**Załącznik nr 1** – Szczegółowy opis Części przedmiotu zamówienia do Zapytania ofertowego nr BCU/MODA/20/2025

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych i usług noclegowych podczas szkoleń w ramach Projektu.

1. **CZĘŚĆ 1: USŁUGI CATERINGOWE**
2. **USŁUGI STAŁE (planowana realizacja 100% usług, dokładna liczba usług wskazana w tabeli poniżej):**
   1. **Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy wraz z zapewnieniem niezbędnego serwisu technicznego na potrzeby realizacji działań szkoleniowych**

* Wynajem (udostępnienie na okres świadczenia usługi) ma na celu optymalizację świadczenia usługi, w tym uniknięcie prawie codziennego przywożenia i odbierania ekspresu po zakończonym dniu szkolenia.
* Usługa obejmuje dostawę, montaż, uruchomienie przemysłowego ekspresu do kawy w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (adres siedziby BCU), utrzymanie pełnej sprawności urządzenia przez cały okres wynajmu tj. 17.12.2025 r. – 30.06.2026 r. (w tym bieżący serwis techniczny, przeglądy okresowe zgodne z zaleceniami producenta, nieodpłatne usuwanie awarii, zapewnienie urządzenia zastępczego w razie awarii trwającej ponad 24 h), demontaż i odbiór urządzenia.
* Wykonawca zapewnia wszelkie materiały eksploatacyjne, w tym filtr do wody, środki czyszczące i okamieniające, elementy konserwacyjne zgodnie ze specyfikacją producenta.
* Wykonawca zapewnia instruktaż obsługi urządzenia, który przekaże Zamawiającemu w dniu uruchomienia urządzenia.
* Wymagania techniczne dotyczące ekspresu:
  + przeznaczony do zastosowań komercyjnych / przemysłowych (np. hotele, konferencje, biura);
  + w pełni automatyczny, z wbudowanym młynkiem do kawy i systemem spieniania mleka;
  + możliwość przygotowania co najmniej 3 rodzajów napojów (min. espresso, americano, cappuccino);
  + wydajność umożliwiająca przygotowanie min. 100 napojów dziennie.
  + minimalne wyposażenie:
* dwa pojemniki na ziarna kawy,
* zbiornik na mleko (lub system zewnętrzny chłodzony),
* wyświetlacz z menu w języku polskim,
* możliwość regulacji mocy kawy i objętości napoju.
* aktualne przeglądy techniczne i gotowość do natychmiastowej eksploatacji
* Wymagania dotyczące wykonania usługi:
  + urządzenie musi być dostarczone, zainstalowane i uruchomione najpóźniej do dnia 17.12.2025 r.;
  + okres wynajmu trwa do dnia 30.06.2026 r.;
  + wykonawca zobowiązany jest do reagowania na zgłoszenia awarii w czasie nie dłuższym niż 24 godziny od momentu powiadomienia przez Zamawiającego;
  + wykonawca zapewni serwis w miejscu instalacji lub odbiór sprzętu na własny koszt;
  + w przypadku naprawy trwającej dłużej niż 24 godziny – Wykonawca zapewni urządzenie zastępcze o parametrach nie gorszych niż urządzenie podstawowe.
* Wymagania dodatkowe:
  + urządzenie musi posiadać deklarację zgodności CE oraz instrukcję obsługi w języku polskim;
  + wykonawca zobowiązuje się do ubezpieczenia urządzenia na czas wynajmu od zdarzeń losowych i awarii;
  + wykonawca zobowiązuje się do zachowania czystości i bezpieczeństwa w miejscu instalacji.
* **Miejsce realizacji usługi:** Branżowe Centrum Umiejętności dla Przemysłu Mody, przy ul. Prezydenta Lecha Kaczyńskiego 35, 80-365 Gdańsk (pomocnicza informacja – budynek BCU za Zespołem Szkół Kreowania Wizerunku w Gdańsku - Technikum Nr 9 im. Xymeny Zaniewskiej).
  1. **Usługa cateringowa - Przerwa kawowa (każdego dnia szkoleń zgodnie z Harmonogramem):**
* Wymagania minimalne:
  + Produkty do przygotowania napojów z przemysłowego ekspresu do kawy, tj. kawa ziarnista, mleko – bez ograniczeń.
  + Herbata czarna, zielona i owocowa – łącznie co najmniej 3 rodzaje w torebkach 2g/porcja – bez ograniczeń.
  + Dodatki: mleko, cytryna w plasterkach, cukier.
  + Ciastka kruche, biszkopty lub herbatniki – minimum 60 g na osobę, co najmniej 2 rodzaje.
  + Woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach max. 0,5 l lub w dystrybutorach (minimum 0,5 l/os.).
* Wykonawca zapewni porcelanową i szklaną zastawę stołową oraz sztućce metalowe. Zastawa będzie czysta i nieuszkodzona. Użyta w trakcie konsumpcji zastawa będzie na bieżąco sprzątana. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowych i plastikowych;
