

**Wymagania dotyczące obiektów:**

**CZEŚĆ I zamówienia:**

- 1) **Obiekt o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym** powinien znajdować się w odległości maksymalnie 120 km od siedziby Zamawiającego tj. Szczecin, pl. Armii Krajowej 1 do lokalizacji obiektu hotelowego (wyznaczonej za pomocą strony [www.google.pl/maps](http://www.google.pl/maps)) w miejscowości położonej w pasie nadmorskim (za pas nadmorski zamawiający rozumie: *pas lądu ciągnący się wzdłuż brzegu morskiego o szerokości do 2 km, w którym występuje koncentracja turystyki morskiej z pieszą dostępnością plaży - tzw. I strefa turystyczna.*)
- 2) Miejsca noclegowe, usługi restauracyjne oraz sale szkoleniowe muszą znajdować się w jednym budynku (ogrzewanym, całorocznym) z klimatyzacją w części ogólnodostępnej (sale szkoleniowe, restauracyjne),
- 3) Gwarancja minimum 15 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia bezpośrednio przy obiekcie.
- 4) Obiekt musi dysponować co najmniej 200 miejscami noclegowymi w pokojach jedno i dwuosobowych.
- 5) Obiekt musi zapewnić uczestnikom szkolenia pokoje: dwuosobowe lub jednoosobowe, ogrzewane, wyposażone w pojedyncze łóżka. Pokoje muszą być wyposażone w min.: 2 krzesła, TV, szafę oraz łazienkę z umywalką, kabiną prysznicową lub wanną i toaletą.
- 6) w obiekcie muszą znajdować się **minimum 4 klimatyzowane sale szkoleniowe** (pomieszczenia szkoleniowe), układem i wielkością dostosowanych do zakresu szkolenia. Sale szkoleniowe powinny spełniać następujące warunki:
  - **1 sala dla min. 200 osób** – sala pojedyncza, nie dzielona, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, możliwość ustawienia kinowego lub przy stołach, wyposażona w stanowisko dla prowadzącego z dostępem do Internetu, **mikrofonem stacjonarnym i bezprzewodowym**, rzutnik multimedialny, ekran i sprzęt nagłaśniający.
  - **3 sale dla min. 50 osób** – sale pojedyncze, nie dzielone, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, ustawienie wyspowe, każda wyposażona w stanowisko dla prowadzącego z dostępem do Internetu, **mikrofonem stacjonarnym i bezprzewodowym**, rzutnik multimedialny, ekran i sprzęt nagłaśniający.

**Ponadto wszystkie sale szkoleniowe powinny:**

  - być wyposażone w zaplecze sanitarne oraz krzesła z miękkim obiciem;
  - mieć wyodrębnione miejsce na catering;
  - być wyposażone w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia (rzutnik multimedialny, ekran, 2 mikrofony, nagłośnienie, tablica flipchart). Sprzęt powinien być przystosowany do wielkości sali i ilości uczestników – dający możliwość odpowiedniego nagłośnienia oraz audiowizualnej prezentacji materiałów;
  - mieć dostęp do światła dziennego;
  - nie dopuszcza się adaptowania sal restauracyjnych na sale szkoleniowe.
- 7) Wykonawca musi zapewnić:
  - a) opiekuna grupy będącego przez okres trwania szkolenia w kontakcie z Zamawiającym i reprezentującego Wykonawcę,
  - b) menu:

-w przypadku szkolenia 3-dniowego:  
Pełne wyżywienie od kolacji w 1 dzień do obiadu w 3 dzień szkolenia:  
- 2 x śniadanie (co najmniej: *dania ciepłe: parówki, jajecznicza, naleśniki/racuchy; pieczywo (buleczki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny),*

*masło i margaryna, wędliny: drobiowe 2 rodzaje, wieprzowe 2 rodzaje, sery żółte 2 rodzaje, sery białe 2 rodzaje, sery kozie i owcze 2 rodzaje, dżemy, patery warzyw, sałatki warzywne 3 rodzaje, sałatka owocowa, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki),*

- 2 x obiad (*co najmniej zupa, do wyboru danie mięsne/rybne/wegetariańskie, do wyboru ziemniaki/ryż/kasza/makaron/frytki, surówki 3 rodzaje, warzywa gotowane, deser, woda, soki, kawa, herbata),*

- 2 x kolacja z oprawą muzyczną (DJ) w sali na wyłączność: **formuła obiadu bufetowego**, spożywanego przy jednym wspólnym stole lub kilku stołach co najmniej 8 osobowych, dostępność jedzenia oraz obsługa kelnerska kolacji do godziny 3:00.

