

**UCHWAŁA NR 3173/2017**  
**ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO**  
**z dnia 26-01-2017r.**

w sprawie: zatwierdzenia zasad udzielenia zamówienia publicznego zawartych w ogłoszeniu o zamówieniu oraz powołania komisji przetargowej do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

Na podstawie art. 41 ust. 1 i art. 57 ust. 5 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (Dz. U. z 2016r., poz. 486 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 1 pkt. 1 i art. 138o oraz art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz. 2164 ze zm.) Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwała, co następuje:

**§ 1**

Zatwierdza się zasady udzielenia zamówienia publicznego w procedurze przewidzianej dla usług społecznych zawarte w ogłoszeniu o zamówieniu, stanowiące załącznik do uchwały pn.: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

**§ 2**

1. Powołuje się komisję przetargową do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego określonego w § 1.
2. Ustala się skład komisji przetargowej:

Przewodniczący	- Maciej Hoffman
Sekretarz	- Danuta Józwiak
Członek	- Żaneta Kowalska
Członek	- Marcin Książkiewicz
Członek	- Janusz Sowiński
3. Organizację, tryb pracy oraz obowiązki i odpowiedzialność poszczególnych członków komisji przetargowej określa Regulamin udzielania zamówień publicznych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.

**§ 3**

Upoważnia się **Sekretarza Województwa Wielkopolskiego Pana Tomasza Grudziaka** do jednoosobowej reprezentacji Zamawiającego w niniejszym postępowaniu, a w szczególności do składania oświadczeń woli i wiedzy, zatwierdzania czynności w postępowaniu, zatwierdzenia protokołu z postępowania oraz do zawarcia umowy z wybranym/mi wykonawcą/ami.

**§ 4**

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Biura Zamówień Publicznych oraz dyrektorom departamentów wskazanych w uzasadnieniu do uchwały.

**§ 5**

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

*z up. Marszałka Województwa  
Wojciech Jankowiak  
Wicemarszałek*

# OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

## na usługi społeczne pod nazwą:

### „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części”

znak sprawy: BZP-III.272.20.2016

#### DANE ZAMAWIAJĄCEGO

1. Województwo Wielkopolskie z siedzibą  
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu  
al. Niepodległości 34  
61-714 Poznań  
NIP: 778-13-46-888  
Internet: <http://www.umww.pl>
2. Adres do korespondencji:  
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu  
Biuro Zamówień Publicznych  
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, pok. 1034  
telefon: (061) 626 70 80  
fax: (061) 626 70 81

#### TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2015r., poz. 2164 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”.

#### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA WRAZ Z OZNACZENIEM WYNIKAJĄCYM ZE WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ CPV.

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków.

Zamawiający dopuszcza złożenie ofert częściowych – wg IV części opisanych w niniejszym Ogłoszeniu, tj. zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym jednocześnie formularz cenowy (Załączniki nr: 1, 2, 3 oraz 4 do Ogłoszenia).

Wykonawca ma prawo złożyć ofertę na część I, II, III lub IV, na kilka części lub na wszystkie cztery części łącznie – zaznaczając to poprzez właściwe wypełnienie oferty wykonawcy oraz Formularza cenowego.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy stanowią Załączniki nr: 1, 2, 3 oraz 4 do Ogłoszenia odpowiednio dla każdej części zamówienia.

**CPV przedmiotu zamówienia: 55300000-3 (usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków).**

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania, dowozu i podawania posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
- świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2015 r. poz. 594),
- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych,
- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej do 60 min. po zakończeniu konsumpcji.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie od podpisania umowy nie później jednak niż do 31 grudnia 2017 roku.

Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w Ogłoszeniu stanowi maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszego zakresu usług, niż maksymalny zakres zobowiązania, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.

W sytuacji gdy liczba uczestników danego spotkania będzie mniejsza od przyjętej w maksymalnym zakresie umowy to w zleceniu, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający poda rzeczywistą ilość uczestników i odpowiedni/proporcjonalny zakres usługi z danego zestawu menu. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (proporcjonalnie).

Zamawiający gwarantuje Wykonawcy, że wykorzysta nie mniej niż 70% wartości zawartej umowy.

**Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w złożonej ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy**

#### **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) Zdolności technicznej lub zawodowej

Zamawiający uzna spełnienie ww. warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał co najmniej:

- dla części I, II oraz IV – co najmniej dwie usługi cateringowe na kwotę nie mniejszą niż 40 000,00 zł brutto każda, dla każdej z części;
- dla części III – co najmniej dwie usługi cateringowe na kwotę nie mniejszą niż 60 000,00 zł brutto każda;

Wykonawca winien wykazać, iż powyższe warunki udziału w postępowaniu spełnia dla każdej z części oddzielnie, na którą składa ofertę. **W celu spełnienia warunku do oferty należy załączyć wykaz wykonanych usług wraz z dowodami, że wskazane usługi zostały wykonane należycie**

**Dowodami, o których mowa w pkt. 2) są:**

- referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane,
- oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o których mowa powyżej,
- w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

Zamawiający może żądać, w wyznaczonym przez siebie terminie wyjaśnień dotyczących wszelkich przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów lub oświadczeń.

### **OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.**

w sprawach merytorycznych i formalnych wyjaśnień udziela:

**Danuta Józwiak**, Biuro Zamówień Publicznych  
al. Niepodległości 34, 61-823 Poznań, tel. **61 626 70 85**, w godz.: 8:00 – 15:00  
e-mail: danuta.jozwiak@umww.pl (od poniedziałku do piątku).

### **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT.**

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta winna zawierać cenę za wykonanie poszczególnych części zamówienia zgodnie z zakresem opisanym w załączniku do niniejszego Ogłoszenia – formularz cenowy/opis przedmiotu zamówienia oraz **PRÓBKI DAŃ** wskazane w części ogłoszenia dotyczącej kryteriów oceny ofert.
3. Oferta i wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę albo osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana do właściwego rejestru jako osoba uprawniona do reprezentacji, musi przedstawić pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy oraz jego reprezentowania i zaciągania zobowiązań finansowych.
4. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę. Brak podpisu skutkować będzie odrzuceniem oferty.
5. **Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty.**
6. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
7. **Oferta, która nie będzie zawierała wymaganych dokumentów oraz próbek nie będzie rozpatrywana.**
8. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie, z opisem szczegółowo wskazanym poniżej, pełną nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy - zawierającej wewnątrz całościową ofertę Wykonawcy w niniejszym postępowaniu.

### **MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT I OTWARCIA OFERT.**

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu w Sekretariacie Biura Zamówień Publicznych, X piętro, część A, pokój nr 1034, w terminie do dnia 2 lutego 2017 r. do godz. 10:00. Natomiast próbki dań będzie można złożyć (przygotować) w salce konferencyjnej nr 1024A, X piętro, część A. Próbki dań powinny zawierać oznaczenia firmy składającej ofertę.

2. Koperta powinna być zaadresowana w następujący sposób:

Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Sekretariat Biura Zamówień Publicznych oraz oznakowana napisem: „Oferta na: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części”, a ponadto winna być opatrzona nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.

3. Otwarcie złożonych ofert oraz ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi w dniu 2 lutego 2017r. do godz. 10:15 w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu, Biura Zamówień Publicznych, X piętro, część A, salka konferencyjna nr 1024A. Otwarcie ofert jest jawne.

#### **OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.**

1. W ofercie należy podać cenę brutto realizacji zamówienia (z podatkiem VAT) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Cena oferty powinna być wyrażona w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi. Nie dopuszcza się zaokrągleń poprzez odrzucenie miejsc po przecinku.
3. Cena powinna być podana cyfrowo i słownie. W razie rozbieżności będzie przyjmowana cena określona słownie.
4. Cena oferty musi obejmować pełny zakres wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

#### **OPIS KRYTERIÓW WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.**

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami:

##### **1) Kryterium: CENA WYKONANIA [CW] – 70% (max 70 pkt)**

Liczba punktów w tym kryterium obliczona wg następującego wzoru:

$$CW = C_n / C_{bo} \times 70 \text{ pkt}$$

gdzie:

- C<sub>w</sub>** cena wykonania zamówienia;
- C<sub>n</sub>** najniższa cena ofertowa brutto spośród badanych ofert;
- C<sub>bo</sub>** cena brutto badanej oferty.

##### **2) Kryterium jakościowe przygotowanych próbek dań – 30%**

Każdy członek komisji oceni i przyzna punkty dla każdej próbki dania wymienionego poniżej, biorąc pod uwagę dwa aspekty:

- a) Estetyka podanej próbki od 0 do 5 pkt
- b) Walory smakowe próbki dania od 0 do 10 pkt

Wykonawca zobowiązany jest **wraz z ofertą złożyć próbki następujących dań** (zgodnie z gramaturą podaną w opisie przedmiotu zamówienia). Próbki należy złożyć w pięciu egzemplarzach dla każdej próbki dania dla każdej części zamówienia na którą wykonawca składa ofertę; każdy członek komisji przyzna punkty w zakresie przypisanym poniżej dla każdej próbki:

##### **dla części I zamówienia zestaw menu nr 1 DRG (od 0 do 30 pkt):**

- a) Tatar z łososia na awokado (od 0 do 15 pkt),
- b) Panna cotta z owocowym musem (od 0 do 15 pkt)

##### **dla części II zamówienia zestaw menu nr 1 DOW (od 0 do 30 pkt):**

- a) Sałatka z grillowanym kurczakiem (od 0 do 15 pkt),
- b) Rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym (od 0 do 15 pkt),

**dla części III zamówienia zestaw menu nr 1 DPR-OK (od 0 do 30 pkt):**

- a) Dorsz pieczony w sosie kaparowym (od 0 do 15 pkt),
- b) Sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami) (od 0 do 15 pkt).