* Użyte obrusy wielorazowe w kolorze białym muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Zamawiający nie dopuszcza obrusów jednorazowych;
* Napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne będą serwowane w naczyniach szklanych;
* Estetyczne podanie i dekoracja bufetu;
* Pojemniki na odpady, wyznaczone miejsce na brudne naczynia;
* Przerwa kawowa powinna być zapewniona w wymiarze: 4 godzin dziennie (w godzinach od 10:00 – 14:00) każdego dnia szkoleń, zgodnie z Harmonogramem; Harmonogram realizacji usługi zostanie przekazany Wykonawcy na min. 3 tygodnie przed terminem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza, że termin ten będzie w wyjątkowych sytuacjach krótszy (min. 3 dni przed realizacją usługi). Mając na uwadze czas pozostający do rozpoczęcia realizacji usług, Szczegółowy harmonogram dla miesięcy grudzień 2025 oraz styczeń 2026 został udostępniony w punkcie V niniejszego załącznika.
* **Miejsce realizacji usługi:** Branżowe Centrum Umiejętności dla Przemysłu Mody, przy ul. Prezydenta Lecha Kaczyńskiego 35, 80-365 Gdańsk (pomocnicza informacja – budynek BCU za Zespołem Szkół Kreowania Wizerunku w Gdańsku - Technikum Nr 9 im. Xymeny Zaniewskiej).
* Liczba porcji, jak również liczba uczestników, grup szkoleniowych i wstępny terminarz szkoleń znajduje się w tabeli poniżej.
* Maksymalna liczba posiłków serwowanych dziennie w tym samym czasie wynosi 25, z zastrzeżeniem, że precyzyjna godzina dostawy ustalana każdorazowo zgodnie z Harmonogramem.
  1. **Obiad (każdego dnia szkoleń zgodnie z Harmonogramem):**
* Wymagania minimalne:
  + Zupa – minimum 300 ml/os.
  + Danie główne – do wyboru wariant mięsny: mięso lub ryba – min. 150 g/os.; dodatek skrobiowy – min. 200 g/os.; warzywa – min. 150 g/os., lub wariant wegetariański lub bezglutenowy: danie główne – min. 200 g/os.; dodatek skrobiowy – min. 200 g/os.; warzywa – min. 150 g/os.
  + Pieczywo do zupy – min. 50 g/os.
  + Napój (sok owocowy lub woda) – min. 200 ml/os.
* Posiłki muszą być dostarczone w jednorazowych opakowaniach, wraz z kompletem jednorazowych sztućców, serwetek i kubeczków.
* Posiłki obiadowe muszą być dostarczone w formie gorącej na wskazaną przez Zamawiającego godzinę, bez konieczności ich podgrzewania przed podaniem.
* Min. 10% posiłków dostosowanych do specjalnych potrzeb dietetycznych uczestników szkoleń, w tym m.in. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności zapewnienia ww. posiłków specjalnych na min. 3 dni przez realizacją usługi, z zastrzeżeniem, że okres ten zostanie skrócony w przypadku szkoleń, odbywających się w grudniu 2025 r.
* Posiłki powinny być zróżnicowane pod względem składu i rodzaju potraw, tak aby każdego dnia oferowany był inny zestaw, zapewniający uczestnikom urozmaiconą i pełnowartościową dietę, zgodną z zasadami zdrowego żywienia.
* Harmonogram realizacji usługi zostanie przekazany Wykonawcy na min. 3 tygodnie przed terminem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza, że termin ten będzie w wyjątkowych sytuacjach krótszy (min. 3 dni przed realizacją usługi); Mając na uwadze czas pozostający do rozpoczęcia realizacji usług, Szczegółowy harmonogram dla miesięcy grudzień 2025 oraz styczeń 2026 został udostępniony w punkcie V niniejszego załącznika.
* **Miejsce realizacji usługi:** Branżowe Centrum Umiejętności dla Przemysłu Mody, przy ul. Prezydenta Lecha Kaczyńskiego 35, 80-365 Gdańsk (pomocnicza informacja – budynek BCU za Zespołem Szkół Kreowania Wizerunku w Gdańsku - Technikum Nr 9 im. Xymeny Zaniewskiej).
* **Godzina realizacji usługi**: Dokładna godzina realizacji usługi zostanie wskazana przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed terminem dostawy, z zastrzeżeniem, że okres ten może zostać skrócony w przypadku szkoleń odbywających się w grudniu 2025 r.
* Liczba porcji, jak również liczba uczestników, grup szkoleniowych i wstępny terminarz szkoleń znajduje się w tabeli poniżej.
* Maksymalna liczba posiłków dostarczanych dziennie w tym samym czasie wynosi 25, z zastrzeżeniem, że precyzyjna godzina dostawy ustalana każdorazowo zgodnie z Harmonogramem.

