

Załącznik nr 2A SWZ

Zadanie nr 1
Usługi cateringowe na potrzeby przedsięwzięcia (konferencji naukowej) pn. „VI Forum EMR - PL”

Lp.	Przedsięwzięcie któremu mają służyć usługi cateringowe z Zadania oraz daty (dni), w których będzie miało miejsce	Rodzaje dań, napojów i innych środków spożywczych składających na menu (Dania Cateringu), a także wymagania Zamawiającego dotyczące ich przygotowania, podania lub innego rodzaju obsługa podania w ramach przedsięwzięcia z kolumny B obok	Liczba uczestników (osób), dla których usługi cateringowe z kolumny C obok mają być wykonane	Miejsce dostarczenia Dań Cateringu oraz wykonania innych wskazanych w kolumnie C obok usług cateringowych
A	B	C	D	E
1	VI Forum EMR - PL 19.09.2022 r. (poniedziałek)	<p>Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach przyjęcia w plenerze/ grilla:</p> <p>Na Dania Cateringu w ramach przyjęcia w plenerze/grilla składać się musi minimum:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kiełbaski grillowe porcja minimum 150 g/ osobę 2) karkówka w marynacie porcja minimum 100 g/ osobę 3) filet z kurczaka w przyprawach porcja minimum 100 g/ osobę 4) szaszłyk warzywny (brokuły, pieczarki, papryka, cebula, cukinia) minimum 100g/osobę 5) sałatka jarzynowa - 1 kg 6) sałatowa lekkość: mix sałat z sosem winegret – 1,5 kg 7) sałatka grecka – 1,5 kg 8) łosoś zapiekany z masłem i świeżą bazylią porcja minimum 50g/ osobę 9) ziemniaki pieczone minimum 100g /osobę 10) ogórki kiszane/ małosolne- pojemnik ok. 3-4 kg. 11) smalec domowy- pojemnik ok. 500g. 12) pieczywo (pszenne, żytnie oraz mieszane)- ok. 3 kg 13) dodatki: ketchup (łagodny i ostry)/ musztarda sarepska 14) kawa – kawa z ekspresu ciśnieniowego- bez ograniczeń na uczestnika 15) herbata (pojedynczo kopertowana herbata czarna) + warnik z wrzątkiem 16) dodatki, tj. mleko, cukier, cytryna- bez ograniczeń na uczestnika 17) woda - woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach 0,3l (2 butelki na osobę) 18) soki owocowe – w butelkach 0,3l (1 butelka na osobę). <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 19) zastawa ceramiczna/szklana (sztucce, filiżanki, talerzyki, szklanki) odpowiednia do zaproponowanego menu. 20) stoły pod ekspresy i dania cateringu i wyposażenie z pkt 1) - 18) powyżej 21) tzw. stoliki koktajlowe- w sposób uzgodniony z Zamawiającym. 22) parasoli lub namiotu ze stołami/stolikami do ustawienia na terenie zewnętrznym, o którym mowa w kolumnie E [pod stoły o których mowa w pkt. 20 i 21 powyżej oraz stoły szwedzkie, o których mowa w pkt 26) poniżej]. Wymagane są stoliki/stoły z obrusem. <p>Miejsce i czas podania i konsumpcji Dań Cateringu/dań z grilla , sposób obsługi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 23) teren zewnętrzny, dziedziniec budynku Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki, o którym mowa w kolumnie E. Dania Cateringu/grill- należy zapewnić od godz. 19:00 do godz. 21:30. 24) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 2 osób. <p>Dodatkowe informacje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 25) Wymagania z pkt. 1) – 22) powyżej wymagają spełnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). W szczególności, ilekroć w pkt. 1) – 18) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Dania Cateringowe należy zapewnić w ilości 	30 osób (+/- 5 osób)	<p>Teren zewnętrzny, dziedziniec przy budynku</p> <p>Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki Al. Piastów 19 w Szczecinie</p>

