie, zapewniające zakwaterowanie dla 250 uczestników. Zakwaterowanie uczestników musi odbywać się wyłącznie w pokojach jednoosobowych, dwuosobowych lub trzyosobowych, przy czym maksymalna liczba osób w jednym pokoju nie może przekraczać 3 osób. Rozmieszczenie uczestników w pokojach pozostaje w gestii Wykonawcy, z zastrzeżeniem zapewnienia miejsca noclegowego dla każdego uczestnika.

Miejsca noclegowe muszą stanowić stałe miejsca noclegowe w pokojach i nie mogą być realizowane w formie dostawek, łóżek polowych, rozkładanych kanap lub innych tymczasowych miejsc do spania.

Szczegóły dotyczące szacunkowej liczby pokoi oraz wstępnego rozlokowania uczestników zostaną uzgodnione z Zamawiającym nie później niż 10 dni roboczych przed planowanym rozpoczęciem realizacji usługi, w porozumieniu z Wykonawcą. Ostateczna liczba pokoi oraz

ostateczne rozlokowanie uczestników zostaną uzgodnione nie później niż 3 dni robocze przed planowaną datą realizacji, zgodnie z ust. 3.

- 2) Pokoje dwuosobowe i trzyosobowe muszą być wyposażone w osobne łóżka oraz liczbę kluczy/kart dostępu do pokoju dla każdego korzystającego po jednym komplecie.
- 3) Obiekt noclegowy musi być dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.
- 4) Wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym oraz z wyposażeniem, w skład którego wchodzić będą: łóżko, szafa, TV, lodówka.
- 5) Zaplecze rekreacyjno-sportowe znajdujące się w obiekcie noclegowym, którego propozycje szczegółowo przedstawione zostały w ust. 5 OPZ, z gwarancją niezakłóconego korzystania przez uczestników przez cały okres usługi.
- 6) Obiekt powinien być zlokalizowany w miejscu umożliwiającym bezproblemowy dojazd, oraz przestronny teren wokół obiektu.
- 7) Obiekt noclegowy zapewnia bezproblemowy i nielimitowany dostęp do sieci WiFi
- 8) Na terenie obiektu powinien znajdować się ogólnodostępny bar/restauracja z którego oferty będą mogli skorzystać wszyscy uczestnicy usługi (zakup napojów zimnych lub gorących, przekąsek we własnym zakresie)

7.2 Sala konferencyjna

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w drugim dniu usługi zapewnił:

- 1) Dostęp do klimatyzowanej sali konferencyjnej w układzie teatralnym, zlokalizowanej w obiekcie noclegowym. Z uwzględnieniem warunków technicznych obejmujących 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) Osobne toalety dla kobiet i mężczyzn w okolicy sali konferencyjnej.
- 4) Wielkość sali musi być dostosowana do liczby osób i rodzaju zajęć/spotkań odbywających się w niej;
- 5) Sala musi spełniać wymogi bezpieczeństwa (przeciwpożarowe, akustyczne, BHP);
- 6) Sala musi posiadać sprawną klimatyzację i ogrzewanie;
- 7) Sala musi posiadać możliwość zaciemniania, w przypadku wyświetlania prezentacji.

7.3. Aktywne uczestnictwo pracowników

- 1) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia, w drugim dniu usługi Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zorganizowanej aktywności integracyjnej, angażującej uczestników.
- 2) Celem zaplanowanej aktywności jest wzmocnienie współpracy zespołowej, poprawa komunikacji, budowanie relacji między pracownikami oraz stworzenie przestrzeni do aktywnego i twórczego uczestnictwa.
- 3) Aktywność powinna:
 - a) wykorzystywać zaplecze hotelowe oraz infrastrukturę dostępną na terenie obiektu lub w jego bezpośrednim otoczeniu,
 - b) mieć charakter zespołowy i sprzyjać integracji uczestników,
 - c) być dostosowana do liczby uczestników oraz ich zróżnicowanych możliwości fizycznych,
 - d) obejmować zapewnienie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu, obsługi (np. instruktorów, animatorów) oraz koordynacji,
 - e) posiadać określony scenariusz i harmonogram realizacji,
 - f) uwzględniać zasady bezpieczeństwa oraz alternatywę na wypadek niekorzystnych warunków atmosferycznych.
- 4) Proponowana forma aktywności może obejmować m.in. gry zespołowe, zajęcia sportowo-rekreacyjne, warsztaty integracyjne, elementy rywalizacji drużynowej lub inne działania wykorzystujące potencjał infrastruktury hotelu.

