

**UCHWAŁA NR 1449/2015**  
**ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO**  
**z dnia 22 grudnia 2015r.**

w sprawie: zatwierdzenia trybu udzielenia zamówienia publicznego, specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz powołania komisji przetargowej do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 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 2015 r., poz. 1392 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 1 pkt. 1 i art. 69 i 70 oraz art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.) Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwala, co następuje:

**§ 1**

Zatwierdza się tryb zapytania o cenę dla zamówienia publicznego oraz zatwierdza się specyfikację istotnych warunków zamówienia, stanowiącą załącznik do uchwały pn.: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 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	- Marcin Kozubowicz
Sekretarz	- Danuta Józwiak
Członek	- Żaneta Kowalska
Członek	- Ewa Apolinarska
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 Adama Habryło** do jednoosobowej reprezentacji i podpisywania dokumentów (w tym zatwierdzenia protokołu z postępowania) dotyczących przedmiotowego postępowania oraz do zawarcia umowy z wybranym wykonawcą.

**§ 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.

*Marszałek Województwa*  
*Marek Woźniak*

**URZĄD MARSZAŁKOWSKI  
WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO  
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań**

**Zaproszenie do składania ofert w procedurze zapytania o cenę dla:**

.....  
.....  
.....  
.....

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:  
„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego  
Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku, z podziałem na części”**

o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach  
wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z 29 stycznia 2004r.

Prawo zamówień publicznych  
(Dz.U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.)

Zatwierdzenie Specyfikacji, 22 grudnia 2015r.

**SEKRETARZ  
WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO**  
Adam Habryło

**Znak sprawy: BZP-III.272.38.2015**

## SPIS TREŚCI

Rozdział I	Dane Zamawiającego.
Rozdział II	Tryb udzielenia zamówienia.
Rozdział III	Opis przedmiotu zamówienia wraz z oznaczeniem wynikającym ze Wspólnego Słownika Zamówień (CPV).
Rozdział IV	Termin wykonania zamówienia.
Rozdział V	Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.
Rozdział VI	Oświadczenia i dokumenty składające się na ofertę.
Rozdział VII	Informacje dotyczące oferty częściowej i wariantowej.
Rozdział VIII	Termin związania ofertą.
Rozdział IX	Opis sposobu przygotowania ofert.
Rozdział X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami oraz opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ.
Rozdział XI	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.
Rozdział XII	Kryteria oceny ofert i opis sposobu ich obliczenia.
Rozdział XIII	Formalności do spełnienia przed zawarciem umowy.
Rozdział XIV	Unieważnienie postępowania.
Rozdział XV	Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy (wzór umowy).
Rozdział XVI	Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

### **Załączniki:**

- a) Załącznik Nr 1 – Formularz ofertowy
- b) Załączniki Nr 2:
  - Nr 2 A – Oświadczenie z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp
  - Nr 2 B – Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy
  - Nr 2 C - Oświadczenie Wykonawcy w sprawie przynależności do grupy kapitałowej
- c) Załącznik Nr 3 – Istotne postanowienia umowne
- d) Załącznik Nr 4:
  - Nr 4 A - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowiący jednocześnie formularz cenowy dla części I DPR
  - Nr 4 B - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowiący jednocześnie formularz cenowy dla części II DOW
  - Nr 4 C - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowiący jednocześnie formularz cenowy dla części III DRG DR DE
  - Nr 4 D - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowiący jednocześnie formularz cenowy dla części IV DO DS
- e) Załącznik Nr 5 - Protokół odbioru przedmiotu umowy – zestawu menu

## **I. Dane Zamawiającego.**

1. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  
al. Niepodległości 34  
61-714 Poznań  
NIP: 778-13-44-777

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

UWAGA: miejsce składania i otwarcia ofert podano w Rozdz. XI.

3. **Wszelkie pisma i pytania Wykonawcy winni kierować na adres wskazany w pkt. I.2.**

## **II. Tryb udzielania zamówienia.**

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania o cenę na podstawie art. 10 ust. 1 w związku z art. 69 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2013 r., poz. 907 ze zmianami), zwanej dalej ustawą, o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ww. ustawy. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia w dalszej części tekstu określana będzie skrótem „SIWZ”.

## **III. Opis przedmiotu zamówienia wraz z oznaczeniem wynikającym ze wspólnego słownika zamówień CPV.**

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku.  
Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków. Warunki realizacji zamówienia są określone w Istotnych postanowieniach umownych (załącznik nr 3 do SIWZ) oraz w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (SOPZ) stanowiącym kolejno załącznik: nr 4A, 4B, 4C i 4D do SIWZ
2. Kody 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 2015r. poz. 594 ze zm.),
- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem

- sztuków 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,

#### IV. Termin wykonania przedmiotu zamówienia.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie od podpisania umowy nie później jednak niż do **23 grudnia 2016 roku**.

#### V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

1. Na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy, o udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
  - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
  - b) posiadania wiedzy i doświadczenia
  - c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
  - d) sytuacji ekonomicznej i finansowej.
2. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ustawy.
3. Na potwierdzenie spełnienia opisanych powyżej warunków Zamawiający będzie żądał dokumentów określonych w Rozdz. VI SIWZ.
4. Nie spełnienie powyższych warunków będzie skutkowało wykluczeniem z postępowania zgodnie z art. 24 ustawy.
5. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana **na podstawie kryterium: spełnia/nie spełnia**, w oparciu o złożone przez Wykonawcę oświadczenia i dokumenty, wymagane i szczegółowo określone w niniejszej SIWZ.

#### VI. Oświadczenia i dokumenty składające się na ofertę.

Oświadczenia i dokumenty należy przedstawić w formie oryginałów albo kopii. Dokumenty złożone w formie kopii muszą zostać na każdej stronie poświadczony za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, z tym jednak zastrzeżeniem, że **dla pełnomocnictw obowiązuje jedynie forma oryginału albo też odpisu notarialnie poświadczonego za zgodność z oryginałem**.

1. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału, Zamawiający wymaga złożenia:
  - a) Oświadczenia z art. 22 ust. 1 ustawy – zgodnie z **załącznikiem nr 2 A** do SIWZ;
2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Zamawiający wymaga złożenia następujących oświadczeń i dokumentów:
  - a) **oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu** na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy – zgodnie z **załącznikiem nr 2B** do SIWZ;
  - b) **oświadczenie z art. 26 ust. 2d** w związku z art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy o przynależności do grupy kapitałowej – zgodnie z **załącznikiem nr 2C** do SIWZ;
  - c) **aktualny odpis** z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy,

wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

3. Wykonawcy zagraniczni:

- 1) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o którym mowa w Rozdz. VI ust. 2 pkt c) SIWZ, składa dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający odpowiednio, że **nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości**. Jeżeli w kraju zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu, o którym mowa w Rozdz. VI ust. 2 pkt c) SIWZ zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.
- 2) Dokument, o którym mowa w pkt. 1) należy składać w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem, składanej wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 3) Dokument, o którym mowa w pkt. 1) powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

4. Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Przepisy ustawy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

5. Oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia winna zawierać dokumenty i oświadczenia wymienione wyżej:

- a) z Rozdz. VI ust. 2 pkt a), pkt b) oraz pkt. c) SIWZ dla każdego podmiotu z osobna,
- b) pozostałe dokumenty mogą zostać złożone wspólnie

Wykonawcy działający wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

Jeżeli oferta Wykonawców ubiegających się wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający będzie żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

6. Ponadto do oferty należy załączyć następujące dokumenty:

- formularz ofertowy – **według załącznika nr 1 do SIWZ**.
- formularz cenowy stanowiący jednocześnie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I, II, III i IV – **Załączniki: nr 4A, 4B, 4C oraz 4D do SIWZ**
- dokumenty potwierdzające uprawnienia osób podpisujących ofertę Wykonawcy do działania w jego imieniu (**w tym także pełnomocnictwa**), o ile uprawnienia te nie wynikają z dokumentów rejestrowych. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone albo w formie oryginału albo w formie kopii notarialnie poświadczonej za zgodność z oryginałem.

7. Uzupelnianie dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu:

- 1) Brak dokumentów lub oświadczeń wymaganych przez Zamawiającego lub też złożenie ich w niewłaściwej formie (np. nie poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę kopie albo nie oryginalne bądź nie poświadczone za zgodność z oryginałem przez notariusza kopie pełnomocnictw) spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy.
- 2) Na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy lub którzy nie złożyli pełnomocnictw albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia

w wyznaczonym terminie, chyba, że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, **nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.**

- 3) Zamawiający może żądać, w wyznaczonym przez siebie terminie, wyjaśnień dotyczących wszelkich przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp.

## **VII. Informacje dotyczące ofert częściowych i oferty wariantowej.**

Zamawiający dopuszcza złożenie ofert częściowych – wg IV części opisanych w niniejszej SIWZ, tj. zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 4A, 4B, 4C i 4D do SIWZ).

Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej.

## **VIII. Termin związania ofertą.**

W niniejszym postępowaniu termin związania ofertą **wynosi 30 dni od dnia składania ofert.**

## **IX. Opis sposobu przygotowania ofert.**

1. Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy złożyć, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej w języku polskim, pismem czytelnym, trwałym środkiem pisarskim.
3. Dokumenty składane na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu należy składać w formie oryginałów lub kopii dokumentów potwierdzonych (każda strona) własnoręcznym podpisem osoby podpisującej ofertę z adnotacją „potwierdzam zgodność z oryginałem”.
  - a) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
  - b) Niezależnie od powyższego zastrzeżenia, **pełnomocnictwo** musi zostać złożone w formie oryginału lub poświadczonej notarialnie kopii.
4. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
5. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert w wersji elektronicznej.
7. Oferta winna zawierać, co najmniej następujące informacje:
  - a) dane o Wykonawcy (nazwę Wykonawcy, NIP, dokładny adres, telefon, faks, adres poczty internetowej)
  - b) przedmiot oferty,
  - c) cenę brutto przedmiotu oferty podaną w złotych polskich; cena brutto (to jest z podatkiem VAT) powinna obejmować wykonanie całego przedmiotu oferty. Cena powinna być określona cyfrowo i słownie. W razie rozbieżności będzie przyjmowana cena określona słownie,
  - d) szczegółowy wykaz załączonych dokumentów.

