Příloha č. 1 – Technické podmínky

Cateringové služby budou zajištěny **formou teplého rautu celkem pro <u>250 osob</u>** konaného ve vnitřních prostorách, min. ve dvou výdejních místech. Raut se bude stávat z následujících položek:

Nápoje:

- točený sycený nealkoholický nápoj kolového typu: 150 l
- točené nealkoholické pivo: 150 l
- rozlévaná neperlivá voda: 100 l
- vánoční punč: 150 litrů

Jídlo:

- hovězí guláš s pečivem (250 porcí po 100 g)
- vegetariánské těstoviny – na výběr ze dvou druhů (250 porcí po 100 g)
- smažený vepřové a kuřecí řízečky s bramborovým salátem (250 porcí po 100 g)

Cateringové služby zahrnují rovněž související služby, a to:

- zajištění (včetně dopravy a odvozu) dostatečného počtu cateringového a rautového nábytku, nádobí, sklenic i příborů v dostatečném počtu odpovídajícímu rozsahu a charakteru pořádané akce,
- zajištění (včetně dopravy a odvozu) vkusné a decentní výzdoby (ubrusy, atp.) odpovídající rozsahu a charakteru pořádané akce.
- zajištění profesionální obsluhy v dostatečném počtu odpovídajícímu rozsahu a charakteru pořádané akce; obsluha musí být vhodně oděna,
- úklid prostor a odvoz odpadu
- poskytnutí min. 2 osob personálu pro technické zajištění konání akce (např. registrace účastníků, obsluha šatny, apod.)