Menu: *co najmniej: zimne przystawki: 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje żółtego sera, 2 rodzaje białego sera, 2 rodzaje serów kozich i owczych, śledzie, 3 rodzaje mięs pieczonych, patery warzyw, 4 różne sałatki, bułeczki, 1 zupa, 3 dania główne w podgrzewanych białkach (jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne) plus ryż, ziemniaki opiekane, kasza, frytki (w zależności od menu); dodatkowo stół deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków, 2 rodzaje napojów gazowanych) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia.*

**Każdego dnia szkolenia wykonawca zapewni inne menu. Zamawiającemu zostaną przedstawione min. 3 rodzaje do wyboru.**

**Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ramowym planem szkolenia.**

Dodatkowo w każdym dniu szkolenia serwis kawowy dla grupy dostępny przez czas trwania szkolenia. Serwis kawowy powinien obejmować: kawę, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, 2 rodzaje soków, ciasta świeże: drożdżowe, kruche, francuskie, biszkoptowe, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia lub co najmniej 3 rodzaje owoców (naprzemiennie).

w przypadku szkolenia 2-dniowego:

Pełne wyżywienie od śniadania w 1 dzień do obiadu w 2 dzień szkolenia:

- 2 x śniadanie (*co najmniej: dania ciepłe: parówki, jajecznica, naleśniki/racuchy; pieczywo(bułeczki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny), masło i margaryna, wędliny: drobiowe 2 rodzaje, wieprzowe 2 rodzaje, sery żółte 2 rodzaje, sery białe 2 rodzaje, sery kozie i owcze 2 rodzaje, dżemy, patery warzyw, sałatki warzywne 3 rodzaje, sałatka owocowa, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki),*

- 2 x obiad (*co najmniej zupa, do wyboru danie mięsne/rybne/wegetariańskie, do wyboru ziemniaki/ryż/kasza/makaron/frytki, surówki 3 rodzaje, warzywa gotowane, deser, woda, soki, kawa, herbata),*

- 1 x kolacja z oprawą muzyczną (DJ) w sali na wyłączność: **formuła obiadu bufetowego** spożywanego przy jednym wspólnym stole lub kilku stołach co najmniej 8 osobowych, dostępność jedzenia oraz obsługa kelnerska kolacji do godziny 3:00.

Menu: *co najmniej: zimne przystawki: 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje żółtego sera, 2 rodzaje białego sera, 2 rodzaje serów kozich i owczych, śledzie, 3 rodzaje mięs pieczonych, patery warzyw, 4 różne sałatki, bułeczki, 1 zupa, 3 dania główne w podgrzewanych białkach (jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne) plus ryż, ziemniaki opiekane, kasza, frytki (w zależności od menu); dodatkowo stół*

*deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków, 2 rodzaje napojów gazowanych)* w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia.

Dodatkowo w każdym dniu szkolenia po dwa serwisy kawowe dla grupy. Serwis kawowy powinien obejmować: kawę, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, 2 rodzaje soków, ciasta świeże: drożdżowe, kruche, francuskie, biszkoptowe, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia, 3 rodzaje owoców.