Wykonawca w ramach oferty może wypełnić formularz ofertowy wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 1 do SIWZ** albo sporządzić własny, z zastrzeżeniem zakazu zmian merytorycznych zapisów ww. wzoru.

8. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę. Brak podpisu skutkować będzie odrzuceniem oferty.
9. Karty oferty powinny być spięte w sposób gwarantujący jej trwałość. Zaleca się ponumerowanie zapisanych stron.

10. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty przetargowej. Wykonawca powinien zapoznać się z całością SIWZ, której integralną część stanowią załączniki.
11. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
12. Oferty winny być złożone w zamkniętej kopercie, z opisem szczegółowo wskazanym w Rozdz. X pkt 2 niniejszej SIWZ oraz pełną nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy – zawierającej wewnątrz całościową ofertę Wykonawcy w niniejszym postępowaniu.  

W przypadku braku powyższych informacji, Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku np. przypadkowe otwarcie ofert w przypadku składania ofert przed wyznaczonym terminem składania, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.
13. Wszystkie załączniki (w tym także istotne postanowienia umowy) stanowią integralną część niniejszej SIWZ.
14. Oferta tzn. formularz ofertowy i wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę albo osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana do właściwego rejestru jako osoba upoważniona do reprezentacji, musi przedstawić pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy oraz jego reprezentowania i zaciągania zobowiązań finansowych.
15. Oferty nie odpowiadające zasadom określonym w ustawie oraz nie spełniające warunków ustalonych w niniejszej SIWZ zostaną odrzucone.

**X. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami oraz opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ.**

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie dokumenty, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie. Zamawiający dopuszcza przekazywanie wniosków, zawiadomień oraz informacji także za pomocą faksu (**na nr 61 626 70 81**) albo drogą elektroniczną (**na adres e-mail: danuta.jozwiak @umww.pl**). W przypadku przekazywania przez Wykonawców wniosków, zawiadomień oraz informacji w formie faksu lub drogi elektronicznej, należy niezwłocznie przesłać oryginał dokumentu listem poleconym lub doręczyć do siedziby Zamawiającego.

**Oferty jednak (pod rygorem nieważności) złożone być mogą jedynie w formie pisemnej.**

2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:
  - w sprawach formalnych i merytorycznych wyjaśnień udziela: Biuro Zamówień Publicznych Danuta Józwiak tel. (61) 626 70 85 w godzinach 8:00– 15:00 (od poniedziałku do piątku).
3. Zapytania dotyczące SIWZ muszą być kierowane w formie określonej w ust. 1 z adnotacją: „Zapytania – w postępowaniu o zamówienie publiczne w trybie zapytania o cenę pn: „Świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku, z podziałem na części” BZP-III.272.38.2015.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.



6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania.
8. Zamawiający nie będzie zwoływać zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.
9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ.

## **XI. Miejsce oraz termin składania ofert i otwarcia ofert.**

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w Sekretariacie Biura Zamówień Publicznych Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, X piętro, pok. 1034, część A, w terminie do dnia **05-01-2016r. do godz. 11:00.**
2. Koperta powinna być zaadresowana w następujący sposób: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, piętro X, pokój nr 1034, Sekretariat Biura Zamówień Publicznych oraz oznakowana napisem: **„Oferta na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku, z podziałem na części. NIE OTWIERAĆ PRZED 05-01-2016r. godz. 11:30” BZP-III.272.38.2015**, a nadto winna być opatrzona nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.
3. Otwarcie złożonych ofert nastąpi **05-01-2016r. o godz. 11:30** w salce Biura Zamówień Publicznych Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, X piętro, część A. Otwarcie ofert jest jawne.
4. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana lub wycofanie oferty następuje poprzez złożenie odrębnego oświadczenia w tym zakresie dostarczonego Zamawiającemu w odrębnej kopercie z adnotacją „zmiana” lub „wycofanie” oferty.

W przypadku zmiany treści oferty Wykonawca zamieszcza dokumenty zawierające zmienioną treść w kopercie opisanej w sposób przewidziany w pkt. 2 z dopiskiem „ZMIANA”

## **XII. Kryterium oceny ofert i opis sposobu ich obliczenia.**

Przez cenę oferty Zamawiający rozumie cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami Zamawiającego. Cena za realizację zamówienia musi zawierać wszystkie elementy kosztów wykonania przedmiotu zamówienia. Skutki finansowe błędnego obliczenia ceny oferty, wynikające z nie uwzględnienia wszystkich okoliczności, które mogą wpływać na cenę, obciążają wyłącznie Wykonawcę.

Zamawiający przy wyborze Wykonawcy posługiwał się będzie następującym kryterium:

- Cena wykonania zamówienia - waga 100% maks. ilość punktów: 100.

Dla przyjętego kryterium ceny, przyznaje się punkty według następującego wyliczenia:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{C_n}{C_{bo}} \times 100 \text{ pkt}$$

**gdzie:**

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

1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które odpowiadają zasadom określonym w ustawie i spełniają wymagania określone w SIWZ.
2. W ofercie należy podać cenę brutto realizacji zamówienia (z podatkiem VAT), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Cena powinna być podana cyfrowo i słownie.

### **XIII Formalności do spełnienia przed zawarciem umowy.**

1. Zamawiający, po rozstrzygnięciu postępowania, niezwłocznie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
  - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierającym punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
  - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
  - c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
  - d) terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
2. Zamawiający zawrze umowę w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze oferty drogą elektroniczną.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem ww. terminu, jeżeli złożono tylko jedną ofertę, bądź nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego Wykonawcy.
4. W przypadku wniesienia odwołania, umowa może być zawarta dopiero po ogłoszeniu wyroku lub postanowienia kończącego postępowanie odwoławcze.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że znajdą przesłanki unieważnienia postępowania.
6. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w art. 92 ust. 1 pkt 1) ustawy na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

### **XIV Unieważnienie postępowania.**

Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli znajdą przesłanki określone w art. 93 ustawy Prawo zamówień publicznych.

### **XV Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.**

Istotne dla stron postanowienia dotyczące umowy zawiera **załącznik nr 3** do SIWZ .

### **XVI Pouczenie o środkach ochrony prawnej.**

Wobec czynności Zamawiającego niezgodnej z przepisami ustawy podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy, można wnieść odwołanie do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.

**Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania za pomocą faksu albo drogą elektroniczną informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, albo w terminie 10 dni – jeśli informacje o czynności Zamawiającego zostały przesłane w inny sposób (w formie pisemnej).**

W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.

W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje **wyłącznie wobec czynności:**

- 1) wyboru trybu zapytania o cenę;
- 2) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
- 3) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
- 4) odrzucenia oferty odwołującego.

Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania (art.180 ust. 3 ustawy).

Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu (art.180 ust. 4 ustawy).

Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 ustawy (art.180 ust. 5 ustawy).

Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania Zamawiającego.

Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora publicznego jest równoznaczne z jej wniesieniem (art. 198 a do art. 198 g ustawy).

**FORMULARZ OFERTOWY**

Nazwa Wykonawcy (-ów) .....

.....

siedziba Wykonawcy (-ów) .....

adres Wykonawcy (-ów) .....

nr tel. i faksu .....

adresat:

**Województwo Wielkopolskie**  
**z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu**  
 61-713 Poznań, al. Niepodległości 18

Nawiązując do zaproszenia w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania o cenę pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku, z podziałem na części” zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ, oświadczamy, iż 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

Zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do **23-12-2016r.**, na zasadach i warunkach szczegółowo opisanych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

- Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.
- Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

4. Zamówienie objęte ofertą zamierzamy wykonać sami.\*  
Następujące prace zamierzamy zlecić podwykonawcom:\*
1. ....
  2. ....
  3. ....
5. W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- a. Niniejszym informujemy, iż informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach od nr ..... do nr ..... stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.
6. Oferta została złożona na ..... zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr ..... do nr .....
7. Załącznikami do niniejszej oferty są:
- 1/ .....
  - 2/ .....
  - 3/ .....
  - 4/ .....

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

.....  
(miejscowość, data)

\*/ niepotrzebne skreślić

.....  
pieczęć adresowa Wykonawcy

.....,  
miejsce

.....  
dnia

**„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku, z podziałem na części”**

**OŚWIADCZENIE**

złożone na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych  
(Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zm.)

**Składając ofertę w ww. postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania o cenę, oświadczam że wykonawca:**

1. posiada uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiada wiedzę i doświadczenie;
3. dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....  
podpis i pieczęć osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli  
w imieniu wykonawcy

.....  
pieczęć adresowa Wykonawcy

....., .....  
miejsce dnia

**„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku, z podziałem na części”**

### OŚWIADCZENIE

Składając ofertę w ww. postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania o cenę, oświadczam, że wykonawca **nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.**

.....  
podpis i pieczęć osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli  
w imieniu wykonawcy

.....  
pieczęć adresowa Wykonawcy

.....,  
miejsce

.....  
dnia

**„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku, z podziałem na części”**

### OŚWIADCZENIE

**Składając ofertę w ww. postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania o cenę, oświadczam, że wykonawca:**

- **nie należy** do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych\*,
- **należy** do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych\*.

W przypadku przynależności wykonawcy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych, wykonawca składa wraz z ofertą listę podmiotów należących do grupy kapitałowej.

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

1. ....

2. ....

3. ....

\* niepotrzebne skreślić

.....  
podpis i pieczęć osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli  
w imieniu wykonawcy



**Istotne dla stron postanowienia  
dotyczące umowy**

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

**Województwem Wielkopolskim z siedzibą  
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego**  
przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań  
NIP: 778-13-44-777

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

.....

a

.....

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

zwanym dalej „**Wykonawcą**”

w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie zapytania o cenę pn: **sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku, z podziałem na części**, znak sprawy BZP-III.272.38.2015, w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907, z późn. zm.).