1. **USŁUGI ZMIENNE (rozliczane na podstawie zrealizowanych usług, minimalna i maksymalna liczba planowanych do realizacji usług znajduje się w tabeli poniżej)**
   1. **Śniadanie serwowane w formie zapakowanego zestawu umieszczonego w opakowaniu zbiorczym (pakiet na uczestnika)**

* Wymagania minimalne:
  + Zestaw powinien zapewniać co najmniej 400 kcal/os.
  + Minimalny skład zestawu: pieczywo (min. 2 rodzaje – min. 50 g./os.), produkty białkowe (np. jajka, sery, wędliny – min. 70 g/os.), nabiał (np. jogurt, kefir – min. 80 g/os.), warzywa świeże (min. 1 porcja ok. 100 g), owoce świeże (min. 1 porcja ok. 100 g), tłuszcze (np. masło – min. 20 g/os.), napoje (kawa, herbata, woda mineralna, soki – min. 200 ml/os.),
* Posiłki muszą być dostarczone w jednorazowych opakowaniach, wraz z kompletem jednorazowych sztućców, serwetek i kubeczków.
* Posiłki i napoje serwowane na ciepło muszą być dostarczone w formie gorącej na wskazaną przez Zamawiającego godzinę, bez konieczności ich podgrzewania przed podaniem.
* Min. 10% posiłków dostosowanych do specjalnych potrzeb dietetycznych uczestników szkoleń, w tym m.in. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa, lekkostrawna. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności zapewnienia ww. posiłków specjalnych na min. 3 dni przez realizacją usługi, z zastrzeżeniem, że okres ten może zostać skrócony w przypadku szkoleń odbywających się w grudniu 2025 r.
* Posiłki powinny być zróżnicowane pod względem składu i rodzaju potraw, tak aby każdego dnia oferowany był inny zestaw, zapewniający uczestnikom urozmaiconą i pełnowartościową dietę, zgodną z zasadami zdrowego żywienia.
* Harmonogram realizacji usługi zostanie przekazany Wykonawcy na min. 3 tygodnie przed terminem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza, że termin ten będzie w wyjątkowych sytuacjach krótszy (min. 3 dni przed realizacją usługi). Mając na uwadze czas pozostający do rozpoczęcia realizacji usług, Szczegółowy harmonogram dla miesięcy grudzień 2025 oraz styczeń 2026 został udostępniony w punkcie V niniejszego załącznika.
* **Miejsce realizacji usługi:** obiekty zakwaterowania uczestników szkoleń zlokalizowane na terenie miasta Gdańska lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Dokładny adres miejsca realizacji usługi zostanie wskazany przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przez terminem dostawy, z zastrzeżeniem, że okres ten może zostać skrócony w przypadku szkoleń odbywających się w grudniu 2025 r.
* **Godzina realizacji usługi**: Dokładna godzina realizacji usługi zostanie wskazana przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed terminem dostawy, z zastrzeżeniem, że okres ten może zostać skrócony w przypadku szkoleń odbywających się w grudniu 2025 r.
* Liczba porcji, jak również maksymalna liczba uczestników, grup szkoleniowych i wstępny terminarz szkoleń znajduje się w tabeli poniżej.
* Maksymalna liczba posiłków dostarczanych dziennie w godzinach porannych (7:00 – 8:00) wynosi 25, z zastrzeżeniem, że precyzyjna godzina dostawy oraz miejsce ustalane każdorazowo zgodnie z Harmonogramem.