**dla części IV zamówienia (od 0 do 30 pkt):**

- a) Kotleciki z polędwiczek wieprzowych w sosie borowikowym (od 0 do 15 pkt),
- b) Sałatka wenecka z serem mozzarella i pomidorami (od 0 do 15 pkt)

Punkty w kryterium „jakość” przyznawane będą przez każdego z członków komisji przetargowej indywidualnie, zgodnie z kartą indywidualnej oceny ofert dla każdej z części zamówienia. Ilość przyznanych punktów w kryterium „jakość” stanowić będzie wynik średniej arytmetycznej indywidualnej oceny poszczególnych członków komisji przetargowej (suma punktów wszystkich oceniających członków komisji podzielona zostanie przez ilość oceniających członków komisji).

Oferta złożona przez wykonawcę może otrzymać maksymalnie 100 pkt dla każdej z części zamówienia.

Oceny punktowe uzyskane w wyżej wymienionych kryteriach sumuje się, a uzyskana łączna liczba punktów stanowić będzie całkowitą ocenę punktową oferty dla każdej z części zamówienia. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów w przyjętych wyżej kryteriach oceny ofert.

Punkty zostaną obliczone wg poniższego wzoru:

$$LP = C + J$$

gdzie:

LP - oznacza całkowitą liczbę punktów przyznanych ofercie

C - oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Cena” (max 70 pkt.)

J – oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Jakość” (max 30 pkt.)

**FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY PRZED ZAWARCIEM UMOWY.**

1. Informację o udzieleniu zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej (<http://www.umww.pl>) podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
3. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informację o tym fakcie.

**Załączniki:**

Oferta wykonawcy.

Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy część I

Załącznik nr 2 Opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy część II

Załącznik nr 3 Opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy część III

Załącznik nr 4 Opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy część IV

Załącznik nr 5 Istotne postanowienia umowy

Załącznik nr 6 Protokół odbioru przedmiotu umowy

## OFERTA WYKONAWCY

Nazwa Wykonawcy (-ów) .....

.....

siedziba Wykonawcy (-ów) .....

adres Wykonawcy (-ów) .....

nr tel. i faksu .....

adresat:

**Województwo Wielkopolskie**  
**z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu**  
61-714 Poznań, al. Niepodległości 34

odpowiadając na ogłoszenie pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części” oświadczamy, że oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

Opcja* Wybór części zamówienia	Cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia [zł]	Słownie: cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia
<input type="checkbox"/> część I		..... ..... zł
<input type="checkbox"/> część II		..... ..... zł
<input type="checkbox"/> część III		..... ..... zł
<input type="checkbox"/> część IV		..... ..... zł

Oświadczamy i przedstawiamy wykaz wykonanych usług potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie.

### 1. Wykaz wykonanych usług dla części I

Nazwa i adres zleceniodawcy usługi	Przedmiot usługi (zgodnie z rozpisany warunkiem udziału w postępowaniu)	Wartość usługi /zł/ brutto	Termin wykonania od ... do ... (dd-mm-rr)

--	--	--	--

Do powyższego wykazu dołączamy następujące dowody na potwierdzenie, że ww. usługi zostały wykonane należycie:

- a) .....
- b) .....

## 2. Wykaz wykonanych usług dla części II

Nazwa i adres zleceniodawcy usługi	Przedmiot usługi (zgodnie z rozpisany warunkiem udziału w postępowaniu)	Wartość usługi /zł/ brutto	Termin wykonania od ... do ... (dd-mm-rr)

Do powyższego wykazu dołączamy następujące dowody na potwierdzenie, że ww. usługi zostały wykonane należycie:

- a) .....
- b) .....

## 3. Wykaz wykonanych usług dla części III

Nazwa i adres zleceniodawcy usługi	Przedmiot usługi (zgodnie z rozpisany warunkiem udziału w postępowaniu)	Wartość usługi /zł/ brutto	Termin wykonania od ... do ... (dd-mm-rr)

Do powyższego wykazu dołączamy następujące dowody na potwierdzenie, że ww. usługi zostały wykonane należycie:

- a) .....
- b) .....

## 4. Wykaz wykonanych usług dla części IV

Nazwa i adres zleceniodawcy usługi	Przedmiot usługi (zgodnie z rozpisany warunkiem udziału w postępowaniu)	Wartość usługi /zł/ brutto	Termin wykonania od ... do ... (dd-mm-rr)




Do powyższego wykazu dołączamy następujące dowody na potwierdzenie, że ww. usługi zostały wykonane należycie:

- a) .....
- b) .....

1. Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 31 grudnia 2017r., na zasadach i warunkach szczegółowo opisanych w Ogłoszeniu o zamówienie.
2. Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.
4. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

.....  
 (pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych lub upoważnionej przez Wykonawcę)

.....  
 (miejscowość, data)

\* niepotrzebne skreślić

**FORMULARZ CENOWY  
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zestaw Menu nr 1 DO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>marzec 2017 roku</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Sala Sesyjna UMWW przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznaniu
<b>Ilość osób</b>	70 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	70 osób = 210 sztuk
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	1 szt./50 g 1 osoba = 3 sztuki
<b>II Bufet deserowy</b>	70 osób = 280 sztuk
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini francuskie z jabłkiem</li> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> </ul>	1 szt./80 g 1 osoba = 4 sztuki
<b>III Napoje gorące</b>	Bez ograniczeń
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> </ul>	
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	114 butelek/500ml 36 butelek/500 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ serwetki i obrusy</li> <li>✓ zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 2 DO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>maj 2017 roku</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Sala nr 1 (parter) UMWW przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznaniu
<b>Ilość osób</b>	25 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	25 osób = 75 sztuk
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	1 szt./50 g  1 osoba = 3 sztuki
<b>II Bufet deserowy</b>	25 osób = 100 sztuk
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini francuskie z jabłkiem</li> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> </ul>	1 szt./80 g 1 osoba = 4 sztuki
<b>III Napoje gorące</b>	Bez ograniczeń
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> </ul>	
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	38 butelek/500ml 12 butelek/500 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ serwetki i obrusy</li> <li>✓ zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 1 DR**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>II kwartał 2017 r.</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>70 osób</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ zupa grzybowa	70 porcji x 200ml
✓ bitki wołowe	70 porcji x 100 g
✓ łosoś pieczony/gotowany na parze	70 porcji x 200 g
✓ kluski francuskie/ kopytka	70 porcji x 160 g
<b>III Salaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ warzywa gotowane na parze	70 porcji x 150 g
✓ buraczki	70 porcji x 150 g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ sernik klasyczny	70 porcji x 120 g
✓ jabłecznik	70 porcji x 120 g
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ Kawa espresso	70 porcji x 220 ml
✓ Herbata	70 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	70 porcji
✓ Cukier	70 porcji
✓ Cytryna	
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe	
▪ pomarańczowy	70 porcji x 220 ml
▪ jabłkowy	70 porcji x 220 ml
▪ woda mineralna z cytryną	70 porcji x 220 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Zastawa porcelanowa,	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	
✓ stoły cateringowe, białe obrusy wraz z falbaną, stoły koktajlowe do konsumpcji z białymi obrusami naciąganyymi do ziemi i serwetki (w ustalonym kolorze)	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

## Zestaw Menu nr 2 DR

TERMIN REALIZACJI	marzec 2017 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	al. Niepodległości 34; 61-714 Poznań
Ilość osób	200 osób
Wymagane menu	

<b>I Zimne przekąski</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ tartinki bogato dekorowane: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ z łososiem wędzonym</li> <li>▪ z szynką</li> <li>▪ z pastami rybnymi i serowymi</li> <li>▪ z serem pleśniowym</li> </ul> </li> <li>✓ kanapki dekoracyjne na ciemnym i jasnym pieczywie <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ z warzywami</li> <li>▪ z łososiem</li> <li>▪ z szynką</li> <li>▪ z twarożkiem</li> </ul> </li> </ul>	<p>400 porcji x 35 g (po 100 porcji z każdego rodzaju)</p> <p>400 porcji x 60 g (po 100 porcji z każdego rodzaju)</p>
<b>II Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ciasta bankietowe (4 rodzaje)</li> </ul>	<p>400 porcji x 100 g (po 100 porcji z każdego rodzaju)</p>
<b>III Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ herbata z dodatkami (cukier, plastry cytryny)</li> <li>✓ kawa z dodatkami (cukier, śmietanki)</li> </ul>	<p>400 porcji x 200 ml</p> <p>400 porcji x 200 ml</p>
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ soki owocowe: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> </ul> </li> <li>✓ woda mineralna: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gazowana</li> <li>▪ niegazowana</li> </ul> </li> </ul>	<p>100 porcji x 250 ml (po 50 porcji z każdego rodzaju)</p> <p>100 porcji x 250 ml (25 porcji x woda gazowana, 75 porcji x niegazowana)</p>
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zastawa porcelanowa oraz szkło</li> <li>✓ sztuce platerowane</li> <li>✓ niezbędny sprzęt gastronomiczny</li> <li>✓ przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprzątanie w trakcie i po konferencji</li> <li>✓ profesjonalna obsługa kelnerska</li> <li>✓ sprzęt techniczny (stoły na potrzeby organizacji stołów szwedzkich), stoliki koktajlowe (wysokie)</li> <li>✓ obrusy (białe)</li> <li>✓ skertingi (białe)</li> <li>✓ serwetki (zielone)</li> <li>✓ platory, deski i lustra niezbędne do serwowania menu</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

