**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zestaw Menu nr 1 DPR-OK**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | ***I-II kwartał 2017 r. (2 wydarzenia)*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *na terenie miasta Poznania* |
| **Ilość osób** | *160 os. (2 wydarzenia x 80 osób)**Podana ilość osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa.* |
| **Wymagane menu** |  |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie sos, kiełki
* eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami
* eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem
* eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami
* eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, pomidorkiem cherry, bazylią
* tartaletki ze szpinakiem doprawionym delikatnie czosnkiem i pieprzem z dodatkiem boczku
* tartaletki z porem i serem brie
 | 140 porcji x 50-70 g60 porcji x 50-70 g140 porcji x 50-70 g60 porcji x 50-70 g60 porcji x 50-70 g80 porcji x 100 g80 porcji x 100 g |
| **II Dania ciepłe** |  |
| * zupa warzywna krem (sezonowa) z grzankami lub makaronem
* ziemniaczki pieczone w ziołach
* kluseczki półfrancuskie
* gulasz wołowy z warzywami (papryka, cukinia, bakłażan)
* dorsz pieczony w sosie kaparowym
* makaron z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem ricotta
 | 160 porcji x 300 ml80 porcji x 250 g80 porcji x 250 g80 porcji x 120 g80 porcji x 120 g80 porcji x 250 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
| * warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafiory, marchewki junior)
* surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, porowa
 | 160 porcji po 50 g160 porcji po 50 g |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami
* minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami
* ciasta bankietowe – tiramisu
* ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami)
* ciasta bankietowe – szarlotka królewska z pianką
* ciasta bankietowe – kruszon z wiśniami pod bezową pierzynką
 | 50 porcji x 50 g50 porcji x 50 g50 porcji x 50 g50 porcji x 50 g50 porcji x 50 g50 porcji x 50 g |
| **V Napoje gorące** |  |
| * świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l
* świeżo parzona gorąca herbata czarna podawanaw termosach maks. 1,5 l
* mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)
* cytryny świeże (pokrojone w plastry)
* cukier porcjowany w saszetkach
 | 160 porcji x 250 ml160 porcji x 250 ml8 l20 szt. (dot. całych cytryn)160 porcji x 5 g |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna butelkowana niegazowana(nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l
* woda mineralna butelkowana gazowana(nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l
* sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach maks. 1 l
* nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l
 | 80 but. x 0,5-0,6 l80 but. x 0,5-0,6 l8 l8 l |
| **Dodatkowe wymagania** |
| 1. Przygotowanie i dostarczenie potraw.
2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną.
3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto.
4. Sztućce platerowe.
5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia.
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 (za wyjątkiem soków). Posiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (maks. 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą.
8. Ciepłe dania i napoje-soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali/pomieszczeniu obok sali posiedzeń.
 |

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

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

**Zestaw Menu nr 2 DPR-OK**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | ***I-II kwartał 2017 r. (6 wydarzeń)*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *na terenie miasta Poznania* |
| **Ilość osób** | *60 osób – 10 os. x 6 wydarzeń.**Podana ilość osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa.* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami
* eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem
 | 120 porcji x 50-70 g120 porcji x 50-70 g |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami
* minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami
* ciastka kruche typu delicje, jeżyki, maślane, owsiane w równych proporcjach
 | 120 porcji x 50 g120 porcji x 50 g6 kg |
| **V Napoje gorące** |  |
| * świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l
* świeżo parzona gorąca herbata czarna podawanaw termosach maks. 1,5 l
* mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)
* cytryny świeże (pokrojone w plastry)
* cukier porcjowany w saszetkach
 | 120 porcji x 250 ml120 porcji x 250 ml6 l12 szt. (dot. całych cytryn)120 porcji x 5 g |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna butelkowana niegazowana(nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l
* woda mineralna butelkowana gazowana(nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l
 | 60 but. x 0,5-0,6 l60 but. x 0,5-0,6 l |
| **Dodatkowe wymagania** |
| 1. Przygotowanie i dostarczenie potraw.
2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną.
3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 5 stanowisk na stole.
4. Sztućce platerowe.
5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia.
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 l podzestaw) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów.
 |

