OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYMAGANIA:

Miejsce wykonania usługi:	Wrocław (pkt. III. 4)
Termin wykonania usługi:	Noclegi: 25–27 listopada 2026 (pkt. III. 2.1) Kolacja: 26 listopada 2026 (pkt. III. 2.2)
Ilości:	Noclegi: max 30 dób hotelowych (pkt. III. 2.1) Kolacja: 550 osób (pkt. III. 3.1)
Standaryzacja obiektu:	Obiekt hotelarski minimum 3 gwiazdki (w rozumieniu przepisów Obwieszczenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie – tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 z późn. zm.) – pkt. III.5.3.

I. Informacje ogólne

Przedmiot zamówienia: Zakup usługi hotelarskiej i gastronomicznej na potrzeby organizacji seminarium naukowo-technicznego Wrocławskie Dni Mostowe we Wrocławiu.
Kody CPV: 55120000-7 – Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.

II. Słownik

Gdziekolwiek w niniejszym dokumencie użyto poniższych sformułowań, należy to rozumieć jako tożsame z definicją podaną poniżej:

- Organizator – Zamawiający usługę, Politechnika Wrocławska, Organizator seminarium naukowo-technicznego Wrocławskie Dni Mostowe.
- Wykonawca – podmiot świadczący usługi hotelarskie i gastronomiczne w zakresie opisanym w rozdziale III, dysponujący Obiektem spełniającym wymagania OPZ. Obiekt musi być wpisany do właściwej ewidencji obiektów hotelarskich i spełniać wymagania ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1944 ze zm.) oraz rozporządzenia wskazanego w pkt III.5.3.
- Obiekt – infrastruktura Wykonawcy pozwalająca na zapewnienie spełnienia poniższych wymagań, w tym m.in. baza hotelowa, restauracja z zapleczem gastronomicznym, powierzchnia na usługi gastronomiczne związane z obsługą dużych eventów, niezbędne pomieszczenia i/lub przestrzenie umożliwiające Organizatorowi przygotowanie wystawy technicznej (instalację ścianek typu roll-up). Obiekt powinien obejmować jeden budynek wraz z przynależnym foyer oraz szatnią na odzież wierzchnią.
- Seminarium – seminarium naukowo-techniczne Wrocławskie Dni Mostowe, organizowane we Wrocławiu w dniach 25–27 listopada 2026 r.
- Uroczysta Kolacja (Wydarzenie w rozumieniu Umowy) – kolacja zasiadana przy stolikach maksymalnie 12-osobowych, z obsługą bufetową, organizowana od godz. 20:00 dnia 26 listopada do godz. 02:00 dnia 27 listopada 2026 r.

III. Opis zamówienia

1. **Zamówienie dotyczy: usługi hotelarskiej oraz gastronomicznej (kompleksowa organizacja Uroczystej Kolacji wraz z oprawą muzyczną dla uczestników Seminarium – pracowników Politechniki Wrocławskiej i Gości Honorowych z kraju i z zagranicy zaproszonych przez Organizatorów Seminarium).**
   Uszczegółowienie: usługa dotyczy m.in. wynajęcia centrum konferencyjnego na potrzeby organizacji Uroczystej Kolacji wraz z dodatkowymi pomieszczeniami i/lub przestrzeniami na

potrzeby wystawy technicznej oraz umożliwienia wynajęcia Organizatorowi pokoi na terenie Obiektu dla Gości Honorowych z kraju i z zagranicy zaproszonych podnoszących rangę Seminarium.

2. Terminy

2.1. Termin usługi hotelarskiej: dziesięć (10) pokoi jednoosobowych każdy na trzy doby hotelowe – 24–25.11.2026 r., 25–26.11.2026 r. oraz 26–27.11.2026 r.

2.2. Termin usługi gastronomicznej i oprawy muzycznej Uroczystej Kolacji: od godz. 20:00 dnia 26.11.2026 r. do godz. 02:00 dnia 27.11.2026 r.