## Zestaw Menu nr 1 DK

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>czerwiec 2016</i>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Dzień 1: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego al. Niepodległości 34 Poznań Dzień 2: Muzeum Narodowe Rolnictwa i Przemysłu Rolno- Spożywczego w Szreniawie, ul. Dworcowa 5, 62-052 Komorniki</i>	
<b>Ilość osób</b>	40 osób	
<b>Wymagane menu</b>	<b>Zestaw menu na 1 dzień</b>	
<b>I Dania ciepłe</b>		
✓ Zupa pomidorowa	20 porcji	
✓ Krem kalafiorowo-brokułowy	20 porcji	
✓ filet z ryby min. 120 g (gotowego produktu do spożycia) + frytki 150 g (gotowego produktu do spożycia) + surówka 150 g (gotowego produktu do spożycia),	11 porcji	
✓ kotlet schabowy min. 150 g (gotowego produktu do spożycia) + ziemniaki z koperkiem 150 g (gotowego produktu do spożycia) + surówka 150 g (gotowego produktu do spożycia),	11 porcji	
✓ filet z kurczaka w jarzynach min. 150 g (gotowego produktu do spożycia) + ryż 120 g (gotowego produktu do spożycia) + surówka 150 g (gotowego produktu do spożycia),	11 porcji	
✓ danie wegetariańskie składające się z warzyw, dodatku węglowodanowego (ziemniaki, makaron, ryż), zamiennika białkowego (min. 120 gotowego produktu),	7 porcji	
<b>II Bufet deserowy</b>		
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	200 szt/ 80g	
<b>III Napoje gorące</b>		
✓ kawa espresso	40 porcji x 220 ml	
✓ Herbata	40 porcji x 220 ml	
✓ Śmietanka do kawy		
✓ Cukier		
<b>IV Napoje zimne</b>		
✓ Soki owocowe	40 porcji x 200 ml	
▪ pomarańczowy		
▪ jabłkowy		
✓ woda mineralna	40 porcji x 200 ml	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)		
✓ Zastawa porcelanowa		
✓ Sztućce platerowe i szkło		
✓ Obsługa kelnerska		
✓ stoły cateringowe		
<b>Uwaga</b>	Usługa ma być świadczona w takim samym wymiarze przez dwa kolejne dni	

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 dzień: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 dzień: .....**

## Zestaw Menu nr 1 DE

TERMIN REALIZACJI	luty 2017
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	10 osób
Wymagane menu	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	po 2 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę
<b>II Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini francuskie z jabłkiem</li> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> </ul>	2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
<b>III Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> </ul>	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ soki owocowe               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> </ul> </li> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	20 butelek/330 ml/os. 20 butelek/330 ml/os. 10 butelek/250 ml 10 butelek/250 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ obrusy (białe) i serwetki (czerwone)</li> <li>✓ zastawa porcelanowa</li> <li>✓ sztucze platerowe i szkło</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 2 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>marzec 2017</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, Al. Niepodległości 34
<b>Ilość osób</b>	10 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	po 2 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę
<b>II Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini francuskie z jabłkiem</li> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> </ul>	2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
<b>III Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> </ul>	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ soki owocowe               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> </ul> </li> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	20 butelek/330 ml/os. 20 butelek/330 ml/os. 10 butelek/250 ml 10 butelek/250 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ obrusy (białe) i serwetki (czerwone)</li> <li>✓ zastawa porcelanowa</li> <li>✓ sztuce platerowe i szkło</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**



**Zestaw Menu nr 3 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>marzec 2017</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, Al. Niepodległości 34
<b>Ilość osób</b>	15 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	po 2 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę
<b>II Zimne przekąski</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ galantyny z drobiu typu „friko” (filet z kureczaka pieczony, filet z indyka),</li> <li>✓ schab z morelą</li> </ul>	30 porcji po 50g 30 porcji po 50g
<b>III Salaty</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)</li> <li>✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)</li> </ul>	30 porcji po 50g 30 porcji po 50g
<b>III Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini francuskie z jabłkiem</li> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> </ul>	2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
<b>IV Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> </ul>	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>V Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> </ul> </li> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	20 butelek/330 ml/os. 20 butelek/330 ml/os. 10 butelek/250 ml 10 butelek/250 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ obrusy (białe) i serwetki (czerwone)</li> <li>✓ zastawa porcelanowa</li> <li>✓ sztucze platerowe i szkło</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 4 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>marzec 2017</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, Al. Niepodległości 34
<b>Ilość osób</b>	15 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	po 2 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę
<b>II Zimne przekąski</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ galantyny z drobiu typu „friko” (filet z kureczaka pieczony, filet z indyka),</li> <li>✓ schab z morelą</li> </ul>	30 porcji po 50g 30 porcji po 50g
<b>III Salaty</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)</li> <li>✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)</li> </ul>	30 porcji po 50g 30 porcji po 50g
<b>III Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini francuskie z jabłkiem</li> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> </ul>	2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
<b>IV Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> </ul>	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>V Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> </ul> </li> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	20 butelek/330 ml/os. 20 butelek/330 ml/os. 10 butelek/250 ml 10 butelek/250 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ obrusy (białe) i serwetki (czerwone)</li> <li>✓ zastawa porcelanowa</li> <li>✓ sztucze platerowe i szkło</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 5 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>kwiecień 2017r.</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, Al. Niepodległości 34
<b>Ilość osób</b>	40 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	2 szt./50 g/os.
<b>II Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini francuskie z jabłkiem</li> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> </ul>	2 szt./80 g/os.
<b>III Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> <li>✓ cytryna (plastry)</li> </ul>	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> </ul> </li> </ul>	30 butelek/330 ml/os. 30 butelek/330 ml/os.
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	40 butelek/250ml 40 butelek/250 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ stoły biesiadne, cateringowe</li> <li>✓ obrusy (białe) i serwetki (czerwone)</li> <li>✓ zastawa porcelanowa</li> <li>✓ sztucze platerowe i szkło</li> <li>✓ obsługa kelnerska</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 6 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>kwiecień 2017</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, Al. Niepodległości 34
<b>Ilość osób</b>	10 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	po 2 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę
<b>II Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini francuskie z jabłkiem</li> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> </ul>	2 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju
<b>III Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> </ul>	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ soki owocowe               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> </ul> </li> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	20 butelek/330 ml/os. 20 butelek/330 ml/os. 10 butelek/250 ml 10 butelek/250 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ obrusy (białe) i serwetki (czerwone)</li> <li>✓ zastawa porcelanowa</li> <li>✓ sztucze platerowe i szkło</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 1 DSR**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I, II kwartał 2017 r. Warsztaty dla przedsiębiorców</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) – Sala Sesyjna
<b>Ilość osób</b>	300 osób (2 X 150 osób)
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką,</li> </ul> <p>Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata majonez</p>	1200 szt. x 80 g (4 szt./ na osobę)
<b>I Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sernik</li> <li>✓ szarlotka</li> </ul>	300 szt./80g 300 szt./80g
<b>II Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Śmietanka do kawy</li> <li>✓ Cukier</li> </ul>	Bez ograniczeń 220 ml Bez ograniczeń 220 ml Bez ograniczeń Bez ograniczeń
<b>III Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana 500 ml</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana butelkowana 500 ml</li> </ul>	150 porcji x 500 ml 150 porcji x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach); Zastawa porcelanowa; Serwetki papierowe; Sztućce platerowe i szkło; Obsługa kelnerska; Stoły cateringowe; Stoły nakryte obrusami; Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.	

**Łączna wartość brutto zestawu dla 300 osób: .....**

**Zestaw Menu nr 2 DSR**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>II kwartał 2017 r. Olimpiada Wiedzy Ekologicznej</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) – Sala Sesyjna
<b>Ilość osób</b>	180 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką,</li> </ul> <p>Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata majonez</p>	600 szt. x 80 g (4 szt./ na osobę)
<b>I Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ drożdżówka</li> </ul>	230 szt./110g
<b>II Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Śmietanka do kawy</li> <li>✓ Cukier</li> </ul>	Bez ograniczeń 220 ml Bez ograniczeń 220 ml Bez ograniczeń Bez ograniczeń
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)</li> <li>✓ Zastawa porcelanowa</li> <li>✓ Serwetki papierowe</li> <li>✓ Sztućce platerowe i szkło</li> <li>✓ Obsługa kelnerska</li> <li>✓ Stoły cateringowe</li> <li>✓ Stoły nakryte obrusami</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 3 DSR**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>II kwartał 2017 r. Gala Konkursu dla gimnazjalistów</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34)
<b>Ilość osób</b>	250 osób
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</li> <li>✓ z salami i marynatami</li> <li>✓ z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ z szynką,</li> </ul> <p>Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata majonez</p>	1000 szt. x 80 g (4 szt./ na osobę)
<b>I Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ owoce (winogrona, mandarynki, jabłka, banany)</li> </ul>	25 kg (100 g na osobę)
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ drożdżówki: z serem, z owocem</li> <li>✓ sernik</li> <li>✓ szarlotka</li> </ul>	100 szt./110g 100 szt./80g 100 szt./80g
<b>II Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Śmietanka do kawy</li> <li>✓ Cukier</li> </ul>	Bez ograniczeń 220 ml Bez ograniczeń 220 ml Bez ograniczeń Bez ograniczeń
<b>III Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Soki owocowe w tym: pomarańczowy, jabłkowy</li> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana 500 ml</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana butelkowana 500 ml</li> </ul>	500 porcji x 200 ml 100 porcji x 500 ml 150 porcji x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)</li> <li>✓ Zastawa porcelanowa</li> <li>✓ Serwetki papierowe</li> <li>✓ Sztućce platerowe i szkło</li> <li>✓ Obsługa kelnerska</li> <li>✓ Stoły cateringowe</li> <li>✓ Stoły nakryte obrusami</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

## Zestaw Menu nr 1 DRG

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>II kwartał 2017</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań / inna lokalizacja - centrum Poznania
<b>Ilość osób</b>	2 spotkania x 15 osób
	2 spotkania mentorskie (DRG-1)
<b>Wymagane menu</b>	<b>Menu dotyczy 1spotkania</b>

