**Załącznik nr 2 do SWZ**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**I. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe dla uczestników projektu „Centrum wsparcia opiekunów nieformalnych i opieki nad osobami niesamodzielnymi w Miejskim Centrum Opieki w Krakowie” dofinansowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020 w ramach 9. Osi priorytetowej Region spójny społecznie, Działania 9.2 usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałania 9.2.2 usługi opiekuńcze oraz interwencja kryzysowa – zit, Typ projektu A. działania wspierające opiekunów nieformalnych osób niesamodzielnych, Typ projektu B. wsparcie dla tworzenia i/lub działalności placówek zapewniających dzienną opiekę i aktywizację osób niesamodzielnych (dofinansowanie z Europejskiego Funduszu Społecznego).

**II. Zakres zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja **usług cateringowych** dla:

* uczestników (podopiecznych) korzystających z pobytu całodobowego w ramach **usługi opieki wytchnieniowej** dla opiekunów, w postaci kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej,
* uczestników (podopiecznych) **placówki dziennej opieki i aktywizacji osób niesamodzielnych,** w postaci kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej,
* uczestników **konferencji,** w postaci w przerw kawowych oraz lunchu.

Powyższe formy wsparcia realizowane są przez Miejskie Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie (dalej MCO) w ramach projektu „Centrum wsparcia opiekunów nieformalnych i opieki nad osobami niesamodzielnymi w Miejskim Centrum Opieki w Krakowie”.

**III. Termin realizacji zamówienia:**

Usługi cateringowe świadczone będą w okresie 24 miesięcy, począwszy od miesiąca kalendarzowego następującego po miesiącu, w którym zawarto umowę.

**IV. Opis poszczególnych części zamówienia**

**CZĘŚĆ 1: usługi cateringowe na potrzeby realizacji usług opieki wytchnieniowej**

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca realizacji usługi wytchnieniowej (tj. Kraków, siedziba Miejskiego Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie ul. Wielicka 267), zapewnienie talerzy i sztućców, wydanie posiłków i posprzątanie pozostałości.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie **kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej** dla podopiecznych korzystających z pobytu całodobowego w ramach **usługi opieki wytchnieniowej** realizowanej przez MCO w Krakowie. Usługa cateringowa obejmować będzie posiłki dla **maksymalnie** **8 podopiecznych**, w każdym dniu pobytu.

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić wyżywienie podopiecznym korzystającym z pobytu całodobowego w ramach usługi wychnnieniowej (usługa realizowana w okresie od 1.07.2021 r. do 30.06.2023 r.), we wszystkie dni tygodnia (zarówno robocze, jak i wolne od pracy), tj. przez **7 dni w tygodniu** od poniedziałku do niedzieli. Dzienna ilość wydawanych posiłków nie przekroczy jednorazowo grupy 8 osobowej. Zamawiający zastrzega jednak możliwość zgłoszenia mniejszej liczby podopiecznych danego dnia.

Maksymalna łączna liczba usług cateringowych to: 5 837 szt. (tj. średnio 8 osób x 30,4 dni w miesiącu x 24 miesiące). Liczba usług cateringowych może być mniejsza, w zależności od potrzeb Zamawiającego ale Zamawiający zamówi co najmniej 2 500 szt.

Usługa cateringowa **w opiece wytchnieniowej** obejmuje:

* 1. **śniadanie** (na które składa się np.: pieczywo mieszane, masło, ser, dżem, wędliny, jaja i inne dodatki np. pasty, warzywa sezonowe oraz – co najmniej 3 razy w tygodniu - element na ciepło np. parówki, kiełbasa, jajecznica, a także kawa, herbata, świeże mleko, cukier, cytryna oraz woda niegazowana (nie mniej niż 500 ml/osobę) i owoc lub jogurt lub kisiel/budyń w ramach przekąski po śniadaniu), dla każdego podopiecznego - **dostarczone do godziny 8:00,**
  2. **dwudaniowy gorący obiad** (zupa, drugie danie: mięsne lub rybne lub jarskie, z uwzględnieniem, iż dania mięsne stanowić będą min. 70% oferowanych dań, wraz z dodatkami: ziemniaki /ryż /makaron /kasza i zestaw surówek /bukiet warzyw gotowanych wraz z napojem) dla każdego podopiecznego - **dostarczone do godziny 13:00,**
  3. **kolacja** (na którą składa się np.: pieczywo mieszane, masło, ser, wędliny, warzywa, ryby, pasty oraz – co najmniej 3 razy w tygodniu - element na ciepło np. naleśniki, leczo, kasza, a także herbata, cukier, cytryna) dla każdego podopiecznego - **dostarczone do godziny 17:00.**

Wykonawca zapewni różnorodność przygotowywanych posiłków i ich zgodność ze wskazówkami co do rodzaju diety przekazanymi przez personel MCO. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące możliwe diety:

* dieta lekkostrawna około 2200 – 2400 kcal /dobę,
* dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal/dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25 g/d),
* dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę,
* dieta podstawowa 2200 – 2400 kcal /dobę, powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych.

Dzienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą, a objętością pożywienia, jak również urozmaicane pod względem produktów.

**Wykonawca zobowiązany będzie do:**

* przygotowania i dostarczenia posiłków i napojów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Dania powinny być przygotowane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju czyli z produktów sezonowych, najlepiej wyprodukowanych ekologicznie,
* przygotowania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.,
* przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o  bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020, poz. 2021 ze zm.),
* przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
* przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
* przedstawienia próbek posiłków do kontroli Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, jeśli zajdzie taka konieczność,
* dostarczenia i wydania posiłków i napojów w naczyniach oraz z sztućcami **wielorazowego użytku**. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach),
* zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń,
* zapewniania obsługi w trakcie wydawania posiłków w ilości adekwatnej do liczby podopiecznych,
* dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi,
* posprzątania pomieszczenia, w którym wydawane będą posiłki ze śmieci i resztek jedzenia,
* dostarczenia posiłków i napojów własnym transportem i na własny koszt (transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności).

**Sposób realizacji usługi:**

* **menu** ustalone będzie z Zamawiającym w drodze kontaktów roboczych. Zamawiający każdorazowo przekaże Wykonawcy wytyczne co do rodzaju diety dla danego podopiecznego. Na ich podstawie Wykonawca opracuje szczegółową propozycję menu i przedstawi ją Zamawiającemu do akceptacji. Menu ustalone będzie na okres 14 dni (tj. na minimalny okres objęcia podopiecznego usługą wytchnieniową). W każdym kolejnym okresie ww. procedura będzie powtarzana.
* w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania  
  dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego  
  uwzględniania w menu dań tego rodzaju,
* przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania  
  dania zmiksowanego, Wykonawca zobowiązany będzie do jego przygotowania,
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia dziennych ilości posiłków, w zależność od ilości podopiecznych przebywających w opiece wytchnieniowej. Każdorazowo Zamawiający niezwłocznie poinformuję Wykonawcę o zmniejszeniu ilość posiłków,
* Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

**CZĘŚĆ 2: usługi cateringowe na potrzeby placówki dziennej opieki i aktywizacji osób niesamodzielnych**

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do placówki dziennej opieki i aktywizacji osób niesamodzielnych w Miejskim Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie przy ul. Wielickiej 267, zapewnienie talerzy i sztućców, wydanie posiłków i posprzątanie pozostałości.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie **kompleksowej całodziennej obsługi gastronomicznej** dla podopiecznych placówki dziennej opieki i aktywizacji osób niesamodzielnych prowadzonej przez MCO w Krakowie. Usługa cateringowa obejmować będzie posiłki i napoje dla **maksymalnie 20 podopiecznych placówki**, w każdym dniu pobytu.

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić wyżywienie podopiecznym korzystającym z usług placówki dziennej opieki i aktywizacji osób niesamodzielnych (usługi realizowane w okresie od 1.07.2021 r. do 30.06.2023 r.), **we wszystkie dni robocze**, tj. docelowo przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy). Dzienna ilość wydawanych posiłków nie przekroczy jednorazowo grupy 20 osobowej. Zamawiający zastrzega jednak możliwość zgłoszenia mniejszej liczby podopiecznych danego dnia.

Maksymalna łączna liczba usług cateringowych to: 10 560 szt. (tj. średnio 20 osób x 22 dni robocze x 24 miesiące). Liczba usług cateringowych może być mniejsza, w zależności od potrzeb Zamawiającego ale Zamawiający zamówi co najmniej 5 000 szt.

