**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Załącznik nr 1**

**Zestaw menu nr 1 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *marzec 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *30 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| Kanapki:   * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem, * z szynką.   Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, oliwki, rzodkiewka, sałata, majonez. | | mix po 4 szt./os., (łącznie 120 szt.) |
| **II Sałaty** | | |
| * sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez), * sałatka z tuńczyka (tuńczyk, jajko, jabłko, cebula, szczypiorek, majonez) | | 60 porcji (min. 100g/os.),  60 porcji (min. 100g/os.) |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * szarlotka, * ciasto czekoladowe | | 30 szt. (100g)  30 szt. (100g)  30 szt. (100g) |
| **IV Napoje gorące** | | |
| * herbata * kawa * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna niegazowana, * woda mineralna gazowana, * sok pomarańczowy, * sok jabłkowy. | | 30 butelek/500 ml  30 butelek/500 ml  15 kartonów (1 l)  15 kartonów (1 l) |
| **VI Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | | |

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

**Zestaw menu 2 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *kwiecień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *30 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| Kanapki:   * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem, * z szynką.   Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, oliwki, rzodkiewka, sałata, majonez. | | mix po 4 szt./os., (łącznie 120 szt.) |
| **II Sałaty** | | |
| * sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez), * sałatka z tuńczyka (tuńczyk, jajko, jabłko, cebula, szczypiorek, majonez) | | 60 porcji (min. 100g/os.),  60 porcji (min. 100g/os.) |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * szarlotka, * ciasto czekoladowe | | 30 szt. (100g)  30 szt. (100g)  30 szt. (100g) |
| **IV Napoje gorące** | | |
| * herbata * kawa * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna niegazowana, * woda mineralna gazowana, * sok pomarańczowy, * sok jabłkowy. | | 30 butelek/500 ml  30 butelek/500 ml  15 kartonów (1 l)  15 kartonów (1 l) |
| **VI Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *kwiecień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *10 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Kanapki: * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami | | 10 porcji po 50 gram  10 porcji po 50 gram |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 3 szt. (80 g.) na osobę  (łącznie 30 szt.) |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * cytryna | | | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna niegazowana | | | 15 butelek szklanych x 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * serwetki * zastawa porcelanowa: filiżanki, talerzyki * szklanki * sztućce (łyżeczki i widelczyki do ciasta) | | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *marzec 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *10 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Kanapki: * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami | | 10 porcji po 50 gram  10 porcji po 50 gram |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 3 szt. (80 g.) na osobę  (łącznie 30 szt.) |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * cytryna | | | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna niegazowana | | | 15 butelek szklanych x 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * serwetki * zastawa porcelanowa: filiżanki, talerzyki * szklanki * sztućce (łyżeczki i widelczyki do ciasta) | | | |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2019* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *budynek UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu* |
| **Ilość osób** | *35 osób* |
| **Wymagane menu** | |

