

Część I

Szczegółowy zakres zamówienia

Projekt „Transgraniczna Sieć Centrów Usługowo- Doradczych jako siła napędowa polsko-niemieckiej współpracy w Euroregionie Pomerania i Powiecie Markisch Oderland”- Program Współpracy Interreg VA Meklenburgia- Pomorze Przednie/ Brandenburgia/ Polska w ramach celu „Europejska Współpraca Terytorialna” Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR).

1. Usługa cateringu podczas seminarium, wymiany doświadczeń, szkolenia, forum, konferencji (4– 8 h)

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników seminariów, warsztatów, wymiany doświadczeń, forów, konferencji w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: „Transgraniczna Sieć Centrów usługowo- Doradczych jako siła napędowa polsko-niemieckiej współpracy w Euroregionie Pomerania i Powiecie Markisch Oderland” według poniższych założeń:

Przewidywana liczba gości na wydarzeniu : 100 osób

Przewidywana ilość wydarzeń: 1 x 100 osób

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do 31.12.2022

2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

- 1) świadczenia usługi cateringowej wraz z dostawą zgodnie z załączonym i zaakceptowanym przez obie strony menu, do wcześniej ustalonego miejsca na terenie Szczecina oraz w potwierdzonym wcześniej terminie;
- 2) obsługi podczas trwania usługi cateringowej;
- 3) uzgodnienia z właścicielem/ zarządcą obiektu rodzaju urządzeń, które mają być podłączone do instalacji;
- 4) stołów bufetowych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;
- 5) białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu, dekorację;
- 6) stolików koktajlowych min 1 stół dla 5 osób, przykryty obrusem lub pokrowcem w kolorze białym lub czarnym;
- 7) podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi;
- 8) zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowe sztucce;
- 9) serwetek papierowych;
- 10) estetycznego wyglądu posiłków oraz stołów, zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;
- 11) posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Wykonawcy) oraz przywrócenie stanu zastanego;
- 12) odpowiedniej temperatury serwowanych dań i napojów;
- 13) wysokiej jakości świadczonej usługi;

- 14) świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.;
- 15) jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej;
- 16) nakrycia stołów bufetowych jak i koktajlowych powinny być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
- 17) sprzęty gastronomiczne typu podgrzewacze i zaparzacze powinny być czyste i niezniszczone;
- 18) świadczenia usługi cateringu zgodnie z najlepszymi standardami, przepisami prawa, zasadami należytej staranności oraz odpowiednimi normami.

3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

1) Napoje ciepłe:

- herbata; (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.) - cukier (biały lub brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
- kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna); cukier (biały lub brązowy), mleczko do kawy bez ograniczeń

2) Napoje zimne:

- soki: 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę)
- woda niegazowana w butelkach szklanych (min. 2 butelki o pojemności min. 0,3 l/osobę)

3) Słodki poczęstunek:

- ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (2 porcje na osobę, min. 60g/osobę) lub ciastko/babeczka/muffinek (1 porcja na osobę, min. 60g/osobę) oraz
- ciasto typu sernik, jabłecznik, czekoladowe, itp. (2 porcje na osobę, 80 g/osobę);

4) Lunch bufetowy:

- Zupa krem dowolna wegetariańska (min. 300 ml na osobę)
- Zimne przystawki, 3 rodzaje (min. 3 x 30 g/osobę; np. finger food, roladka warzywna, tortilla zawijana z warzywami lub łososiem wędzonym, carpaccio z buraka z rukolą i fetą, mozzarella z pomidorami, melon z szynką, owocowe lub podobne):
- sałatki – co najmniej 3 propozycje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej (łącznie co najmniej 150g na osobę) np.: sałatka brokułowa z jajkiem i szynką, sałatka królewska z kurczaka z brzoskwiniami lub podobne).

4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia

1. Ilość wydarzeń w ramach zamówienia

2022: 1 wydarzenie (100 osób)

2. Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 2 tygodnie przed terminem wydarzenia.

3. Ilość osób:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości uczestników wydarzenia najpóźniej 3 dni przed terminem wydarzenia.

