**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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana,
* woda mineralna gazowana,
* sok pomarańczowy,
* sok jabłkowy.

  | 30 butelek/500 ml30 butelek/500 ml15 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana,
* woda mineralna gazowana,
* sok pomarańczowy,
* sok jabłkowy.

  | 30 butelek/500 ml30 butelek/500 ml15 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 gram10 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 gram10 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./50g50 szt./50g50 szt./50g |
| **II Bufet deserowy** |
| * sernik w papilotkach
* szarlotka kostka w papilotkach
 | 30 szt./ 60g30 szt./ 60g |
| **III Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* herbata
* śmietanka do kawy
* cukier
 | 150 porcji x 220 ml150 porcji x 220 ml |
| **IV Napoje zimne** |
| * woda mineralna gazowana
* woda mineralna niegazowana
 | 40 szt. x 500 ml30 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 g1 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 g1 osoba = 4 sztuki17 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/500ml10 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, oliwekWszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 80 sztuk4 sztuki/osobę40 sztuk2 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 kg60 sztuk3 szt./os.(1 porcja tj. minimum 80 gram |
| **IV Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana gazowana
* woda mineralna butelkowana niegazowana
 | 10 porcji x 330 ml10 porcji x 330 ml10 butelek x 500 ml10 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, oliwekWszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 480 sztuk4 sztuki/osobę240 sztuk2 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 kg360 sztuk3 szt./os.(1 porcja tj. minimum 80 gram |
| **IV Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana gazowana
* woda mineralna butelkowana niegazowana
 | 60 porcji x 330 ml60 porcji x 330 ml45 butelek x 500 ml75 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 g60 porcji x 150 g60 porcji x 150 g |
| **III Bufet deserowy** |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)
* wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami)
 | 90 sz./80 g90 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 ml45 butelek 0,33 l45 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 ml30 porcji x 220 ml60 porcji x 10g60 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 ml12 porcji x 220 ml12 porcji x 10g12 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 g60 porcji x 50-70 g25 porcji x 50-70 g25 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 ml30 porcji po 250 30 porcji po 250 gr 30 porcji x 250 g30 porcji x 250 g30 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 g70 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 g22 porcji x 50 g22 porcji x 50 g22 porcji x 50 g22 porcji x 50 g22 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 ml70 porcji x 250 ml3 l8 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 l35 but. x 0,5-0,6 l4 l3 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 g140 porcji x 100 g140 porcji x 100 g140 porcji x 100 g |
| **II Bufet deserowy** |
| * ciasto kruche z owocami
* ciasto marchewkowe
* sałatka ze świeżych owoców z listkiem mięty
 | 140 x 80g140 x 80g140 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 ml140 porcji x 220 mlmin. 50 ml na osobę140 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 – 0,6l140 butelek x 0,5 – 0,6l140 butelek x 200 ml140 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./80g240 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 ml120 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./80g350 szt./80g1800 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 ml200 porcji x 500 ml200 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 200g50 porcji x 150 g50 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 g50 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 kg40 porcji x 50 g40 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 ml40 butelek po 330 ml20 butelek x 300 ml20 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 kg20 porcji x 50 g20 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 ml15 butelek po 330 ml15 butelek x 300 ml15 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 kg0,5 kg50 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 ml15 butelek po 330 ml10 butelek x 300 ml10 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| * woda niegazowana (butelkowana)
* woda gazowana (butelkowana)
* sok grapefruitowy (butelkowany)
* sok pomarańczowy (butelkowany)
 | 50 but. x 300 ml50 but. x 300 ml30 but. x 300 ml30 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 ml70 porcji x 150 g60 porcji x 130 g70 porcji x 150 g60 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 g50 porcji x 100 g50 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 g2 kg100 szt./80 g2 platery |
| **V Napoje gorące** |  |
| * kawa
* herbata
* cytryna w plastrach
* mleko do kawy
* cukier
 | 30 porcji x 200 ml30 porcji x 200 mlbez ograniczeń 30 porcjibez ograniczeń  |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * soki owocowe butelkowane (grapefruitowy, pomarańczowy)
* woda mineralna gazowana butelkowana
* woda mineralna niegazowana butelkowana
 | 120 but. x 300 ml50 but. x 500 ml50 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) |