**Zestaw menu nr 1 DO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | | |
|  | * tartinki dekorowane na bagietce pszennej z łososiem * tartinki dekorowane na bagietce pszennej z serem camembert * tartinki dekorowane na bagietce pszennej z szynką parmeńską | 50 szt./50g  50 szt./50g  50 szt./50g |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * sernik w papilotkach * szarlotka kostka w papilotkach | | 30 szt./ 60g  30 szt./ 60g |
| **III Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * herbata * śmietanka do kawy * cukier | | 150 porcji x 220 ml  150 porcji x 220 ml |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna gazowana * woda mineralna niegazowana | | 40 szt. x 500 ml  30 szt. x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa, filiżanki, talerzyki, sztućce, pokale * stoły biesiadne, cateringowe | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *marzec 2019 roku* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *budynek UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu* | |
| **Ilość osób** | | *17 osób* | |
| **Wymagane menu** | |  | |
| **I Kanapki** | | |  |
| * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem * z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem | | | 1 szt./50 g  1 osoba = 3 sztuki  17 osób = 51 sztuk |
| **II Bufet deserowy** | | |  |
| * mini francuskie z jabłkiem * mini babeczki z owocem * ciasta koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 1 szt./80 g  1 osoba = 4 sztuki  17 osób = 68 sztuk |
| **III Napoje gorące** | | |  |
|  | * kawa espresso | | b. o./220 ml |
| * herbata | | b. o./220 ml |
| * śmietanka do kawy | | b. o./10 ml |
| * cukier | | b. o./5 g |
| **IV Napoje zimne** | | |  |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | | 30 butelek/500ml  10 butelek/500 ml |
| **Dodatkowe wygania** | | |  |
| * serwetki i obrusy * zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce * stoły biesiadne, cateringowe | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *kwiecień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *20 osób* | |
|  | | *Posiedzenie Grupy Roboczej ds. KSOW w Województwie Wielkopolskim i inne* | |
| **Wymagane menu:** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki   * z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) * z łososiem wędzonym i koperkiem * z serem typu camember   koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 80 sztuk  4 sztuki/osobę  40 sztuk  2 sztuki/osobę |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka z grillowanym kurczakiem * sałatka grecka z serem feta * sałatka brokułowa | | | 1 porcja na osobę  (1 porcja tj. minimum 150 g) |
| **III Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki )   słodycze   * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | | 2 kg  60 sztuk  3 szt./os.  (1 porcja tj. minimum 80 gram |
| **IV Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana gazowana * woda mineralna butelkowana niegazowana | | | 10 porcji x 330 ml  10 porcji x 330 ml  10 butelek x 500 ml  10 butelek x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Obrusy długie zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach) * serwetki papierowe * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły koktajlowe- wysokie nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia) * stoły cateringowe prostokątne * skirtingi do stołów cateringowych * akcesoria elektryczne ( przedłużacze itp.) umożliwiające dostęp do sprzętu | | | |
| Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania. | | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *kwiecień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *120 osób* | |
|  | | *Spotkanie informacyjne dotyczące aktywizacji mieszkańców obszarów wiejskich* | |
| **Wymagane menu:** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki   * z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) * z łososiem wędzonym i koperkiem * z serem typu camember   koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 480 sztuk  4 sztuki/osobę  240 sztuk  2 sztuki/osobę |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka z grillowanym kurczakiem * sałatka grecka z serem feta * sałatka brokułowa | | | 1 porcja na osobę  (1 porcja tj. minimum 150 g) |
| **III Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki )   słodycze   * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | | 8 kg  360 sztuk  3 szt./os.  (1 porcja tj. minimum 80 gram |
| **IV Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana gazowana * woda mineralna butelkowana niegazowana | | | 60 porcji x 330 ml  60 porcji x 330 ml  45 butelek x 500 ml  75 butelek x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Obrusy długie zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach) * serwetki papierowe * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły koktajlowe- wysokie nakryte obrusami (ilość do uzgodnienia) * stoły cateringowe prostokątne * skirtingi do stołów cateringowych * akcesoria elektryczne ( przedłużacze itp.) umożliwiające dostęp do sprzętu | | | |
| Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania. | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DPR-DRG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Organizacja posiedzeń Grup Roboczych Forum – 6 spotkań (bądź 1 spotkanie na 90 osób ) w kwietniu 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *90 osób* | |
| ***Wymagane menu*** *Menu dotyczy 6 spotkań - na 90 osób (15 osób na 1 spotkaniu)* | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Tartinki bogato dekorowane * Z łososiem wędzonym * Z szynką * Z serem * Z pastą jajeczną i serową * Kanapki dekoracyjne na jasnym i ciemnym pieczywie * Z warzywami * Z jajkiem * Z serem pleśniowym * Z salami | | 180 porcji x 35 g  (po 45 porcji z każdego rodzaju)  180 porcji x 60 g  (po 45 porcji z każdego rodzaju) |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka , sos czosnkowy) * sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) * sałatka grecka | | | 60 porcji x 150 g  60 porcji x 150 g  60 porcji x 150 g |
| **III Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) * wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami) | | | 90 sz./80 g  90 szt./80g |
| **IV Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | | 90 porcji x 200 ml  45 butelek 0,33 l  45 butelek 0,33 l |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły cateringowe * opakowania jednorazowe max 20 | | | |
| **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 nr 2 DPR-OP**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *Luty – kwiecień 2019 r.* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Poznań, al. Niepodległości 34 lub al. Niepodległości 18 (siedziba UMWW)* |
| **Ilość osób** | *700 osób (max. 12 spotkań, przy założeniu, że minimalna liczba osób na jednym spotkaniu wynosi 10)* |
| **Wymagane menu** | *Menu dotyczy 12 spotkań* |