<b>I Zimne przekąski</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tatar z łososia na awokado</li> <li>✓ Roladki z cukinii z kozim serem</li> <li>✓ Carpaccio wołowe z parmezanem</li> <li>✓ Bruschetta z kaparami, pomidorkami i świeżymi ziołami</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>15 porcji x 100 g</li> <li>15 porcji x 100g</li> <li>15 porcji x 100g</li> <li>25 porcji x 100g</li> </ul>
<b>II Dania ciepłe</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zupa <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ krem z pomidorów z grzankami</li> <li>▪ rosół tajski z trawą cytrynową</li> </ul> </li> <li>✓ dania główne <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ polędwiczki wieprzowe z borowikami, kopytka</li> <li>▪ łosoś w sosie kaparowym, dziki ryż</li> </ul> </li> <li>✓ dodatki warzywne <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ warzywa na parze</li> <li>▪ duszony szpinak na białym winie i sosie śmietankowym</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>10 porcji x 200 ml</li> <li>10 porcji x 200 ml</li> <li>10 porcji x 250 g</li> <li>10 porcji x 250 g</li> <li>10 porcji x 150 g</li> <li>10 porcji x 150 g</li> </ul>
<b>III Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sernik</li> <li>✓ panna cotta z owocowym musem</li> <li>✓ mus czekoladowy</li> <li>✓ owoce filetowane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>10 szt. x 80 g</li> <li>10 szt. x 80 g</li> <li>10 szt. x 80 g</li> <li>2 platory</li> </ul>
<b>IV Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kawa</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Mleko do kawy</li> <li>✓ Cytryna do herbaty</li> <li>✓ Cukier biały i brązowy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>30 porcji x 220 ml</li> <li>20 porcji x 220 ml</li> <li>25 porcji</li> <li>bez ograniczeń</li> <li>bez ograniczeń</li> </ul>
<b>V Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Woda mineralna gazowana i niegazowana - serwowana w dzbankach z dodatkiem limonki, mięty, plasterów pomarańczy (inne świeże owoce)</li> <li>✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ czarna porzeczka</li> <li>▪ grapefruit</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Łącznie 40 porcji</li> <li>Łącznie 30 porcji</li> </ul>
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ przygotowanie i dostarczenie potraw do wskazanej lokalizacji,</li> <li>✓ obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach),</li> <li>✓ designerska zastawa porcelanowa do serwowania i konsumpcji potraw,</li> <li>✓ elementy kwiatowe na stole głównym i stolikach do konsumpcji,</li> <li>✓ sztuczne platerowe i szkło,</li> <li>✓ obsługa kelnerska,</li> <li>✓ stoły cateringowe – na potrzeby serwowania potraw i wysokie stoliki do konsumpcji,</li> </ul>	



✓ opakowania jednorazowe w ilości 10 szt.
---

**Uwaga**

Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: .....**

**Zestaw Menu nr 2 DRG**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>Kwiecień 2017</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań
<b>Ilość osób</b>	130 osób
	XIII Wielkopolska Olimpiada Wiedzy Konsumenckiej (DRG-1)
<b>Wymagane menu</b>	<b>Menu dotyczy 1spotkania</b>

<b>I Dania ciepłe</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zupa pomidorowa z makaronem</li> <li>✓ devolay z serem i pieczarkami</li> <li>✓ Kotlet szwajcarski (filet drobiowy z serem i szynką)</li> <li>✓ zapiekane talarki ziemniaków</li> </ul>	130 porcji x 300 ml 60 porcji x 150 g 70 porcji x 150 g 130 porcji x 150g
<b>III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ surówka wiosenna oraz sałatka grecka</li> </ul>	Łącznie 130 porcji x 200 g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mini babeczki z owocem</li> <li>✓ kruche ciastka ( 3 rodzaje: z czekoladą, maślane, owsiane)</li> <li>✓ plater z filetowanymi owocami</li> </ul>	40 szt. / 1 szt. 80 g. 100 szt. 1 szt.
<b>V Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Cytryna w plastrach</li> <li>✓ Śmietanka do kawy</li> <li>✓ Cukier</li> </ul>	20 porcji x 220 ml 20 porcji x 220 ml bez ograniczeń 25 porcji bez ograniczeń
<b>VI Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Soki owocowe               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pomarańczowy oraz jabłkowy</li> <li>▪ Woda mineralna gazowana butelkowana</li> <li>▪ Woda mineralna niegazowana butelkowana</li> </ul> </li> </ul>	Łącznie 130 porcji x 0,3 ml  50 but. X 0,3 ml 50 but. X 0,3 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów</li> <li>✓ Stoliki bankietowe, w ilości odpowiedniej w stosunku do ilości osób</li> <li>✓ Obrusy (białe) i serwetki (niebieskie)</li> <li>✓ Zastawa ceramiczna</li> <li>✓ Sztućce platerowe i szkło</li> <li>✓ Obsługa kelnerska</li> <li>✓ stoły na potrzeby serwowania potraw</li> <li>✓ niezbędny sprzęt gastronomiczny</li> <li>✓ opakowania jednorazowe max. 15</li> <li>✓ zapewnienie możliwości serwowania surówek/sałatek w osobnych naczyniach</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 3 DRG**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>II kwartał 2017</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań
<b>Ilość osób</b>	100 osób
	Forum (DRG-2)
<b>Wymagane menu</b>	<b>Menu dotyczy 1 spotkania</b>

<b>I Zimne przekąski</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tartinki bogato dekorowane <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Z łososiem wędzonym</li> <li>▪ Z szynką</li> <li>▪ Z serem</li> <li>▪ Z pastami serowymi, jajecznymi</li> </ul> </li>   <li>✓ Kanapki dekoracyjne na jasnym i ciemnym pieczywie <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Z warzywami</li> <li>▪ Z jajkiem</li> <li>▪ Z serami pleśniowymi</li> <li>▪ Z salami</li> </ul> </li> </ul>	<p>200 porcji x 35 g (po 50 porcji z każdego rodzaju)</p> <p>200 porcji x 60 g (po 50 porcji z każdego rodzaju)</p>
<b>II Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> <li>✓ wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocem, czekoladowe z kremem)</li> </ul>	<p>140 szt./80 g</p> <p>100 szt.</p>
<b>V Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Śmietanka do kawy</li> <li>✓ Cukier</li> </ul>	Bez ograniczeń
<b>VI Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> <li>▪ woda gazowana</li> <li>▪ woda niegazowana</li> </ul> </li> </ul>	<p>120 porcji x 200 ml (po 40 porcji z każdego rodzaju soku)</p> <p>50 butelek po 330 ml</p> <p>50 butelek po 330 ml</p>
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrusy białe i serwetki czerwone</li> <li>✓ Zastawa porcelanowa</li> <li>✓ Sztućce platerowe i szkło</li> <li>✓ Obsługa kelnerska</li> <li>✓ stoły cateringowe</li> </ul>	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 4 DRG**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I-II kwartał 2017</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań
<b>Ilość osób</b>	140 osób 3 spotkania x 30 osób 1 spotkanie x 50 osób
	4 spotkania małe (DRG-2)
<b>Wymagane menu</b>	<b>Menu dotyczy 1 spotkania dla 30 os.</b> <b>Menu dotyczy 1 spotkania dla 50 os.</b>

<b>I Bufet deserowy</b>	
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	50 szt./ 80g spotkanie dla 30 os. 70 szt./ 80g spotkanie dla 50 os.
✓ wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z galaretką, czekoladowe z kremem)	40 szt. spotkanie dla 30 os. 60 szt. spotkanie dla 50 os.
<b>II Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy ✓ Cukier	Bez ograniczeń
<b>III Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana</li> <li>▪ woda mineralna gazowana</li> </ul>	spotkanie dla 30 os. 15 porcji x 300 ml 15 porcji x 300 ml 15 butelek x 330 ml 15 butelek x 330 ml
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana</li> <li>▪ woda mineralna gazowana</li> </ul>	spotkanie dla 50 os. 20 porcji x 300 ml 20 porcji x 300 ml 20 porcji x 300 ml 20 porcji x 300 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrusy białe i serwetki czerwone ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Sztućce platerowe i szkło	

**Łączna wartość brutto zestawu dla 30 osób na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu dla 30 osób na 3 spotkania: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu dla 50 osób: .....**

**Zestaw Menu nr 1 DZ**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	1 spotkanie – 21 lutego 2017 r.
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Sala Sesyjna Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) Poznań
<b>Ilość osób</b>	100 osób
<b>Wymagane menu</b>	<b>Menu dla 100 osób (kawa na przywitanie gości oraz 1 przerwa bufet kawowy + bufet kanapkowy w trakcie spotkania)</b>

<b>I Bufet Deserowy</b>		
✓	Babeczki z kremem i owocem	50 szt. x 80 g
✓	Sernik	50 szt. x 80 g
✓	Jabłecznik	50 szt. x 80 g
✓	Ciasto czekoladowe	50 szt. x 80 g
✓	Ciasto z owocem	50 szt. x 80 g
<b>II. Bufet kanapkowy</b>		
✓	Tartinki dekoracyjne z dodatkiem wędlin, serów i świeżych warzyw	300 szt.
✓	Kanapki dekoracyjne	200 szt.
<b>II Napoje gorące</b>		
✓	Kawa espresso	bez ograniczeń
✓	Herbata	bez ograniczeń
✓	Śmietanka do kawy, cukier, cytryna	
<b>III Napoje zimne</b>		
✓	Sok pomarańczowy	90 porcji x 200 ml
✓	Sok jabłkowy	90 porcji x 200 ml
✓	woda mineralna gazowana butelkowana	90 porcji x 0,33l
✓	woda mineralna niegazowana butelkowana	90 porcji x 0,33l
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)</li> <li>✓ Zastawa porcelanowa, sztucze platerowe i szkło, pojemniki na stoły na zużyte torebki na herbatę</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt</li> <li>✓ Serwetki papierowe</li> <li>✓ Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów)</li> <li>✓ Okrągłe stoliki koktajlowe nakryte obrusami</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali</li> <li>✓ Zapakowanie produktów pozostałych po spotkaniu.</li> </ul>		

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

.....  
 (pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych  
 lub upoważnionej przez Wykonawcę)

**FORMULARZ CENOWY**  
**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zestaw Menu nr 1 DOW**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>2017 rok</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34, Poznań</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>100 osób</i>
	<b>PROW - 1 Spotkanie dla grupy liderów</b>
<b>Wymagane menu</b>	<b>Menu dla 1 spotkania (max. 100 osób)</b>