4. Miejsce wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym adresie wykonania zamówienia na terenie Szczecina najpóźniej 2 tygodnie przed terminem wydarzenia.

5.Czas trwania wydarzenia:

Od 4 do 8 h

5. Liczba osób

Przewidywana liczba uczestników wydarzenia wynosi ok. 100 osób.

Dokładna liczba uczestników (uzależniona od liczby zgłoszeń) zostanie podana najpóźniej 3 dni przed planowanym wydarzeniem.

Część II

Projekt „Punkt Kontaktowo- Doradczy dla polskich i niemieckich obywateli – współpraca i integracja” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej - Program Współpracy Interreg VA Meklenburgia- Pomorze Przednie/ Brandenburgia/ Polska w ramach celu „Europejska Współpraca Terytorialna” Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR).

1.Usługa cateringu podczas konferencji, spotkania eksperckiego, szkolenia (4– 8 h)

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników konferencji, spotkań eksperckich, szkoleń w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: „Punkt Kontaktowo- Doradczy dla polskich i niemieckich obywateli – współpraca i integracja” według poniższych założeń:

Przewidywana liczba gości na wydarzeniu : 50 osób

Przewidywana ilość wydarzeń: 1 x 50 osób

Formuła: bufet szwedzki wraz ze stołami koktajlowymi

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do 31.12.2022

2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

- 1) świadczenia usługi cateringowej wraz z dostawą zgodnie z załączonym i zaakceptowanym przez obie strony menu, do wcześniej ustalonego miejsca na terenie Szczecina oraz w potwierdzonym wcześniej terminie;
- 2) obsługi podczas trwania usługi cateringowej;
- 3) uzgodnienia z właścicielem/ zarządcą obiektu rodzaju urządzeń, które mają być podłączone do instalacji;
- 4) stołów bufetowych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;
- 5) białych obrusów materiałowych z prostym skirtingiem do położenia na stole bufetowym i aranżację stołu, dekorację;
- 6) stolików koktajlowych min 1 stół dla 5 osób, przykryty obrusem lub pokrowcem w kolorze białym lub czarnym;
- 7) podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi;
- 8) zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowe sztucce;
- 9) serwetek papierowych;
- 10) estetycznego wyglądu posiłków oraz stołów, zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń w trakcie trwania wydarzenia;

- 11) posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Wykonawcy) oraz przywrócenie stanu zastanego;
- 12) odpowiedniej temperatury serwowanych dań i napojów;
- 13) wysokiej jakości świadczonej usługi;
- 14) świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych.;
- 15) jednolitego, schludnego, czystego i eleganckiego ubioru obsługi kelnerskiej;
- 16) nakrycia stołów bufetowych jak i koktajlowych powinny być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
- 17) sprzęty gastronomiczne typu podgrzewacze i zaparzacze powinny być czyste i niezniszczane;
- 18) świadczenia usługi cateringu zgodnie z najlepszymi standardami, przepisami prawa, zasadami należytej staranności oraz odpowiednimi normami.

3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

5) Napoje ciepłe:

- herbata; (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.) - cukier (biały lub brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
- kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna); cukier (biały lub brązowy), mleczko do kawy bez ograniczeń

6) Napoje zimne:

- soki: 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę)
- woda niegazowana w butelkach szklanych (min. 2 butelki o pojemności min. 0,3 l /osobę)

7) Słodki poczęstunek:

- ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (2 porcja na osobę, min. 60g/ osobę) lub ciastko/babeczka/muffinek (1 porcja na osobę, min. 60g/osobę) oraz
- ciasto typu sernik, jabłecznik, czekoladowe, itp. (2 porcje na osobę, 80 g/osobę);

8) Lunch bufetowy:

- Zupa krem dowolna wegetariańska (min. 300 ml na osobę)
- Zimne przystawki, 3 rodzaje (min. 3 x 30 g/osobę; np. finger food, roladka warzywna, tortilla zawijana z warzywami lub łososiem wędzonym, carpaccio z buraka z rukolą i fetą, mozzarella z pomidorami, melon z szynką, owocowe lub podobne);
- sałatki – co najmniej 3 propozycje z uwzględnieniem wersji wegetariańskiej (łącznie co najmniej 150g na osobę) np.: sałatka brokułowa z jajkiem i szynką, sałatka królewska z kurczaka z brzoskwiniami lub podobne).