		<p>uwzględniającej maksymalną liczę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5).</p> <p>Dodatkowe wymagania co do przygotowania i podania dań z grilla:</p> <p>26) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację tzw. „stołów szwedzkich” zgodnie z zastrzeżeniami bezpieczeństwa sanitarnego</p> <p>27) Dania z grilla mogą być serwowane w formie szwedzkiego stołu, obejmujący minimum 6 dań ciepłych do wyboru; w tym dania mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie oraz 3 rodzaje sałatek/surówek i dodatki wymienione powyżej w pkt 1) - 18) .</p> <p>28) Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne – wegetariańskie – wymienione powyżej w pkt 1) - 18).</p> <p>29) Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników</p> <p>30) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.</p>		
2	<p>VI Forum EMR - PL 20.09.2022 r. (wtorek)</p>	<p>W ramach spotkania przewidywana jest przerwa kawowa ciągła (część A) oraz przerwa na wydanie obiadu dwudaniowego (część B):</p> <p>Część A. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach przerwy kawowej ciągłej :</p> <p>Na Dania Cateringu w ramach przerwy kawowej jak wyżej składać się musi minimum:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kawa – kawa z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń na uczestnika (osobę) 2) herbata – gorąca woda oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona, 3) dodatki, tj. mleko, cukier, cytryna - bez ograniczeń na uczestnika 4) woda - woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach 0,5l (4 butelki na osobę) 5) soki owocowe – w butelkach 0,3l (1 butelka na osobę), 6) ciastka kruche bankietowe lub słone przekąski, minimum 3 rodzaje – minimum 100 g na porcję- 4 szt. na osobę 7) kanapki koktajlowe – 4 szt. na osobę <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) zastawa ceramiczna/szklana (łyżeczki, filiżanki, talerzyki, szklanki) 9) stoły pod ekspresy i Dania Cateringu i Wyposażenie z pkt 1) - 8) powyżej 10) przygotowania tzw. stolików koktajlowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym. <p>Czas i sposób świadczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 11) Przerwa kawowa jak wyżej musi być zapewniona w sposób ciągły od 9:00-19:00 12) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 1 osoby <p>Miejsce podania i konsumpcji w ramach przerwy kawowej:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13) Pomieszczenie wewnątrz budynku Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki , o którym mowa w kolumnie E. <p>Dodatkowe informacje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 14) Wymagania z pkt 1) – 11) powyżej wymagają zapewnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). W szczególności, ilekroć w pkt 1) - 11) powyżej mowa jest o „osobie” czy „porcji” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). <p>Część B. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach obiadu dwudaniowego:</p> <p>Z uwzględnieniem dodatkowych wymagań w pkt. 10) – 14) poniżej, obiad musi składać się</p>	30 osób (+/- 5 osób)	<p>Pomieszczenia Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki Al. Piastów 19 w Szczecinie</p>