## **CZEŚĆ II zamówienia:**

- 1) **Obiekt o standardzie co najmniej trzygwiazdkowym** powinien znajdować się w odległości maksymalnie 150 km od siedziby Zamawiającego tj. Szczecin, pl. Armii Krajowej 1 do lokalizacji obiektu hotelowego (wyznaczonej za pomocą strony [www.google.pl/maps](http://www.google.pl/maps)) w miejscowości położonej w pasie nadmorskim (za pas nadmorski zamawiający rozumie: *pas lądu ciągnący się wzdłuż brzegu morskiego o szerokości do 2 km, w którym występuje koncentracja turystyki morskiej z pieszą dostępnością plaży - tzw. I strefa turystyczna.*)
- 2) Miejsca noclegowe, usługi restauracyjne oraz sale szkoleniowe muszą znajdować się w jednym budynku (ogrzewanym, całorocznym) z klimatyzacją w części ogólnodostępnej (sale szkoleniowe, restauracyjne),
- 3) Gwarancja minimum 15 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia bezpośrednio przy obiekcie.
- 4) Obiekt musi dysponować co najmniej 150 miejscami noclegowymi w pokojach jedno i dwuosobowych.
- 5) Obiekt musi zapewnić uczestnikom szkolenia pokoje: dwuosobowe lub jednoosobowe, ogrzewane, wyposażone w pojedyncze łóżka. Pokoje muszą być wyposażone w min.: 2 krzesła, TV, szafę oraz łazienkę z umywalką, kabiną prysznicową lub wanną i toaletą.
- 6) w obiekcie muszą znajdować się **minimum 3 klimatyzowane sale szkoleniowe** (pomieszczenia szkoleniowe), układem i wielkością dostosowanych do zakresu szkolenia. Sale szkoleniowe powinny spełniać następujące warunki:
  - **1 sala dla min. 150 osób** – sala pojedyncza, nie dzielona, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, możliwość ustawienia kinowego lub przy stołach, wyposażona w stanowisko dla prowadzącego z dostępem do Internetu, **mikrofonem stacjonarnym i bezprzewodowym**, rzutnik multimedialny, ekran i sprzęt nagłaśniający.
  - **2 sale dla min. 50 osób** – sale pojedyncze, nie dzielone, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, ustawienie wyspowe, każda wyposażona w stanowisko dla prowadzącego z dostępem do Internetu, **mikrofonem stacjonarnym i bezprzewodowym**, rzutnik multimedialny, ekran i sprzęt nagłaśniający.Ponadto wszystkie sale szkoleniowe powinny:
  - być wyposażone w zaplecze sanitarne oraz krzesła z miękkim obiciem;
  - mieć wyodrębnione miejsce na catering;
  - być wyposażone w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia (rzutnik multimedialny, ekran, 2 mikrofony, nagłośnienie, tablica flipchart). Sprzęt powinien być przystosowany do wielkości sali i ilości uczestników – dający możliwość odpowiedniego nagłośnienia oraz audiowizualnej prezentacji materiałów;
  - mieć dostęp do światła dziennego;
  - nie dopuszcza się adaptowania sal restauracyjnych na sale szkoleniowe.
- 7) Wykonawca musi zapewnić:
  - a) opiekuna grupy będącego przez okres trwania szkolenia w kontakcie z

Zamawiającym i reprezentującego Wykonawcę,  
b) menu:

-w przypadku szkolenia 3-dniowego:

Pełne wyżywienie od kolacji w 1 dzień do obiadu w 3 dzień szkolenia:

- 2 x śniadanie (co najmniej: 2 dania ciepłe: parówki, jajecznica, naleśniki/racuchy; pieczywo (bulki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny), masło i margaryna, wędliny: drobiowe 2 rodzaje, wieprzowe 2 rodzaje, sery żółte 2 rodzaje, sery białe 2 rodzaje, sery kozie i owcze 2 rodzaje, dżemy, patery warzyw, sałatki warzywne 3 rodzaje, sałatka owocowa, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki),

- 2 x obiad (co najmniej: zupa, do wyboru: danie mięsne/rybne/wegetariańskie, do wyboru ziemniaki/ryż/kasza/makaron/frytki, surówki 3 rodzaje, warzywa gotowane, deser, woda, soki, kawa, herbata),

- 2 x kolacja z oprawą muzyczną (DJ) w sali na wyłączność: **formuła obiadu bufetowego**, spożywanego przy jednym wspólnym stole lub kilku stołach co najmniej 8 osobowych, dostępność jedzenia oraz obsługa kelnerska kolacji do godziny 3:00.

Menu: co najmniej: zimne przystawki: 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje żółtego sera, 2 rodzaje białego sera, 2 rodzaje serów kozich i owczych, śledzie, 3 rodzaje mięs pieczonych, patery warzyw, 4 różne sałatki, bułeczki, 1 zupa, 3 dania główne w podgrzewanych bemaarach (jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne) plus ryż, ziemniaki opiekane, kasza, frytki (w zależności od menu); dodatkowo stół deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, 2 rodzaje soków, 2 rodzaje napojów gazowanych) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia.

