**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***13 lutego 2019 r.*** *początek konferencji o godzinie 11.00* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34; 61-714 Poznań* |
| **Ilość osób** | *200 osób Konferencja promująca Plan Działań* |
|  | *projekt EcoWaste4Food z Programu Interreg Europa* |
| **Wymagane menu** |  |
|  |  |

**Zestaw menu nr 1 DR Załącznik nr 3**

|  |  |
| --- | --- |
| **Zimne przekąski** |  |
| * Mini-tarta:   + ze szpinakiem doprawionym delikatnie czosnkiem i pieprzem z dodatkiem boczku,   + z porem i serem brie,   + z szynką włoską, czarnymi oliwkami i parmezanem,   + z camembert, prażonymi migdałami, żurawiną i cykorią,   + z cieciorką, ogórkiem zielonym, papryką, miętą, oliwą z oliwek * Roladki z piersi kurczaka z brzoskwinią * Ciasto filo ze szpinakiem, czosnkiem i serem Lazur * Mini wrapki z łososiem, grillowanym kurczakiem, camembertem i dodatkami warzywnymi * Roladki z cukini z rukolą, fetą i suszonym pomidorem * Pikantne rollsy z ciasta francuskiego | 250 porcji/min 30 g (po 50 porcji z każdego rodzaju)  50 porcji/min 30 g  50 porcji/min 30 g  50 porcji/min 30 g  50 porcji/min 30 g  50 porcji/min 30 g |
| **II Dania ciepłe** |  |
| * zupa gulaszowa podawana z małymi bułeczkami * makaron penne w sosie śmietanowym z brokułami | 200 porcji/min 250 ml zupa + 40 g bułeczka  200 porcji/min 250 g |
| **III Bufet deserowy** |  |
| * tarta na kruchym cieście (różne rodzaje – min. 8) | 300 porcji (25 tart, średnica min 26 cm, dzielona na 12 porcji) |
| **IV Napoje gorące** |  |
| * herbata z dodatkami (cukier, plastry cytryny) * kawa z dodatkami (cukier, śmietanki) | 1 porcja /200 ml – bez ograniczeń  1 porcja /200 ml – bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |  |
| * soki owocowe: * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna: * gazowana * niegazowana | 200 porcji / 150 ml  (po 100 porcji z każdego rodzaju)  200 porcji / 330 ml (100 porcji - woda niegazowana w butelkach szklanych, 100 porcji - woda gazowana w butelkach szklanych) |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * zastawa porcelanowa oraz szkło * sztućce platerowane * niezbędny sprzęt gastronomiczny * przygotowanie i dostarczenie potraw, sprzątanie w trakcie i po konferencji * sprzęt techniczny (stoły na potrzeby organizacji stołów szwedzkich, min 15 stołów koktajlowych), obrusy oraz skertingi (białe) * serwetki * platery, deski i lustra niezbędne do serwowania menu * obsługa kelnerska podczas konferencji, w tym nakładanie dań ciepłych | |

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

**Zestaw menu nr 2 DR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *kwiecień 2019 r.* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34; 61-714 Poznań* |
| **Ilość osób** | *15 osób Spotkanie projektowe* |
|  | *projekt C-Track 50 z Programu Horyzont 2020* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Dania ciepłe** |  |
| * zupa gulaszowa podawana z bułeczkami | 15 porcji/min. 250 ml zupa + 60 g bułka |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
|  |  |
| **III Bufet deserowy** |  |
| * tarta:   + cytrynowa na kruchym cieście   + tarta – sernik wiedeński   + tarta z owocami na kremie waniliowym   + tarta z musem czekoladowym i owocami | 48 porcji (4 tarty, średnica min 26 cm, dzielona na 12 porcji) |
| **IV Napoje gorące** |  |
| * herbata z dodatkami (cukier, plastry cytryny), * kawa z dodatkami (cukier, śmietanki) | 1 porcja /200 ml – bez ograniczeń  1 porcja /200 ml – bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna: * gazowana * niegazowana | 30 porcji x 330 ml  (woda butelkowana, po 15 porcji z każdego rodzaju, butelki szklane) |
| **Dodatkowe wymagania** |  |
| * zastawa porcelanowa oraz szkło * sztućce platerowane * niezbędny sprzęt gastronomiczny * przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprzątanie w trakcie i po spotkaniu * sprzęt techniczny (stoły na potrzeby organizacji stołów szwedzkich), * obrusy (białe) * serwetki * platery, deski i lustra niezbędne do serwowania menu | |

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

**Zestaw menu nr 1 DRG**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***ok. 13/15 lutego 2019r.*** *(1 spotkanie) - VII spotkanie interesariuszy RELOS3* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Wielkopolska* |
| **Ilość osób** | *20 osób* |
|  |  |
| **Wymagane menu** | *Poczęstunek deserowy z zimnymi i ciepłymi napojami* |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Bufet deserowy** | |
| * Mix ciast owocowych min. 100 g/os. | 20 szt./ min 100g |
| **II Napoje gorące** | |
| * Kawa czarna - przygotowywana na miejscu z ekspresu ciśnieniowego przez wykonawcę usługi tj. mielona z ziaren 100 % typu arabica/ robusta * Herbata czarna w saszetkach po ok 2 g * Herbata zielona w saszetkach ok. 2 g * Herbata owocowa w saszetkach po ok. 2 g * śmietanka do kawy UHT * cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach * Cytryna świeża w plastrach * Gorąca woda serwowana osobno w termosach | 20 szt. – min 1 filiżanka o pojemności min. 150 ml na os.  10 szt.  10 szt.  10 szt.  25 szt. min 10 g/os lub 1 dzbanek po 250 ml  po 5 g z rodzaju na osobę/os.  min 20 szt. na min 2 talerzykach min 2 szt.  min 2 szt. |
| **III Napoje zimne** | |
| Soki owocowe:   * Pomarańczowy 100% * Jabłkowy 100% * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | 3 litry - podane w min 2 dzbankach  3 litry - podane w min 2 dzbankach  min 12 butelek x 500 ml  min 12 butelek x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Obrusy białe i serwetki * Zastawa porcelanowa * Szklanki na wodę i napoje * Sztućce platerowe i szklanki * Obsługa ekspresu |  |
| **Uwaga**  W przypadku ekspresu ze spieniaczem mleka proszę o wyłączenie z kalkulacji śmietanki do kawy, a dołączenie mleka do oferty do każdej filiżanki kawy. | |

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

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