**§ 1**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2016 roku.
2. Szczegółowy opis usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został w załącznikach nr 4A, 4B, 4C i 4D do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (dalej SIWZ). Ilość i zakres oraz cenę przedmiotu umowy określa Oferta złożona przez Wykonawcę. Oferta Wykonawcy oraz SIWZ 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 SIWZ. 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 4A, 4B, 4C i 4D do SIWZ - 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 lub faksem najpóźniej na **3 dni robocze** przed dniem świadczenia poszczególnych usług na następujący adres poczty elektronicznej Wykonawcy ..... lub nr faksu: (61) ..... Wykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym osobę Pana/Panią .....  
tel. kom. .... lub tel. (061) .....

Osobami odpowiedzialnymi za realizację poszczególnych części od strony Zamawiającego są:

.....

5. Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w SIWZ w ramach danej części 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.
- 5.1. Zamawiający gwarantuje Wykonawcy, że wykorzysta nie mniej **niż 70%** maksymalnego zakresu każdej z części określonej w SIWZ.
7. **Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej 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 dnia 2015 poz. 594 ze zm.),
4. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
5. świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztucców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (chyba, że w danym zestawie menu w pozycji „dodatkowe wymagania” przedstawione są inne wymagania),
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 – zestawu menu (załącznik nr 5 do SIWZ), 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: Zamawiający Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, NIP 778-13-44-777, Regon 631268501.

### § 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:

- a) 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 dla całej części,
  - b) 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 dany zestaw menu określony w Formularzu cenowym (odpowiednio: Załączniki nr 4A, 4B, 4C i 4D do SIWZ), 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 razie niewykonania lub nienależytego wykonywania przedmiotu umowy, Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.
  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 trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

**Zamawiający**

**Wykonawca**

**FORMULARZ CENOWY  
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA  
CZĘŚĆ I**

**Zestaw menu 1 DPR WROT**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016</i>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>	
<b>Ilość osób</b>	<i>50 osób (maksymalnie 2 spotkania po 25 osób)</i>	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>I Dania ciepłe</b>		
✓ krem z borowików	25 porcji x 250ml	
✓ zupa pomidorowa z ryżem	25 porcji x 250ml	
✓ ziemniaki z wody	50 porcji x 150g	
✓ ryż	50 porcji x 100g	
✓ filec z kurczaka	50 porcji x 150g	
✓ kotlet schabowy	50 porcji x 150g	
✓ łosoś z grilla/parowany	50 porcji x 100g	
✓ warzywa na parze	50 porcji x 100g	
<b>II Salaty, sery, pieczywo i dodatki</b>		
✓ surówka (marchewka z ananasem)	25 porcji x 100g	
✓ surówka (porowa)	25 porcji x 100g	
✓ surówka (wielowarzynna)	25 porcji x 100g	
✓ sałatka grecka	25 porcji x 100g	
<b>III Bufet deserowy</b>		
✓ owoce		
▪ winogrona,	5 kg	
▪ mandarynki,	5 kg	
▪ banany	5 kg	
✓ ciasteczka mini francuskie z jabłkiem	50 szt./50g	
✓ ciasteczka mini francuskie z wiśnią	50 szt./50g	
✓ sernik	50 szt./80g	
✓ szarlotka	50 szt./80g	
<b>IV Napoje gorące</b>		
✓ kawa espresso	100 porcji x 220 ml	
✓ herbata	100 porcji x 220 ml	
✓ śmietanka do kawy	100 szt./10 g	
✓ cukier	2 szt./1os	
✓ cytryna (pokrojona w plastry)	10 szt.	
<b>V Napoje zimne</b>		
✓ Soki owocowe 100% (butelkowane)		
▪ pomarańczowy	50 porcji x 300 ml	
▪ jabłkowy	50 porcji x 300 ml	
✓ Woda mineralna butelkowana		
▪ woda mineralna gazowana	60 porcji x 500 ml	
▪ woda mineralna niegazowana	60 porcji x 500 ml	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)		
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, sztucce platerowe i szkło		
✓ Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach (warnikach) lub w termosach		

<p>(dzbankach) konferencyjnych (do uzgodnienia przed spotkaniem)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Stoły koktajlowe typowe wysokie do konsumpcji wraz z nakryciem (ilość do uzgodnienia przed spotkaniem)</li><li>✓ Obsługa kelnerska w trakcie trwania spotkania</li><li>✓ obsługa techniczna w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia (po zakończeniu spotkania)</li></ul>
<p><b>Uwaga</b></p> <p>Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)</p>

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

**Zestaw menu 2 DPR - WROT**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 rok</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>50 osób (maksymalnie 2 spotkania po 25 osób)</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Dania ciepłe</b>	
✓ Zupa gulaszowa	50 porcji x 250 ml
✓ Łosoś w cytrusowej potrawie	40 porcji x 150 g
✓ Filet z kaczki w sosie żurawinowym	40 porcji x 150 g
✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym	40 porcji x 150 g
✓ Ryż	50 porcji x 100 g
✓ Ziemniaki pieczone	50 porcji x 150 g
✓ Warzywa gotowane z zasmażaną bułką tarta	50 porcji x 150 g
<b>II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ Bukiet surówek (marchewka z ananasem 25%, porowa 25%, wielowarzywna 25%, modra 25%)	60 porcji x 100 g
✓ Sałatka grecka	40 porcji x 100 g
<b>III Bufet deserowy</b>	
✓ owoce	
▪ winogrona,	5 kg
▪ mandarynki,	5 kg
▪ brzoskwinie	5 kg
✓ Ciasto marchewkowe	50 porcji x 80 g
✓ Muffinki czekoladowe	50 porcji x 80 g
✓ Sernik	50 porcji x 80 g
<b>IV Napoje gorące</b>	
✓ Kawa espresso	100 porcji x 220 ml
✓ Herbata (czarna, zielona, owocowa)	100 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	100 sztuk x 10 g
✓ Cukier	200 sztuk
✓ Cytryna (pokrojona w plastry)	10 sztuk (dot. całych cytryn)
<b>V Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe 100% (butelkowane)	
▪ pomarańczowy	50 porcji x 300 ml
▪ jabłkowy	50 porcji x 300 ml
✓ Woda mineralna butelkowana	
▪ woda mineralna gazowana	60 porcji x 500 ml
▪ woda mineralna niegazowana	60 porcji x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrus i serwetki w uzgodnionych kolorach,	
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę, sztućce platerowe i szkło,	
✓ Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach (warnikach) lub w termosach (dzbankach) konferencyjnych (do uzgodnienia przed spotkaniem)	
✓ Stoły koktajlowe typowe wysokie do konsumpcji wraz z nakryciem (ilość do uzgodnienia przed spotkaniem)	
✓ odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu,	

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ obsługa techniczna w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia (po zakończeniu spotkania)</li><li>✓ obsługa kelnerska,</li><li>✓ dostępny bufet deserowy oraz zimne i gorące napoje</li></ul> |
|--|

**Uwaga**

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

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

**Zestaw menu 3 DPR - WROT**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 r.</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>IŁOŚĆ OSÓB</b>	<i>100 osób (maksymalnie 2 spotkania po 50 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, kiełki	70 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	50 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym typu Phildephia i dodatkami: papryką i koperkiem	70 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami	50 porcji x 50-70 g
✓ tartinki z szynką prosciutto, sałatą dekoracyjną, pomidorkiem cherry	60 porcji x 100 g
✓ tartinki z mozarellą, pomidorkiem cherry, papryką, bazylią	60 porcji x 100 g
✓ tartinki z kozim serem typu chevrette, pomidorkiem cherry, czarną oliwką	60 porcji x 100 g
<b>II Bufet deserowy</b>	
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami	28 porcji x 50 g
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami	28 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – tiramisu	28 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami)	28 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – mefisto (biszkopty czekoladowe przełożone masami z bitej śmietany, ciemnej czekolady i sera ricotta)	28 porcji x 50 g
✓ babeczki owocowe na kruchym spodzie z masą budyniową i owocami	28 porcji x 50 g
✓ minidrożdżówki bankietowe z owocami (czerwoną porzeczką, rabarbarem)	28 porcji x 50 g
✓ minidrożdżówki bankietowe z makiem	28 porcji x 50 g
<b>III Napoje gorące</b>	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5l	200 porcji x 220 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5 l	200 porcji x 220 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	6 l
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	20 szt. (dot. całych cytryn)



✓ cukier porcjowany w saszetkach	200 porcji x 5 g
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	50 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	50 but. x 0,5-0,6 l
✓ sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach 1-1,5l	50 porcji/300 ml na osobę
✓ nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1-1,5l	50 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: .....**

**Zestaw menu 4 DPR - OPS**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>Styczeń-czerwiec 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<b>20 osób (max. 2 spotkania np. po 10 osób)</b>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem, wędliną (połędwicą, szynką, salami). Wszystkie kanapki z masłem oraz z dwoma dodatkami typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, kielki, majonez	60 porcji x 150 g
<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ zupa krem z białych warzyw	20 porcji x 200ml
✓ łosoś z grilla/na parze	20 porcji x 100g
✓ kotlet panierowany z pieczarkami	20 porcji x 100g
✓ ziemniaki pieczone	20 porcji x 150g
✓ kluski z sosem	20 porcji x 100g
<b>III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ warzywa gotowane na parze z zasmażaną bułką tartą	15 porcji x 100g
✓ surówka z porów	15 porcji x 100g
✓ surówka z czerwonej kapusty	15 porcji x 100g
✓ sałatka z różnego rodzaju sałaty, pomidorów, sera typu feta	15 porcji x 100g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki, banany)	2 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	40 szt. x 80g
✓ szarlotka	40 szt. x 80g
✓ sernik	40 szt. x 80g
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	40 porcji x 220 ml
✓ herbata (czarna, zielona, owocowa)	30 porcji x 220 ml
✓ śmietanka do kawy	40 szt. x 10 g
✓ cukier	40 szt.
✓ cytryna (pokrojona w plastry)	8 szt.
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> <li>▪ grejpfrutowy</li> </ul>	Łącznie 20 porcji x 200 ml
✓ woda mineralna niegazowana	20 szt. x 500 ml butelkowana
✓ woda mineralna gazowana	20 szt. x 500 ml butelkowana
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, sztucze platerowe i szkło</li> <li>✓ Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach (warnikach) lub w termosach (dzbankach) konferencyjnych (do uzgodnienia przed spotkaniem)</li> <li>✓ Stoły koktajlowe typowe wysokie do konsumpcji wraz z nakryciem (ilość do uzgodnienia przed spotkaniem)</li> </ul>	