**Każdego dnia szkolenia wykonawca zapewni inne menu. Zamawiającemu zostaną przedstawione min. 3 rodzaje do wyboru.**

**Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ramowym planem szkolenia.**

Dodatkowo w każdym dniu szkolenia serwis kawowy dla grupy dostępny przez czas trwania szkolenia. Serwis kawowy powinien obejmować: kawę, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, 2 rodzaje soków, ciasta świeże: drożdżowe, kruche, francuskie, biszkoptowe, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia lub co najmniej 3 rodzaje owoców (naprzemiennie).

-w przypadku szkolenia 2-dniowego:

Pełne wyżywienie od śniadania w 1 dzień do obiadu w 2 dzień szkolenia:

- 2 x śniadanie (co najmniej: dania ciepłe: parówki, jajecznica, naleśniki/racuchy; pieczywo(bułeczki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny), masło i margaryna, wędliny: drobiowe 2 rodzaje, wieprzowe 2 rodzaje, sery żółte 2 rodzaje, sery białe 2 rodzaje, sery kozie i owcze 2 rodzaje, dżemy, patery warzyw, sałatki warzywne 3 rodzaje, sałatka owocowa, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki),

- 2 x obiad (co najmniej zupa, do wyboru: danie mięsne/rybne/wegetariańskie, do wyboru ziemniaki/ryż/kasza/makaron/frytki, surówki 3 rodzaje, warzywa gotowane, deser, woda, soki, kawa, herbata),

- 1 x kolacja z oprawą muzyczną (DJ) w sali na wyłączność: **formuła obiadu bufetowego**, spożywanego przy jednym wspólnym stole lub kilku stołach co

najmniej 8 osobowych, dostępność jedzenia oraz obsługa kelnerska kolacji do godziny 3:00.

Menu: *co najmniej: zimne przystawki: 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje żółtego sera, 2 rodzaje białego sera, 2 rodzaje serów kozich i owczych, śledzie, 3 rodzaje mięs pieczonych, paterki warzyw, 4 różne salatkę, bułeczki, 1 zupa, 3 dania główne w podgrzewanych białkach (jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne) plus ryż, ziemniaki opiekane, kasza, frytki (w zależności od menu); dodatkowo stół deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i nie gazowana, 2 rodzaje soków, 2 rodzaje napojów gazowanych)* w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia ,

Dodatkowo w każdym dniu szkolenia po dwa serwisy kawowe dla grupy. Serwis kawowy powinien obejmować: kawę, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, 2 rodzaje soków, ciasta świeże: drożdżowe, kruche, francuskie, biszkopty, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia, 3 rodzaje owoców.

### **CZEŚĆ III zamówienia:**

- 1) **Obiekt o standardzie co najmniej czterogwiazdkowym** powinien znajdować się w odległości maksymalnie 120 km od siedziby Zamawiającego tj. Szczecin, pl. Armii Krajowej 1 do lokalizacji obiektu hotelowego (wyznaczonej za pomocą strony [www.google.pl/maps](http://www.google.pl/maps)) w miejscowości położonej w pasie nadmorskim (za pas nadmorski zamawiający rozumie: *pas lądu ciągnący się wzdłuż brzegu morskiego o szerokości do 2 km, w którym występuje koncentracja turystyki morskiej z pieszą dostępnością plaży - tzw. I strefa turystyczna.*)
- 2) Miejsca noclegowe, usługi restauracyjne oraz sale szkoleniowe muszą znajdować się w jednym budynku (ogrzewanym, całorocznym) z klimatyzacją w części ogólnodostępnej (sale szkoleniowe, restauracyjne),
- 3) Gwarancja minimum 15 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia bezpośrednio przy obiekcie.
- 4) Obiekt musi dysponować co najmniej 50 miejscami noclegowymi w pokojach jedno i dwuosobowych.
- 5) **Dodatkowo:**
  1. hotel powinien dysponować miejscem do ćwiczeń np. siłownia
  2. kawa wykorzystywana do przygotowania serwisów kawowych pochodząca ze „sprawiedliwego handlu” (Fair Trade)