<b>I Zimne przekąski</b>	
Kanapki: ✓ z serem typu camembert ✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami (salami, szynka) ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	400 sztuk x 150 gram ( 4 szt./osobę )  200 sztuk (2 szt./osobę )
<b>II Sałaty i dodatki</b>	
✓ sałatka z grillowanym kurczakiem ✓ sałatka grecka z serem feta ✓ sałatka brokułowa	1 porcja na osobę (1 porcja tj. minimum 150 gram)
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (np. jabłka, winogrona, mandarynki, brzoskwinie) ✓ rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym ✓ ciastka francuskie z nadzieniem owocowym ✓ babeczki z owocem	5 kg  3 sztuki na osobę (1 szt. tj. minimum 80 gram)
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ kawa ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier w porcjowanych saszetkach ✓ cytryna pokrojona w plasterki	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pomarańczowy 100 %</li> <li>▪ Jabłkowy 100%</li> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana butelkowana</li> </ul>	min.100 porcji x 250 ml min.100 porcji x 250 ml 50 butelek x 500 ml 50 butelek x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ profesjonalna obsługa kelnerska ✓ obrusy ( długie, zakrywające stoły do podłogi ). Obrusy w uzgodnionych kolorach ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztućce platerowe i szkło ✓ stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia w zależności od ostatecznej liczby gości) ✓ stoły cateringowe – prostokątne ✓ skirtingi do stołów cateringowych ✓ serwetki papierowe ✓ akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające swobodny dostęp sprzętu gastronomicznego do źródła prądu	

✓ odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.
<b>Uwaga</b> Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw Menu nr 2 DOW**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>2017 rok</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34, Poznań</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>120 osób</i>
	<b>PROW – 3 szkolenia dla LGD ( 3x40 osób )</b>
<b>Wymagane menu</b>	
<b>Menu dla 1 spotkania (max. 40 osób)</b>	
<b>I Zimne przekąski</b>	
Kanapki: ✓ z serem typu camembert ✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	160 sztuk x 150 g (4 sz./osobę )  80 sztuk (2 szt./osobę)
<b>II Sałaty i dodatki</b>	
✓ sałatka z grillowanym kurczakiem ✓ sałatka grecka z serem feta ✓ sałatka brokułowa	1 porcja na osobę (1 porcja tj. minimum 150 gram)
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (np. jabłka, winogrona, mandarynki, brzoskwinie) ✓ rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym ✓ ciastka francuskie z nadzieniem owocowym ✓ babeczki z owocem	3 kg  3 sztuki na osobę (1 szt. tj. minimum 80 gram)
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ kawa ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier w porcjowanych saszetkach ✓ cytryna pokrojona w plasterki	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pomarańczowy 100 %</li> <li>▪ Jabłkowy 100%</li> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana butelkowana</li> </ul>	min.40 porcji x 250 ml min.40 porcji x 250 ml 20 butelek x 500 ml 20 butelek x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
profesjonalna obsługa kelnerska; obrusy ( długie, zakrywające stoły do podłogi ). Obrusy w uzgodnionych kolorach; zastawa porcelanowa; sztucze platerowe i szkło; stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia w zależności od ostatecznej liczby gości); stoły cateringowe – prostokątne; skirtingi do stołów cateringowych; serwetki papierowe; akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające swobodny dostęp sprzętu gastronomicznego do źródła prądu; odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.	
<b>Uwaga</b>	
Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.	

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 3 spotkania: .....**



## Zestaw Menu nr 3 DOW

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>2017 rok</b>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Na terenie Województwa Wielkopolskiego</b>	
<b>Ilość osób</b>	800 osób	
	<b>PROW - 10 szkoleń dla beneficjentów ( 10 x 80 osób )</b>	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>Menu dla 1 spotkania (max. 80 osób)</b>		
<b>I Zimne zakąski</b>		
Kanapki: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z serem typu camembert</li> <li>✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka)</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek</li> </ul> <p>Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez</p>		320 sztuk x 150 gram (4 sz./osobę)  160 sztuk (2 szt. /osobę)
<b>II Sałatki i dodatki</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sałatka z grillowanym kurczakiem</li> <li>✓ sałatka grecka z serem feta</li> <li>✓ sałatka brokułowa</li> </ul>		1 porcja na osobę (1 porcja tj. minimum 150 gram)
<b>III Bufet deserowy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ owoce (np. jabłka, winogrona, mandarynki, brzoskwinie)</li> </ul>		5 kg
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym</li> <li>✓ ciastka francuskie z nadzieniem owocowym</li> <li>✓ babeczki z owocem</li> </ul>		3 szt. na osobę (1 szt. tj. minimum 80 gram)
<b>IV Napoje gorące bez ograniczeń</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa</li> <li>✓ herbata czarna</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier w porcjowanych saszetkach</li> <li>✓ cytryna pokrojona w plasterki</li> </ul>		bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>V Napoje zimne</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Soki owocowe             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pomarańczowy 100 %</li> <li>▪ Jabłkowy 100%</li> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana butelkowana</li> </ul> </li> </ul>		min.80 porcji x 250 ml min.80 porcji x 250 ml 40 butelek x 500 ml 40 butelek x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ profesjonalna obsługa kelnerska</li> <li>✓ obrusy ( długie, zakrywające stoły do podłogi ).Obrusy w uzgodnionych kolorach</li> <li>✓ zastawa porcelanowa</li> <li>✓ sztucze platerowe i szkło</li> <li>✓ stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia w zależności od ostatecznej liczby gości)</li> <li>✓ stoły cateringowe – prostokątne</li> <li>✓ skirtingi do stołów cateringowych</li> <li>✓ serwetki papierowe</li> <li>✓ dekoracje florystyczne</li> <li>✓ akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające swobodny dostęp sprzętu gastronomicznego do źródła prądu</li> <li>✓ odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali</li> </ul>		

**Uwaga**

- ✓ Wykonawca zapewni transport dostarczenia usługi na miejsce jej świadczenia, obsługi technicznej w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia
- ✓ firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)
- ✓ dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 10 spotkań: .....**

**Zestaw Menu nr 4 DOW**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>2017 rok PROW - 1 szkolenie dla beneficjentów</b>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34, Poznań</i>	
<b>Ilość osób</b>	80 osób	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>Menu dla 1 spotkania (max. 80 osób)</b>		
<b>I Zimne zakąski</b>		
Kanapki: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z serem typu camembert</li> <li>✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka)</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek</li> </ul> Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	320 sztuk x 150 gram (4 szt./osobę)	160 sztuk (2 szt./osobę)
<b>II Sałatki i dodatki</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sałatka z grillowanym kurczakiem</li> <li>✓ sałatka grecka z serem feta</li> <li>✓ sałatka brokułowa</li> </ul>	1 porcja na osobę (1 porcja tj. minimum 150 gram)	
<b>III Bufet deserowy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ owoce (np. jabłka, winogrona, mandarynki, brzoskwinie)</li> <li>✓ rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym</li> <li>✓ ciastka francuskie z nadzieniem owocowym</li> <li>✓ babeczki z owocem</li> </ul>	5 kg 3 szt. na osobę (1 szt. tj. minimum 80 gram)	
<b>IV Napoje gorące bez ograniczeń</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa</li> <li>✓ herbata czarna</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier w porcjowanych saszetkach</li> <li>✓ cytryna pokrojona w plasterki</li> </ul>	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń	
<b>V Napoje zimne</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Soki owocowe             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pomarańczowy 100 %</li> <li>▪ Jabłkowy 100%</li> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana butelkowana</li> </ul> </li> </ul>	min.80 porcji x 250 ml min.80 porcji x 250 ml 40 butelek x 500 ml 40 butelek x 500 ml	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
profesjonalna obsługa kelnerska; obrusy ( długie, zakrywające stoły do podłogi ).Obrusy w uzgodnionych kolorach; zastawa porcelanowa; sztucce platerowe i szkło; stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia w zależności od ostatecznej liczby gości); stoły cateringowe – prostokątne; skirtingi do stołów cateringowych; serwetki papierowe; dekoracje florystyczne; akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające swobodny dostęp sprzętu gastronomicznego do źródła prądu; odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali		
<b>Uwaga</b>		
dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.		

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

## Zestaw Menu nr 5 DOW

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>2017 rok</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34, Poznań</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>125 osób</i>
	<b>PROW - 5 spotkań - Grupa Robocza KSOW i inne ( 5 x 25 osób )</b>
<b>Wymagane menu</b>	
<b>Menu dla 1 spotkania (max. 25 osób)</b>	
<b>I Zimne przekąski</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kanapki:</li> <li>✓ z serem typu camembert</li> <li>✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka)</li> <li>✓ z łososiem wędzonym i koperkiem</li> <li>✓ koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek</li> </ul> <p>Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez</p>	<p>100 sztuk x 150 g ( 4 szt./osobę )</p> <p>50 sztuk (2 szt./osobę )</p>
<b>II Sałaty i dodatki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sałatka z grillowanym kurczakiem</li> <li>✓ sałatka grecka z serem feta</li> <li>✓ sałatka brokułowa</li> </ul>	<p>1 porcja na osobę (1 porcja tj. minimum 150 gram)</p>
<b>IV Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ owoce (np. jabłka, winogrona, mandarynki, brzoskwinie)</li> </ul>	<p>2 kg</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym</li> <li>✓ ciastka francuskie z nadzieniem owocowym</li> <li>✓ babeczki z owocem</li> </ul>	<p>3 sztuki na osobę (1 sztuka tj. minimum 80 gram)</p>
<b>V Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier w porcjowanych saszetkach</li> <li>✓ cytryna pokrojona w plasterki</li> </ul>	<p>bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń</p>
<b>VI Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pomarańczowy 100 %</li> <li>▪ Jabłkowy 100%</li> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana butelkowana</li> </ul> </li> </ul>	<p>min.25 porcji x 250 ml min.25 porcji x 250 ml 10 butelek x 500 ml 15 butelek x 500 ml</p>
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ profesjonalna obsługa kelnerska</li> <li>✓ obrusy ( długie, zakrywające stoły do podłogi ).Obrusy w uzgodnionych kolorach</li> <li>✓ zastawa porcelanowa</li> <li>✓ sztucze platerowe i szkło</li> <li>✓ stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia w zależności od ostatecznej liczby gości)</li> <li>✓ stoły cateringowe – prostokątne</li> <li>✓ skirtingi do stołów cateringowych</li> <li>✓ serwetki papierowe</li> </ul>	

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające swobodny dostęp sprzętu gastronomicznego do źródła prądu</li><li>✓ odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.</li></ul> |
|---|