- |   |
|---|
| ✓ Obsługa kelnerska w trakcie trwania spotkania<br>✓ Obsługa techniczna w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia (po zakończeniu spotkania) |
|---|

**Uwaga**

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

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

**Zestaw menu 5 DPR - OPS**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>Styczeń-czerwiec 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Na terenie miasta Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>20 osób (max. 2 spotkania np. po 10 osób)</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem, wędliną (połędwicą, szynką, salami). Wszystkie kanapki z masłem oraz z dwoma dodatkami typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, kielki, majonez	60 porcji x 150 g
<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ krem ziemniaczany z kielbasą	20 porcji x 200ml
✓ kotlet de vollai z serem w sezamie	20 porcji x 100g
✓ filet rybny z cytryną	20 porcji x 100g
✓ ziemniaki pieczone	20 porcji x 150g
✓ ryż	20 porcji x 100g
<b>III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ warzywa gotowane na parze z zasmażaną bułką tartą	15 porcji x 100g
✓ surówka z buraczków	15 porcji x 100g
✓ surówka z białych warzyw	15 porcji x 100g
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)	15 porcji x 100g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki, banany)	2 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	40 szt. x 80g
✓ szarlotka	40 szt. x 80g
✓ sernik	40 szt. x 80g
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	40 porcji x 220 ml
✓ herbata (czarna, zielona, owocowa)	30 porcji x 220 ml
✓ śmietanka do kawy	40 szt. x 10 g
✓ cukier	40 szt.
✓ cytryna (pokrojona w plastry)	8 szt.
<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pomarańczowy</li> <li>▪ jabłkowy</li> <li>▪ porzeczkowy</li> </ul>	Łącznie 20 porcji x 200 ml
✓ woda mineralna niegazowana	20 szt. x 500 ml butelkowana
✓ woda mineralna gazowana	20 szt. x 500 ml butelkowana
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, sztucze platerowe i szkło</li> <li>✓ Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach (warnikach) lub w termosach (dzbankach) konferencyjnych (do uzgodnienia przed spotkaniem)</li> <li>✓ Stoły koktajlowe typowe wysokie do konsumpcji wraz z nakryciem (ilość do uzgodnienia przed spotkaniem)</li> </ul>	

- |   |
|---|
| ✓ Obsługa kelnerska w trakcie trwania spotkania<br>✓ Obsługa techniczna w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia (po zakończeniu spotkania) |
|---|

**Uwaga**

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

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

|

**Zestaw menu 6 DPR - OPS**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Na terenie miasta Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>200 osób (max. 5 spotkań np. po 40 osób)</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Dania ciepłe</b>	
✓ zupa gulaszowa	200 porcji x 200 ml
✓ rolada drobiowa faszerowana	200 porcji x 150g
✓ kotlet schab panierowany z serem	200 porcji x 150g
✓ ziemniaki z wody	200 porcji x 150g
✓ ryż	200 porcji x 100g
<b>II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ surówka z młodej kapusty	100 porcji x 100g
✓ surówka z buraczków	100 porcji x 100g
✓ surówka wielowarzywna	100 porcji x 100g
✓ sałatka grecka (pomidory, sałata, ogórek, oliwki, ser typu feta, dressing)	100 porcji x 100g
<b>III Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki, banany)	30 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	200 szt. x 80g
✓ sernik	200 szt. x 80g
✓ ciasto drożdżowe	200 szt. x 80g
<b>IV Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	400 porcji x 220 ml
✓ herbata (czarna, zielona, owocowa)	400 porcji x 220 ml
✓ śmietanka do kawy	400 szt. x 10 g
✓ cukier	400 szt.
✓ cytryna (pokrojona w plastry)	40 szt.
<b>V Napoje zimne</b>	
✓ soki owocowe	100 porcji x 200 ml
▪ pomarańczowy	100 porcji x 200 ml
▪ jabłkowy	400 szt. x 500 ml
✓ woda mineralna niegazowana	butelkowana
✓ woda mineralna gazowana	400 szt. x 500 ml
	butelkowana
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, sztucze platerowe i szkło	
✓ Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach (warnikach) lub w termosach (dzbankach) konferencyjnych (do uzgodnienia przed spotkaniem)	
✓ Stoły koktajlowe typowe wysokie do konsumpcji wraz z nakryciem (ilość do uzgodnienia przed spotkaniem)	
✓ Obsługa kelnerska w trakcie trwania spotkania	
✓ obsługa techniczna w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia (po zakończeniu spotkania)	
<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 menu 7 DPR - OEiO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>III - IV kwartał 2016 r.</i>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Poznań (przykładowo: sala konferencyjna przy Al. Niepodległości 34 lub MTP)</i>	
<b>Ilość osób</b>	<i>70 osób</i>	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>Kanapki</b>		
✓ Kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem i salami itp. Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez	210 szt. x 150 g (3 szt./osobę)	
<b>Bufet deserowy</b>		
✓ Sałatka owocowa	140 porcji (100 g na osobę)	
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	140 szt./ 80g	
✓ ciasteczka mini francuskie z jabłkiem	140 szt./80g	
✓ ciasteczka mini francuskie z wiśnią	140 szt./80g	
✓ ciastka suche	2 kg	
<b>Napoje gorące</b>		
✓ kawa espresso	140 porcji x 220 ml (2 porcje/osobę)	
✓ Herbata	70 porcji x 220 ml (1 porcja/osobę)	
✓ Śmietanka do kawy	140 porcji x 10 g (2 porcje/osobę)	
✓ Cukier	140 porcji x 5 g (2 porcje/osobę)	
<b>Napoje zimne</b>		
✓ Soki owocowe w tym: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka	140 porcji x 300 ml (2 porcje/osobę)	
✓ Woda mineralna (gazowana 40% i niegazowana 60%)	70 porcji x 500 ml (1 porcja/osobę)	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
✓ Zastawa porcelanowa		
✓ Sztuće platerowe i szkło		
✓ Stoły nakryte obrusami		
✓ Serwetki papierowe		
✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali.		
<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 menu 8 DPR - OK**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 r. (6 wydarzeń)</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>IŁOŚĆ OSÓB</b>	<i>podzestaw A – 480 os. (6 wydarzeń x 80 osób), podzestaw B – 60 os. (6 wydarzeń x 10 osób). Podana ilość osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa.</i>
<b>WYMAGANE MENU</b>	

<b>PODZESTAW A</b>	
<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, poledwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie keczup, majonez, kielki	420 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, kielkami	180 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym typu Phildephia i dodatkami: papryką i koperkiem	480 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kielkami	180 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe z serem owczym typu primosale, pomidorkiem cherry, bazylią	180 porcji x 50-70 g
✓ tartaletki ze szpinakiem doprawionym delikatnie czosnkiem i pieprzem z dodatkiem boczku	240 porcji x 100 g
✓ tartaletki z porem i serem brie	240 porcji x 100 g
<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ zupa warzywna krem (sezonowa) z grzankami lub makaronem	480 porcji x 300 ml
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach	300 porcji x 250 g
✓ kluseczki półfrancuskie	180 porcji x 250 g
✓ filet z indyka z gruszką i żurawiną	240 porcji x 120 g
✓ łosoś pieczony w sosie kaparowym	240 porcji x 120 g
<b>III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior)	480 porcji po 50 g
✓ surówki w równych porcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, porowa	480 porcji po 50 g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami	150 porcji x 50 g
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami	150 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – tiramisu	150 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami)	150 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – szarlotka królewska z pianką	150 porcji x 50 g
✓ ciastka bankietowe – ciasto marchewkowe	150 porcji x 50 g



<b>V Napoje gorące</b>	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5l	480 porcji x 220 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5l	480 porcji x 220 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	28 l
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	60 szt. (dot. całych cytryn)
✓ cukier porcjowany w saszetkach	480 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	240 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	240 but. x 0,5-0,6 l
✓ sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach maks. 1 l	30 l
✓ nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l	30 l

<b>PODZESTAW B</b>	
<b>I Bufet deserowy</b>	
✓ minidrożdźówki bankietowe z owocami (czerwoną porzeczką, rabarborem, wiśnią, jabłkiem)	45 porcji x 50 g
✓ minidrożdźówki bankietowe z serem	45 porcji x 50 g
<b>II Napoje gorące</b>	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1 l	30 porcji x 220 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1 l	30 porcji x 220 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	3 l
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	6 szt. (dot. całych cytryn)
✓ cukier porcjowany w saszetkach	60 porcji x 5 g
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	30 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	30 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. Dotyczy podzestawu A – serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 8 stanowisk na stole.</li> <li>4. Sztuące platerowe.</li> <li>5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia.</li> </ol>	

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.
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. 1,5 l podzestaw A i maks. 1 l podzestaw B) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Dotyczy podzestawu A – na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą.
8. Ciepłe dania będą serwowane przez obsługę Wykonawcy.
9. Spotkanie wstępne (podzestaw B) jest wydarzeniem towarzyszącym głównemu spotkaniu (podzestaw A) i odbywa się w innej sali w tym samym budynku. Organizacja spotkania wstępnego jest opcjonalna. Zamówienie może być ograniczone jedynie do podzestawu A, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie określonym w umowie.