		<p>z:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zupy -porcja 250ml/osobę; do wyboru dwie zupy. 2) drugiego dania (mięso/ ryba/ wegetariańskie 150 g/os. ; surówka/ warzywa gotowane 150g/porcję (osobę); ziemniaki/ kasza/ ryż 200g/porcję (osobę) z napojem/wodą) 3) soki owocowe – w butelkach 0,3 l (1 butelka na osobę) 4) mały deser- do uzgodnienia z Zamawiającym, <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) zastawy obiadowej ceramicznej odpowiedniej do zaproponowanego menu. 6) przygotowanie stołów w miejscu o którym mowa w kolumnie E pod stoły szwedzkie” o których mowa w pkt. 10) poniżej. Wymagane są stoły z obrusem; godziny wskazane przez Zamawiającego. <p>Miejsce i czas podania i konsumpcji obiadu, sposób obsługi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7) pomieszczenie(a), o których mowa w kolumnie E. Obiad musi być dostępny od godz. 13:15 do godz. 15:00 8) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 2 osób. <p>Dodatkowe informacje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9) Wymagania z pkt 1) – 6) powyżej wymagają spełnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 3) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). <p>Dodatkowe wymagania co do przygotowania i podania obiadu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 10) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację tzw. „stołów szwedzkich” zgodnie z zastrzeżeniami bezpieczeństwa sanitarnego 11) Obiad może być serwowany w formie szwedzkiego stołu, obejmujący minimum 3 dania ciepłe do wyboru:, w tym jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie oraz 2 rodzaje sałatek/surówek i dodatki w postaci ryżu oraz ziemniaków. 12) Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie). Stosunek posiłków mięsnych do wegetariańskich 2:1. 13) Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników 14) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. 		
3	<p>VI Forum EMR - PL 21.09.2022 r. (środa)</p>	<p>W ramach spotkania przewidywana jest przerwa kawowa ciągła (część A) oraz przerwa na wydanie obiadu dwudaniowego (część B):</p> <p>Cześć A. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach przerwy kawowej ciągłej :</p> <p>Na Dania Cateringu w ramach przerwy kawowej jak wyżej składać się musi minimum:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kawa – kawa z ekspresu ciśnieniowego- bez ograniczeń na uczestnika 2) herbata – gorąca woda oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona, 3) dodatki, tj. mleko, cukier, cytryna - bez ograniczeń na uczestnika 4) woda - woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach 0,5l (3 butelki na osobę) 5) soki owocowe – w butelkach 0,3l (1 butelka na osobę), 6) ciastka kruche bankietowe lub słone przekąski, minimum 3 rodzaje – minimum 100 g na porcję- 4 szt. na osobę 7) kanapki koktajlowe – 4 szt. na osobę <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) zastawa ceramiczna/szklana (łyżeczki, filiżanki, talerzyki, szklanki) 9) stoły pod ekspresy i Dania Cateringu z pkt 1) - 7) powyżej 	30 osób (+/- 5 osób))	<p>Pomieszczenia Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki Al. Piastów 19 w Szczecinie</p>

		<p>10) przygotowania tzw. stolików koktajlowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym.</p> <p>Czas i sposób świadczenia:</p> <p>11) Przerwa kawowa jak wyżej musi być zapewniona w sposób ciągły od 9:00-15:30</p> <p>12) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 1 osoby</p> <p>Miejsce podania i konsumpcji w ramach przerwy kawowej:</p> <p>13) Pomieszczenie wewnątrz budynku Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki, o którym mowa w kolumnie E.</p> <p>Dodatkowe informacje:</p> <p>14) Wymagania z pkt 1) – 11) powyżej wymagają zapewnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). W szczególności, ilekroć w pkt 31) – 37) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5).</p> <p>Część B. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach obiadu dwudaniowego:</p> <p>Z uwzględnieniem dodatkowych wymagań w pkt. 10) – 14) poniżej, obiad musi składać się z:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zupy -porcja 250ml/osobę; do wyboru dwie zupy. 2) drugiego dania (mięso/ ryba/ wegetariańskie 150 g/os. ; surówka/ warzywa gotowane 150g/porcję (osobę); ziemniaki/ kasza/ ryż 200g/porcję (osobę) z napojem/wodą) 3) soki owocowe – w butelkach 0,3 l (1 butelka na osobę) 4) mały deser- do uzgodnienia z Zamawiającym. <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 5) zastawy obiadowej ceramicznej odpowiedniej do zaproponowanego menu. 6) przygotowanie stołów w miejscu o którym mowa w kolumnie E pod stoły szwedzkie” o których mowa w pkt. 10) poniżej. Wymagane są stoły z obrusem; godziny wskazane przez Zamawiającego. <p>Miejsce i czas podania i konsumpcji obiadu, sposób obsługi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7) pomieszczenie(a), o których mowa w kolumnie E. Obiad musi być dostępny od godz. 13:00 do godz. 15:00 8) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 2 osób <p>Dodatkowe informacje:</p> <p>9) Wymagania z pkt 1) – 6) powyżej wymagają spełnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 3) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5).</p> <p>Dodatkowe wymagania co do przygotowania i podania obiadu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 10) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację tzw. „stołów szwedzkich” zgodnie z zastrzeżeniami bezpieczeństwa sanitarnego 11) Obiad może być serwowany w formie szwedzkiego stołu, obejmujący minimum 3 dania ciepłe do wyboru:, w tym jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie oraz 2 rodzaje sałatek/surówek i dodatki w postaci ryżu oraz ziemniaków. 12) Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie). Stosunek posiłków mięsnych do wegetariańskich 2:1. 13) Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników 14) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. 		
4	<p>VI Forum EMR - PL 22.09.2022 r. . (czwartek)</p>	<p>W ramach spotkania przewidywana jest przerwa kawowa ciągła (część A) oraz przerwa na wydanie obiadu dwudaniowego (część B):</p> <p>Część A. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach przerwy kawowej</p>	<p>30 osób (+/- 5 osób))</p>	<p>Pomieszczenia Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki Al. Piastów 19</p>

