

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

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

II. CZĘŚĆ 1: USŁUGI CATERINGOWE**1. USŁUGI STAŁE (planowana realizacja 100% usług, dokładna liczba usług wskazana w tabeli poniżej):****1.1. 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 przekaze 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).

1.2. 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 sztukę 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.

1.3. 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 przed 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.

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

2.1. 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 przed 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 przed 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.

2.2. 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 przed 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 przed 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 ustalone każdorazowo zgodnie z Harmonogramem.

III. 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:

a. 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 pokoi 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.

b. Okres świadczenia usługi noclegowej:

Noclegi zapewnione zgodnie z Harmonogramem przekazany 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.

2. Zakres usług noclegowych dla trenerów:

a. 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 pokoi dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (min. szerokie drzwi, przestrzeń manewrowa, łazienka z udogodnieniami).
- Minimalne wyposażenie pokoi: łóżko pojedyncze lub podwójne, biurko lub stolik, krzesło, szafa/komoda, telewizor, dostęp do Wi-Fi.

b. Okres świadczenia usługi noclegowej:

Noclegi zapewnione zgodnie z Harmonogramem przekazany 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.

IV. 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	Liczba usług noclegowych dla uczestników/dla trenerów 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 szkolenia 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 szkolenie 2-dniowe,	3 grupy: 10 + 1 2 grupy: 15 + 1	30 + 3 30 + 2 =	- Wynajem przemysłowego ekspresu do kawy	min. 0 – max. 203 / min. 0 – max. 22

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.

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.

			2 szkolenia 3-dniowe, 2 szkolenia 7-dniowe)		60 + 5	- Przerwa kawowa – 290 porcji - Obiad – 312 porcje - Śniadanie – min. 0 max. 203 porcji - Kolacja – min. 0 max. 203 porcji	
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

V. 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	Liczba usług noclegowych dla uczestników/dla trenerów 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	min. 0 – max. 12 / min. 0 – max. 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.

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.

				<ul style="list-style-type: none"> - Przerwa kawowa – 20 porcji - Obiad – 22 porcje - Śniadanie – min. 0 max. 12 porcji - Kolacja – min. 0 max. 12 porcji 	
6.	21-23.01.2026 r.	3	10 + 1	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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