**Łączna wartość brutto zestawu: podzestawu A : .....**

**podzestawu B: .....**

**Zestaw menu 9 DPR - OK**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 r. (1 wydarzenie)</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>IŁOŚĆ OSÓB</b>	<i>50 osób – 1 wydarzenie x 50 osób 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 pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie keczup, majonez, kiełki	30 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	20 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym typu Phildephia i dodatkami: papryką i koperkiem	30 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarogiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami	20 porcji x 50-70 g
✓ tartaletki ze szpinakiem doprawionym delikatnie czosnkiem i pieprzem z dodatkiem boczku	20 porcji x 100 g
✓ tartaletki z porem i serem brie	20 porcji x 100 g
<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ zupa warzywna krem (sezonowa) z grzankami lub kluseczkami	50 porcji x 300 ml
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach	50 porcji x 250 g
✓ zrazy wołowe tradycyjne z boczkiem i ogórkiem	25 porcji x 100 g
✓ roladka drobiowa z serem mozzarella i suszonymi pomidorami	25 porcji x 100 g
<b>III Salaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior)	50 porcji x 50 g
✓ surówki w równych porcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, porowa	50 porcji x 50 g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami	25 porcji x 50 g
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami	25 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami)	25 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – ciasto marchewkowe	25 porcji x 50 g
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5l	25 porcji x 220 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5l	25 porcji x 220 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane	2 l

w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	
✓ 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	25 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	25 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 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: .....**

**Zestaw menu 10 DPR - OK**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 r. (12 wydarzeń)</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>IŁOŚĆ OSÓB</b>	<i>240 osób – 20 os. x 12 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 sałata i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami	240 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym typu Phildephia i dodatkami: papryką i koperkiem	240 porcji x 50-70 g
<b>II Bufet deserowy</b>	
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami	240 porcji x 50 g
✓ minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami	240 porcji x 50 g
✓ ciastka kruche typu delicje, języki, maślane, owsiane w równych proporcjach	12 kg
<b>III Napoje gorące</b>	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1 l	360 porcji x 220 ml
✓ świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1 l	240 porcji x 220 ml
✓ mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	12 l
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	12 szt. (dot. całych cytryn)
✓ cukier porcjowany w saszetkach	240 porcji x 5 g
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródłana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l	120 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	120 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. Sztużce 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</li> </ol>	

tacach/talerzach/w małych termosach (maks. 1 l podzestaw) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 3 „stanowiska” z kawą i herbatą.

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

**Zestaw menu 11 DPR – DRG WROP**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>12 spotkań po 30 osób na każdym spotkaniu</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I finger food</b>	
✓ Kanapki – 4 rodzaje (na białym i ciemnym pieczywie z masłem oraz wędlinami, rybami, serami i warzywami)	480 szt. z każdego rodzaju
<b>II Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	720 porcji x 220 ml
✓ Herbata	720 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	480 porcji
✓ Cukier	720 porcji
✓ Cytryna do herbaty	480 porcji
✓ Kruche ciastka do wyboru	36 kg
<b>III Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe	720 porcji x 200 ml
▪ pomarańczowy	
▪ jabłkowy	
▪ woda mineralna gazowana	360 butelek 0,33 l
▪ woda mineralna niegazowana	360 butelek 0,33 l
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Zastawa porcelanowa,	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	
✓ stoły cateringowe	
<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 menu 12 DPR – DRG WROP**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>2 spotkania po 120 osób na każdym spotkaniu</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I bufet deserowy</b>	
✓ Drożdżówki – 4 rodzaje	200 szt.
✓ Pączki	200 szt.
<b>II Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	300 porcji x 220 ml
✓ Herbata	300 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	280 porcji
✓ Cukier	320 porcji
✓ Cytryna do herbaty	280 porcji
<b>III Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe	280 porcji x 200 ml
▪ pomarańczowy	
▪ jabłkowy	
▪ woda mineralna gazowana	140 butelek 0,33 l
▪ woda mineralna niegazowana	140 butelek 0,33 l
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	
✓ Zastawa porcelanowa,	
✓ Sztućce platerowe i szkło	
✓ Obsługa kelnerska	
✓ stoły cateringowe	
<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 menu 13 DPR – DWP WRPO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 (2 spotkania)</i>
<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, sałata, pietruszką)	60 szt. x 150 g
✓ z wędliną: polędwica, szynka, salami (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałata, 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 Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ surówki (marchewka z ananasem)	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>	
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)	

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><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> |
|---|

**Uwaga**

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

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

**Zestaw menu 14 DPR – DWP WRPO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 (2 spotkania)</i>
<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>	
✓ zupa krem z białych warzyw	40 porcji x 200 ml
✓ polędwiczki wieprzowe	100 g x 40 porcji
✓ łosoś z grilla/parowany	100 g x 40 porcji
✓ ziemniaki z wody	150 g x 40 porcji
✓ ryż	100 g x 40 porcji
<b>III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ surówki (marchewka z ananasem)	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./ 10 g
✓ Cytryna w plastrach	80 szt. (plaster)
<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>▪ grejpfrutowy</li> </ul> </li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> </ul>	<p>Łącznie: 40 porcji x 200 ml</p> <p>40 szt. x 500 ml (butelkowana)</p> <p>40 szt. x 500 ml (butelkowana)</p>
<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>	
<p><b>Uwaga</b>  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)</p>	

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

**Zestaw menu 15 DPR - POPT**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>160 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	640 szt. x 150 g (4 szt./osobę)
<b>II Bufet deserowy</b>	
✓ paluszki ✓ ciastka kruche z czekoladą	1 600 szt. (10 szt./osobę) 800 szt. x 10 g (5 szt./osobę)
<b>III Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso ✓ Herbata ✓ Śmietanka do kawy ✓ Cukier	160 porcji x 220 ml 160 porcji x 220 ml 160 porcji x 10g 160 porcji x 5 g
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ Woda niegazowana	160 porcji x 330 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Przygotowanie i dostarczenie cateringu ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki ✓ Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu	
<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 menu 16 DPR - POPT**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34 Poznań, inne miejsce/sala w granicach Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>550 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>	5 500 szt. (10 szt./osobę) 2 750 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>	550 porcji x 220 ml 550 porcji x 220 ml 550 porcji x 10g 550 porcji x 5 g
<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>	
<p style="color: red;">Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)</p>	

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

**Zestaw menu 17 DPR - OP**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 r.</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>3600 osób</i>
	<i>(ok. 34 spotkania)</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ kanapki dekoracyjne z jasnego i ciemnego pieczywa (nie tostowego) w stosunku 1:1 na każdym spotkaniu; 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)	14400 szt. x 150g (4 kanapki na osobę)
<b>II Bufet deserowy</b>	
✓ owoce: jabłka, banany, winogrona, brzoskwinie, mandarynki, itp.	720 kg (200 g na osobę)
✓ drożdżówki: z kruszonką, z makiem, z owocem, z serem, z budyniem, itp.	3600 porcji x 100 g
<b>III Napoje gorące</b>	
✓ kawa rozpuszczalna	7200 porcji x 150 ml
✓ herbata	7200 porcji x 150 ml
✓ mleko min. 2% do kawy	3600 porcji x 50 ml
✓ cukier biały i trzcinowy (w stosunku 1:1)	3600 porcji x 5gr
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ woda mineralna niegazowana	2700 butelek po 500 ml
✓ woda mineralna gazowana	900 butelek po 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>✓ Sztućce 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>	
<p style="color: red;">Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej). Nie ma możliwości precyzyjnego określenia liczby szkoleń w danym półroczu.</p>	

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

**Zestaw menu 18 DPR - OSI**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>84 osoby (7 spotkań po 12 osób)</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ tartinki z kozim serem, pomidorkiem cherry, papryką, bazylią	42 porcji x 100 g
✓ tartinki z szynką prosciutto, sałatą dekoracyjną, pomidorkiem cherry	42 porcji x 100 g
✓ kanapki na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami	42 porcji x 70-100 g
✓ kanapki na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym typu Philadelphia i dodatkami: papryką i koperkiem	42 porcji x 70-100 g
✓ kanapki na chlebie razowym z pastą jajeczną, szczypiorkiem i pomidorkiem cherry	42 porcji x 70-100 g
<b>II Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki, jabłka, banany)	7 kg
✓ szarlotka	84 szt/ 80g
✓ muffinki czekoladowe	84 szt/ /80g
<b>III Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	84 porcji x 220 ml
✓ Herbata	84 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	
✓ Cukier	
✓ Cytryna pokrojona w plastry	
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ soki owocowe: grejpfrutowy	70 porcji x 100 ml
czarna porzeczka	70 porcji x 100 ml
✓ woda mineralna niegazowana butelkowana	84 but. x 0,5 l.
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ serwetki	
✓ Zastawa porcelanowa	
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę, sztucze platerowe i szkło	
✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu	
✓ Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach	
<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 menu 19 DPR – OSI**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>na terenie miasta Poznania</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>12 osób (1 spotkanie na 12 osób albo 2 spotkania na 6 osób)</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kanapki dekoracyjne z ciemnego pieczywa: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem, szynką, serem kozim</li> <li>✓ wszystkie kanapki z masłem</li> <li>✓ dodatki do kanapek: rzodkiewka, szczypiorek, pomidor, ogórek, papryka, sałata dekoracyjna</li> </ul>	48 porcji x 150 g (4 kanapki na osobę)
<b>II Dania ciepłe</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ krem pomidorowo-dyniowy z kleksem śmietany, dekorowany świeżą bazylią lub krem z czerwonej soczewicy, marchwi z grzankami</li> <li>✓ strogonoff wołowy</li> <li>✓ łosoś z grilla/parowany</li> <li>✓ kluseczki półfrancuskie lub ziemniaczki zapiekane do wyboru</li> <li>✓ ryż</li> </ul>	12 porcji x 200ml  12 porcji x 150 gram 12 porcji x 100 gram 12 porcji x 150 gram 12 porcji x 100 gram
<b>III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior)</li> <li>✓ surówki: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, porowa z kukurydzą</li> </ul>	12 porcji x 100 g 12 porcji x 100 g
<b>IV Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki)</li> <li>✓ babeczki owocowe na kruchym cieście z masą budyniową i owocami</li> <li>✓ sernik</li> </ul>	1 kg 12 szt/ 80g 12 szt.x 80 g
<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> <li>✓ Cytryna pokrojona w plastry</li> </ul>	12 porcji x 220 ml 12 porcji x 220 ml
<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 mineralna niegazowana butelkowana</li> <li>▪ woda mineralna gazowana butelkowana</li> </ul> </li> </ul>	12 porcji x 100 ml 12 porcji x 100 ml  6 but. x 0,5 l 6 but. x 0,5 l
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ serwetki</li> <li>✓ stoły nakryte obrusami</li> <li>✓ Zastawa porcelanowa</li> <li>✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę, sztucze platerowe i szkło</li> <li>✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu</li> <li>✓ Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach</li> </ul>	