  1. **Kolacja serwowane w dwóch wariantach do wyboru, obowiązkowo danie ciepłe:**
* Wymagania minimalne:
  + Zestaw powinien zapewniać co najmniej 400 kcal/os.
  + Minimalny skład zestawu: pieczywo (min. 2 rodzaje – min. 50 g./os.), produkty białkowe (np. jajka, sery, wędliny – min. 70 g/os.), nabiał (np. jogurt, kefir – min. 80 g/os.), warzywa świeże (min. 1 porcja ok. 100 g), owoce świeże (min. 1 porcja ok. 100 g), tłuszcze (np. masło – min. 20 g/os.), napoje (kawa, herbata, woda mineralna, soki – min. 200 ml/os.)
* Posiłki muszą być dostarczone w jednorazowych opakowaniach, wraz z kompletem jednorazowych sztućców, serwetek i kubeczków.
* Posiłki i napoje serwowane na ciepło muszą być dostarczone w formie gorącej na wskazaną przez Zamawiającego godzinę, bez konieczności ich podgrzewania przed podaniem.
* Min. 10% posiłków dostosowanych do specjalnych potrzeb dietetycznych uczestników szkoleń, w tym m.in. dieta wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bezlaktozowa, lekkostrawna. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności zapewnienia ww. posiłków specjalnych na min. 3 dni przez realizacją usługi, z zastrzeżeniem, że okres ten może zostać skrócony w przypadku szkoleń odbywających się w grudniu 2025 r.
* Posiłki powinny być zróżnicowane pod względem składu i rodzaju potraw, tak aby każdego dnia oferowany był inny zestaw, zapewniający uczestnikom urozmaiconą i pełnowartościową dietę, zgodną z zasadami zdrowego żywienia.
* Harmonogram realizacji usługi zostanie przekazany Wykonawcy na min. 3 tygodnie przed terminem realizacji usługi. Zamawiający dopuszcza, że termin ten będzie w wyjątkowych sytuacjach krótszy (min. 3 dni przed realizacją usługi). Mając na uwadze czas pozostający do rozpoczęcia realizacji usług, Szczegółowy harmonogram dla miesięcy grudzień 2025 oraz styczeń 2026 został udostępniony w punkcie V niniejszego załącznika;
* **Miejsce realizacji usługi:** obiekty zakwaterowania uczestników szkoleń zlokalizowane na terenie miasta Gdańska lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie. Dokładny adres miejsca realizacji usługi zostanie wskazany przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przez terminem dostawy, z zastrzeżeniem, że okres ten może zostać skrócony w przypadku szkoleń odbywających się w grudniu 2025 r.
* **Godzina realizacji usługi**: Dokładna godzina realizacji usługi zostanie wskazana przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed terminem dostawy, z zastrzeżeniem, że okres ten może zostać skrócony w przypadku szkoleń odbywających się w grudniu 2025 r.
* Liczba porcji, jak również liczba uczestników, grup szkoleniowych i wstępny terminarz szkoleń znajduje się w tabeli poniżej.
* Maksymalna liczba posiłków dostarczanych dziennie w godzinach popołudniowo-wieczornych (18:00 – 20:00) wynosi 25, z zastrzeżeniem, że precyzyjna godzina dostawy oraz miejsce ustalane każdorazowo zgodnie z Harmonogramem.