- 5) Sposób zapewnienia aktywnego uczestnictwa pracowników w drugim dniu usługi, określony przez Wykonawcę w ofercie, będzie podlegał ocenie w ramach kryteriów oceny ofert określonych w Rozdziale 16 SWZ.
- 6) Szczegółowy program oraz harmonogram realizacji aktywności zostaną uzgodnione z Zamawiającym nie później niż na 5 dni roboczych przed terminem usługi.

7.4. Wyżywienie

- 1) 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).
- 2) Obiad serwowany w formie bufetu szwedzkiego według schematu: zupa, danie główne, deser. (1 obiad na czas pobytu).
- 3) Kolacja w stylu grillowym (pierwszego dnia pobytu) zorganizowana na wolnym powietrzu w miejscu w pełni przystosowanym do przyrządzania i serwowania posiłków, wyposażone w odpowiednią liczbę stołów i miejsc siedzących. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odpowiedniej liczby personelu odpowiedzialnego za serwanie dań z grilla, zabezpieczenie odpowiedniej ilości sztućców, naczyń etc. Wymagania szerzej opisuje zał. nr 2 do OPZ.
- 4) Kolacja półformalna (drugiego dnia pobytu) w formie bufetu szwedzkiego, przygotowana na bieżąco w kuchni wykonawcy w formie bufetu szwedzkiego według schematu: zupa, danie główne, deser). Szczegółowe wymagania szerzej opisuje zał. nr 2 do OPZ
- 5) 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.
- 6) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zabezpieczył odpowiednią ilość produktów żywnościowych, przeznaczonych na przygotowanie potraw dla wszystkich uczestników, 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.
- 7) Szczegółowe zapotrzebowanie dotyczące wyżywienia będzie ustalane z Wykonawcą przed usługą. Wykonawca prześle Zamawiającemu na minimum 5 dni roboczych przed planową usługą menu do akceptacji.
- 8) Zamawiający wymaga, aby w ramach zamówienia Wykonawca zapewnił różnorodne menu.
- 9) 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, który 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 5 powyżej.
- 10) Zorganizowanie kolacji na przestrzeni umożliwiającej poza podaniem posiłków zapewnienie wolnej przestrzeni dodatkowej niezbędnej dla uczestników usługi.
- 11) 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.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia bieżącego utrzymania czystości w trakcie trwania kolacji i obiadu w szczególności poprzez systematyczne usuwanie zużytych naczyń i sztućców, utrzymania porządku na stołach konsumpcyjnych oraz zapewnienia odpowiednia liczny personelu obsługi sali.

- 13) Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami określonymi w programie i dla wszystkich uczestników równocześnie.
- 14) 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.
- 15) Podział posiłków z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego ze wskazaniem propozycji do menu zestawione zostało w tabeli stanowiącej Załącznik nr 2 do niniejszego OPZ.
- 16) 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).
- 17) Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- 18) 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 ze zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
- 19) 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.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
- 21) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na etapie realizacji umowy posiadał wdrożony system HACCP.

8. Usługi dodatkowe

1. Obecność koordynatora lub menadżera ewentualnie osoby upoważnionej do kontaktu przez Wykonawcę z przedstawicielami Zamawiającego, na czas realizacji usługi oraz bezpośrednio po jej zakończeniu.
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 sali konferencyjnej tj. przed wejściem do 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).
7. Zapewnienie oprawy muzycznej w raz z obsługą techniczną w pierwszym i drugim dniu pobytu na czas kolacji grillowej oraz kolacji zasiadanej półformalnej (Dj lub zespół muzyczny wraz ze sprzętem, nagłośnieniem oraz oprawą świetlną i dźwiękową) w godzinach 19:00-3:00.

8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia dodatkowych napojów na teren obiektu.
9. Zabezpieczenie miejsc parkingowych w ilości 150 dla samochodów osobowych i/lub autokarów na czas pobytu.
10. Możliwość przedłużenia doby hotelowej w ostatnim dniu pobytu do godziny 14:00 z uwzględnieniem dostępu do strefy rekreacyjnej.