**Uwaga**

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**  
**CZEŚĆ II**

**Zestaw menu 1 DOW PROW**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	2016 rok
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	na terenie miasta Poznań
<b>Ilość osób</b>	320 osób
	<b>PK - 4 szkolenia dla LGD ( 4 x 80 osób )</b>
<b>Wymagane menu</b>	

**Menu dla 1 spotkania (max. 80 osób)**

<b>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>320 sztuk x 150 g ( 4 szt./osobę )</p> <p>160 sztuk (2 szt./osobę )</p>
<b>Salaty 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>do wyboru z każdego rodzaju sałatki/ osobę: 80 porcji x 150 g 80 porcji x 150 g 80 porcji x 150 g</p>
<b>Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki )</li> </ul>	3 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>	<p>do wyboru z każdego rodzaju ciastka/ osobę 3 szt./os. 3 szt./os. 3 szt./os.</p>
<b>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/220 ml Bez ograniczeń/220 ml bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń</p>
<b>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.80 porcji x 330 ml min.80 porcji x 330 ml 30 butelek x 500 ml 50 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>✓ sztućce 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>
<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 4 spotkania.....**

**Zestaw menu 2 DOW PROW**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	2016 rok
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Na terenie Województwa Wielkopolskiego
<b>Ilość osób</b>	200 osób
	<b>PK - 2 szkolenia dla beneficjentów ( 2 x 100 osób )</b>
<b>Wymagane menu</b>	

**Menu dla 1 spotkania (max. 100 osób)**

<b>I Dania ciepłe</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zupa gulaszowa lub staropolski żurek</li> <li>✓ zupa brokułowa lub aksamitny krem z pieczarek</li> <li>✓ strogonow z polędwicy wieprzowej</li> <li>✓ pieczeń wieprzowa</li> <li>✓ grillowany filet z kurczaka</li> <li>✓ łosoś lub pstrąg</li> </ul>	60 porcji x 200 ml 40 porcji x 200 ml 2 porcje na osobę (do wyboru z 4 pozycji mięs i ryby; 1 porcja mięsa lub ryby = min.150g)
<b>II Sałatki i dodatki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)</li> <li>✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)</li> </ul> <p>Zestaw dodatków:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zapiekane ziemniaki z ziołami</li> <li>✓ ryż sypki</li> <li>✓ kluseczki półfrancuskie</li> <li>✓ warzywa na ciepło</li> <li>✓ pieczywo</li> <li>✓ świeże surówki</li> </ul>	min. 100g/os. dla każdej pozycji. Do wyboru z każdego rodzaju sałatki na osobę  min. 100g/os. dla każdej pozycji. Do wyboru z każdego rodzaju dodatku na osobę
<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./os. 3 szt./os. 3 szt./os.
<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 /220 ml bez ograniczeń /220 ml 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.100 porcji x 330 ml min.100 porcji x 330 ml 40 butelek x 500 ml 60 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> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"><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>
<b>Uwaga</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Wykonawca zapewni transport dostarczenia usługi na miejsce jej świadczenia, obsługi technicznej w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia</li><li>✓ firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)</li><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 2 spotkania.....**

**Zestaw menu 3 DOW PROW**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>2016 rok</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>MTP</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>1 spotkanie x 250 osób</b>
	<b>PO - Konferencja podczas Targów Smaki Regionów</b>
<b>Wymagane menu</b>	

**Menu dla 1 spotkania dla max. 250 osób**

<b>I Dania ciepłe</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zupa gulaszowa lub staropolski żurek</li> <li>✓ zupa brokułowa lub aksamitny krem z pieczarek</li> <li>✓ strogonow z polędwicy wieprzowej</li> <li>✓ pieczeń wieprzowa</li> <li>✓ grillowany filet z kurczaka</li> <li>✓ łosoś lub pstrąg</li> </ul>	120 porcji x 200 ml 130 porcji x 200 ml 2 porcje na osobę (do wyboru z 4 pozycji mięs i ryby; 1 porcja mięsa lub ryby = min.150g)
<b>II Sałatki i dodatki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)</li> <li>✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)</li> </ul> <p>Zestaw dodatków:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ zapiekane ziemniaki z ziołami</li> <li>✓ ryż sypki</li> <li>✓ kluseczki półfrancuskie</li> <li>✓ warzywa na ciepło</li> <li>✓ pieczywo</li> <li>✓ świeże surówki</li> </ul>	min. 100g/os. dla każdej pozycji. Do wyboru z każdego rodzaju sałatki na osobę  min. 100g/os. dla każdej pozycji. Do wyboru z każdego rodzaju dodatku na osobę
<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./os. 3 szt./os. 3 szt./os.
<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 /220 ml bez ograniczeń /220 ml 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.250 porcji x 330 ml min.250 porcji x 330 ml 100 butelek x 500 ml 150 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>✓ sztućce 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>✓ 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>
<b>Uwaga</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Wykonawca zapewni transport dostarczenia usługi na miejsce jej świadczenia, obsługi technicznej w zakresie przygotowania, a także uprzątnięcia</li><li>✓ firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej)</li><li>✓ dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.</li></ul>

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



**Zestaw menu 4 DOW PROW**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>2016 rok</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Miasto Poznań przykładowo al. Niepodległości 34</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>125 osób</b>
	<b>PO - 5 spotkań Grupa Robocza i inne (5 x 25 osób)</b>
<b>Wymagane menu</b>	

**Menu dla 1 spotkania (max. 25 osób)**

<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	100 sztuk x 150 g ( 4 szt./osobę )  100 sztuk (2 szt./osobę)
<b>II Sałaty i dodatki</b>		
	✓ sałatka z grillowanym kurczakiem ✓ sałatka grecka z serem feta ✓ sałatka brokułowa	do wyboru z każdego rodzaju sałatki/ osobę: 25 porcji x 150 g 25 porcji x 150 g 25 porcji x 150 g
<b>IV Bufet deserowy</b>		
	✓ owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki )	3 kg
	✓ rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym ✓ ciastka francuskie z nadzieniem owocowym ✓ babeczki z owocem	do wyboru z każdego rodzaju ciastka/ osobę 3 szt./os. 3 szt./os. 3 szt./os.
<b>V Napoje gorące</b>		
	✓ kawa ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier w porcjowanych saszetkach ✓ cytryna pokrojona w plasterki	Bez ograniczeń/220 ml Bez ograniczeń/220 ml 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.25 porcji x 330 ml min.25 porcji x 330 ml 10 butelek x 500 ml 15 butelek x 500 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
	✓ profesjonalna obsługa kelnerska ✓ obrusy ( długie, zakrywające stoły do podłogi ).Obrusy w uzgodnionych kolorach ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztuce 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 5 spotkań.....**

**Zestaw menu 5 DOW PO RYBY**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>czerveniec, grudzień 2016 r.</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Miasto Poznań przykładowo al. Niepodległości 34, MTP</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>15 osób x 2 szkolenia</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ Kanapki bankietowe z chleba razowego z masłem, do wyboru z serem typu camembert, pastą jajeczną, salami, łososiem wędzonym, szynką; dodatki do kanapek: sałata, papryka, pomidor, ogórek, rzodkiewka, zioła świeże	60 porcji x 150 g
✓ Koreczki do wyboru z kabanosów, sera żółtego, oliwek, sera mozzarella, pomidorów, ogórka, papryki	40 porcji x 20 g
<b>II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>	
✓ Sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, kukurydza, jajka, sos czosnkowy)	30 porcji x 80 g
<b>III Bufet deserowy</b>	
✓ ciastka bankietowe (tortowe) różne (do wyboru 4 rodzaje)	50 porcji
✓ ciastka kruche	0,5 kg
<b>IV Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	45 porcji x 220 ml
✓ Herbata	20 porcji x 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	40 szt. x 10 g
✓ Cukier	50 szt.
✓ Cytryna	plastry
<b>V Napoje zimne</b>	
✓ Soki owocowe	
▪ pomarańczowy	15 porcji x 200 ml
▪ jabłkowy	15 porcji x 200 ml
▪ woda mineralna niegazowana	20 szt. x 250 ml
▪ woda mineralna gazowana	20 szt. x 250 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrusy i serwetki papierowe	
✓ Talerzyki do kanapek	
✓ Filizanki do kawy/herbaty, łyżeczki	
✓ Szklanki do napojów	
<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.....**

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

**FORMULARZ CENOWY  
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA  
CZĘŚĆ III**

**Zestaw menu 1 DRG**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>13 kwietnia 2016 – XII Wielkopolska Olimpiada Wiedzy Konsumenckiej</i>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Al. Niepodległości 34 Poznań</i>	
<b>Ilość osób</b>	<i>120 osób</i>	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>I Dania ciepłe</b>		
✓ zupa pomidorowa z makaronem		120 porcji x 250ml
✓ filet z piersi kurczaka zapiekany z serem i bez sera		łącznie 120 porcji x 130g
✓ frytki		120 porcji x 150g
<b>II Salaty, sery, pieczywo i dodatki</b>		
✓ zestaw surówek (preferowane składniki: marchew, jabłko, seler, kapusta biała)		120 porcji x 200 g
<b>III Napoje gorące</b>		
✓ kawa		15 porcji x 220 ml
✓ Herbata		15 porcji x 220 ml
✓ Cytryna w plasterkach		bez ograniczeń
✓ Śmietanka do kawy		20 porcji
✓ Cukier		bez ograniczeń
<b>IV Napoje zimne</b>		
✓ Soki owocowe		łącznie 120 porcji x 0,3 ml
▪ jabłkowy oraz pomarańczowy		30 but. x 0,33 l
▪ woda mineralna gazowana butelkowana		30 but. x 0,33 l
▪ woda mineralna niegazowana butelkowana		30 but. x 0,33 l
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
✓ przygotowanie i dostarczenie potraw		
✓ stoliki bankietowe nakryte obrusami oraz serwetki		
✓ zastawa ceramiczna		
✓ sztuce platerowane i szkło		

