



## XI MIĘDZYNARODOWE DNI FIZJOTERAPII

25 - LECIE WYDZIAŁU FIZJOTERAPII

„OD JUNIORA DO SENIORA FIZJOTERAPIA ŁĄCZY POKOLENIA”

26-28 MAJA 2022r.

WYDZIAŁ FIZJOTERAPII, AWF WROCŁAW

WWW.DNIFIZJOTERAPII.AWF.WROC.PL



### ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH podczas Konferencji XI Międzynarodowe Dni Fizjoterapii -25-lecie wydziału Fizjoterapii Akademii Wychowania Fizycznego we Wrocławiu

#### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„KONFERENCJA XI Międzynarodowe Dni Fizjoterapii” - 26.05.2022 r. -28.05.2022 r.  
miejsce: Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu  
gotowość godz. na godzinę przed planowaną przerwą  
szacowana ilość osób: zależna od dnia Konferencji

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, podczas 3 dni konferencji organizowanej przez Zamawiającego.
2. **Miejsce i termin świadczenia usług.**
  - a) Usługi będą świadczone podczas konferencji organizowanej przez AWF we Wrocławiu.
  - b) **Miejsce:** Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu. ( obiekty AWF Wrocław)
  - c) **Termin:** Konferencja organizowana przez Zamawiającego będzie odbywać się **w dniach 26-28 maja 2022 r**
  - d) **Wykaz planowanych dni konferencji:**
    - a. 26 maja 2022 r. (czwartek) – 9:00-15:00 **Ul. Witelona 25 A** Przerwa kawowa **11:30-12:00**  
**Gotowość na godz. : 10:30**
    - b. 26 maja 2022 r. (czwartek) – 9:00 do godz:19:00 Przerwa kawowa 11:00-12:00 i 15:00-16:00 **al. IJ Paderewskiego 35**  
**Gotowość na godz : 10:00**
    - c. 27 maja 2022 r. (piątek) – **al. IJ Paderewskiego 35 8:00 -17;30**  
**Gotowość na godz : 8:00**
    - d. 28 maja 2022 r. (sobota) **al. IJ Paderewskiego 35 9:00 -13;00** Przerwa kawowa 11:00-11:30  
**Gotowość na godz : 10:00**
3. **Planowana ilość osób biorących udział w konferencji**
  - a. **26 maja 2022 r.** (czwartek) - **Ul. Witelona 25 A** – przerwa kawowa dla **20 osób**
  - b) **26 maja 2022 r.** (czwartek **al. IJ Paderewskiego 35** (Wydział Fizjoterapii, AWF Wrocław) – pozostała grupa **80 osób**
  - c) **27 maja 2022 r. al. IJ Paderewskiego 35** (piątek) – **100 osób**
  - d) **28 maja 2022 r. al. IJ Paderewskiego 35** (sobota) – **40 osób**
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości usług cateringowych w uzasadnionych przypadkach, nie więcej jednak niż 30% ogółem usług (wartościowo). Ponadto Zamawiający zastrzega sobie również prawo do zmniejszenia ilości osób uczestniczących, nie więcej niż 30% ogółem osób, wskazanych w pkt. 3.

5. Wartością graniczną wynagrodzenia Wykonawcy jest cena ofertowa brutto zaproponowana przez Wykonawcę.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych usług
7. **Zakres świadczonych usług.**
  - a) Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.
  - b) Koszty związane z przygotowaniem miejsca podawania posiłków, jego uprzątnięcie (wraz z wywozem śmieci) leży po stronie Wykonawcy.
  - c) **W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:**
    - 1) Zamawiane menu, liczba dań i dodatków zostanie podana przez Zamawiającego w zamówieniach szczegółowych.
    - 2) Zamawiający wymaga przy zamówieniu dostarczenia do miejsca odbywania się konferencji odpowiedniej, wystarczającej liczby stołów/ stolików koktajlowych. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stołów bufetowych (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników konferencji).
    - 3) Zamawiający wymaga nakrycia stołów i podawania posiłków (przy użyciu bielizny stołowej: pokrowców, obrusów i dekoracji) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przez strony przy zamówieniach szczegółowych.
    - 4) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości.
    - 5) Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem gastronomicznym, w którym będą przygotowywane zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną (sanepid). **Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza gastronomicznego.**
    - 6) Szczegółowy harmonogram konferencji (godziny planowanych przerw kawowych, godzina lunchu,) zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 5 dni robocze przed konferencją.
    - 7) Ostateczną liczbę uczestników Konferencji Zamawiający przekaże Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) na 5 dni robocze przed konferencją.
    - 8) Wykonawca najpóźniej na 5 dni kalendarzowe przed terminem konferencji przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail) proponowane menu.
    - 9) Zamawiający przewiduje jedną przerwę na lunch w dniu 27.05.2022 r. w godz.:14:15 - 15:30, podczas której, uczestnicy szkolenia będą spożywali lunch na stojąco przy stołach koktajlowych.
    - 10) Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
    - 11) Zamawiający wymaga dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
      - produkty takie jak: herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
      - Wykonawca przygotowuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywało się szkolenie zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym.
      - **Nakrycie stołów i poczęstunek na przerwę kawową muszą być przygotowane na 1 godz. przed rozpoczęciem konferencji.**
      - Lunch ma być przygotowany na czas, zgodnie z otrzymanym programem konferencji. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań na lunch;

- Zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
  - Estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
  - Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
  - Zapewnienia jednolitego stroju osobom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne/granatowe spodnie, czarna/granatowa spódnica, biała koszula, nieodsłonięte ramiona);
  - Zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego ( wrzątek ) , urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.);
  - Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
- 12) Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu, o ile pozwolą na to warunki w danym miejscu konferencji.
  - 13) Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
  - 14) Wykonawca przy każdej usłudze zapewni ozdobne tabliczki z nazwą serwowanych potraw oraz napisem WRZĄTEK oraz informację o brudnych naczyniach. Napisy nie mogą być wydrukowane na zwykłych kartkach przez kserokopiarkę.
  - 15) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu Zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
  - 16) Wykonawca odpowiada za właściwe nakrycie stołu, ustawienie wszystkich naczyń i sztuców zgodnie z zasadami savoir vivre.
  - 17) Wykonawca dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie potraw.
  - 18) Wykonawca dba, aby dostarczane jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach.
  - 19) Wykonawca powinien dysponować serwisem, tj. talerzami (głębokie, płytkie), miseczkami, kubkami, filiżankami, sztucami metalowymi itp. w zastawie porcelanowej/szklanej. Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa (plastiku). Wszystkie elementy zastawy muszą być przyjazne dla środowiska.
  - 20) Ilość talerzy, sztuców, filiżanek/kubków na kawę/herbatę, kubków na soki oraz talerzy powinna być w ilości o 70% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
  - 21) Zamawiający nie dopuszcza następujących produktów:
    - a. napojów sokopodobnych, „zabarwionych”,
    - b. wody źródlanej.

## 8. RODZAJE ZAMAWIANYCH USŁUG:

Podana gramatura poszczególnych pozycji jest wartością minimalną na osobę

a) **Przerwa kawowa – czwartek 26 maja 2022 r. godz. 11:30-12:00**

1) **Lokalizacja nr 1-Ul. Witelona 25 A – przerwa kawowa dla 20 osób**

- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe),
- serwis kawowy - wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki do dyspenserów, serwis do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, śmietniczki stołowe w ilości zapewniającej utrzymanie czystości na stołach, dyspensery do serwetek typu podajnik, gdzie z podajnika wychodzi tylko jedna serwetka za każdym razem); Wykonawca powinien dysponować serwisem, tj. talerzami (głębokie, płytkie), miseczkami, kubkami, filiżankami, , sztućcami itp. **jednorazowymi, ekologicznymi (biodegradowalnymi)**. Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa (plastiku). Wszystkie elementy zastawy muszą być przyjazne dla środowiska.
- herbata w saszetkach (minimum: czarna, zielona, biała, earl grey, owocowa) – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach konferencyjnych. Termosy dostarcza Wykonawca.
- gorąca woda w termosach konferencyjnych, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych (małe śmietanki 10% Fett – 10 g/os.) /w dzbanuszkach, cukier w saszetkach – 10g/os., świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę), 1/2 plaster/os. (podawana na talerzykach),
- soki 100% minimum w dwóch smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy), w ilości co najmniej 0,2 l dla każdej osoby, Zamawiający dopuszcza podania soku w kartonie o pojemności 0,20-0,33 l na osobę
- woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania – woda określona w poszczególnych kategoriach będzie wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.
- kanapki cateringowe 3 składniki do wyboru (słodkie i wytrawne) przykładowo: Kolorowe koreczki, różyczki z łososia z twarożkiem, mini sałatki, rogaliki francuskie, ciasta pieczone, tartinki, ciastka Müsli, kanapki, szarlotka, mini tortilla z kurczakiem, świeże warzywa z trzema dipami, (marchew, seler naciowy, ogórek),
- owoce – 300 g/os. – 100g/os z każdego rodzaju. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona). Owoce muszą być świeże. Nie mogą być zwiędłe ani zgniłe,
  