3. Liczba uczestników

3.1. Zamówienie obejmuje usługę gastronomiczną dla 550 uczestników Uroczystej Kolacji.

3.2. Liczba 550 uczestników jest stałą, zamawianą i rozliczaną liczbą osób. Zamawiający nie przewiduje jej zmniejszenia. Nieobecność części uczestników nie zmniejsza wynagrodzenia za usługę gastronomiczną.

4. Lokalizacja wydarzenia

4.1. Miejscowość: Wrocław.

4.2. Lokalizacja Obiektu: Obiekt powinien znajdować się w odległości nie większej niż 4 km w linii prostej od Centrum Konferencyjnego Politechniki Wrocławskiej zlokalizowanego przy ul. Janiszewskiego 8, bud. D-20, gdzie będą odbywały się obrady główne Wydarzenia (odległość pozwalająca na komfortowe pokonanie pieszo drogi z Politechniki Wrocławskiej do Obiektu).

4.3. Dodatkowe wymagania: Obiekt powinien być zlokalizowany w pobliżu infrastruktury komunikacji miejskiej Miejskiego Przedsiębiorstwa Komunikacyjnego SA we Wrocławiu (MPK). Najbliższy przystanek MPK powinien znajdować się w odległości nie większej niż 300 m w linii prostej od Obiektu (odległość do pokonania pieszo), dojazd bezpośredni (jednym środkiem komunikacji miejskiej) z Dworca Kolejowego Wrocław Główny do Obiektu środkami komunikacji miejskiej.

5. Wymagania dotyczące Obiektu

5.1. Wykonawca zapewnia, że dysponuje Obiektem, który ma możliwość obsługi w ramach w/w usługi co najmniej 550 osób – uczestników Uroczystej Kolacji.

5.2. Wykonawca gwarantuje, iż Obiekt jest w pełni przystosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w szczególności osób poruszających się na wózkach inwalidzkich, zgodnie z:

- ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. – Prawo budowlane (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 524 ze zm.),
- rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1225 ze zm.), w zakresie mającym zastosowanie do Obiektu,
- ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1411 ze zm.), w zakresie określonym w Umowie i OPZ.

Przy zapewnianiu dostępności należy uwzględnić poradnik „Standardy dostępności budynków dla osób z niepełnosprawnościami", opublikowany na stronie gov.pl przez ministerstwo właściwe do spraw budownictwa. Poradnik nie jest aktem prawa powszechnie obowiązującego; wiążące wymagania zamówienia określają poniższe postanowienia OPZ i Umowa.

W szczególności Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

- parking w Obiekcie z przewidzianymi przepisami prawa uprzywilejowanymi miejscami postojowymi,
- ogólnodostępny dźwig osobowy dostępny już z poziomu parkingu,
- Wykonawca zagwarantuje zabezpieczenie miejsc niebezpiecznych specjalnymi matami antypoślizgowymi,

- Wykonawca gwarantuje, że szerokość ciągów korytarzy na dostępnej dla uczestników trasie komunikacyjnej prowadzącej od wejścia do sali Uroczystej Kolacji, foyer i przystosowanych toalet wynosi co najmniej 1,80 m.
- Wykonawca gwarantuje, że szerokość drzwi w świetle ościeżnicy na dostępnej dla uczestników trasie komunikacyjnej oraz prowadzących do sali Uroczystej Kolacji, foyer i przystosowanych toalet wynosi co najmniej 90 cm.
- Wykonawca gwarantuje, iż Uroczysta Kolacja i dostęp do przynależnego foyer oraz przystosowanych toalet znajdować się będą na tej samej kondygnacji Obiektu.

Wykonawca, składając ofertę, oświadcza, że posiadany obiekt spełnia wszystkie powyższe wymagania i jest zgodny z aktualnymi przepisami technicznymi i budowlanymi.