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

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

**Zestaw 3 DPR – OIS WROT**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | ***I –II kwartał 2017*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań, teren miasta Poznań - centrum np. siedziba Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Poznaniu* |
| **Ilość osób** | *20 osób (maksymalnie 2 spotkania w zmiennej liczbie osób)* |
| **Wymagane menu** |  |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie keczup, majonez, kiełki
* eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami
* eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem
* eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami
 | 15 porcji x 50 -70 g15 porcji x 50 -70 g15 porcji x 50 -70 g15 porcji x 50 -70 g |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami/jabłkami
* ciasta bankietowe – tiramisu/sernik
* minidrożdżówki bankietowe z owocami (czerwoną porzeczką, rabarbarem) lub makiem
 | 20 x 50g20 x 50g20 x 50g |
| **V Napoje gorące** |  |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | 20 porcji x 220 ml20 porcji x 220 ml |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana niegazowana(nie źródlana)
* woda mineralna butelkowana gazowana(nie źródlana)
 | 30 porcji x 200 ml10 butelek x 0,5 l10 butelek x 0,5 l |
| **Dodatkowe wymagania** |
| Przygotowanie i dostarczenie potraw; Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną; Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 5 stanowisk na stole; Sztućce platerowe; Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia; Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania; Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania. Posiłki i napoje powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 7 „stanowisk” z kawą i herbatą. |

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

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

**Zestaw 4 DPR – WROT**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | **I-II kwartał 2017 r.**  |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34, Poznań* |
| **Ilość osób** | *25 osób (maksymalnie 2 spotkania)* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie keczup, majonez, kiełki
* eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami
* eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem
* eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami
* tartinki z szynką prosciutto, sałatą dekoracyjną, pomidorkiem cherry
* tartinki z mozarellą, pomidorkiem cherry, papryką, bazylią
* tartinki z kozim serem typu chevrette, pomidorkiem cherry, czarną oliwką
 | 18 porcji x 50-70 g12 porcji x 50-70 g18 porcji x 50-70 g12 porcji x 50-70 g15 porcji x 100 g15 porcji x 100 g15 porcji x 100 g |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami
* minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami
* ciasta bankietowe – tiramisu
* ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami)
* ciasta bankietowe – mefisto (biszkopty czekoladowe przełożone masami z bitej śmietany, ciemnej czekolady i sera ricotta)
* babeczki owocowe na kruchym spodzie z masą budyniową i owocami
* minidrożdżówki bankietowe z owocami (czerwoną porzeczką, rabarbarem)
* minidrożdżówki bankietowe z makiem
 | 10 porcji x 50 g10 porcji x 50 g10 porcji x 50 g10 porcji x 50 g5 porcji x 50 g5 porcji x 50 g5 porcji x 50 g5 porcji x 50 g |
| **V Napoje gorące** |  |
| * świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l
* świeżo parzona gorąca herbata czarna podawanaw termosach maks. 1,5 l
* mleko min. 2% do kawy serwowanew dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)
* cytryny świeże (pokrojone w plastry)
* cukier porcjowany w saszetkach
 | 50 porcji x 220 ml50 porcji x 220 ml1,5 l5 szt. (dot. całych cytryn)50 porcji x 5 g |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna butelkowana niegazowana(nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l
* woda mineralna butelkowana gazowana(nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l
* sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach 1-1,5 l
* nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1-1,5 l
 | 15 but. x 0,5-0,6 l10 but. x 0,5-0,6 l15 porcji/300 ml na osobę 10 porcji/300 ml na osobę |
| **Dodatkowe wymagania** |
| 1. Przygotowanie i dostarczenie potraw.
2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną.
3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 5 stanowisk na stole.
4. Sztućce platerowe.
5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia.
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 tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 7 „stanowisk” z kawą i herbatą.
 |