|  |  |
| --- | --- |
| **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, (nie z margaryną) * - do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu, - min. 2 dodatki warzywne/owocowe do każdej kanapki: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, oliwki, sałata, kiełki, żurawina, winogrono itp. | 2800 szt. x 150 g (4 kanapki na osobę) |
| **II Bufet deserowy** |  |
| * owoce: jabłka, banany, gruszki, winogrona, brzoskwinie, mandarynki itp. | 140 kg (200 g na osobę) |
| * drożdżówki: z kruszonką, z makiem, z owocem, z serem, z budyniem itp. * ciastka francuskie z owocami | 700 porcji x 120 g |
| **III Napoje gorące** |  |
| * kawa rozpuszczalna | 1400 porcji x 150 ml |
| * herbata | 1400 porcji x 150 ml |
| * mleko min. 2% do kawy | 700 porcji x 50 ml |
| * cukier biały i trzcinowy (w stosunku 1:1) | 700 porcji x 5gr |
| **IV Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna niegazowana (nie źródlana) | 700 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 * 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: ………………………**

**Zestaw menu nr 3 DPR-GPI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Luty – kwiecień 2019 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,*  *inne miejsce/sala w granicach Poznania* | |
| **Ilość osób** | *60 osób (3 spotkania po ok. 20 osób)* | |
|  |  | |
| **Wymagane menu** | *Menu dotyczy 3 spotkań* | |
| **I Bufet deserowy** | |  |
| * paluszki słone * ciastka kruche z czekoladą | | 600 szt. (10 szt./osobę)  240 szt. x 10 g  (4 szt./osobę) |
| **II Napoje gorące** | |  |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | 60 porcji x 220 ml  30 porcji x 220 ml  60 porcji x 10g  60 porcji x 5 g |
| **III Napoje zimne** | |  |
| - woda niegazowana | | 60 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 menu nr 4 DPR-PIFE**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *Luty-kwiecień 2019 r.* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,*  *inne miejsce/sala w granicach Poznania* |
| **Ilość osób** | *12 osób (jedno spotkanie)* |
|  |  |
| **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 | 48 szt. x 150 g  (4 szt./osobę) |
| **II Bufet deserowy** |  |
| * ciastka kruche z czekoladą * owoce (winogrona, mandarynki) | 48 szt. x 10 g (4 szt./osobę)  80 g/osobę |
| **III Napoje gorące** |  |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | 12 porcji x 220 ml  12 porcji x 220 ml  12 porcji x 10g  12 porcji x 5 g |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * Woda niegazowana | 12 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 menu nr 5 DPR-OK**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2019 roku 1 wydarzenie KM WRPO 2014+* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań* |
| **Ilość osób** | *70 osób* |
|  |  |
| **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 razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami * eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, pomidorkiem cherry, bazylią | 25 porcji x 50-70 g  60 porcji x 50-70 g  25 porcji x 50-70 g  25 porcji x 50-70 |
| **II Dania ciepłe** | | |
| * zupa krem z warzyw (sezonowa np. krem z dyni, brokułów z grzankami lub makaronem) lub toskański krem z przetartych pomidorów * grillowana pierś z kruczka w ziołach lub stek z udka kurczęcia (bez kości) z grilla z rozmarynem i czosnkiem * polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym * ziemniaczki pieczone w ziołach * makaron z bakłażanem i pomidorami * kluseczki półfrancuskie | | 70 porcji x 300 ml  30 porcji po 250  30 porcji po 250 gr  30 porcji x 250 g  30 porcji x 250 g  30 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 | | 70 porcji po 50 g  70 porcji po 50 g |
| **IV Bufet deserowy** | | |
| * owoce (winogrona, jabłka, banany, brzoskwinie, mandarynki) * 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 | | 4 kg  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g  22 porcji x 50 g |
| **V Napoje gorące** | | |
| * świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l * świeżo parzona gorąca herbata czarna podawana w termosach maks. 1,5 l * mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach) * cytryny świeże (pokrojone w plastry) * cukier porcjowany w saszetkach | | 70 porcji x 250 ml  70 porcji x 250 ml  3 l  8 szt. (dot. całych cytryn)  70 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 max 1 l * nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l | | 35 but. x 0,5-0,6 l  35 but. x 0,5-0,6 l  4 l  3 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. * 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 (za wyjątkiem soków). Posiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (max 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/ napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą.   Ciepłe dania i napoje – soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej Sali/pomieszczeniu obok Sali posiedzeń | | |
| **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 nr 6 DPR-OPS**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **termin realizacji** | | *Luty - kwiecień 2019* | | | **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań/ MTP Poznań* | | | **Ilość osób** | | *60 osób* (max 3 spotkania po 20 osób) | | |  | | *Menu dotyczy 3 spotkań* | | | **Wymagane menu** | | | | | **I Zimne przekąski** | | | | |  | * Tartaletki wytrawne z melonem, szynką parmeńską i sałatą, majonez * Tartaletki wytrawne z pomidorem, papryką, mozzarella i bazylią * Tartaletki wytrawne z humusem i selerem naciowym * Tartaletki wytrawne z serem camembert, łososiem i orzechem włoskim | | 140 porcji x 100 g  140 porcji x 100 g  140 porcji x 100 g  140 porcji x 100 g | | **II Bufet deserowy** | | | | | * ciasto kruche z owocami * ciasto marchewkowe * sałatka ze świeżych owoców z listkiem mięty | | | 140 x 80g  140 x 80g  140 porcji x 100 g | | **III Napoje gorące** | | | | | * kawa espresso * herbata czarna i zielona w saszetkach * mleko min 2% do kawy * cukier porcjowany w saszetkach | | | 140 porcji x 220 ml  140 porcji x 220 ml  min. 50 ml na osobę  140 sztuk x 5g | | **IV Napoje zimne** | | | | | * woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródlana) średniozmineralizowana * woda mineralna butelkowana gazowana * soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy | | | 140 butelek x 0,5 – 0,6l  140 butelek x 0,5 – 0,6l  140 butelek x 200 ml  140 butelek x 200 ml | | **Dodatkowe wymagania** | | | | | * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową, sztućce paterowe i szkło * Napoje gorące serwowane w profesjonalnych termosach (warnikach) lub w dzbankach (do uzgodnienia przed spotkaniem) * Obsługa techniczna w zakresie przygotowania * Stoły biesiadne, cateringowe, nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie sali | | | | | **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 nr 1 DSR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2019 r. ( II połowa lutego 2019 r. )*  *Warsztaty dla przedsiębiorców – 3 spotkania* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) – Sala konferencyjna* |
| **Ilość osób** | *240 osób (3 x 80 osób)* |
|  |  |
| **Wymagane menu** | *Menu dotyczy 3 spotkań* |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Kanapki** |  |
| * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem * szynką,   Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata majonez | 1200 szt. x 80 g  (5 szt./ na osobę) |
| **II Bufet deserowy** |  |
| * sernik * szarlotka | 240 szt./80g  240 szt./80g |
| **III Napoje gorące** |  |
| * kawa | Bez ograniczeń 220 ml |
| * herbata | Bez ograniczeń 220 ml |
| * śmietanka do kawy | Bez ograniczeń |
| * cukier | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna gazowana butelkowana 500 ml * woda mineralna niegazowana butelkowana 500 ml | 120 porcji x 500 ml  120 porcji x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa * serwetki papierowe * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły cateringowe * stoły nakryte obrusami * odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. | |