**W przypadku zadeklarowania przez wykonawcę spełniania kryterium „wykorzystywania do przygotowania serwisu kawowego kawy pochodzącej ze „Sprawiedliwego Handlu” (Fair Trade):** Na etapie realizacji umowy Zamawiający jest uprawniony do przeprowadzenia kontroli w miejscu realizacji zamówienia weryfikującej czy kawa wykorzystywana do przyrządzania serwisu kawowego jest opatrzona etykietą Fairtrade lub inną równoważną etykietą. W tym celu wykonawca na żądanie pracownika Zamawiającego przedstawi do wglądu i oceny produkty wykorzystywane do przygotowania serwisu kawowego.

W przypadku stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego braku wykorzystania do przyrządzania serwisu kawowego, kawy oznaczonej etykietą Fairtrade lub innym równoważnym certyfikatem, wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 15% wynagrodzenia wykonawcy uwidocznionego w fakturze skierowanej do zamawiającego.

- 6) Obiekt musi zapewnić uczestnikom szkolenia pokoje: dwuosobowe lub jednoosobowe, ogrzewane, wyposażone w pojedyncze łóżka. Pokoje muszą być wyposażone w min.: 2 krzesła, TV, szafę oraz łazienkę z umywalką, kabiną

prysznicową lub wanną i toaletą.

- 7) w obiekcie muszą znajdować się **minimum 2 klimatyzowane sale szkoleniowe** (pomieszczenia szkoleniowe), układem i wielkością dostosowane do zakresu szkolenia. Sale szkoleniowe powinny spełniać następujące warunki:

- **1 sala dla min. 50 osób** – sala pojedyncza, nie dzielona, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, możliwość ustawienia kinowego lub przy stołach, wyposażona w stanowisko dla prowadzącego z dostępem do Internetu, **mikrofonem stacjonarnym i bezprzewodowym**, rzutnik multimedialny, ekran i sprzęt nagłaśniający.

- **1 sala dla min. 50 osób** – sala pojedyncza, nie dzielona, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, ustawienie wypowe, każda wyposażona w stanowisko dla prowadzącego z dostępem do Internetu, **mikrofonem stacjonarnym i bezprzewodowym**, rzutnik multimedialny, ekran i sprzęt nagłaśniający.

albo

- **1 sala dla min. 100 osób** – sala pojedyncza, z możliwością podzielenia na dwie, z dostępem do światła dziennego, na lub powyżej poziomu gruntu, ustawienie wypowe, każda wyposażona w stanowisko dla prowadzącego z dostępem do Internetu, **mikrofonem stacjonarnym i bezprzewodowym**, rzutnik multimedialny, ekran i sprzęt nagłaśniający.

Ponadto wszystkie sale szkoleniowe powinny:

-być wyposażone w zaplecze sanitarne oraz krzesła z miękkim obiciem;

-mieć wyodrębnione miejsce na catering;

-być wyposażone w sprzęt umożliwiający przeprowadzenie szkolenia (rzutnik multimedialny, ekran, 2 mikrofony, nagłośnienie, tablica flipchart). Sprzęt powinien być przystosowany do wielkości sali i ilości uczestników – dający możliwość odpowiedniego nagłośnienia oraz audiowizualnej prezentacji materiałów;

-mieć dostęp do światła dziennego;

Nie dopuszcza się adaptowania sal restauracyjnych na sale szkoleniowe

- 8) Wykonawca musi zapewnić:

a) opiekuna grupy będącego przez okres trwania szkolenia w kontakcie z Zamawiającym i reprezentującego Wykonawcę,

b) menu:

-w przypadku szkolenia 3-dniowego:

Pełne wyżywienie od kolacji w 1 dzień do obiadu w 3 dzień szkolenia:

- 2 x śniadanie (co najmniej: dania ciepłe: parówki, jajecznica naleśniki/ racuchy; pieczywo(buleczki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny), masło i margaryna, wędliny: drobiowe 2 rodzaje, wieprzowe 2 rodzaje, sery żółte 2 rodzaje, sery białe 2 rodzaje, sery kozie i owcze 2 rodzaje, dżemy, patery warzyw, sałatki warzywne 3 rodzaje, sałatka owocowa, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki),