Załącznik nr 1 do OPZ

Harmonogram pobytu

GODZINA	DZIAŁANIE
DZIEŃ 1	
od 16:00	Rejestracja uczestników Meldowanie uczestników (podział pokoi, kluczy/kart dostępu)
od 19:00-3:00	Kolacja w stylu grillowym z oprawą muzyczną (DJ lub zespołem muzycznym wraz ze sprzętem, nagłośnieniem, oprawą świetlną i dźwiękową)
DZIEŃ 2	
7:00-10:00	Śniadanie
11:00-14:00	Aktywności integracyjne
15:00	Lunch (Obiad)
16:00-18:00	Aktywności integracyjne
19:00-3:00	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. 8 ppkt. 10.)

RODZAJ POSIŁKU	MENU	WYMAGANIA
Kolacja w stylu grillowym dzień pierwszy	• Zupa gulaszowa, żurek • Wybór dań mięsnych z grilla (typu: kiełbasa, karków, kaszanka, szaszłyk) (min 150 g na osobę) • Wybór dań rybnych: pstrąg (min 150 g na osobę) • Wybór dań wegetariańskich typu szaszłyk z warzyw, ziemniaki, kiełbasa roślinna (min. 150 g na osobę) • Dodatki: pieczywo pszenne, żytnie, razowe, bez glutenu (min 150 g na osobę) • Dodatki typu sos: ketchup, musztarda, czosnkowy, BBQ, tatarski, tabasco (min 20 g na osobę) • Dodatki typu sałatka: sałatka grillowa mix sałat, ogórek małosolny, smalec ze skwarkami (min 100 g na osobę) • Napoje zimne gazowane i niegazowane bez ograniczeń, a także inne napoje do uzgodnienia z Zamawiającym, na min. 5 dni roboczych przed planowaną usługą. • napoje gorące typu: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) herbata (3 rodzaje w torebkach w tym czarna i owocowa) kawa z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniana na bieżąco, świeżo parzona kawa o zawartości 100% Arabiki dodatki: mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne (podawane w dzbankach lub dozowane z ekspresu) cytryna w plastrach, cukier	• Zapewnienie odpowiedniej ilości stoisk grillowych i samoobsługowych adekwatnej do liczby uczestników, zabezpieczenie odpowiedniej ilości stołów i miejsc siedzących • Zapewnienie świeżych, najwyższej jakości produktów przygotowanych na miejscu, z wykorzystaniem własnego zaplecza grillowego wykonawcy • Zabezpieczenie i przygotowanie miejsca na zewnątrz kompleksu, na obszarze zadaszonym z elementami małej architektury w postaci grilla lub paleniska oraz posiadającym niezbędne wyposażenie • Zabezpieczenie odpowiedniej liczby personelu do obsługi grilla i/lub paleniska, zapewniającego sprawną i bezpieczną realizację przygotowania posiłków. • Zabezpieczenie odpowiedniej ilości talerzy, sztućców i serwetek z materiałów biodegradowalnych Zabezpieczenie zaplecza medycznego i przeciwpożarowego
Śniadanie dzień drugi i trzeci	• dania na ciepło typu: jajecznica, parówki z szynki, frankfurterki, naleśniki, tosty, (100 g na osobę) • płatki zbożowe typu kukurydziane, owsiane, musli (min 50g. na osobę)	• Śniadania przygotowywane na miejscu w kuchni wykonawcy, serwowane w formie szwedzkiego bufetu w przestrzeni (Sali) jadalnianej z odpowiednią ilością stolików i