5.3. Wykonawca zapewni realizację Uroczystej Kolacji w Obiekcie o kategorii minimum 3 gwiazdek, nadanej przez właściwego marszałka województwa zgodnie z art. 38 ust. 1 ustawy wskazanej w rozdziale II w definicji Wykonawcy, oraz spełniającym wymagania rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166, ze zmianą ogłoszoną w Dz. U. z 2026 r. poz. 1150), z uwzględnieniem przepisów przejściowych zmiany z 2026 r. Nie uchybia to obowiązkowi spełnienia szczegółowych wymagań niniejszego OPZ.

5.4. Wykonawca zapewni salę restauracyjną znajdującą się w tym samym budynku Obiektu, w którym mieści się obiekt hotelarski przedstawiony w pkt 5.3.

5.5. Wykonawca na cały okres świadczenia usługi gastronomicznej udostępni niezbędną infrastrukturę w tym minimalnie: jedną dużą salę umożliwiającą zorganizowanie Uroczystej Kolacji wraz z przynależnym foyer oraz szatnią na odzież wierzchnią dla co najmniej 550 uczestników. Wysokość pomieszczenia powinna wynosić minimum 3,0 m. Organizator dopuszcza w tym zakresie możliwość łączenia posiadanych sal konferencyjnych w jedno pomieszczenie. Po utworzeniu dużej sali poprzez połączenie kilku pomieszczeń, utworzona sala nie powinna mieć elementów wsporczych (konstrukcyjnych) przesłaniających widoczność i stwarzających utrudnienia w przemieszczaniu się uczestników oraz obsługi Wykonawcy. Sala powinna być wyposażona w sprawne urządzenia klimatyzujące. Sala powinna mieć także zapewniony bliski dostęp do sanitariatów i/lub punktów higieny osobistej.

5.6. Wykonawca odpowiedzialny jest za oznakowanie na terenie Obiektu dróg do sali oraz innych miejsc, do których będą mieli dostęp uczestnicy Uroczystej Kolacji.

5.7. Wykonawca umożliwi Organizatorowi rozmieszczenie na sali oraz w kilku innych miejscach Obiektu (w tym przed głównym wejściem do Obiektu) informacji o Seminarium i jego sponsorach na różnych nośnikach informacyjnych (np. tablicach, banerach, flagach, ściankach typu roll-up, itp.).

5.8. Wykonawca zapewnia, że Obiekt spełnia mające do niego zastosowanie wymagania rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 7 czerwca 2010 r. w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 822, ze zm. ogłoszonymi w Dz. U. z 2024 r. poz. 1716 i z 2026 r. poz. 1276), z uwzględnieniem właściwych przepisów przejściowych. Obiekt musi być dopuszczony do użytkowania zgodnie z prawem oraz posiadać wymagane przeglądy i kontrole techniczne. Wykonawca zapewni bezpieczne korzystanie z Obiektu przez zamówioną liczbę uczestników i drożność dróg ewakuacyjnych.

6. Usługa gastronomiczna

6.1. W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni infrastrukturę gastronomiczną i obsługę niezbędne do należytej realizacji Uroczystej Kolacji dla 550 uczestników, w tym co najmniej:

- okrągłe stoły nakryte białymi obrusami, przy których będzie siedziało nie więcej niż 12 osób, krzesła odpowiednie do wysokości stołów, kompletną, czystą i nieuszkodzoną zastawę stołową oraz dekoracje ze świeżych kwiatów,
- sprzęt gastronomiczny niezbędny do prezentacji i utrzymywania potraw oraz napojów w wymaganych warunkach, w szczególności podgrzewacze bufetowe i witryny bufetowe do ekspozycji serów, wędlin i innych produktów,
- koordynatora obecnego przez cały czas trwania Uroczystej Kolacji oraz obsługę kelnerską w liczbie zapewniającej sprawną obsługę 550 uczestników i bieżące uzupełnianie bufetów.