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

**Zestaw menu 2 DRG**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>I-IV kwartał 2016 w sumie 6 spotkań</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Al. Niepodległości 34</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>6 x25 osób</i>
<b>Wymagane menu na 1 spotkanie</b>	

<b>I Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)</li> <li>✓ wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, czekoladowe, z kremem, WZ)</li> </ul>	40 szt./ 80g 30 szt.
<b>V Napoje gorące</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kawa</li> <li>✓ Herbata</li> <li>✓ Śmietanka do kawy</li> <li>✓ Cukier</li> </ul>	1 porcja = 220ml  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</li> </ul> </li> </ul>	15 porcji x 200 ml 15 porcji x 200 ml 15 butelek po 330 ml
<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> </ul>	

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

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

**Zestaw menu 3 DR**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>styczeń 2016 r.</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>al. Niepodległości 34; Poznań</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>200 osób</i>
<b>Wymagane menu</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 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>	400 porcji x 100 g (po 100 porcji z każdego rodzaju)
<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>	1 porcja = 200 ml 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: <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>✓ sztucze platerowane</li> <li>✓ niezbędny sprzęt gastronomiczny</li> <li>✓ przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprząatanie 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 4 DR**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>II kwartał 2016</b>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Konferencja – sala sesyjna; UMWW Al. Niepodległości 34, Poznań</b>	
<b>Ilość osób</b>	<b>100 osób</b>	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>I Zimne przekąski</b>		
✓ galantyna z drobiu typu „frukto” (filet z kurczaka pieczony, filet z indyka, śmietana, śliwka kalifornijska, przyprawy, majonez, warzywa i owoce zagęszczone żelatyną wieprzową)	100 porcji x 40 g	
✓ schab z morelą (schab b/k pieczony, morela suszona, majonez, warzywa i owoce zagęszczone żelatyną wieprzową, przyprawy)	100 porcji x 40 g	
<b>II Dania ciepłe</b>		
✓ strogonof z kurczaka	100 porcji x 200g	
✓ kopytka ziemniaczane	100 porcji x 200g	
<b>III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki</b>		
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)	150 porcji x 50 g	
✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)	150 porcji x 50g	
✓ pieczywo	proporcjonalnie	
<b>IV Bufet deserowy</b>		
✓ ciasto drożdżowe z kruszonką	120 porcji x 40g	
<b>V Napoje gorące</b>		
		1 porcja = 220ml
✓ kawa	Bez ograniczeń	
✓ herbata	Bez ograniczeń	
✓ śmietanka do kawy		
✓ cukier		
<b>VI Napoje zimne</b>		
✓ soki owocowe		
▪ pomarańczowy	150 porcji x 200 ml	
▪ jabłkowy	150 porcji x 200 ml	
✓ woda mineralna niegazowana	50 porcji x 200 ml	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)		
✓ Zastawa porcelanowa		
✓ Sztućce platerowe i szkło		
✓ Obsługa kelnerska		
✓ Stoliki koktajlowe		

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

**Zestaw menu 5 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>1 spotkanie – kwiecień 2016r., 2 spotkanie – wrzesień 2016r.,</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>UMWW, Al. Niepodległości 34</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>80 osób (2 spotkania x 40 osób)</b>
<b>Wymagane menu na 1 spotkanie</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</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>	100 szt. (80g) na 1 spotkanie
<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./os. 1 szt. = 80g
<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>	1 porcja =220ml 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>	1 porcja=200ml 2 porcje/os. 2 porcje/os.
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	80 butelek/250ml 80 butelek/250 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ stoły 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 na 1 spotkanie.....**

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



**Zestaw menu 6 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>listopad 2016</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>UMWW, Al. Niepodległości 34</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>12 osób</b>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</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>	30 szt. (80g)
<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>	1 szt./80g/ os. spotkanie=36 sztuk
<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>	1 porcja =220ml 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>	1 porcja=200ml 2 porcje/os. 2 porcje/os. 12 butelek/250 ml 12 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 7 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>grudzień 2016</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>UMWW, Al. Niepodległości 34</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>80 osób</b>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ z żółtym serem i oliwkami</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>	160 szt. (80g) na spotkanie
<b>II Sałaty</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez)</li> </ul>	80 porcji/50 g/os.
<b>III Tort z okolicznościową dekoracją</b>	
	1 kawałek/os.
<b>IV Napoje gorące</b>	
	1 porcja =220ml
<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
<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>	2 porcje/220 ml/os. 2 porcje/220 ml/os. 60 butelek/250 ml 40 butelki/250 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ stoły 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 8 DE**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>grudzień 2016</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Poznań</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>60 osób</b>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ roladki śledziowe w śmietanie	2 porcje/60 g/os.
✓ pstrąg w galarecie	2 porcje/60 g/os.
<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ zupa grzybowa	60 porcji/200 ml
✓ barszcz	60 porcji/200 ml
✓ karp	2 porcje/150 g/os.
✓ ryba po grecku	1 porcja/150 g/os.
✓ kapusta z grzybami	2 porcje/100g/os.
✓ pierogi	5 szt./os.
<b>III Bufet deserowy</b>	
✓ sernik	2 szt./os
✓ makowiec	2 szt./os.
✓ piernik	2 szt./os.
<b>IV Owoce - mandarynki</b>	
	5 kg
<b>V Napoje gorące</b>	
	1 porcja = 220 ml
✓ kawa espresso	bez ograniczeń
✓ herbata	bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy	
✓ cukier	
✓ cytryna (plastry)	
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ soki owocowe	
▪ pomarańczowy	2 porcje/220 ml/os.
▪ jabłkowy	2 porcje/220 ml/os.
✓ woda mineralna niegazowana	30 butelek/250 ml
✓ woda mineralna gazowana	30 butelek/250 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ stoły cateringowe	
✓ obrusy (białe) i serwetki (czerwone)	
✓ zastawa porcelanowa	
✓ sztucze platerowe i szkło	
✓ obsługa kelnerska	

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

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

**FORMULARZ CENOWY**  
**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**CZĘŚĆ IV**

**Zestaw menu 1 DO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>styczeń 2016 roku</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Sala nr 1 (parter) UMWW przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznaniu</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>25 osób</b>
<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>	<p>1 szt./50 g</p> <p>1 osoba = 3 sztuki 25 osób = 75 sztuk</p>
<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>	<p>1 szt./80 g</p> <p>1 osoba = 4 sztuki 25 osób = 100 sztuk</p>
<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>	<p>1 porcja = 220 ml</p> <p>Bez ograniczeń Bez ograniczeń</p>
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	<p>38 butelek/500 ml</p> <p>12 butelek/500 ml</p>
<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 2 DO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>Marzec 2016 roku</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Sala nr 1 (parter) UMWW przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznaniu</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>25 osób</b>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Kanapki</b>	
✓ z żółtym serem i oliwkami	1 szt./50 g
✓ z salami i marynatami	
✓ z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim	1 osoba = 3 sztuki
✓ z łososiem wędzonym i koperkiem	25 osób = 75 sztuk
✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem	
<b>II Bufet deserowy</b>	
✓ mini francuskie z jabłkiem	1 szt./80 g
✓ mini babeczki z owocem	1 osoba = 4 sztuki
✓ ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe)	25 osób = 100 sztuk
<b>III Napoje gorące</b>	
	1 porcja = 220 ml
✓ kawa espresso	Bez ograniczeń
✓ herbata	Bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy	
✓ cukier	
<b>IV Napoje zimne</b>	
✓ woda mineralna niegazowana	38 porcji/500 ml
✓ woda mineralna gazowana	12 porcji/500 ml
	38 butelek/500ml
	12 butelek/500 ml
<b>Dodatkowe wygania</b>	
✓ serwetki i obrusy	
✓ zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce	

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

**Zestaw menu 3 DO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>Maj 2016 roku</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Sala nr 1 (parter) UMWW przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznaniu</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>25 osób</b>
<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, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	<p>1 szt./50 g</p> <p>1 osoba = 3 sztuki 25 osób = 75 sztuk</p>
<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>	<p>1 szt./80 g</p> <p>1 osoba = 4 sztuki 25 osób = 100 sztuk</p>
<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>	<p>1 porcja = 220 ml</p> <p>Bez ograniczeń Bez ograniczeń</p>
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	<p>38 porcji/500 ml 12 porcji/500 ml</p> <p>38 butelek/500ml 12 butelek/500 ml</p>
<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 4 DO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>Wrzesień 2016 roku</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Sala nr 1 (parter) UMWW przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznaniu</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>25 osób</b>
<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, ogórkiem zielonym i pomidorem</li> </ul>	<p>1 szt./50 g</p> <p>1 osoba = 3 sztuki 25 osób = 75 sztuk</p>
<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>	<p>1 szt./80 g</p> <p>1 osoba = 4 sztuki 25 osób = 100 sztuk</p>
<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>	<p>1 porcja = 220 ml</p> <p>Bez ograniczeń Bez ograniczeń</p>
<b>IV Napoje zimne</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	<p>38 porcji/500 ml 12 porcji/500 ml</p> <p>38 butelek/500ml 12 butelek/500 ml</p>
<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 5 DO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>I dekada grudnia 2016 r.</b>	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Sala sesyjna UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu</b>	
<b>Ilość osób</b>	<b>160 osób</b>	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>I Dania ciepłe</b>	1 porcja/ 250g	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pierogi z mięsem</li> <li>✓ Pierogi z kapustą i grzybami</li> <li>✓ Pierogi z serem</li> </ul>	50 porcji/250g każda 60 porcji/250g każda 50 porcji/250g każda  Razem 160 porcji/250g każda/30 kg razem	
	1 porcja/ 250 ml	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Żurek</li> <li>✓ Zupa grzybowa</li> </ul>	80 porcji/250 ml każda 80 porcji/250 ml każda  Razem 160 porcji/250 ml każda/30 litrów	
<b>II Bufet deserowy</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ drożdżówki z serem i z owocem</li> </ul>	1 szt./80 g 1 osoba = 2 sztuki 160 osób = 320 sztuk	
<b>III Napoje zimne</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ woda mineralna niegazowana</li> <li>✓ woda mineralna gazowana</li> </ul>	90 porcji/500 ml 70 porcji/500 ml  90 butelek/500ml 70 butelek/500 ml	
<b>IV Napoje gorące</b>	1 porcja = 220 ml	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ kawa espresso</li> <li>✓ herbata</li> <li>✓ śmietanka do kawy</li> <li>✓ cukier</li> <li>✓ cytryna do herbaty</li> </ul>	Bez ograniczeń Bez ograniczeń	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• serwetki i obrusy</li> <li>• zastawa stołowa: talerzyki, miseczki, sztućce</li> </ul>		