1. **CZĘŚĆ 2: USŁUGI NOCLEGOWE**

**USŁUGI ZMIENNE (rozliczane na podstawie zrealizowanych usług, minimalna i maksymalna liczba planowanych do realizacji usług znajduje się w tabeli poniżej)**

1. **Zakres usług noclegowych dla uczestników:**
2. **Wymagania ogólne:**

* Obiekt noclegowy musi zapewniać pokoje jednoosobowe (dopuszcza się pokoje dwuosobowe, pod warunkiem ich wykorzystania przez jedną osobę) o powierzchni nie mniejszej niż 18 m², wyposażone co najmniej w:
  + łóżko pojedyncze (długość min. 200 cm),
  + biurko lub stolik z krzesłem,
  + szafę lub garderobę,
  + stolik nocny z lampką,
  + telewizor z dostępem do kanałów satelitarnych lub kablowych,
  + dostęp do bezprzewodowego Internetu (Wi-Fi),
  + ogrzewanie.
* Każdy pokój musi posiadać łazienkę z prysznicem/wanną, umywalką i toaletą, wyposażoną min. w:
  + ręczniki,
  + środki higieniczne (mydło w płynie lub żel pod prysznic, papier toaletowy),
  + lustro,
  + wieszak na ręczniki.
* Lokalizacja obiektu: maksymalnie 45 minut komunikacją publiczną w godzinach szczytu od miejsca prowadzenia szkoleń, tj. Branżowe Centrum Umiejętności dla Przemysłu Mody, przy ul. Prezydenta Lecha Kaczyńskiego 35, 80-365 Gdańsk (pomocnicza informacja – budynek BCU za Zespołem Szkół Kreowania Wizerunku w Gdańsku - Technikum Nr 9 im. Xymeny Zaniewskiej).
* Część pokojów dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (min. szerokie drzwi, przestrzeń manewrowa, łazienka z udogodnieniami).
* Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia odbioru, właściwego przechowywania dostarczonych zestawów cateringowych (śniadań i kolacji) przeznaczonych dla uczestników nocujących w obiekcie oraz przekazania ich wskazanym przez Zamawiającego uczestnikom, na podstawie przekazanej listy osób korzystających z usług wraz ze wskazaniem specjalnych potrzeb. Odbiór posiłków będzie odbywał się w wyznaczonych godzinach, zgodnie z harmonogramem ustalonym z Zamawiającym, w sposób gwarantujący zachowanie odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz temperatury posiłków do momentu ich wydania uczestnikom.
* Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia prawidłowego przebiegu czynności formalnych związanych z potwierdzeniem korzystania przez uczestników projektu ze wsparcia w postaci noclegów i posiłków (śniadań, kolacji), zgodnie z instrukcją przekazaną przez Zamawiającego.

1. **Okres świadczenia usługi noclegowej:**

Noclegi zapewnione zgodnie z Harmonogramem przekazanym przez Zamawiającego, nie później niż na 3 tygodnie przed datą planowanej rezerwacji. Zamawiający dopuszcza, że termin ten będzie w wyjątkowych sytuacjach krótszy (min. 3 dni przed realizacją usługi). Mając na uwadze czas pozostający do rozpoczęcia realizacji usług, Szczegółowy harmonogram dla miesięcy grudzień 2025 oraz styczeń 2026 został udostępniony w punkcie V niniejszego załącznika.

1. **Zakres usług noclegowych dla trenerów:**
2. **Wymagania ogólne:**

* Wymagania minimalne: Obiekt noclegowy o standardzie hotelu/motelu kategoria minimum 3 gwiazdek zgodnie z Obwieszczeniem Ministra Sportu i Turystyki z dnia 26 października 2017 r.
* Lokalizacja obiektu: maksymalnie 45 minut komunikacją publiczną w godzinach szczytu od miejsca prowadzenia szkoleń, tj. Branżowe Centrum Umiejętności dla Przemysłu Mody, przy ul. Prezydenta Lecha Kaczyńskiego 35, 80-365 Gdańsk (pomocnicza informacja – budynek BCU za Zespołem Szkół Kreowania Wizerunku w Gdańsku - Technikum Nr 9 im. Xymeny Zaniewskiej).
* Pokoje jednoosobowe z łazienkami (dopuszcza się pokoje dwuosobowe, pod warunkiem ich wykorzystania przez jedną osobę).
* Część pokojów dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (min. szerokie drzwi, przestrzeń manewrowa, łazienka z udogodnieniami).
* Minimalne wyposażenie pokojów: łóżko pojedyncze lub podwójne, biurko lub stolik, krzesło, szafa/komoda, telewizor, dostęp do Wi-Fi.

