

## SPECYFIKACJA ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa będzie obejmować dwa warianty posiłków: przerwa kawowa i lunch.

1. Przerwa kawowa – kawa, herbata, 2 porcje ciasta na osobę (trzy rodzaje ciasta do wyboru).
2. Lunch – może mieć jedną z dwóch form:
  - danie główne (wersja mięsna i wegetariańska w proporcjach 3 do 1), dodatek (np. ziemniaki, ryż itp.) oraz surówka
  - porcja dania jednogarnkowego (mięsna i wegetariańska w proporcjach 3 do 1).
3. Gramatura potraw:
  - Kawa i herbata – 300 ml/osobę;
  - 1 porcja ciasta – 100-120 g;
  - Lunch – danie główne – 120-150 g; dodatek – 200 g; surówka – 150-200 g;
  - Lunch – danie jednogarnkowe – 300 ml/osobę.
4. Po podpisaniu umowy Oferent przygotowuje menu na poszczególne dni do akceptacji przez Zamawiającego. Akceptacja menu musi być obustronna i mieć formę pisemną – dokument lub wydrukowany e-mail.
5. Oferent zapewnia usługę kompleksową, wliczoną w cenę – przygotowanie, ustawienie nakryć i naczyń z posiłkiem, zapewnienie niezbędnej zastawy i sztućców, sprząkanie zastawy po zakończeniu konsumpcji, transport.
6. Usługa cateringowa obejmuje:
  - Sierpień 2017 r. – 3 dni szkoleniowe, grupa ok. 100 uczestników i 7 trenerów – razem 321 zestawów (lunch + 1 przerwa kawowa), liczebność grup w poszczególne dni szkoleniowe:
    - 28.08.2017 r. – 7 grup szkoleniowych (ok. 100 osób) + 7 trenerów = ok. 107 osób
    - 29.08.2017 r. – 7 grup szkoleniowych (ok. 100 osób) + 7 trenerów = ok. 107 osób
    - 30.08.2017 r. – 7 grup szkoleniowych (ok. 100 osób) + 7 trenerów = ok. 107 osób.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby zestawów, jeśli nie uda mu się zrekrutować odpowiedniej liczby uczestników szkolenia. Sposób i termin informowania o liczbie zestawów zostanie ustalony przez Zamawiającego i Oferenta.