**Uwaga**

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.</li></ul> |
|---|

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 5 spotkań: .....**

## Zestaw Menu nr 6 DOW

TERMIN REALIZACJI	<b>2017 rok PO Rybactwo i Morze (15 osób x 2 spotkania)</b>
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<i>al. Niepodległości 34, Poznań</i>
Ilość osób	30
Wymagane menu	<b>Menu dla 1 spotkania (max. 15 osób)</b>

<b>I Zimne przekąski</b>	
Kanapki: ✓ z serem typu camembert ✓ z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	60 sztuk x 150 g ( 4 szt./osobę )  30 sztuk (2 szt./osobę )
<b>II Sałaty i dodatki</b>	
✓ sałatka z grillowanym kurczakiem ✓ sałatka grecka z serem feta ✓ sałatka brokułowa	1 porcja na osobę (1 porcja tj. minimum 150 gram)
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (np. jabłka, winogrona, mandarynki, brzoskwinie) ✓ rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym ✓ ciastka francuskie z nadzieniem owocowym ✓ babeczki z owocem	2 kg  3 sztuki na osobę (1 sztuka tj. minimum 80 gram)
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ kawa ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier w porcjowanych saszetkach ✓ cytryna pokrojona w plasterki	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pomarańczowy 100 %</li> <li>▪ Jabłkowy 100%</li> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana butelkowana</li> </ul>	min.15 porcji x 250 ml min.15 porcji x 250 ml 5 butelek x 500 ml 10 butelek x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ profesjonalna obsługa kelnerska; ✓ obrusy ( długie, zakrywające stoły do podłogi ). ✓ Obrusy w uzgodnionych kolorach; ✓ zastawa porcelanowa; ✓ sztucze platerowe i szkło; ✓ stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia w zależności; od ostatecznej liczby gości); ✓ stoły cateringowe – prostokątne; ✓ skirtingi do stołów cateringowych; ✓ serwetki papierowe; ✓ akcesoria elektryczne (przedłużacze itp.) umożliwiające swobodny dostęp sprzętu gastronomicznego do źródła prądu; odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu,	

uprzątnięcie Sali.
<b>Uwaga</b> Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: .....**

.....  
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych  
lub upoważnionej przez Wykonawcę)

**FORMULARZ CENOWY**  
**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zestaw Menu nr 1 DPR-OK**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-II kwartał 2017 r. (2 wydarzenia)</i>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>	
<b>IŁOŚĆ OSÓB</b>	<i>160 os. (2 wydarzenia x 80 osób)</i> <i>Podana ilość osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa.</i>	
<b>WYMAGANE MENU</b>		
<b>I Zimne przekąski</b>		
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie sos, kiełki	140 porcji x 50-70 g	
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami	60 porcji x 50-70 g	
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem	140 porcji x 50-70 g	
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami	60 porcji x 50-70 g	
✓ eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, pomidorkiem cherry, bazylią	60 porcji x 50-70 g	
✓ tartaletki ze szpinakiem doprawionym delikatnie czosnkiem i pieprzem z dodatkiem boczku	80 porcji x 100 g	
✓ tartaletki z porem i serem brie	80 porcji x 100 g	
<b>II Dania ciepłe</b>		
✓ zupa warzywna krem (sezonowa) z grzankami lub makaronem	160 porcji x 300 ml	
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach	80 porcji x 250 g	
✓ kluseczki półfrancuskie	80 porcji x 250 g	
✓ gulasz wołowy z warzywami (papryka, cukinia, bakłażan)	80 porcji x 120 g	
✓ dorsz pieczony w sosie kaparowym	80 porcji x 120 g	
✓ makaron z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem ricotta	80 porcji x 250 g	
<b>III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>		
✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior)	160 porcji po 50 g	
✓ surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynekami, porowa	160 porcji po 50 g	
<b>IV Bufet deserowy</b>		
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami	50 porcji x 50 g	
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami	50 porcji x 50 g	
✓ ciasta bankietowe – tiramisu	50 porcji x 50 g	
✓ ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami)	50 porcji x 50 g	
✓ ciasta bankietowe – szarlotka królewska z pianką	50 porcji x 50 g	
✓ ciasta bankietowe – kruszon z wiśniami pod bezową pierzynką	50 porcji x 50 g	
<b>V Napoje gorące</b>		



✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l	160 porcji x 250 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5 l	160 porcji x 250 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	8 l
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	20 szt. (dot. całych cytryn)
✓ cukier porcjowany w saszetkach	160 porcji x 5 g
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	80 but. x 0,5-0,6 l
✓ woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	80 but. x 0,5-0,6 l
✓ sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach maks. 1 l	8 l
✓ nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l	8 l
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przygotowanie i dostarczenie potraw.</li> <li>2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną.</li> <li>3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto.</li> <li>4. Sztućce platerowe.</li> <li>5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia.</li> <li>6. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania.</li> <li>7. Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania (za wyjątkiem soków). Posiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (maks. 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą.</li> <li>8. Ciepłe dania i napoje-soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali/pomieszczeniu obok sali posiedzeń.</li> </ol>	

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: .....**

**Zestaw Menu nr 2 DPR-OK**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b><i>I-II kwartał 2017 r. (6 wydarzeń)</i></b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>IŁOŚĆ OSÓB</b>	<i>60 osób – 10 os. x 6 wydarzeń. Podana ilość osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa.</i>
<b>WYMAGANE MENU</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami	120 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem	120 porcji x 50-70 g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami	120 porcji x 50 g
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami	120 porcji x 50 g
✓ ciastka kruche typu delicje, języki, maślane, owsiane w równych proporcjach	6 kg
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l	120 porcji x 250 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5 l	120 porcji x 250 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	6 l
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	12 szt. (dot. całych cytryn)
✓ cukier porcjowany w saszetkach	120 porcji x 5 g
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	60 but. x 0,5-0,6 l
✓ woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	60 but. x 0,5-0,6 l
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przygotowanie i dostarczenie potraw.</li> <li>2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną.</li> <li>3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 5 stanowisk na stole.</li> <li>4. Sztućce platerowe.</li> <li>5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia.</li> <li>6. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania.</li> <li>7. Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania. Posiłki i napoje powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (maks. 1 l podzestaw) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów.</li> </ol>	

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 6 spotkań: .....**

**Zestaw 3 DPR – OIS WROT**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I–II kwartał 2017</b>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań, teren miasta Poznań - centrum np. siedziba Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Poznaniu</i>	
<b>Ilość osób</b>	<i>20 osób (maksymalnie 2 spotkania w zmiennej liczbie osób)</i>	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>I Zimne przekąski</b>		
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie keczup, majonez, kielki	15 porcji x 50 -70 g	
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kielkami	15 porcji x 50 -70 g	
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem	15 porcji x 50 -70 g	
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kielkami	15 porcji x 50 -70 g	
<b>IV Bufet deserowy</b>		
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami/jabłkami	20 x 50g	
✓ ciasta bankietowe – tiramisu/sernik	20 x 50g	
✓ minidrożdżówki bankietowe z owocami (czerwoną porzeczką, rabarbarem) lub makiem	20 x 50g	
<b>V Napoje gorące</b>		
✓ kawa espresso	20 porcji x 220 ml	
✓ Herbata	20 porcji x 220 ml	
✓ Śmietanka do kawy		
✓ Cukier		
<b>VI Napoje zimne</b>		
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> </ul>	30 porcji x 200 ml	
✓ woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana)	10 butelek x 0,5 l	
✓ woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródłana)	10 butelek x 0,5 l	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
Przygotowanie i dostarczenie potraw; Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną; Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 5 stanowisk na stole; Sztuće platerowe; Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia; Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania; Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania. Posiłki i napoje powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 7 „stanowisk” z kawą i herbatą.		

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: .....**

## Zestaw 4 DPR – WROT

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I-II kwartał 2017 r.</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Al. Niepodległości 34, Poznań</i>
<b>IŁOŚĆ OSÓB</b>	<i>25 osób (maksymalnie 2 spotkania)</i>
<b>WYMAGANE MENU</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie keczup, majonez, kiełki	18 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami	12 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem	18 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami	12 porcji x 50-70 g
✓ tartinki z szynką prosciutto, sałatą dekoracyjną, pomidorkiem cherry	15 porcji x 100 g
✓ tartinki z mozzarellą, pomidorkiem cherry, papryką, bazylią	15 porcji x 100 g
✓ tartinki z kozim serem typu chevrette, pomidorkiem cherry, czarną oliwką	15 porcji x 100 g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami	10 porcji x 50 g
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami	10 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – tiramisu	10 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami)	10 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – mefisto (biszkoty czekoladowe przełożone masami z bitej śmietany, ciemnej czekolady i sera ricotta)	5 porcji x 50 g
✓ babeczki owocowe na kruchym spodzie z masą budyniową i owocami	5 porcji x 50 g
✓ minidrożdżówki bankietowe z owocami (czerwoną porzeczką, rabarbarem)	5 porcji x 50 g
✓ minidrożdżówki bankietowe z makiem	5 porcji x 50 g
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l	50 porcji x 220 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5 l	50 porcji x 220 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	1,5 l
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	5 szt. (dot. całych cytryn)
✓ cukier porcjowany w saszetkach	50 porcji x 5 g
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	15 but. x 0,5-0,6 l
✓ woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	10 but. x 0,5-0,6 l
✓ sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach 1-1,5 l	15 porcji/300 ml na osobę
✓ nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1-1,5 l	10 porcji/300 ml na

	osobę
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przygotowanie i dostarczenie potraw.</li><li>2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną.</li><li>3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 5 stanowisk na stole.</li><li>4. Sztućce platerowe.</li><li>5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia.</li><li>6. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania.</li><li>7. Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania. Posiłki i napoje powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 7 „stanowisk” z kawą i herbatą.</li></ol>	