1. **Okres świadczenia usługi noclegowej:**

Noclegi zapewnione zgodnie z Harmonogramem przekazanym przez Zamawiającego nie później niż na 3 tygodnie przed datą planowanej rezerwacji. Zamawiający dopuszcza, że termin ten będzie w wyjątkowych sytuacjach krótszy (min. 3 dni przed realizacją usługi). Mając na uwadze czas pozostający do rozpoczęcia realizacji usług, Szczegółowy harmonogram dla miesięcy grudzień 2025 oraz styczeń 2026 został udostępniony w punkcie V niniejszego załącznika.

1. **Wstępny harmonogram usług cateringowych i noclegowych dla grup szkoleniowych.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Miesiąc** | **Liczba dni szkoleń** | **Liczba grup szkoleniowych** | **Liczba uczestników w grupie + trener** | **Liczba uczestników/ trenerów łącznie** | **Liczba usług cateringowych[[1]](#footnote-1)** | **Liczba usług noclegowych dla uczestników/dla trenerów[[2]](#footnote-2)** |
| 1. | Grudzień 2025 | 3 | 1  (1 szkolenie 3-dniowe) | 10 + 1 | 10 + 1 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 30 porcji  - Obiad – 33 porcji  - Śniadanie –  min. 0 max. 21 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 21 porcji | min. 0 – max. 21 / min. 0 – max. 3 |
| 2. | Styczeń 2026 | 10 | 6  (5 szkoleń 2-dniowych,  1 szkolenie 3-dniowe) | 10 + 1 | 60 + 6 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 130 porcji  - Obiad – 143 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 81 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 81 porcji | min. 0 – max. 81 / min. 0 – max. 13 |
| 3. | Luty 2026 | 28 | 10  (2 szkolenia 2-dniowe,  6 szkoleń 3-dniowych,  2 szkolenia 7-dniowe) | 8 grup: 10 + 1  2 grupy: 15 + 1 | 80 + 8  30 + 2  =  110 + 10 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 430 porcji  - Obiad – 466 porcji  - Śniadanie –  min. 0 max. 297 porcje  - Kolacja –  min. 0 max. 297 porcje | min. 0 – max. 297 / min. 0 – max. 36 |
| 4. | Marzec 2026 | 28 | 12  (4 szkoleń 2-dniowych,  8 szkoleń 3-dniowych) | 10 + 1 | 120 + 12 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 320 porcji  - Obiad – 352 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 218 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 218 porcji | min. 0 – max. 218 / min. 0 – max. 32 |
| 5. | Kwiecień 2026 | 21 | 5  (1 szkolenia 2-dniowe,  2 szkolenia 3-dniowe,  2 szkolenia 7-dniowe) | 3 grupy: 10 + 1  2 grupy: 15 + 1 | 30 + 3  30 + 2  =  60 + 5 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 290 porcji  - Obiad – 312 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 203 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 203 porcji | min. 0 – max. 203 / min. 0 – max. 22 |
| 6. | Maj 2026 | 17 | 8  (4 szkolenia 2-dniowe,  4 szkolenia 3-dniowe) | 10 + 1 | 80 + 8 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 200 porcji  - Obiad – 220 porcji  - Śniadanie –  min. 0 max. 134 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 134 porcji | min. 0 – max. 134 / min. 0 – max. 20 |
| 7. | Czerwiec 2026 | 5 | 3  (2 szkolenia 2-dniowe,  1 szkolenia 3-dniowe) | 10 + 1 | 30 + 3 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 70 porcji  - Obiad – 77 porcji  - Śniadanie –  min. 0 max. 47 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 47 porcji | min. 0 – max. 47 / min. 0 – max. 7 |
|  |  |  |  | **RAZEM** | **470 + 45** | **- Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy (od 17.12.2025 – 30.06.2026)**  **- Przerwa kawowa – 1470 porcji**  **- Obiad – 1603 porcji**  **- Śniadanie –**  **min. 0 max. 1001 porcji**  **- Kolacja –**  **min. 0 max. 1001 porcji** | **Usługi noclegowe dla uczestników: min. 0 max. 1001 /**  **Usługi noclegowe dla trenerów –**  **min. 0 max. 133** |