6.2. Wymagany zakres menu Uroczystej Kolacji, minimalne gramatury lub pojemności porcji oraz ilości łączne określa Załącznik nr 1 do OPZ. Zamawiający dopuszcza zaproponowanie przez Wykonawcę w ofercie dań zamiennych, pod warunkiem że każde z nich:

- należy do tej samej kategorii i pełni tę samą funkcję w menu co zastępowana pozycja: przystawka zimna zastępuje przystawkę zimną, zupa – zupę, danie mięsne – danie mięsne z tego samego rodzaju mięsa, danie rybne – danie rybne, danie bezmięsne – danie bezmięsne, dodatek warzywny – dodatek warzywny, dodatek skrobiowy – dodatek skrobiowy, a deser – deser;
- w przypadku napojów należy do tej samej kategorii co napój zastępowany: kawa, herbata, woda, lemoniada, sok albo napój gazowany;
- ma gramaturę lub pojemność porcji nie mniejszą niż wskazana dla zastępowanej pozycji, a jego wprowadzenie nie zmniejsza liczby pozycji ani ilości łącznych określonych w Załączniku nr 1.

Pozycja zamienna nie może być niższego standardu niż pozycja zastępowana. Każdą zamianę Wykonawca oznaczy w menu, wskazując pozycję z Załącznika nr 1 do OPZ, którą zastępuje.

Wykonawca składa wraz z ofertą jedno końcowe menu, bez wariantów do wyboru, obejmujące wszystkie potrawy i napoje. Menu zawiera nazwy pozycji, gramatury potraw i pojemności porcji napojów. Nie wymaga się odrębnej wyceny poszczególnych potraw. Cena usługi gastronomicznej jest ceną jednostkową za jednego uczestnika i jest podawana w formularzu cenowym. Menu stanowi podstawę weryfikacji zgodności oferowanej usługi z OPZ.

Ilości łączne w Załączniku nr 1 do OPZ ustalono dla 550 uczestników. Są one wymaganym zakresem usługi i nie podlegają zmniejszeniu z powodu nieobecności części uczestników. Posiłki specjalne, o których mowa poniżej, są zapewniane w ramach zamówienia dla 550 osób, zastępują posiłki standardowe tych osób i nie zwiększają liczby uczestników ani ilości porcji rozliczanych według ceny jednostkowej.

Produkty będą przygotowywane i podawane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 1399) oraz rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, w tym z zastosowaniem procedur opartych na zasadach HACCP. Wykonawca będzie posiadał zatwierdzenie zakładu albo dokona wymaganych prawem zgłoszeń lub wpisów do rejestru właściwego organu — stosownie do rodzaju prowadzonej działalności.

Posiłki dostosowane do szczególnych potrzeb żywieniowych, w tym bezglutenowe, wegetariańskie i wegańskie, Wykonawca zapewni w liczbie wynikającej ze zgłoszonych potrzeb, nie większej niż 28 porcji. Zamawiający przekaże zbiorcze zgłoszenie do 24 listopada 2026 r. do godz. 11:00. Posiłki te zastępują posiłki standardowe, mają co najmniej równoważną wielkość porcji i są objęte ceną jednostkową za uczestnika.

6.3. Wykonawca zapewni restaurację z zapleczem gastronomicznym umożliwiającym obsługę co najmniej 550 osób oraz jednocześnie zapewni miejsca siedzące wszystkim uczestnikom

Uroczystej Kolacji, w tym osobom poruszającym się na wózkach, zgodnie z wymaganiami OPZ i Umowy.

7. Zakwaterowanie

7.1. Wykonawca zapewni możliwość zakwaterowania gości w nie więcej niż 10 pokojach jednoosobowych w obiekcie hotelarskim o standardzie nie niższym niż 3-gwiazdkowym, w okresie od 24 do 27 listopada 2026 r. Liczba pokoi oraz terminy pobytu będą określone w liście, o której mowa w pkt III.7.5. Wskazanie maksymalnej liczby pokoi nie stanowi gwarancji ich zamówienia ani wykorzystania.