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

**Zestaw menu nr 2 DSR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *13 kwietnia 2019 r. Olimpiada Wiedzy Ekologicznej* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) – Sala Sesyjna* |
| **Ilość osób** | *180 osób* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Kanapki na bazie bułki kajzerki oraz grahamki, po 180 szt. każdego rodzaju pieczywa z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata majonez.** | |
| * z żółtym serem * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem * z szynką, | 180 szt. bułek x 80 g  (2 szt. kanapki z jednej bułki/ na osobę)  360 szt. kanapek łącznie |
| **II Bufet deserowy** |  |
| * mini drożdżówka – 3 rodzaje: z makiem, owocami, serem | 180 szt./110g |
| **III Napoje gorące** |  |
| * kawa | Bez ograniczeń 220 ml |
| * herbata | Bez ograniczeń 220 ml |
| * śmietanka do kawy | Bez ograniczeń |
| * cukier | Bez ograniczeń |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa * serwetki papierowe * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły cateringowe * stoły nakryte obrusami * odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. | |

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

**Zestaw menu nr 3 DSR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2019 r. ( I połowa marca 2019 r. )*  *Spotkania dotyczące aktualizacji WPGO – 3 spotkania* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) – Sala konferencyjna* |
| **Ilość osób** | *550 osób (2 x 200 osób, 1 x150)* |
|  |  |
| **Wymagane menu** | *Menu dotyczy 3 spotkań* |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Bufet deserowy** |  |
| * sernik * szarlotka * ciastka kruche | 350 szt./80g  350 szt./80g  1800 szt. |
| **II Napoje gorące** |  |
| * kawa | Bez ograniczeń 220 ml |
| * herbata | Bez ograniczeń 220 ml |
| * śmietanka do kawy | Bez ograniczeń |
| * cukier | Bez ograniczeń |
| **III Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna gazowana butelkowana 500 ml * woda mineralna niegazowana butelkowana 500 ml * sok jabłkowy/pomarańczowy | 200 porcji x 500 ml  200 porcji x 500 ml  200 porcji x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa * serwetki papierowe * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły cateringowe * stoły nakryte obrusami * odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. | |