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: .....**

## Zestaw 5 DPR – OP

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I-II kwartał 2017 r.</b>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Poznań, al. Niepodległości 34 (siedziba UMWW)</i>	
<b>Ilość osób</b>	<i>1615 osób (ok. 18 spotkań)</i>	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>I Zimne przekąski</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kanapki dekoracyjne z jasnego i ciemnego pieczywa (nie tostowego) w stosunku 1:1: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 50% kanapek z dodatkami bezmięsnymi: z serem pleśniowym, serem żółtym, twarogiem, hummusem itp.,</li> <li>- 50% kanapek z dodatkami mięsnymi/rybnymi: szynką, łososiem, salami itp.,</li> <li>- wszystkie kanapki z masłem,</li> <li>- do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu,</li> <li>- min. 2 dodatki warzywne/owocowe do każdej kanapki: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, oliwki, sałata, kielki, żurawina, winogrono itp.</li> </ul> </li> </ul>	3230 szt. x 150 g (2 kanapki na osobę)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ciastka wytrawne: ciastko francuskie z oliwkami i suszonymi pomidorami, ciastko francuskie ze szpinakiem i serem feta, pasztecik grzybowy, pizzerinka, kapuśniaczek itp.</li> </ul>	1615 porcji x 120 g	
<b>III Bufet deserowy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ owoce: jabłka, banany, gruszki, winogrona, brzoskwinie, mandarynki itp.</li> </ul>	323 kg (200 g na osobę)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ drożdżówki: z kruszonką, z makiem, z owocem, z serem, z budyniem itp.</li> </ul>	1615 porcji x 120 g	
<b>V Napoje gorące</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa rozpuszczalna</li> </ul>	3230 porcji x 150 ml	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ herbata</li> </ul>	3230 porcji x 150 ml	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ mleko min. 2% do kawy</li> </ul>	1615 porcji x 50 ml	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ cukier biały i trzcinowy (w stosunku 1:1)</li> </ul>	1615 porcji x 5gr	
<b>VI Napoje zimne</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana i gazowana (w stosunku 4:1)</li> </ul>	1615 butelek x 500 ml	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Przygotowanie i dostarczenie potraw</li> <li>✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szkło</li> <li>✓ Sztuće platerowe</li> <li>✓ Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów)</li> <li>✓ Stoły cateringowe i okrągłe stoliki koktajlowe</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie sali po zakończonym wydarzeniu</li> </ul>		
<b>Uwaga</b>		
Wszystkie spotkania odbędą się w siedzibie UMWW przy al. Niepodległości 34 lub al. Niepodległości 18 w Poznaniu		

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 18 spotkań: .....**

## Zestaw 6 DPR

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I kwartał 2017 r.</b>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Siedziba Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34</i>	
<b>Ilość osób</b>	100 osób	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>I Zimne przekąski</b>		
kanapki dekoracyjne z jasnego i ciemnego pieczywa (nie tostowego); z serem typu camembert, szynką, łososiem, żółtym serem, salami itp.; wszystkie kanapki z masłem; dodatki do kanapek: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, szczypiorek, oliwki, sałata itp. (min. 2 dodatki na kanapkę). Do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu.	300 x 150 g (3 kanapki na osobę)	
<b>II Bufet deserowy</b>		
✓ ciastka kruche (cztery rodzaje: np. maślane, biszkopt z galaretką, kruche z orzechami i rodzynkami, wafle)	100 g na osobę	
<b>III Napoje gorące</b>		
✓ kawa świeżo parzona	200 x 150 ml	
✓ herbata (do wyboru trzy rodzaje: czarna, zielona, owocowa)	200 x 150 ml	
✓ śmietanka do kawy	Bez ograniczeń	
✓ cukier	Bez ograniczeń	
✓ cytryna (pokrojona w plastry)	Bez ograniczeń	
<b>IV Napoje zimne</b>		
✓ Woda mineralna butelkowana <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ woda mineralna gazowana</li> <li>▪ woda mineralna niegazowana</li> </ul>	50 szt. x 500 ml 70 szt. x 500 ml	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt podgrzewający, białą zastawę porcelanową i szkło.</li> <li>✓ Stoły, na których będą wystawione posiłki, muszą być nakryte czystymi i wyprasowanymi obrusami. Wykonawca zapewni również serwetki.</li> <li>✓ Sztućce platerowe.</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu konferencji.</li> </ul>		
<b>Uwaga:</b>		
Ostateczną liczbę gości Zamawiający poda na trzy dni przed planowanym terminem konferencji.		

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

## Zestaw 7 DPR - DWP

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I-II kwartał 2017 (2 spotkania)</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Poznań (przykładowe miejsce usługi: siedziba Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu przy Al. Niepodległości 34 / MTP / uczelnia wyższa)</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>40 osób (2 spotkania po 20 osób)</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ z serem żółtym, pleśniowym, twarożkiem (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką)	60 szt. x 150 g
✓ z wędliną: polędwica, szynka, salami (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką)	60 szt. x 150 g
<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ krem z borowików	40 porcji x 200 ml
✓ filet rybny z cytryną	100 g x 40 porcji
✓ schab pieczony w sosie pieczarkowym	100 g x 40 porcji
✓ ziemniaki z wody	150 g x 40 porcji
✓ ryż	100 g x 40 porcji
<b>III Salaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ surówki (marchewka z anansem)	100 g x 30 szt.
✓ surówki (porowa)	100 g x 30 szt.
✓ surówki (wielowarzywna)	100 g x 30 szt.
✓ warzywa gotowane z zasmażaną bułką tartą	100 g x 30 szt.
✓ zielona sałata z rukolą i oliwkami	100 g x 30 szt.
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki, jabłka)	4 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	80 szt./ 80 g
✓ sernik	80 szt./ 80 g
✓ szarlotka	80 szt./ 80 g
✓ ciastka suche	2 kg
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ Kawa	80 porcji x 220 ml
✓ Herbata	80 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	80 porcji x 10 g
✓ Cukier	80 szt. x 10 g
✓ Cytryna w plastrach	80 szt. (plaster)
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> <li>▪ grejpfrutowy</li> </ul>	Łącznie: 40 porcji x 200 ml
✓ woda mineralna gazowana	40 szt. x 500 ml (butelkowana)
✓ woda mineralna niegazowana	40 szt. x 500 ml (butelkowana)



<b>Dodatkowe wymagania</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)</li><li>✓ Zastawa porcelanowa</li><li>✓ Sztućce platerowe i szkło</li><li>✓ Obsługa kelnerska</li><li>✓ Stoły biesiadne</li><li>✓ 2 przerwy kawowe podczas spotkania z dostępnym bufetem deserowym oraz zimnymi i gorącymi napojami</li></ul>
<b>Uwaga</b> Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: .....**

**Zestaw 8 DPR - DRG**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>Organizacja posiedzeń Grup Roboczych Forum – 6 spotkań w kwietniu 2017 r.</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>UMWW</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>100 osób (ok. 15-20 osób na 1 spotkaniu)</i>
<b>Wymagane menu</b>	<i>Menu na 100 osób</i>

<b>I Finger food</b>	
✓ Kanapki – 4 rodzaje (na białym i ciemnym pieczywie z masłem oraz wędlinami, rybami, serami i warzywami)	150 szt.
<b>II Napoje gorące</b>	
✓ Kawa espresso	100 porcji x 220 ml
✓ Herbata	100 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	80 porcji
✓ Cukier	100 porcji
✓ Cytryna do herbaty	50 porcji
✓ Kruche ciastka do wyboru	8 kg
<b>III Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe	100 porcji x 200 ml
▪ pomarańczowy	
▪ jabłkowy	
▪ woda mineralna gazowana	50 butelek 0,33 l
▪ woda mineralna niegazowana	50 butelek 0,33 l
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Zastawa porcelanowa	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	
✓ Stoły cateringowe	

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Łączna wartość brutto zestawu na 6 spotkań: .....**

**Zestaw 9 DPR – DRG**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>Organizacja posiedzeń Wielkopolskiego Forum Inteligentnych Specjalizacji – 1 spotkanie w czerwcu 2017 r.</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>UMWW</i>
<b>Ilość osób</b>	<b>90 osób</b>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Bufet deserowy</b>	
✓ Drożdżówki – 4 rodzaje	65 szt.
✓ Pączki	65 szt.
<b>II Napoje gorące</b>	
✓ Kawa espresso	60 porcji x 220 ml
✓ Herbata	60 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	60 porcji
✓ Cukier	50 porcji
✓ Cytryna do herbaty	45 porcji
<b>III Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe	60 porcji x 200 ml
▪ pomarańczowy	
▪ jabłkowy	
▪ woda mineralna gazowana	30 butelek 0,33 l
▪ woda mineralna niegazowana	30 butelek 0,33 l
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Zastawa porcelanowa	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	
✓ Stoły cateringowe	

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: .....**

**Zestaw 10 DPR – POPT**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I-II kwartał 2017 r.</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>50 osób</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Salaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
Kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem, salami itp. Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	200 szt. x 150 g (4 szt./osobę)
<b>II Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ paluszki</li> <li>✓ ciastka kruche z czekoladą</li> </ul>	5 000 szt. (10 szt./osobę) 250 szt. x 10 g (5 szt./osobę)
<b>III Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Śmietanka do kawy</li> <li>✓ Cukier</li> </ul>	50 porcji x 220 ml 50 porcji x 220 ml 50 porcji x 10g 50 porcji x 5 g
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ Woda niegazowana	50 x 330 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Przygotowanie i dostarczenie cateringu</li> <li>✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki</li> <li>✓ Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu</li> </ul>	
<b>Uwaga</b>	
Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

**Zestaw 11 DPR – POPT**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I-II kwartał 2017 r.</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>100 osób</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ paluszki</li> <li>✓ ciastka kruche z czekoladą</li> </ul>	1 000 szt. (10 szt./osobę) 5 00 szt. x 10 g (5 szt./osobę)
<b>II Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Śmietanka do kawy</li> <li>✓ Cukier</li> </ul>	100 porcji x 220 ml 50 porcji x 220 ml 100 porcji x 10g 100 porcji x 5 g
<b>III Napoje zimne</b>	
- woda niegazowana	100 x 330 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Przygotowanie i dostarczenie cateringu</li> <li>✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki</li> <li>✓ Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu</li> </ul>	
<b>Uwaga</b>	
Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)	

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

.....  
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych  
lub upoważnionej przez Wykonawcę)

**FORMULARZ CENOWY  
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Charakter cateringu – Gala Wielkopolski Rolnik Roku**

**Miejsce cateringu – Sala Ziemi Międzynarodowe Targi Poznańskie w Poznaniu**

**Liczba gości – 1750 osób**

**Forma cateringu – Bufety szwedzkie**

**Data i godziny cateringu – 19 marca 2016r., od godz. 14.00 do ok. godz. 19.00**

**Ciepły bufet:**

- żurek tradycyjny na białej kielbasie	250 g- 500 por.
- zupa krem z pomidorów	250 g- 500 por.
- barszcz z pasztecikiem	250 g -500 por.
- kotleciki z polędwiczek wieprzowych w sosie borowikowym	150 g- 900 por.
- filet drobiowy z ziołami	100 g- 500 por.
- kluseczki francuskie	100 g- 500 por.
- pulpety w sosie koperkowym	80 g -900 por.
- ryż na sypko	100 g- 500 por.
- warzywa na parze	100 g- 500 por.