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

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

**Zestaw 5 DPR – OP**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | **I-II kwartał 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Poznań, al. Niepodległości 34 (siedziba UMWW)* |
| **Ilość osób** | *1615 osób (ok. 18 spotkań)* |
| **Wymagane menu** |  |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * kanapki dekoracyjne z jasnego i ciemnego pieczywa (nie tostowego) w stosunku 1:1:- 50% kanapek z dodatkami bezmięsnymi: z serem pleśniowym, serem żółtym, twarożkiem, hummusem itp.,- 50% kanapek z dodatkami mięsnymi/rybnymi: szynką, łososiem, salami itp.,- wszystkie kanapki z masłem,- do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu,- min. 2 dodatki warzywne/owocowe do każdej kanapki: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, oliwki, sałata, kiełki, żurawina, winogrono itp.
 | 3230 szt. x 150 g(2 kanapki na osobę) |
| * ciastka wytrawne: ciastko francuskie z oliwkami i suszonymi pomidorami, ciastko francuskie ze szpinakiem i serem feta, pasztecik grzybowy, pizzerinka, kapuśniaczek itp.
 | 1615 porcji x 120 g |
| **III Bufet deserowy** |  |
| * owoce: jabłka, banany, gruszki, winogrona, brzoskwinie, mandarynki itp.
 | 323 kg (200 g na osobę) |
| * drożdżówki: z kruszonką, z makiem, z owocem, z serem, z budyniem itp.
 | 1615 porcji x 120 g |
| **V Napoje gorące** |  |
| * kawa rozpuszczalna
 | 3230 porcji x 150 ml |
| * herbata
 | 3230 porcji x 150 ml |
| * mleko min. 2% do kawy
 | 1615 porcji x 50 ml |
| * cukier biały i trzcinowy (w stosunku 1:1)
 | 1615 porcji x 5gr |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna niegazowana i gazowana (w stosunku 4:1)
 | 1615 butelek x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw
* Stoły nakryte obrusami oraz serwetki
* Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szkło
* Sztućce platerowe
* Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów)
* Stoły cateringowe i okrągłe stoliki koktajlowe
* Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie sali po zakończonym wydarzeniu
 |
| **Uwaga**Wszystkie spotkania odbędą się w siedzibie UMWW przy al. Niepodległości 34 lub al. Niepodległości 18 w Poznaniu |

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

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

**Zestaw 6 DPR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | **I kwartał 2017 r*.*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Siedziba Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34* |
| **Ilość osób** |  100 osób |
| **Wymagane menu** |  |
| **I Zimne przekąski** |  |
| kanapki dekoracyjne z jasnego i ciemnego pieczywa (nie tostowego); z serem typu camembert, szynką, łososiem, żółtym serem, salami itp.; wszystkie kanapki z masłem;dodatki do kanapek: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, szczypiorek, oliwki, sałata itp. (min. 2 dodatki na kanapkę). Do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu. | 300 x 150 g (3 kanapki na osobę) |
| **II Bufet deserowy** |  |
| * ciastka kruche (cztery rodzaje: np. maślane, biszkopt z galaretką, kruche z orzechami i rodzynkami, wafle)
 | 100 g na osobę |
| **III Napoje gorące** |  |
| * kawa świeżo parzona
 | 200 x 150 ml |
| * herbata (do wyboru trzy rodzaje: czarna, zielona, owocowa)
 | 200 x 150 ml |
| * śmietanka do kawy
 | Bez ograniczeń |
| * cukier
 | Bez ograniczeń |
| * cytryna (pokrojona w plastry)
 | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |  |
| * Woda mineralna butelkowana
* woda mineralna gazowana
* woda mineralna niegazowana
 | 50 szt. x 500 ml70 szt. x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.
* Wyposażenie w niezbędny sprzęt podgrzewający, białą zastawę porcelanową i szkło.
* Stoły, na których będą wystawione posiłki, muszą być nakryte czystymi i wyprasowanymi obrusami. Wykonawca zapewni również serwetki.
* Sztućce platerowe.
* Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu konferencji.
 |
| **Uwaga:**Ostateczną liczbę gości Zamawiający poda na trzy dni przed planowanym terminem konferencji.  |

**Łączna wartość brutto zestawu: ………………………**

**Zestaw 7 DPR - DWP**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | **I-II kwartał 2017 (2 spotkania)** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Poznań (przykładowe miejsce usługi: siedziba Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu przy Al. Niepodległości 34 / MTP / uczelnia wyższa)* |
| **Ilość osób** | *40 osób (2 spotkania po 20 osób)* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * z serem żółtym, pleśniowym, twarożkiem (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką)
* z wędliną: polędwica, szynka, salami (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką)
 | 60 szt. x 150 g60 szt. x 150 g |
| **II Dania ciepłe** |  |
| * krem z borowików
* filet rybny z cytryną
* schab pieczony w sosie pieczarkowym
* ziemniaki z wody
* ryż
 | 40 porcji x 200 ml100 g x 40 porcji100 g x 40 porcji150 g x 40 porcji100 g x 40 porcji |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
| * surówki (marchewka z ananasem)
* surówki (porowa)
* surówki (wielowarzywna)
* warzywa gotowane z zasmażaną bułką tartą
* zielona sałata z rukolą i oliwkami
 | 100 g x 30 szt.100 g x 30 szt.100 g x 30 szt.100 g x 30 szt.100 g x 30 szt. |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki, jabłka)
* ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)
* sernik
* szarlotka
* ciastka suche
 | 4 kg 80 szt./ 80 g80 szt./ 80 g80 szt./ 80 g2 kg |
| **V Napoje gorące** |  |
| * Kawa
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
* Cytryna w plastrach
 | 80 porcji x 220 ml80 porcji x 220 ml80 porcji x 10 g80 szt. x 10 g80 szt. (plaster) |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* grejpfrutowy
* woda mineralna gazowana
* woda mineralna niegazowana
 | Łącznie: 40 porcji x 200 ml40 szt. x 500 ml(butelkowana)40 szt. x 500 ml (butelkowana) |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)
* Zastawa porcelanowa
* Sztućce platerowe i szkło
* Obsługa kelnerska
* Stoły biesiadne
* 2 przerwy kawowe podczas spotkania z dostępnym bufetem deserowym oraz