4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia

1. Ilość wydarzeń w ramach zamówienia

2022: 1 wydarzenie (50 osób)

2. Termin wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej 2 tygodnie przed terminem wydarzenia.

3.Ilość osób:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości uczestników wydarzenia najpóźniej 3 dni przed terminem wydarzenia.

4.Miejsce wykonania zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym adresie wykonania zamówienia na terenie Szczecina najpóźniej 2 tygodnie przed terminem wydarzenia.

5.Czas trwania wydarzenia:

Od 4 do 8 h

6. Liczba osób

Przewidywana liczba uczestników wydarzenia wynosi ok. 50 osób.

Dokładna liczba uczestników (uzależniona od liczby zgłoszeń) zostanie podana najpóźniej 3 dni przed planowanym wydarzeniem.

Część III

Projekt „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji – wspólnie żyć i uczyć się w Euroregionie Pomerania” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej - Program Współpracy Interreg VA Meklenburgia- Pomorze Przednie/ Brandenburgia/Polska w ramach celu „Europejska Współpraca Terytorialna” Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego (EFRR).

I. Usługa cateringu – spotkania tandemowe dzieci i młodzieży (4 - 8 h)

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników spotkania warsztatowego, w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji – wspólnie żyć i uczyć się w Euroregionie Pomerania” według poniższych założeń:

Przewidywana liczba spotkań: x5

Przewidywana ilość uczestników spotkań: 80 osób / każde spotkanie

Formuła: bufet szwedzki dostarczony w miejsce spotkań lub catering pudełkowy

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin

Termin: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2022r.

2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

- 1) świadczenia usługi cateringowej wraz z dostawą zgodnie z załączonym i zaakceptowanym przez obie strony menu, do wcześniej ustalonego miejsca na terenie Szczecina oraz w potwierdzonym wcześniej terminie,
- 2) zapewnienia obsługi przy wydaniu posiłków (dot. bufetu szwedzkiego) w trakcie 1 przerwy na poczęstunek stosownie do formy realizowanej usługi cateringowej;
- 3) zapewnienia podgrzewaczy i zaparzaczy oraz sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi,
- 4) zapewnienia zastawy jednorazowej (szklanki, kubki, talerze, itp.) oraz sztućców,

- 5) zapewnienia serwetek papierowych min. 2 warstwowych;
- 6) estetycznego wyglądu posiłków i stołu oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń;
- 7) posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Wykonawcy) oraz przywrócenie stanu zastanego;
- 8) zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanego posiłku;
- 9) zapewnienia wysokiej jakości świadczonej usługi;
- 10) zapewnienia świeżych i wysokiej jakości produktów;
- 11) świadczenia usługi cateringu zgodnie z najlepszymi standardami, przepisami prawa, zasadami należytej staranności oraz odpowiednimi normami.

3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

- 9) **Napój ciepły:** herbata; (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.) - cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
- 10) **Napój zimny:** woda niegazowana w butelkach szklanych (min. 1 butelka o pojemności min. 0,5 l/osobę)
- 11) **Słodki poczęstunek:**
 - Ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (1 porcja na osobę, min. 60g/ osobę) lub ciastko/babeczka typu muffinek (1 porcja na osobę, min. 60g/osobę) oraz
 - Owoc świeży – jabłko (1 szt./na osobę)
- 12) **Poczęstunek obiadowy w formie bufetu szwedzkiego lub cateringu pudełkowego:**
 - Pierogi min. trzy rodzaje, w tym typu ruskie, mięsne i wegetariańskie (1 porcja mieszana 5szt./1 porcja/1 osobę) + surówka/salatka (100gr./1 osobę) lub
 - Naleśniki z farszem mięsnym i wegetariańskim (200g./2szt./porcja/1 osobę) lub
 - Makaron z mięsem i warzywami oraz makaron w wersji wegetariańskiej z warzywami (220g/1porcja/1osobę) lub
 - Ryż z mięsem i warzywami i ryż w wersji wegetariańskiej z warzywami (220g/1porcja/1osobę).