Deski wędlin podsuszanych	40 kg
Smalec wiejski, masło	10 kg
Ogórki kiszzone	20 kg
Chleb żytni i pszenny tradycyjny	b/o

**Zimny bufet**

- szparagi w szynce w galarecie	60g-500 por.
- sałatka jarzynowa w szynce w galarecie	60g-500 por.
- roladki drobiowe z warzywami	60g-500 por.
- galantyna z kurczaka	60g-500 por.
- pasztet z indyka zapiekany z sosem żurawinowym	60g-500 por.
- rolada drobiowa ze szpinakiem	60g-500 por.

**Bufet sałatkowy**

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami	15 kg
- sałatka z drobiu, ananasa, papryki i kukurydzy	15 kg
- sałatka nicejska z tuńczykiem	15 kg
- sałatka wenecka z serem mozzarella i pomidorami	15 kg

**tartinki z:**

- szynką i pomidorem	30g-1000 szt.
- camembertem i suszoną śliwką	30g-1000 szt.
- salami i papryczką	30g-1000 szt.

**Dodatkowe wymagania**

Naczynia jednorazowe

Dekoracja florystyczna stołów cateringowych

Nakrycie i aranżacja bufetów  
Obsługa kelnerska  
Sprzęt cateringowy

**Łączna wartość brutto zestawu: .....**

.....  
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych  
lub upoważnionej przez Wykonawcę)

**Istotne dla stron postanowienia  
dotyczące umowy**

Umowa zawarta w dniu ..... 2017 r. w Poznaniu, pomiędzy:

**Województwem Wielkopolskim z siedzibą  
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu**  
przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań  
NIP: 778-13-46-888

zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,  
reprezentowanym przez:

**Pana Tomasza Grudziaka - Sekretarza Województwa Wielkopolskiego**  
a

.....

z siedzibą w , przy ul. ...., NIP .....

zwanymi dalej „**Wykonawcą**”

w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w procedurze przewidziane dla usług społecznych pn: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017r., z podziałem na części”, znak sprawy BZP-III.272.20.2016, w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.).

**§ 1**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.
2. Szczegółowy opis usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został w załącznikach nr 1, 2 oraz 3 do Ogłoszenia o zamówieniu (dalej Ogłoszenie). Ilość i zakres oraz cenę przedmiotu umowy określa Oferta złożona przez Wykonawcę. Oferta Wykonawcy oraz Ogłoszenie stanowią integralną część niniejszej umowy.
3. Łączną, maksymalną cenę brutto za wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają **do kwoty: .....** **zł brutto tj. z podatkiem VAT** (słownie: ..... złotych 00/100).

**§ 2**

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego - w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań.
2. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie poszczególnych usług, określi dokładnie termin (z podaniem godzin świadczenia usługi), miejsce, liczbę uczestników oraz zestaw menu określony w ofercie Wykonawcy i Ogłoszeniu. Zamawiający nie będzie wychodził poza zakres przedmiotowy danego zestawu menu, Wykonawca natomiast zobowiązuje się i zapewnia, że nie będzie dokonywał jakichkolwiek zmian w posiłkach wchodzących w skład danego zestawu menu.
3. Zmiana terminu określonego w opisie przedmiotu zamówienia tj. załącznikach nr: 1, 2 oraz 3 do Ogłoszenia - zestawie menu, następuje poprzez powiadomienie Wykonawcy w sposób i w formie określonych w ust. 2 i 4 oraz nie stanowi istotnej zmiany treści umowy.
4. Zlecenie, o którym mowa w ust. 2 Zamawiający prześle Wykonawcy w formie elektronicznej najpóźniej na **4 dni robocze** przed dniem świadczenia poszczególnych usług na następujący adres poczty elektronicznej Wykonawcy ..... Wykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym osobę Panią/Pana .....tel. kom. ....lub tel. ....

Osobą odpowiedzialną za realizację zamówienia od strony Zamawiającego jest:



- .....
5. Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w Ogłoszeniu stanowi maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszego zakresu usług, niż maksymalny zakres zobowiązania, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.
  6. W sytuacji gdy liczba uczestników danego spotkania będzie mniejsza od przyjętej w maksymalnym zakresie umowy to w zleceniu, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający poda rzeczywistą ilość uczestników i odpowiedni/proporcjonalny zakres usługi z danego zestawu menu. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (proporcjonalnie), zgodnie z poniżej zaprezentowanym przykładem:
    - maksymalny zakres zestawu dla 100 osób wyceniony w ofercie Wykonawcy = 100% ceny. Jeżeli Zamawiający, w zleceniu, o którym mowa w ust 2, określi liczbę uczestników na 80 osób, to cena, którą zapłaci Zamawiający za zestaw będzie nie wyższa niż 80% ceny ofertowej tego zestawu.
  7. Zamawiający gwarantuje Wykonawcy, że wykorzysta nie mniej **niż 70%** wartości niniejszej umowy, o której mowa w §1 ust. 3.
  8. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w złożonej ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

### § 3

Realizując przedmiot niniejszej umowy, Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
- 2) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.),
- 4) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- 5) świadczenia usług cateringowych na zastawie porcelanowej, z użyciem sztuców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych,
- 6) estetycznego podawania posiłków,
- 7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
- 8) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania;

### § 4

1. Rozliczenie nastąpi po wykonaniu usługi i dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu umowy (załącznik nr 5 do Ogłoszenia), na podstawie wystawionej faktury VAT.
2. Strony ustalają termin płatności na 14 dni licząc od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego. W treści faktury jako nabywca figurować będzie: Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, NIP 778-13-46-888, Regon 631257816.

### § 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
  - 1) za odstąpienie przez którąkolwiek ze stron od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 30% łącznej ceny brutto umowy określonej w §1 ust. 3 umowy,
  - 2) w przypadku niewykonania albo nienależytego wykonania usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu Zamawiającego, o którym mowa w §2 ust. 2 umowy, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30 % ceny brutto za zestaw menu określony w Formularzu cenowym (Załączniki nr: 1, 2 oraz 3 do Ogłoszenia), którego nie wykonanie lub nienależyte wykonanie nastąpiło.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.
4. W przypadku niewykonania lub nienależytego wywiązywania się Wykonawcy z realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym, w całym okresie jej obowiązywania. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy winno być złożone przez Zamawiającego w terminie 30 dni od dnia zaistnienia przesłanek do odstąpienia.
5. Odstąpienie od umowy nie powoduje utraty możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania na zasadach ogólnych jak też kar umownych.

#### **§ 6**

Strony wyłączają możliwość przelewu wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na osobę trzecią.

#### **§ 7**

Właściwym do rozpoznania sporów wynikających z realizacji umowy, jest sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

#### **§ 8**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w przypadku gdyby uległa zmianie ustawowa stawka podatku VAT bądź jakakolwiek inna należność publicznoprawna bądź inny prawem określony składnik cenotwórczy wpływający na zobowiązanie pieniężne Zamawiającego.
2. Zmiany niniejszej umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

#### **§ 9**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz ustawy Kodeks cywilny.

#### **§ 10**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

**Zamawiający**

**Wykonawca**

.....

.....

**PROTOKÓŁ ODBIORU PRZEDMIOTU UMOWY Nr.....**

część ..... zestaw menu nr .....

Sporządzony dnia ..... w .....

dotyczący usługi cateringowej pn: *sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.*

wykonanej na podstawie zawartej umowy nr ....., z dnia ..... r. pomiędzy Urzędem Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, a firmą

.....  
.....

Komisja w składzie:

Przedstawiciel przyjmującego (Zamawiającego)

1. ....  
(imię i nazwisko)
2. ....  
(imię i nazwisko)

Przedstawiciel Wykonawcy

1. ....  
(imię i nazwisko)
2. ....  
(imię i nazwisko)

Po wykonaniu ww. usługi stwierdza co następuje:

1. Usługa została wykonana w dniu ..... w godz. od ..... do .....
2. Termin wykonania usługi zgodnie z umową został dotrzymany/ nastąpiło opóźnienie\*  
w związku z .....

3. Ustalono, że opóźnienie leży po stronie Zamawiającego/ Wykonawcy i jest niezależne od stron umowy\*.
4. Zamawiający w związku z opóźnieniem leżącym po stronie Wykonawcy nakłada karę umowną w wysokości .....zł, która zostanie potrącona z wynagrodzenia wykonawcy zgodnie z §5 umowy.
5. Wykonawca podczas wykonywanej usługi:

- dysponował odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tak/nie\*
  - przygotował, dowiózł i podawał posiłki w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której odbywało się spotkanie tak/nie\*
  - przygotował stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym tak/nie\*
  - estetycznie podano posiłki tak/nie\*
  - posiłki zostały dostarczone na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania tak/nie\*
  - naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne zebrano najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania tak/nie\*
6. podczas przebiegu wykonywanej usługi nie stwierdzono usterek/ stwierdzono usterki w zakresie .....,  
które zostały usunięte tak/nie\*
7. W związku ze stwierdzeniem, że usługa cateringowa została zakończona, nie stwierdzono żadnych wad w zakresie wykonania ww. usługi Zamawiający z dniem ..... dokonuje ostatecznego odbioru usługi.

Podpis zamawiającego

.....

Podpis Wykonawcy

.....

\* niepotrzebne skreślić