zimnymi i gorącymi napojami |
| **Uwaga**Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) |

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

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

**Zestaw 8 DPR - DRG**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | **Organizacja posiedzeń Grup Roboczych Forum – 6 spotkań w kwietniu 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW* |
| **Ilość osób** | *100 osób (ok. 15-20 osób na 1 spotkaniu)* |
| **Wymagane menu** | *Menu na 100 osób* |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Finger food** |  |
| * Kanapki – 4 rodzaje (na białym i ciemnym pieczywie z masłem oraz wędlinami, rybami, serami i warzywami)
 | 150 szt.  |
| **II Napoje gorące** |  |
| * Kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
* Cytryna do herbaty
* Kruche ciastka do wyboru
 | 100 porcji x 220 ml100 porcji x 220 ml80 porcji100 porcji50 porcji 8 kg |
| **III Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna gazowana
* woda mineralna niegazowana
 | 100 porcji x 200 ml50 butelek 0,33 l50 butelek 0,33 l |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)
* Zastawa porcelanowa
* Sztućce platerowe i szkło
* Obsługa kelnerska
* Stoły cateringowe
 |

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

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

**Zestaw 9 DPR – DRG**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | **Organizacja posiedzeń Wielkopolskiego Forum Inteligentnych Specjalizacji – 1 spotkanie w czerwcu 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW* |
| **Ilość osób** | ***90 osób***  |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Bufet deserowy** |  |
| * Drożdżówki – 4 rodzaje
* Pączki
 | 65 szt.65 szt. |
| **II Napoje gorące** |  |
| * Kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
* Cytryna do herbaty
 | 60 porcji x 220 ml60 porcji x 220 ml60 porcji50 porcji 45 porcji |
| **III Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna gazowana
* woda mineralna niegazowana
 | 60 porcji x 200 ml30 butelek 0,33 l30 butelek 0,33 l |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach)
* Zastawa porcelanowa
* Sztućce platerowe i szkło
* Obsługa kelnerska
* Stoły cateringowe
 |

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

**Zestaw 10 DPR – POPT**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | **I-II kwartał 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,**inne miejsce/sala w granicach Poznania* |
| **Ilość osób** | *50 osób*  |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
| Kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem, salami itp. Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 200 szt. x 150 g (4 szt./osobę) |
| **II Bufet deserowy** |  |
| * paluszki
* ciastka kruche z czekoladą
 | 5 000 szt. (10 szt./osobę)250 szt. x 10 g (5 szt./osobę)  |
| **III Napoje gorące** |  |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | 50 porcji x 220 ml50 porcji x 220 ml50 porcji x 10g50 porcji x 5 g |
| **IV Napoje zimne** |  |
| * Woda niegazowana
 | 50 x 330 ml |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * 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
 |
| **Uwaga**Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) |

**Łączna wartość brutto zestawu: ………………………**

**Zestaw 11 DPR – POPT**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | **I-II kwartał 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,**inne miejsce/sala w granicach Poznania* |
| **Ilość osób** | *100 osób*  |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Bufet deserowy** |  |
| * paluszki
* ciastka kruche z czekoladą
 | 1 000 szt. (10 szt./osobę)5 00 szt. x 10 g (5 szt./osobę)  |
| **II Napoje gorące** |  |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | 100 porcji x 220 ml50 porcji x 220 ml100 porcji x 10g100 porcji x 5 g |
| **III Napoje zimne** |  |
| - woda niegazowana | 100 x 330 ml |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * 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
 |
| **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) |