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

**Zestaw menu nr 1 DRG-III (COIE)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *kwiecień 2019* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *100 osób* | |
| **Wymagane menu** | | *Menu dotyczy 1 konferencji dla 100 osób* | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * kanapki na chlebie razowym z masłem i min. 2 dodatkami (sałata, ogórek zielony, pomidor, kiełki, rzodkiewka, oliwki, dekoracja z serka śmietankowego zamiast majonezu) * z łososiem wędzonym, * z serem camembert, * z serem gouda, * z szynką drobiową, * z serkiem twarogowym o smaku chrzanowym, * z salami | | 300 porcji x 60 g  (po 50 porcji z każdego rodzaju) |
| **II Dania ciepłe** | | | |
| * strogonow z kurczaka * kluseczki półfrancuskie * makaron penne z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem ricotta | | | 50 porcji x 200g  50 porcji x 150 g  50 porcji x 200 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka grecka (sałata lodowa, pomidory, ogórek zielony, oliwki zielone, oliwki czarne, ser typu feta, dressing) * sałatka Cezara (sałata lodowa, grzanki, grillowany kurczak, jajko, ser grana padano lub parmezan) | | | 50 porcji x 150 g  50 porcji x 150 g |
| **IV Bufet deserowy** | | | |
| * owoce mieszane (winogrona, mandarynki, banany, jabłka, gruszki) * rogaliki z powidłami śliwkowymi * mix ciasteczek zbożowych z sezamem i ciasteczek kruchych z ziarnami zbóż (50%/50%) * brownie czekoladowe * sernik wiedeński | | | 20 kg  2 kg  1,8 kg  40 porcji x 50 g  40 porcji x 50 g |
| **V Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * herbata * mleko min. 2% * świeża cytryna w plasterkach * cukier trzcinowy w saszetkach 5g | | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana * sok pomarańczowy 100% * sok jabłkowy 100% | | | 60 butelek po 330 ml  40 butelek po 330 ml  20 butelek x 300 ml  20 butelek x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy białe i serwetki, stoły cateringowe, stoły koktajlowe, * zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, * obsługa kelnerska, * opakowania jednorazowe w ilości 20 szt. | | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DRG-III (COIE)**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *marzec 2019 (I spotkanie)*  *kwiecień 2019 (II spotkanie)* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań* |
| **Ilość osób** | *60 osób*  *2 spotkania x 30 osób* |
| **Wymagane menu** | *Menu dotyczy 1 spotkania dla 30 osób* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | | |
|  | * kanapki na chlebie razowym z masłem i min. 2 dodatkami (sałata, ogórek zielony, pomidor, kiełki, rzodkiewka, oliwki, dekoracja z serka śmietankowego zamiast majonezu) * z łososiem wędzonym, * serem camembert, * serem gouda, * szynką drobiową, * serkiem twarogowym o smaku chrzanowym, * salami | 90 porcji x 60 g  (po 15 porcji z każdego rodzaju) |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * owoce mieszane (winogrona, mandarynki, banany, jabłka, gruszki ) * rogaliki z powidłami śliwkowymi * mix ciasteczek zbożowych z sezamem i ciasteczek kruchych z ziarnami zbóż (50%/50%) * ciasto  (kostka) marchewkowe (biszkopt z tartą marchewką i kremem na bazie mascarpone) * placek drożdżowy z owocem | | 6 kg  1,5 kg  1,2 kg  20 porcji x 50 g  20 porcji x 50 g |
| **V Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * herbata * mleko min. 2% * świeża cytryna w plasterkach * cukier trzcinowy w saszetkach 5g | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana * sok pomarańczowy 100% * sok jabłkowy 100% | | 15 butelek po 330 ml  15 butelek po 330 ml  15 butelek x 300 ml  15 butelek x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy białe i serwetki, stoły cateringowe, stoły koktajlowe, * zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, * obsługa kelnerska, * opakowania jednorazowe w ilości 10 szt. | | |