- 2 x obiad (co najmniej: zupa, do wyboru danie mięsne/rybne/wegetariańskie, do wyboru ziemniaki/ryż/kasza/makaron/frytki, surówki 3 rodzaje, warzywa gotowane, deser, woda, soki, kawa, herbata),

2 x kolacja z oprawą muzyczną (DJ) w sali na wyłączność: **formuła obiadu bufetowego**, spożywanego przy jednym wspólnym stole lub kilku stołach co najmniej 8 osobowych, dostępność jedzenia oraz obsługa kelnerska kolacji do godziny 3:00.

Menu: co najmniej: zimne przystawki: 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje żółtego sera, 2 rodzaje białego sera, 2 rodzaje serów kozich i owczych, śledzie, 3 rodzaje mięs pieczonych, patery warzyw, 4 różne sałatki, buleczki, 1 zupa, 3 dania główne w

*podgrzewanych bismarckach (jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne) plus ryż, ziemniaki opiekane, kasza, frytki (w zależności od menu); dodatkowo stół deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i nie gazowana, 2 rodzaje soków, 2 rodzaje napojów gazowanych) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia,*

**Każdego dnia szkolenia wykonawca zapewni inne menu. Zamawiającemu zostaną przedstawione min. 3 rodzaje do wyboru.**

**Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ramowym planem szkolenia.**

Dodatkowo w każdym dniu szkolenia serwis kawowy dla grupy dostępny przez czas trwania szkolenia. Serwis kawowy powinien obejmować: kawę, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, 2 rodzaje soków, ciasta świeże: drożdżowe, kruche, francuskie, biszkoptowe, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia lub co najmniej 3 rodzaje owoców (naprzemiennie).

-lub w przypadku szkolenia 2-dniowego:

Pełne wyżywienie od śniadania w 1 dzień do obiadu w 2 dzień szkolenia:

- 2 x śniadanie (co najmniej: dania ciepłe: parówki, jajecznik, naleśniki/racuchy, pieczywo(buleczki, bagietki, chleb ciemny, chleb jasny), masło i margaryna, wędliny: drobiowe 2 rodzaje, wieprzowe 2 rodzaje, sery żółte 2 rodzaje, sery białe 2 rodzaje, sery kozie i owcze 2 rodzaje, dżemy, patery warzyw, sałatki warzywne 3 rodzaje, sałatka owocowa, płatki śniadaniowe, mleko/jogurt, kawa, herbata, woda, soki),

- 2 x obiad (co najmniej zupa, do wyboru: danie mięsne/rybne/wegetariańskie, do wyboru ziemniaki/ryż/kasza/makaron/frytki, surówki 3 rodzaje, warzywa gotowane, deser, woda, soki, kawa, herbata),

- 1 x kolacja z oprawą muzyczną (DJ) w sali na wyłączność: **formuła obiadu bufetowego**, spożywanego przy jednym wspólnym stole lub kilku stołach co najmniej 8 osobowych, dostępność jedzenia oraz obsługa kelnerska kolacji do godziny 3:00.

Menu: co najmniej: zimne przystawki: 3 rodzaje wędlin, 2 rodzaje żółtego sera, 2 rodzaje białego sera, 2 rodzaje serów kozich i owczych, śledzie, 3 rodzaje mięs pieczonych, patery warzyw, 4 różne sałatki, buleczki, 1 zupa, 3 dania główne w podgrzewanych bismarckach (jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne) plus ryż, ziemniaki opiekane, kasza, frytki (w zależności od menu); dodatkowo stół deserowy (desery, ciasta, owoce, kawa, herbata, woda gazowana i nie gazowana, 2 rodzaje soków, 2 rodzaje napojów gazowanych) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia,

Dodatkowo w każdym dniu szkolenia po dwa serwisy kawowe dla grupy. Serwis kawowy powinien obejmować: kawę, zestaw herbat czarnych i owocowych, cytryna w plasterkach, cukier, mleko, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, 2 rodzaje soków, ciasta świeże: drożdżowe, kruche, francuskie, biszkoptowe, w ilości odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia, 3 rodzaje owoców.