4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia

- 1) Ilość wydarzeń w ramach zamówienia: x5 spotkań (tj. 5x 80 osób).
- 2) Termin wykonania zamówienia: Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej na 1 tydzień przed terminem spotkań/-nia.
- 3) Ilość osób: Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości uczestników wydarzenia najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkań/-nia.
- 4) Miejsce wykonania zamówienia: Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym adresie wykonania zamówienia na terenie Szczecina najpóźniej na 1 tydzień przed terminem spotkań/-nia/
- 5) Czas trwania wydarzenia: od 4 do 8 h.

II. Usługa cateringu - warsztaty międzykulturowe dla rodziców (do 4 h)

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników warsztatów międzykulturowych, w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji – wspólnie żyć i uczyć się w Euroregionie Pomerania” według poniższych założeń:

Liczba warsztatów: x1

Przewidywana ilość uczestników warsztatów: około 50 osób.

Formuła: bufet szwedzki dostarczony w miejsce warsztatów.

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin.

Termin: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2022r.

2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

- 1) dowozu posiłków na miejsce w Szczecinie w terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz po uzgodnieniu godziny rozpoczęcia rozstawiania sprzętów z właścicielem/zarządcą obiektu, w którym odbędą się warsztaty;
- 2) uzgodnienia z właścicielem/zarządcą obiektu rodzaju urządzeń, które mają być podłączone do instalacji;
- 3) stołu/ów bufetowego/ych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi (nakrycie stołu/ów bufetowego/ych powinno być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
- 4) podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi, w tym przedłużacze, kable, itp.
- 5) zastawy (szklanki, filiżanki, talerzyki, itp.) oraz sztucze;
- 6) serwetek papierowych;
- 7) estetycznego wyglądu stołu/ów
- 8) posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Zamawiającego) oraz przywrócenie stanu zastanego;
- 9) odpowiedniej temperatury serwowanych dań;
- 10) odpowiedniej temperatury serwowanych napojów;
- 11) wysokiej jakości świadczonej usługi;
- 12) świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych;
- 13) nakrycia stołów bufetowych jak i koktajlowych powinny być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
- 14) sprzęty gastronomiczne typu podgrzewacze i zaparzacze powinny być czyste i niezniszczone.

3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

1) Bufet kawowy w trybie ciągłym:

- Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna) - cukier (biały, brązowy), mleczko do kawy – bez ograniczeń
- Herbata; (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.) - cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń

2) Napoje zimne w trakcie całego wydarzenia: woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych (min. 1 butelka o pojemności min 0,3 l/osobę)

3) Bufet słodki:

- ciasto typu sernik, jabłecznik, z kremem, czekoladowe, itp. (1 porcja na osobę, 80 g/osobę)
- ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (1 porcja na osobę, min. 60g/ osobę) lub ciastko/babeczka typu muffinek (1 porcja na osobę, min. 80g/osobę)

4) Lunch w formie bufetu szwedzkiego: zupa krem dowolna wegetariańska (min. 300 ml na osobę) + min. 2-3 rodzaje dodatków typu: grzanki/ziarna/lub inne w zależności od rodzaju kremu (do wyboru)

4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia

- 1) Ilość wydarzeń w ramach zamówienia: x1 warsztaty (ok. 50 osób).
- 2) Termin wykonania zamówienia: Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej na 1 tydzień przed terminem wydarzenia;

- 3) Ilość osób: w zależności od zgłoszeń; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości uczestników wydarzenia najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkań/-nia.
- 4) Miejsce wykonania zamówienia: Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym adresie wykonania zamówienia na terenie Szczecina najpóźniej na 1 tydzień przed terminem spotkań/-nia/
- 5) Czas trwania wydarzenia: do 4 h
- 6) Czas trwania poczęstunku: 2-3 h (dokładne godziny poczęstunku zostaną uzgodnione pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym na 1 tydzień przed wydarzeniem).