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

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

**Zestaw menu nr 3 DRG-III (COMPETE)**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *Luty-marzec 2019* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań* |
| **Ilość osób** | *25 osób*  *1 spotkanie x 25 osób* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | | |
|  | * kanapki na chlebie razowym z masłem i min. 2 dodatkami (sałata, ogórek zielony, pomidor, kiełki, rzodkiewka, oliwki, dekoracja z hummusu klasycznego zamiast majonezu) * z łososiem wędzonym, * serem kozim, * szynką szwardzwaldzką, | 50 porcji x 60 g  (20 porcji z serem kozim, po 15 porcji z łososiem i szynką) |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * owoce mieszane (winogrona; krojone jabłka, gruszki i melon) * warzywa mieszane (krojone marchewki, seler naciowy, ogórek i kalarepa), * suszone owoce i orzechy (rodzynki, żurawina, orzechy nerkowca, orzechy włoski, migdały) * ciastka owsiane (kruche) | | 4 kg  2 kg  0,5 kg  50 szt. |
| **V Napoje gorące** | | |
| * kawa americana mocna, * herbata, * mleko bez laktozy, * świeża cytryna w plasterkach, * cukier trzcinowy w saszetkach 5g. | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana * sok pomarańczowy 100% * sok jabłkowy 100% | | 15 butelek po 330 ml  15 butelek po 330 ml  10 butelek x 300 ml  10 butelek x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy białe i serwetki, stoły cateringowe, stoły koktajlowe, * zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DRG**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *6 marzec 2019* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *siedziba UMWW, Al. Niepodległości 34, Poznań* |
| **Ilość osób** | *50 osób* |
| **Wymagane menu** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | | |
|  | * Mini kanapki z pieczywa pełnoziarnistego (ciemnego) z masłem:   + - z łososiem, serkiem śmietankowym i świeżym koperkiem, * z serem lazur, gruszką, żurawiną i czarną oliwką, * z pastą twarogową, szczypiorkiem, rzodkiewką, listkiem bazylii, * z mozzarellą, awokado i świeżą bazylią, * z serem camembert/brie, zieloną oliwką i rukolą, * z pastą z tuńczyka i czerwoną cebulą. * Mini sałatki serwowane w osobnych pojemniczkach: * taboule z kaszą bulgur, * włoska z serem mozzarella i suszonymi pomidorami, * z kurczakiem i granatem, * grecka z serem typu feta i oliwkami, * z rukolą, szynką parmeńską, suszonymi pomidorami i parmezanem, * z serem pleśniowym, brzoskwinią i orzechami włoskimi. | 120 szt. x 150 g:  120 szt. x 100 g |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * babeczka z bitą śmietana i owocami * sernik * mini eklerki * ciasto mocca * kruche ciastka (w polewie czekoladowej, owsiane, z konfiturą) | | 20 szt.  20 szt.  20 szt.  20 szt.  2 kg |
| **III Napoje gorące** | | |
| * kawa * herbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa) * mleko do kawy * cukier (biały i trzcinowy) * cytryna filetowana | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * woda niegazowana (butelkowana) * woda gazowana (butelkowana) * sok grapefruitowy (butelkowany) * sok pomarańczowy (butelkowany) | | 50 but. x 300 ml  50 but. x 300 ml  30 but. x 300 ml  30 but. x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * jednorazowe opakowania spożywcze – 10szt. | | |

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

**Zestaw menu nr 5 DRG**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *11 Kwietnia 2019r.* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, al. Niepodległości 34 Poznań,*  *Wielkopolski Finał XV Wielkopolskiej Olimpiady Wiedzy Konsumenckiej* |
| **Ilość osób** | *120 osób* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Dania ciepłe** |  |
| * rosół z makaronem * kotlet schabowy (bez kości) * **filet z mintaja** * zapiekane talarki ziemniaków * ziemniaki gotowane | 130 porcji x 250 ml  70 porcji x 150 g  60 porcji x 130 g  70 porcji x 150 g  60 porcji x 200 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
| * surówka z kiszonej kapusty * buraczki * surówka z selera z jabłkiem i orzechami | 80 porcji x 100 g  50 porcji x 100 g  50 porcji x 100 g |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * kruche babeczki z bitą śmietaną i owocami * kruche ciastka (3 rodzaje: z czekoladą, maślane, owsiane) * ciastka koktajlowe (3 rodzaje: sernik, mocca, mini eklerki) * plater z filetowanymi owocami | 30 szt. x 80 g  2 kg  100 szt./80 g  2 platery |
| **V Napoje gorące** |  |
| * kawa * herbata * cytryna w plastrach * mleko do kawy * cukier | 30 porcji x 200 ml  30 porcji x 200 ml  bez ograniczeń  30 porcji  bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * soki owocowe butelkowane (grapefruitowy, pomarańczowy) * woda mineralna gazowana butelkowana * woda mineralna niegazowana butelkowana | 120 but. x 300 ml  50 but. x 500 ml  50 but. x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Stoliki bankietowe, w ilości odpowiedniej w stosunku do ilości osób * Obrusy (białe) i serwetki (pomarańczowe) * Zastawa ceramiczna * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły na potrzeby serwowania potraw * niezbędny sprzęt gastronomiczny * opakowania jednorazowe - 20 szt. | |

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

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