- **Przerwa kawowa –26.05.2022r (czwartek) godz. 11:00-12:00 i 15:00-16:00**  
**Lokalizacja nr 2-al. IJ Paderewskiego 35 – przerwa kawowa dla 80 osób**
- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe),
- Wykonawca zapewnia wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki do dyspenserów, serwis do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta szklane lub porcelanowe, szklanki do zimnych napoi, śmietniczki stołowe w ilości zapewniającej utrzymanie czystości na stołach, dyspensery do serwetek typu podajnik, gdzie z podajnika wychodzi tylko jedna serwetka za każdym razem); obrusy materiałowe zmieniane w sytuacji zabrudzenia jednak nie rzadziej niż raz dziennie
- obsługa ekspresów do kawy firmy JURA dostarczonych przez Zamawiającego
- herbata w saszetkach (minimum: czarna, zielona, biała, earl grey, owocowa) – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.

- gorąca woda w termosach konferencyjnych (dostarczenie termosów po stronie Wykonawcy), mleko do ekspresów JURA (co najmniej 2,0 tłuszczu) uzupełniane na bieżąco, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych (małe śmietanki 10% Fett – 10 g/os.) /w dzbanuszkach, cukier w saszetkach – 10g/os., słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę), 1 plaster/os.(podawana na talerzykach),
- soki 100% minimum w dwóch smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy), w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby,
- woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania – woda określona w poszczególnych kategoriach będzie wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.
- Kanapki cateringowe 4 składniki do wyboru (2 słodkie i 2 wytrawne) przykładowo: Kolorowe koreczki, różyczki z łososia z twarożkiem, mini sałatki, rogaliki francuskie, ciasta pieczone, tartinki, ciastka Müsli, kanapki, szarlotka, mini tortilla z kurczakiem, świeże warzywa z trzema dipami, (marchew, seler naciowy, ogórek),
- Owoce – 300 g/os. – 100g/os z każdego rodzaju. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona). Owoce muszą być świeże. Nie mogą być zwiędłe ani zgniłe,
  
- **27.05.2022 (piątek) – 8:00-17:30,**
- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe),
- Wykonawca zapewnia wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki do dyspenserów, serwis do kawy i herbaty, sztucce, talerzyki do ciasta szklane lub porcelanowe, szklanki do zimnych napoi, śmietniczki stołowe w ilości zapewniającej utrzymanie czystości na stołach, dyspensery do serwetek typu podajnik, gdzie z podajnika wychodzi tylko jedna serwetka za każdym razem); obrusy materiałowe zmieniane w sytuacji zabrudzenia jednak nie rzadziej niż raz dziennie
- obsługa ekspresów do kawy firmy JURA dostarczonych przez Zamawiającego
- herbata w saszetkach (minimum: czarna, zielona, biała, earl grey, owocowa) – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
- gorąca woda w termosach konferencyjnych (dostarczenie termosów po stronie Wykonawcy), mleko do ekspresów JURA (co najmniej 2,0 tłuszczu) uzupełniane na bieżąco, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych (małe śmietanki 10% Fett – 10 g/os.) /w dzbanuszkach, cukier w saszetkach – 10g/os., słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę), 1 plaster/os.(podawana na talerzykach),
- soki 100% minimum w trzech smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy), w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby
- woda mineralna niegazowana w dzbankach – bez limitu, uzupełniana na bieżąco
- woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania – woda określona w poszczególnych kategoriach będzie wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.

- ciastka kruche po 200 g/osobę (minimum 5 rodzajów). Rodzaje ciastek kruchych nie powinny być w całości powtarzane przy każdej przerwie kawowej, należy je modyfikować, ciastka nie powinny być pokryte czekoladą.
- Wybór ciast własnego wypieku co najmniej 2 szt./os  
Na słodko – ciasta własnego wypieku przykładowo do uzgodnienia z Zamawiającym.
  1. Sernik –
  2. Jabłecznik
  3. Orzechowiec
  4. Czekoladowe z owocami
  5. Mini deserki