III. Usługa cateringu – szkolenie dla nauczycieli PL-DE (do 4 h)

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników szkolenia, w ramach projektu dofinansowanego z Unii Europejskiej: „Nauczanie języka sąsiada od przedszkola do zakończenia edukacji – wspólnie żyć i uczyć się w Euroregionie Pomerania” według poniższych założeń:

Liczba wydarzeń: x1

Przewidywana ilość uczestników szkolenia: 25 osób.

Formuła: bufet szwedzki dostarczony w miejsce wydarzenia.

Miejsce wykonania zamówienia: miasto Szczecin.

Termin: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2022r.

2. Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie:

- 1) dowozu posiłków na miejsce w Szczecinie w terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz po uzgodnieniu godziny rozpoczęcia rozstawiania sprzętów z właścicielem/zarządcą obiektu, w którym odbędą się warsztaty;
- 2) uzgodnienia z właścicielem/zarządcą obiektu rodzaju urządzeń, które mają być podłączone do instalacji;
- 3) stołu/ów bufetowego/ych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi (nakrycie stołu/ów bufetowego/ych powinno być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
- 4) podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi, w tym przedłużacze, kable, itp.
- 5) zastawy (szklanki, filiżanki, talerzyki, itp.) oraz sztucze;
- 6) serwetek papierowych;
- 7) estetycznego wyglądu stołu/ów
- 8) posprzątania części cateringowej (wywóz śmieci po stronie Zamawiającego) oraz przywrócenie stanu zastanego;
- 9) odpowiedniej temperatury serwowanych dań;
- 10) odpowiedniej temperatury serwowanych napojów;
- 11) wysokiej jakości świadczonej usługi;
- 12) świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych;
- 13) nakrycia stołów bufetowych jak i koktajlowych powinny być wyprasowane, czyste, nie zawierać śladów zniszczeń lub zabrudzeń;
- 14) sprzęty gastronomiczne typu podgrzewacze i zaparzacze powinny być czyste i niezniszczone.

3. Świadczenie usługi cateringowej przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

- 1) Bufet kawowy w trybie ciągłym;

- Kawa z zaparzacza (nierozpuszczalna) - cukier (biały, brązowy), mleczko do kawy – bez ograniczeń
 - Herbata; (różne rodzaje np. czarna, zielona, miętowa, owocowa itp.) - cukier (biały, brązowy), cytryna w plasterkach – bez ograniczeń
- 2) **Napoje zimne w trakcie całego wydarzenia:** woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych (min. 1 butelka o pojemności min 0,3 l /osobę)
- 3) **Bufet słodki:**
- ciasto typu sernik, jabłecznik, z kremem, czekoladowe, itp. (1 porcja na osobę, 80 g /osobę),
 - ciasto typu jogurtowe, drożdżowe, piaskowe, murzynek, itp. (1 porcja na osobę, min. 60g/ osobę) lub ciastko/babeczka typu muffinek (1 porcja na osobę, min. 80g/osobę)
- 4) **Lunch w formie bufetu szwedzkiego:**
- zupa krem dowolna wegetariańska (min. 300 ml na osobę) + min. 2-3 rodzaje dodatków typu: grzanki/ziarna/lub inne w zależności od rodzaju kremu (do wyboru),
 - zimne przystawki, mix. 2-3 rodzaje (min. 1 x 70 g/osobę; np. finger food, roladka warzywna, tortilla zawijana z warzywami lub łososiem wędzonym, carpaccio z buraka z rukolą i fetą, mozzarella z pomidorami) + dodatek w postaci pieczywa pszennego/bagietki i razowego (min. 80gr./1 osobę).

4. Częstotliwość, termin, miejsce i czas wykonania zamówienia

- 1) Ilość wydarzeń w ramach zamówienia: x1 szkolenie (na około 20-25 osób).
- 2) Termin wykonania zamówienia: Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie wykonania zamówienia najpóźniej na 1 tydzień przed terminem wydarzenia;
- 3) Ilość osób: w zależności od zgłoszeń; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości uczestników wydarzenia najpóźniej na 3 dni przed terminem spotkań/-nia.
- 4) Miejsce wykonania zamówienia: Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym adresie wykonania zamówienia na terenie Szczecina najpóźniej na 1 tydzień przed terminem spotkań/-nia/
- 5) Czas trwania wydarzenia: 4-8 h.