Usługa cateringowa obejmuje:

1. **śniadanie** (na które składa się np.: pieczywo mieszane, masło, ser, dżem, wędliny, jaja i inne dodatki np. pasty, warzywa sezonowe oraz – co najmniej 2 razy w tygodniu - element na ciepło np. parówki, kiełbasa, jajecznica, a także kawa, herbata, świeże mleko, cukier, cytryna oraz owoc lub jogurt lub kisiel/budyń w ramach przekąski po śniadaniu), dla każdego podopiecznego - **dostarczone do godziny 9:00,**
2. **napoje**: soki, woda gazowana i niegazowana (min. 500 ml/osobę), kawa rozpuszczalna i parzona, herbata (co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach), świeże mleko/śmietanka do kawy, cukier, cytryna - dostępne dla wszystkich podopiecznych w godzinach funkcjonowania placówki (od 7.30 do 15.30[[1]](#footnote-1)) w formie szwedzkiego stołu,
3. **dwudaniowy gorący obiad** (zupa, drugie danie: mięsne lub rybne lub jarskie, z uwzględnieniem, iż dania mięsne stanowić będą min. 70% oferowanych dań, wraz z dodatkami: ziemniaki /ryż /makaron /kasza i zestaw surówek /bukiet warzyw gotowanych oraz napojem) dla każdego podopiecznego (dostarczone do godziny 13:00).

Wykonawca zapewni różnorodność przygotowywanych posiłków i ich zgodność ze wskazówkami co do rodzaju diety przekazanymi przez dietetyka MCO (jadłospis konsultowany będzie z dietetykiem placówki).

Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać następujące możliwe diety:

* dieta lekkostrawna około 2200 – 2400 kcal /dobę,
* dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika około 2200 – 2400 kcal/dobę (ograniczenie tłuszczu: 45-50g/d, błonnik poniżej 25 g/d),
* dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych około 1500 – 2000 kcal/dobę,
* dieta podstawowa 2200 – 2400 kcal /dobę, powinna być ułożona zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i spełniać jednocześnie zalecenia dotyczące prewencji przewlekłych chorób niezakaźnych.

Dzienne racje pokarmowe powinny być rozdzielane na posiłki z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą, a objętością pożywienia, jak również urozmaicane pod względem produktów.

**Wykonawca zobowiązany będzie do:**

* przygotowania i dostarczenia posiłków i napojów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Dania powinny być przygotowane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju czyli z produktów sezonowych, najlepiej wyprodukowanych ekologicznie,
* przygotowania posiłków z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, itp.,
* przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o  bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020, poz. 2021 ze zm.),
* przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
* przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
* przedstawienia próbek posiłków do kontroli Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, jeśli zajdzie taka konieczność,
* dostarczenia i wydawania posiłków i napojów w naczyniach oraz z sztućcami **wielorazowego użytku**. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach),
* zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń,
* zapewniania obsługi w trakcie wydawania posiłków w ilości adekwatnej do liczby podopiecznych placówki,
* dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi,
* posprzątania pomieszczenia, w którym podawane będą posiłki ze śmieci i resztek jedzenia,
* dostarczenia posiłków i napojów własnym transportem i na własny koszt (transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności).

**Sposób realizacji usługi:**

* **menu** ustalone będzie z Zamawiającym w drodze kontaktów roboczych. Zamawiający każdorazowo przekaże Wykonawcy wytyczne co do rodzaju diety dla danego podopiecznego. Na ich podstawie Wykonawca opracuje szczegółową propozycję menu i przedstawi ją Zamawiającemu do akceptacji. Menu ustalone będzie na okres 1 miesiąca. W każdym kolejnym miesiącu pobytu podopiecznego w placówce ww. procedura będzie powtarzana.
* w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania  
  dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego  
  uwzględniania w menu dań tego rodzaju,
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia dziennych ilości posiłków, w zależność od ilości podopiecznych przebywających w placówce. Każdorazowo Zamawiający niezwłocznie poinformuję Wykonawcę o zmniejszeniu ilość posiłków,
* Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

**CZĘŚĆ 3: usługi cateringowe dla uczestników konferencji**

Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie posiłków do miejsca organizacji konferencji (tj. Kraków, co do zasady siedziba Miejskiego Centrum Opieki dla Osób Starszych, Przewlekle Niepełnosprawnych oraz Niesamodzielnych w Krakowie ul. Wielicka 267), rozmieszczenie potraw i napojów, talerzy i sztućców, posprzątanie pozostałości.

Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie posiłki dla grupy uczestników liczącej **100 osób** podczas jednodniowej konferencji, obejmujących zapewnienie:

1. **dwóch przerw kawowych;**
2. **lunchu.**

Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia mniejszej lub większej liczby uczestników konferencji, nie mniej jednak niż 70 i nie więcej niż 120 osób. Zamawiający poda Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników konferencji, w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej na jeden dzień przed jej rozpoczęciem.