7.2. W ramach wykonania usługi zakwaterowania Wykonawca zapewni w szczególności:

- śniadania w formie bufetu szwedzkiego, wliczone w cenę noclegu,
- bezpłatny dostęp do sieci Wi-Fi w każdym pokoju hotelowym,
- udogodnienia dla osób z niepełnosprawnością ruchową zgodnie z obowiązującymi przepisami (w tym zapewnienie odpowiedniego przystosowania obiektu do potrzeb osób z ograniczoną mobilnością) – w szczególności odpowiedni dostęp, wyposażenie pokoju i łazienki, zgodnie z wymogami budowlano-sanitarnymi,
- parking na co najmniej dziesięć (10) samochodów,
- wszystkie miejsca noclegowe przewidziane dla Organizatora będą zlokalizowane w jednej bryle budynku (lub w jednym budynku) – bez rozproszenia po kilku budynkach,
- obsługę hotelową posługującą się biegle językiem polskim oraz językiem angielskim w stopniu komunikatywnym.

7.3. Maksymalny zakres usługi hotelarskiej obejmuje 10 pokoi jednoosobowych w okresie od 24 do 27 listopada 2026 r., łącznie nie więcej niż 30 pokojonocy. Zamawiający gwarantuje rozliczenie co najmniej 4 pokojonocy. Ostateczna liczba i terminy pokojonocy zostaną określone w liście przekazanej Wykonawcy zgodnie z pkt 7.5, w granicach od 4 do 30 pokojonocy.

7.4. Wynagrodzenie za usługę hotelarską zostanie ustalone na podstawie liczby pokojonocy faktycznie wykorzystanych przez gości, potwierdzonej po wykonaniu usługi w zestawieniu świadczeń i protokole odbioru. Rozliczeniu podlega liczba nie mniejsza niż gwarantowane minimum określone w pkt 7.3 i nie większa niż 30 pokojonocy. Za pokojonoc niewykorzystaną ponad gwarantowane minimum wynagrodzenie nie przysługuje.

7.5. Najpóźniej do dnia 23 listopada 2026 r. do godz. 11:00 Organizator przekaże Wykonawcy listę gości korzystających z noclegów, określającą liczbę wymaganych pokoi w każdym terminie pobytu oraz terminy pobytu poszczególnych gości. Liczba pokojonocy wynikająca z listy musi mieścić się w minimalnym i maksymalnym zakresie określonym w pkt III.7.3 OPZ. Rozliczenie noclegów nastąpi na zasadach określonych w § 4 ust. 2 Umowy. Zmiana danych gościa, bez zmiany liczby pokoi i terminów pobytu, nie wpływa na liczbę pokojonocy.

8. Oprawa muzyczna

8.1. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną Uroczystej Kolacji przez DJ-a od godz. 20:00 dnia 26 listopada 2026 r. do godz. 02:00 dnia 27 listopada 2026 r. Zakres obejmuje muzykę w tle podczas posiłków i muzykę taneczną w dalszej części wieczoru, z przerwami na przemówienia i komunikaty Organizatora.

8.2. Wykonawca zapewni nagłośnienie dostosowane do sali i liczby uczestników, sprzęt do odtwarzania muzyki, co najmniej jeden mikrofon bezprzewodowy, podstawowe oświetlenie przestrzeni tanecznej i obsługę techniczną. Montaż i próba dźwięku zakończą się przed rozpoczęciem Kolacji, a demontaż nastąpi po jej zakończeniu. Przestrzeń do tańca i sprzęt nie mogą ograniczać wymaganej liczby miejsc przy stołach, dostępności ani drożności dróg ewakuacyjnych.