1. **Szczegółowy harmonogram usług cateringowych i noclegowych dla grup szkoleniowych – grudzień 2025 r. i styczeń 2026 r.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Termin szkolenia** | **Liczba dni szkolenia** | **Liczba uczestników + trener** | **Liczba usług cateringowych[[3]](#footnote-3)** | **Liczba usług noclegowych dla uczestników/dla trenerów[[4]](#footnote-4)** |
| 1. | 17-19.12.2025 r. | 3 | 10 + 1 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 30 porcji  - Obiad – 33 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 21 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 21 porcji | min. 0 – max. 21 / min. 0 – max. 3 |
| 2. | 8-9.01.2026 r. | 2 | 10 + 1 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 20 porcji  - Obiad – 22 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 12 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 12 porcji | min. 0 – max. 12 / min. 0 – max. 2 |
| 3. | 13-14.01.2026 r. | 2 | 10 + 1 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 20 porcji  - Obiad – 22 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 12 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 12 porcji | min. 0 – max. 12 / min. 0 – max. 2 |
| 4. | 15-16.01.2026 r. | 2 | 10 + 1 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 20 porcji  - Obiad – 22 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 12 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 12 porcji | min. 0 – max. 12 / min. 0 – max. 2 |
| 5. | 20-21.01.2026 r. | 2 | 10 + 1 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 20 porcji  - Obiad – 22 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 12 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 12 porcji | min. 0 – max. 12 / min. 0 – max. 2 |
| 6. | 21-23.01.2026 r. | 3 | 10 + 1 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 30 porcji  - Obiad – 33 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 21 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 21 porcji | min. 0 – max. 21 / min. 0 – max. 3 |
| 7. | 22-23.01.2026 r. | 2 | 10 + 1 | - Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy  - Przerwa kawowa – 20 porcji  - Obiad – 22 porcje  - Śniadanie –  min. 0 max. 12 porcji  - Kolacja –  min. 0 max. 12 porcji | min. 0 – max. 12 / min. 0 – max. 2 |

1. **Przerwa kawowa** obejmuje wyłącznie uczestników szkoleń. Wskazana liczba posiłków jest stała.

   **Obiad** jest przewidziany dla wszystkich uczestników szkoleń oraz trenerów. Wskazana liczba posiłków jest stała.

   **Śniadanie i kolacja** są przewidziane wyłącznie dla części uczestników szkoleń. Liczba śniadań i kolacji jest uzależniona od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników szkoleń i jest to liczba zmienna, mieszcząca się we wskazanych przedziałach. [↑](#footnote-ref-1)
2. **Usługi noclegowe** są przewidziane wyłącznie dla części uczestników szkoleń oraz trenerów. Ich liczba jest uzależniona od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników szkoleń oraz trenerów i jest to liczba zmienna, mieszcząca się we wskazanych przedziałach. [↑](#footnote-ref-2)
3. **Przerwa kawowa** obejmuje wyłącznie uczestników szkoleń. Wskazana liczba posiłków jest stała.

   **Obiad** jest przewidziany dla wszystkich uczestników szkoleń oraz trenerów. Wskazana liczba posiłków jest stała.

   **Śniadanie i kolacja** są przewidziane wyłącznie dla części uczestników szkoleń. Liczba śniadań i kolacji jest uzależniona od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników szkoleń i jest to liczba zmienna, mieszcząca się we wskazanych przedziałach. [↑](#footnote-ref-3)
4. **Usługi noclegowe** są przewidziane wyłącznie dla części uczestników szkoleń oraz trenerów. Ich liczba jest uzależniona od zapotrzebowania zgłoszonego przez uczestników szkoleń oraz trenerów i jest to liczba zmienna, mieszcząca się we wskazanych przedziałach. [↑](#footnote-ref-4)