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



**Zestaw menu 6 DO**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>Grudzień 2016</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Al. Niepodległości 34 Poznań</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>800 osób</b>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Bufet deserowy</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Piernik marcepanowy</li> <li>   Sernik z rodzynkami lub z brzoskwiniami</li> <li>✓ Szarlotka lub jabłecznik</li> </ul>	200 porcji (70g) 400 porcji (70g) 400 porcji (70g)
<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> <li>✓ cytryna</li> </ul>	1 porcja = 220 ml Bez ograniczeń Bez ograniczeń
<b>II Napoje zimne</b>	
Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) Woda mineralna podawana w dzbankach	500 porcji x 200 ml 300 porcji x 200 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)</li> <li>✓ Zastawa w pełni porcelanowa</li> <li>✓ Sztućce platerowe i szkło</li> <li>✓ Obsługa kelnerska</li> <li>✓ stoły cateringowe</li> </ul>	

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

**Zestaw menu 7 DS**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<b>Grudzień 2016 (termin może ulec zmianie)</b>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<b>Poznań</b>
<b>Ilość osób</b>	<b>170 osób</b>
<b>Wymagane menu</b>	
<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ Przekąski z tortilli z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami	80 szt. / 40g
✓ Przekąski z tortilli z szynką, papryką, sałatą, kukurydzą i sosem majonezowym	80 szt. / 40g
✓ Tartaletki z szynką, suszonymi pomidorami, parmezanem	80 szt. / 40g
✓ Tartaletki z wędzonym łososiem, szpinakiem i serem śmietankowym	80 szt. / 40g
✓ Koreczki z serem pleśniowym, winogronem i orzechem włoskim	50 szt. / 20g
✓ Koreczki z kabanosem, papryką i serem żółtym	50 szt. / 20g
<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ zupa borowikowa z łazankami	170 porcji / 200ml
✓ ziemniaczki z koperkiem	80 porcji / 100g
✓ ziemniaki zapiekane z ziołami	80 porcji / 100g
✓ kopytka ze szpinakiem	80 porcji / 100g
✓ warzywa na parze (kalafior, marchewka, brokuły, fasolka szparagowa)	100 porcji / 80g
✓ zestaw surówek (buraczki, marchewka, kapusta)	100 porcji / 80g
✓ filety z mintaja w serowej panierce	60 porcji / 100g
✓ filety z dorsza w sosie śmietanowym	60 porcji / 100g
✓ zawijańce z kurczaka z papryką, pieczarkami i serem żółtym	60 porcji / 100g
✓ schab w sosie pieczeniowym	60 porcji / 100g
✓ sos pieczarkowy	150 porcji / 100g
<b>III Bufet deserowy</b>	
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	80 szt. / 80g
✓ mini babeczki z kremem budyniowym i owocem (brzoskwinia, kiwi, winogrono)	80 szt. / 80g
✓ mini serniczki z frużeliną wiśniową i malinową	80 szt. / 80g
✓ mini francuskie i mini babeczki z owocem	80 szt. / 80g
✓ pierniki świąteczne	60 szt. / 20g
✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki )	7 kg
<b>IV Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	150 porcji / 220 ml
✓ herbata	150 porcji / 220 ml
✓ śmietanka do kawy	100 szt. / 10 g
✓ cukier	300 szt. / 5 g
<b>V Napoje zimne</b>	
✓ Woda z cytryną	100 porcji / 200 ml
✓ Soki owocowe	250 porcji / 200 ml
▪ pomarańczowy	

<ul style="list-style-type: none"><li>▪ jabłkowy</li><li>▪ z czarnej porzeczki</li></ul>	
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Obrusy i serwetki</li><li>✓ Zastawa porcelanowa</li><li>✓ Sztućce platerowe i szkło</li><li>✓ Obsługa kelnerska</li></ul>	

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

**Zestaw menu 8 DS**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	<i>Październik 2016 (termin może ulec zmianie)</i>
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	<i>Poznań</i>
<b>Ilość osób</b>	<i>120 osób</i>
<b>Wymagane menu</b>	

<b>I Zimne przekąski</b>	
✓ Przekąski z tortilli z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami	80 szt. / 40g
✓ Przekąski z tortilli z szynką, papryką, sałatą, kukurydzą i sosem majonezowym	80 szt. / 40g
✓ Kanapki bankietowe na chlebie pszennym, razowym (2x100szt.): - z szynką, żółtym serem, pomidorem, i sałatą (włoską/lodową), - z salami, wędzonym serem, pomidorem i sałatą (włoską/lodową), - z łososiem wędzonym, pastą twarogową i ogórkiem, - z kurczakiem, jajkiem, papryką i sałatą(włoską/ lodową), - z serem pleśniowym, brzoskwinia, orzechem włoskim i sałatą (włoską/lodową),	200 szt. / 80g
<b>II Dania ciepłe</b>	
✓ zupa gulaszowa	120 porcji / 200ml
<b>III Sałatki</b>	
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, ogórek konserwowy, jajko, sos czosnkowy)	2 kg
✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez)	2 kg
✓ sałatka gyros – warstwowa (kurczak, groszek, ogórek kiszony, kukurydza, jajko, majonez, sałata lodowa)	2 kg
✓ sałatka z wędzonym kurczakiem, ryżem, brokułami, kukurydzą, prażonym słonecznikiem i sosem majonezowym	2 kg
<b>IV Bufet deserowy</b>	
✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki )	7 kg
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	100 szt. / 80g
✓ mini francuskie i mini babeczki z owocem	100 szt. / 80g
✓ muffiny marchewkowe	50 szt. / 80 g
<b>V Napoje gorące</b>	
✓ kawa espresso	100 porcji / 220 ml
✓ Herbata	100 porcji / 220 ml
✓ Śmietanka do kawy	100 szt. /10 g
✓ Cukier	200 szt. /5 g

<b>VI Napoje zimne</b>	
✓ Woda z cytryną ✓ Soki owocowe <ul style="list-style-type: none"><li>▪ pomarańczowy</li><li>▪ jabłkowy</li></ul>	100 porcji / 200 ml 200 porcji / 200 ml
<b>Dodatkowe wymagania</b>	
✓ Obrusy i serwetki ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Obsługa kelnerska	

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

**Zestaw menu 9 DS**

<b>TERMIN REALIZACJI</b>	26.11.2016 (termin może ulec zmianie)	
<b>MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI</b>	Poznań	
<b>Ilość osób</b>	70 osób	
<b>Wymagane menu</b>		
<b>I Zimne przekąski</b>		
✓ Przekąski z tortilli z łososiem, serkiem paprykowym, ogórkiem zielonym i przyprawami	50 szt. / 40g	
✓ Przekąski z tortilli z szynką, papryką, sałatą, kukurydzą i sosem majonezowym	50 szt. / 40g	
✓ Kanapki bankietowe na chlebie pszennym, razowym (2x500szt.): - z szynką, żółtym serem, pomidorem, i sałatą (włoską/lodową), - z salami, wędzonym serem, pomidorem i sałatą (włoską/lodową), - z łososiem wędzonym, pastą twarogową i ogórkiem, - z kurczakiem, jajkiem, papryką i sałatą(włoską/ lodową), - z serem pleśniowym, brzoskwinia, orzechem włoskim i sałatą (włoską/lodową),	100 szt. / 80g	
<b>II Dania ciepłe</b>		
✓ zupa gulaszowa	80 porcji / 200ml	
<b>III Sałatki</b>		
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, ogórek konserwowy, jajko, sos czosnkowy)	1 kg	
✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka wędzona, seler, kukurydza, ananas, majonez)	1 kg	
✓ sałatka gyros – warstwowa (kurczak, groszek, ogórek kiszony, kukurydza jajko, majonez, sałata lodowa)	1 kg	
✓ sałatka z wędzonym kurczakiem, ryżem, brokułami, kukurydzą, prażonym słonecznikiem i sosem majonezowym	1 kg	
<b>IV Bufet deserowy</b>		
✓ owoce (winogrona, jabłka, banany, mandarynki )	4 kg	
✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)	40 szt. / 80g	
✓ mini rogaliki z nadzieniem	40 szt. / 80 g	
✓ mini francuskie i mini babeczki z owocem	40 szt. / 80g	
<b>V Napoje gorące</b>		
✓ kawa espresso	50 porcji / 220 ml	
✓ Herbata	50 porcji / 220 ml	
✓ Śmietanka do kawy	50 szt. /10 g	
✓ Cukier	100 szt. /5 g	
<b>VI Napoje zimne</b>		
✓ Woda z cytryną	100 porcji / 200 ml	
✓ Soki owocowe ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ▪ z czarnej porzeczki	100 porcji / 200 ml	
<b>Dodatkowe wymagania</b>		
✓ Obrusy i serwetki; Zastawa porcelanowa ; Sztućce platerowe i szkło; Obsługa kelnerska		

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

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

**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 2015 roku*, 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. ....

2. ....

(imię i nazwisko)

Przedstawiciel Wykonawcy

1. ....

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
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