8.3. Repertuar i plan oprawy muzycznej, dostosowane do uroczystego charakteru spotkania, Wykonawca uzgodni z Organizatorem do 24 listopada 2026 r. do godz. 11:00. Poziom

dźwięku podczas posiłków powinien umożliwiać swobodną rozmowę. Należy uwzględnić potrzeby uczestników i obowiązujące ograniczenia dotyczące hałasu.

8.4. Wykonawca zapewni zgodne z prawem korzystanie z utworów, artystycznych wykonań i fonogramów, w tym wymagane zezwolenia lub licencje i należne opłaty, stosownie do ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 24 ze zm.). Obowiązek obejmuje rozliczenia z właściwymi organizacjami zbiorowego zarządzania, jeżeli są wymagane dla danego sposobu korzystania z muzyki. Na żądanie Organizatora Wykonawca przedstawi potwierdzenie spełnienia tych obowiązków.

8.5. Wszystkie koszty oprawy muzycznej, w tym wynagrodzenie DJ-a, sprzęt, transport, montaż, demontaż, obsługa techniczna, licencje i opłaty, są uwzględnione w cenie oferty i wynagrodzeniu określonym w Umowie.

9. Inne zobowiązania

9.1. Wykonawca zapewni Organizatorowi co najmniej 10 bezpłatnych miejsc parkingowych na terenie Obiektu i/lub na terenie do niego przynależnym przez cały czas Uroczystej Kolacji, od godz. 20:00 dnia 26.11.2026 r. do godz. 02:00 dnia 27.11.2026 r., niezależnie od miejsc dla gości hotelowych.

9.2. Liczba uczestników Uroczystej Kolacji wynosi 550. Do 23 listopada 2026 r. do godz. 11:00 Zamawiający przekaże listę gości korzystających z noclegów, z podziałem na pokoje i terminy pobytu. Ustawienie stołów, miejsca dla osób poruszających się na wózkach oraz szczególne potrzeby uczestników zostaną uzgodnione lub zgłoszone w terminie wskazanym w niniejszym punkcie.

9.3. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- ścisłej współpracy z przedstawicielami Organizatora i wskazanych przez niego podmiotów,
- realizacji poszczególnych zadań wchodzących w zakres zamówienia zgodnie z wymogami Organizatora oraz ustaleniami podjętymi wspólnie z Organizatorem w trakcie przygotowań do realizacji zamówienia.

Załącznik nr 1 do OPZ – menu Uroczystej Kolacji

Załącznik określa wymagany zakres menu, minimalne gramatury lub pojemności jednej porcji dla uczestnika oraz ilości łączne. Zamiana pozycji menu, w tym potraw i napojów, jest dopuszczalna na zasadach określonych w pkt III.6.2 OPZ. Ilości łączne obliczono dla 550 osób i obejmują wszystkich uczestników, w tym osoby zgłoszone z dietami szczególnymi. Posiłki specjalne zastępują standardowe posiłki tych osób, nie zwiększają liczby uczestników ani liczby porcji rozliczanych zgodnie z Umową i są objęte ceną jednostkową za uczestnika.

Bufet zimny

Potrawa	Porcja minimalna	Porcje dla 550 osób	Ilość łączna dla 550 osób
Tatar wołowy z marynowanymi grzybami, szalotką i żółtkiem przepiórczym	20 g/1 os	550	11,0 kg
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą i prażonymi pestkami dyni	25 g/1 os	550	13,75 kg
Tartaletka z kremem chrzanowym i pieczoną wołowiną	25 g/1 os	550	13,75 kg
Mini quiche z kozim serem, szpinakiem i suszonymi pomidorami	30 g/1 os	550	16,5 kg
Terrina warzywna z sosem ziołowym	25 g/1 os	550	13,75 kg
Krewetki w sosie koktajlowym z cytrusami	30 g/1 os	550	16,5 kg
Pstrąg wędzony z koperkowym serkiem i ogórkiem	30 g/1 os	550	16,5 kg
Sałatka z pieczonym burakiem, pomarańczą, rukolą i orzechami włoskimi	35 g/1 os	550	19,25 kg
Sałatka z kaszą bulgur, warzywami i świeżymi ziołami	35 g/1 os	550	19,25 kg
Deska serów dojrzewających z konfiturą cebulową i suszonymi owocami	30 g/1 os	550	16,5 kg
Wybór pieczywa, grissini i past kanapkowych	50 g/1 os	550	27,5 kg