	<p>ciągłej :</p> <p>Na Dania Cateringu w ramach przerwy kawowej jak wyżej składać się musi minimum:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kawa – kawa z ekspresu ciśnieniowego- bez ograniczeń na uczestnika 2) herbata – gorąca woda oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona, 3) dodatki, tj. mleko, cukier, cytryna - bez ograniczeń na uczestnika 4) woda - woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach 0,5l (3 butelki na osobę) 5) soki owocowe – w butelkach 0,3l (1 butelka na osobę), 6) ciastka kruche bankietowe lub słone przekąski, minimum 3 rodzaje – minimum 100 g na porcję- 4 szt. na osobę 7) kanapki koktajlowe – 4 szt. na osobę <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) zastawa ceramiczna/szklana (łyżeczki, filiżanki, talerzyki, szklanki) 9) stoły pod ekspresy i Dania Cateringu i Wyposażenie z pkt 1) - 8) powyżej 10) przygotowania tzw. stolików koktajlowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym. <p>Czas i sposób świadczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 11) Przerwa kawowa jak wyżej musi być zapewniona w sposób ciągły od 9:00-14:00 12) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 1 osoby <p>Miejsce podania i konsumpcji w ramach przerwy kawowej:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13) Pomieszczenie wewnątrz budynku Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki , o którym mowa w kolumnie E. <p>Dodatkowe informacje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 14) Wymagania z pkt 1) – 11) powyżej wymagają zapewnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 7) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). <p>Część B. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach obiadu dwudaniowego:</p> <p>Z uwzględnieniem dodatkowych wymagań w pkt. 10) – 14) poniżej, obiad musi składać się z:</p> <ol style="list-style-type: none"> 15) zupy -porcja 250ml/osobę; do wyboru dwie zupy. 16) drugiego dania (mięso/ ryba/ wegetariańskie 150 g/os. ; surówka/ warzywa gotowane 150g/porcję (osobę); ziemniaki/ kasza/ ryż 200g/porcję (osobę) z napojem/wodą) 17) soki owocowe – w butelkach 0,3 l (1 butelka na osobę) 18) mały deser- do uzgodnienia z Zamawiającym. <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 19) zastawy obiadowej ceramicznej odpowiedniej do zaproponowanego menu. 20) przygotowanie stołów w miejscu o którym mowa w kolumnie E pod stoły szwedzkie” o których mowa w pkt. 10) poniżej. Wymagane są stoły z obrusem; godziny wskazane przez Zamawiającego. <p>Miejsce i czas podania i konsumpcji obiadu, sposób obsługi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 21) pomieszczenie(a), o których mowa w kolumnie E. Obiad musi być dostępny od godz. 12:30 do godz. 14:30. 22) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 2 osób. <p>Dodatkowe informacje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 23) Wymagania z pkt 1) – 6) powyżej wymagają spełnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 3) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 35 (30 + 5). 	w Szczecinie
--	--	--------------

	<p>Dodatkowe wymagania co do przygotowania i podania obiadu:</p> <p>24) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację tzw. „stołów szwedzkich” zgodnie z zastrzeżeniami bezpieczeństwa sanitarnego</p> <p>25) Obiad może być serwowany w formie szwedzkiego stołu, obejmujący minimum 3 dania ciepłe do wyboru:, w tym jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie oraz 2 rodzaje sałatek/surówek i dodatki w postaci ryżu oraz ziemniaków.</p> <p>26) Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie). Stosunek posiłków mięsnych do wegetariańskich 2:1.</p> <p>27) Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników</p> <p>1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.</p>		
--	---	--	--