*Uwaga: porcja ciasta powinna mieć wymiar minimum 2,5x5 cm i wysokość 4 cm*

- Przekąski wytrawne takie jak Kanapki cateringowe/ Mini tortille/roladki/rolki sushi/mini sałatki na ptysiach min. 3 szt/os w godzinach przedpołudniowych i 2 szt./os w godzinach popołudniowych
- **OWOCE** – 450 g/os. – 150g/os z każdego rodzaju. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona, owoce sezonowe). Owoce muszą być świeże. Nie mogą być zwiędłe ani zgniłe, wykładane sukcesywnie, aby były dostępne przez cały dzień

**b) Przerwa kawowa –27.05.2022 (sobota) – Przerwa kawowa 11:00-12:00**

- w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe),
- Wykonawca zapewnia wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki do dyspenserów, serwis do kawy i herbaty, sztucce, talerzyki do ciasta szklane lub porcelanowe, szklanki do zimnych napoi, śmietniczki stołowe w ilości zapewniającej utrzymanie czystości na stołach, dyspensery do serwetek typu podajnik, gdzie z podajnika wychodzi tylko jedna serwetka za każdym razem); obrusy materiałowe zmieniane w sytuacji zabrudzenia jednak nie rzadziej niż raz dziennie
- obsługa ekspresów do kawy firmy JURA dostarczonych przez Zamawiającego
- herbata w saszetkach (minimum: czarna, zielona, biała, earl grey, owocowa) – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
- gorąca woda w termosach konferencyjnych (dostarczenie termosów po stronie Wykonawcy), mleko do ekspresów JURA (co najmniej 2,0 tłuszczu) uzupełniane na bieżąco, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych (małe śmietanki 10% Fett – 10 g/os.) /w dzbanuszkach, cukier w saszetkach – 10g/os., świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę), 1/2 plaster/os.(podawana na talerzykach),
- soki 100% minimum w dwóch smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy), w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby,
- woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,25 l., woda określona w poszczególnych kategoriach będzie wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.
- Kanapki cateringowe 4 składniki do wyboru ( dwie słodkie i dwie wytrawne) przykładowo: Kolorowe koreczki, różyczki z łososiem z twarogiem, mini sałatki, mus owocowy, ptasie mleczko, rogaliki francuskie, ciasta

pieczone, tartinki, koktajl owocowy z jogurtem naturalnym, ciastka Müsli, kanapki, szarlotka, mini tortilla z kurczakiem, świeże warzywa z trzema dipami, (marchew, seler naciowy, ogórek),

- Owoce – 300 g/os. – 100g/os z każdego rodzaju. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona). Owoce muszą być świeże. Nie mogą być zwiędłe ani zgniłe,

**c) Lunch na gorąco – piątek 27.05.2022**

- Zamawiający przewiduje jedną przerwę na lunch – **piątek 27.05.2022 r** godz. 14:15-15:30 (czas trwania uzależniony jest od liczby uczestników – **planowany czas to 75 minut**).
- Uczestnicy szkolenia będą spożywali lunch na stojąco przy stołach koktajlowych;
- w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe);
- zupa – jeden rodzaj zupy bez mięsnej typu krem; jedna porcja zupy 250 ml/1 osobę.
- 2 dania główne na gorąco, 1 dania mięsne, 1 danie bezmięsne - minimalna gramatura 150 g na osobę,
- do dań na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż; do 150 g/os
- dodatki: - warzywa gotowane (brokuły, fasolka szparagowa, kalafior itd.). co najmniej 100 g/os.
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach do potraw, utrzymujących temperaturę posiłków. Typu bemar.
- Zamawiający wymaga przedstawienia proponowanego menu z możliwością wyboru w/w potraw z co najmniej 4 pozycji.

	8:00 – 11:30	11:00-12:00	14:15-15:30	15:00-16:00	16:00-17:00
Czwartek 26.05.2022 Ilość osób 20		Przerwa kawowa na ul Witelona 25A			
Czwartek 26.05.2022 Ilość osób 80		Przerwa kawowa - lokalizacja al. IJ Paderewskiego 35 Bud P-4		Przerwa kawowa - lokalizacja al. IJ Paderewskiego 35 Bud P-4	
Piątek 27.05.2022 Ilość osób 100	Przerwa kawowa ciągła - lokalizacja al. IJ Paderewskiego 35 Bud P-4				
Piątek 27.05.2022 Ilość osób 100			Lunch - lokalizacja al. IJ Paderewskiego 35 Bud P-4		
Sobota 28.05.2022 Ilość osób 40		Przerwa kawowa - lokalizacja al. IJ Paderewskiego 35 Bud P-4			