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić wyżywienie uczestnikom konferencji, która planowana jest w **II kwartale 2022 r.** Zamawiający poda Wykonawcy ostateczną (dzienną) datę konferencji, w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej na jeden miesiąc przed jej rozpoczęciem. Ramy czasowe trwania konferencji oraz czas podawania posiłków zostaną ustalone z wybranym w postępowaniu Wykonawcą, najpóźniej na tydzień przed jej rozpoczęciem.

Szacunkowa łączna liczba usług cateringowych to: 200 szt. przerw kawowych (tj. 100 os x 2 przerwy) oraz 100 szt. lunchu.

Wykonawca zapewni następujące posiłki podczas konferencji:

**a) Dwie przerwy kawowe**, **każda** obejmująca minimum:

* napoje gorące:
  + kawę (co najmniej 300 ml na osobę),
  + herbatę w torebkach, pakowaną jednorazowo - co najmniej 2 rodzaje (czarna i owocowa - min. jedna torebka każdego rodzaju na osobę),
  + gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników konferencji),
* dodatki do napojów gorących – mleko, cukier, cytryna (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników konferencji),
* soki owocowe, min. 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
* wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych lub plastikowych, o pojemności nie większej niż 330 ml (min. 330 ml na osobę z każdego rodzaju, adekwatnie do liczby uczestników konferencji),
* ciastka kruche (min. 3 rodzaje, co najmniej 80g na osobę),
* kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę – co najmniej 240 g), podane na pieczywie jasnym i ciemnym,
* sałaty i sałatki lub przekąski zimne - co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę).

**b)** **Lunch (dwudaniowy),** obejmujący minimum:

* zupę (co najmniej 300 ml na osobę),
* danie główne: mięsne lub rybne (co najmniej 200 g na osobę), w przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego konieczności przygotowania dania wegetariańskiego, Wykonawca zobowiązany będzie do dodatkowego uwzględniania w menu dań tego rodzaju,
* dodatki do dań głównych:
  + ziemniaki gotowane lub pieczone lub ryż lub makaron lub kasza (co najmniej 300 g na osobę),
  + zestaw surówek lub bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 300 g na osobę).

**Wykonawca zobowiązany będzie do:**

* przygotowania i dostarczenia posiłków i napojów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości. Dania powinny być przygotowane zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju czyli z produktów sezonowych, najlepiej wyprodukowanych ekologicznie,
* przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o  bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020, poz. 2021 ze zm.),
* przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
* dostarczenia i podania posiłków i napojów w naczyniach oraz z sztućcami wielorazowego użytku. Zamawiający nie dopuszcza używania plastikowych opakowań (poza wodą mineralną dostarczaną w butelkach),
* zapewnienia odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń,
* zapewniania dekoracji stołów; tj. obrusy i serwetniki wraz z serwetkami, wg. zapotrzebowania, zgodnie z ilością uczestników konferencji,
* zapewniania obsługi kelnerskiej w trakcie trwania posiłków, odpowiedniej ilości, adekwatnie do ilości uczestników konferencji,
* zapewniania szwedzkiego stołu,
* zapewniania regału z tacami na brudne naczynia,
* dbania o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi,
* posprzątania pomieszczenia, w którym podawane będą posiłki ze śmieci i resztek jedzenia,
* dostarczenia posiłków i napojów własnym transportem i na własny koszt (transport posiłków winien być wykonywany środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące środków transportu żywności).

**Sposób realizacji usługi:**

* **szczegółowe menu** konferencyjne ustalone będzie z Zamawiającym w drodze kontaktów roboczych. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie konferencji, w terminie **5 dni roboczych** przed dniem jej rozpoczęcia,
* Zamawiający na **3 dni** przez rozpoczęciem konferencji może zgłosić zmiany do zaproponowanego menu, a Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego, mieszczącą się w ramach obowiązków Wykonawcy określonych powyżej,
* Zamawiający ma prawo wprowadzenia w trakcie realizacji zamówienia **zmian w zakresie: terminu i miejsca realizacji zamówienia**, z zastrzeżeniem iż miejscem realizacji pozostanie obszar Krakowa. Informacja o ewentualnych zmianach terminu i miejsca realizacji usługi cateringowej przekazywana będzie Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail), najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem konferencji,
* Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości usług cateringowych, w zależność od ilości uczestników, najpóźniej **na jeden dzień przed rozpoczęciem konferencji**.
* Zamawiający zapewni zaplecze dla firmy cateringowej z dostępem do wody i prądu w miejscu świadczenia usługi cateringowej.

1. *godziny funkcjonowania placówki mogą ulec zmianie w zależności od zapotrzebowania większości uczestników lub z uwagi na możliwości logistyczne ich przewozu.* [↑](#footnote-ref-1)