Bufet gorący

Potrawa	Porcja minimalna	Porcje dla 550 osób	Ilość łączna dla 550 osób
Barszcz czerwony z pasztecikiem	100 ml/1 os	550	55 l
Krem z białych warzyw z oliwą truflową	100 ml/1 os	550	55 l
Krokiet z kaszą gryczaną i grzybami leśnymi, z sosem śmietanowym	50 g/1 os	550	27,5 kg
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie	80 g/1 os	550	44 kg
Rolada z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, z sosem ziołowym	80 g/1 os	550	44 kg
Sandacz pieczony z masłem cytrynowym i koperkiem	80 g/1 os	550	44 kg
Risotto z grzybami leśnymi i parmezanem	80 g/1 os	550	44 kg
Fasolka szparagowa z migdałami i masłem	25 g/1 os	550	13,75 kg
Pieczone warzywa korzeniowe z ziołami	25 g/1 os	550	13,75 kg
Gratin ziemniaczane	25 g/1 os	550	13,75 kg
Kasza jęczmienna z warzywami i świeżymi ziołami	25 g/1 os	550	13,75 kg

Bufet słodki

Potrawa	Porcja minimalna	Porcje dla 550 osób	Ilość łączna dla 550 osób
Tort jubileuszowy	50 g/1 os	550	27,5 kg
Mus czekoladowy z wiśniami	40 g/1 os	550	22 kg
Panna cotta z sosem malinowym	40 g/1 os	550	22 kg
Mini bezy z kremem i świeżymi owocami	40 g/1 os	550	22 kg
Tarta cytrynowa	40 g/1 os	550	22 kg
Deser warstwowy z mascarpone i owocami	40 g/1 os	550	22 kg

Napoje

Potrawa	Porcja minimalna	Porcje dla 550 osób	Ilość łączna dla 550 osób
Kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego, w tym kawa bezkofeinowa	200 ml	550	110 l
Herbaty czarne, zielone, ziołowe i owocowe	200 ml	550	110 l
Woda gazowana i niegazowana z cytrusami oraz świeżą miętą	500 ml łącznie (po 250 ml każdego rodzaju)	550	275 l łącznie (po 137,5 l każdego rodzaju)
Lemoniada domowa	200 ml	550	110 l
Naturalne soki owocowe niesłodzone	150 ml	550	82,5 l
Napoje gazowane typu cola, pomarańczowe i cytrynowo-limonkowe	150 ml łącznie (po 50 ml każdego rodzaju)	550	82,5 l łącznie (po 27,5 l każdego rodzaju)

Zestawienie ilości na jednego uczestnika

Bufet zimny: 335 g; bufet gorący: 470 g potraw stałych oraz 200 ml zup; bufet słodki: 250 g. Łącznie: 1 055 g potraw stałych i 200 ml zup na osobę.

Napoje: 1 400 ml na osobę łącznie, zgodnie z podziałem w tabeli. Napoje, kawa i herbata będą dostępne przez cały czas trwania Uroczystej Kolacji i uzupełniane w miarę zużycia.

Posiłki dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych zapewnia się zgodnie z pkt III.6.2 OPZ i § 3 ust. 10 Umowy. Przy 550 uczestnikach 5% po zaokrągleniu w górę wynosi 28 porcji. Posiłki te zastępują porcje standardowe; nie zmniejszają liczby obsługiwanych uczestników ani wymaganej gramatury porcji.