	• wędliny typu: wieprzowe, drobiowe, pasztet (min. 100g na osobę) • nabiał typu: nabiał, sery żółte i pleśniowe, ser twarogowy (2 rodzaje z różnymi dodatkami), pasty kanapkowe (jajeczna, rybna) (min. 100 g na osobę) • jogurty naturalne i owocowe (w tym 0% tłuszczu i bez laktozy) (min. 50 g na osobę) • warzywa typu: pomidor, ogórek, cebula, papryka, oliwki, warzywa piklowane(ogórki małosolne, pieczarki) (min. 100 g na osobę) • owoce: różne rodzaje (min. 50 g na osobę) • dżemy i konfitury niskosłodzone (min. 20 g na osobę) • pieczywo typu: pszenne, żytnie, razowe, bez glutenu (min. 150 g na osobę) • napoje zimne typu: soki 10% 2 rodzaje, woda gazowana i niegazowana, serwowane w szklanych dzbankach • napoje gorące typu: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) herbata (3 rodzaje w torebkach w tym czarna i owocowa) kawa z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniana na bieżąco, świeżo parzona kawa o zawartości 100% Arabiki • dodatki: mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne (podawane w dzbankach lub dozowane z ekspresu) cytryna w plastrach, cukier	miejsz siedzących • 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 ilości osób uczestniczących • Zapewnienie odpowiedniej ilości elementów zastawy stołowej (talerzy płytowych i głębokich, sztućców, filiżanek i szklanek oraz serwetek wykonanych z porcelany oraz stali nierdzewnej, dostosowanych do liczby uczestników i charakteru serwowanych posiłków)
Obiad dzień drugi	• Zupa (co najmniej 2 rodzaje min. 200 ml na osobę) • Danie główne Mięsne (co najmniej 3 rodzaje mięs min 150 g na osobę) • Ryba (co najmniej 2 rodzaje min. 150 g na osobę) • Dania wegetariańskie (min 250 g, na osobę) • Makaron (typu lasagne, carbonara, bolognese min 150 g na osobę) • Dodatki skrobiowe typu ziemniaki, ziemniaki zapiekane, frytki,	• Obiady przygotowywane na miejscu w kuchni wykonawcy, serwowane w formie szwedzkiego bufetu w przestrzeni (Sali) jadalnianej z odpowiednią ilością stolików i miejsc siedzących • Zapewnienie świeżych potraw, z najwyższej jakości produktów, owoców i warzyw sezonowych • Zapewnienie specjalnych

	ziemniaki z wody, łódeczki ziemniaczane, bukiet warzyw gotowanych, ryż (co najmniej 4 rodzaje min 200 g na osobę) • Surówki/sałatki (co najmniej 3 rodzaje min 100 g na osobę) • napoje zimne typu: soki 10% 2 rodzaje, woda gazowana i niegazowana, serwowane w szklanych dzbankach • napoje gorące typu: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty) herbata (3 rodzaje w torebkach w tym czarna i owocowa) kawa z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniana na bieżąco, świeżo parzona kawa o zawartości 100% Arabiki • dodatki: mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne (podawane w dzbankach lub dozowane z ekspresu) cytryna w plastrach, cukier • deser: ciasto, zimne desery, lody (co najmniej 3 rodzaje min 150 g na osobę)	samoobsługowych stoisk bufetowych w pełni wyposażonych wraz z obsługą kelnerską w ilości adekwatnej do osób uczestniczących • Zapewnienie odpowiedniej ilości elementów zastawy stołowej (talerzy płytowych i głębokich, sztućców, filiżanek i szklanek oraz serwetek wykonanych z porcelany oraz stali nierdzewnej, dostosowanych do liczby uczestników i charakteru serwowanych posiłków)
Kolacja zasiadana półformalna dzień drugi	• Przystawka (min 150 g na osobę) • Zupa (min 200 ml na osobę) • Drugie danie do wyboru mięsne, rybne, wegetariańskie) z ziemniakami, puree lub ryżem i surówką (łącznie porcja min 500 g porcja/na osobę) • Deser (co najmniej 2 rodzaje min 250 g na osobę) • Zimna płyta w bufetach samoobsługowych z przekąskami mięsnymi, rybnymi, wegetariańskimi, dodatkami w formie warzyw i owoców, deską serów i wędlin, sałatkami (min 150 g na osobę) • Napoje zimne gazowane i niegazowane bez ograniczeń, a także inne napoje do uzgodnienia z Zamawiającym, na min. 5 dni roboczych przed planowaną usługą. • napoje gorące typu: serwowane z termosów (wrzątek do herbaty)	• Kolacja przygotowywana na miejscu w kuchni Wykonawcy, serwowana w formie szwedzkiego bufetu w przestrzeni (Sali) jadalnianej z odpowiednią ilością stolików i miejsc siedzących, z wydzielonym parkietem. • 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 liczby osób uczestniczących • Zapewnienie odpowiedniej ilości elementów zastawy

	herbata (3 rodzaje w torebkach w tym czarna i owocowa) kawa z ekspresów z możliwością skorzystania z ekspresu przez każdego uczestnika bez ograniczeń, uzupełniana na bieżąco, świeżo parzona kawa o zawartości 100% Arabiki • dodatki: mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne (podawane w dzbankach lub dozowane z ekspresu) cytryna w plastrach, cukier	stołowej (talerzy płytkich i głębokich, sztućców, filiżanek i szklanek oraz serwetek wykonanych z porcelany oraz stali nierdzewnej, dostosowanych do liczby uczestników i charakteru serwowanych posiłków)
--	--	---