**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 g50 porcji/min 30 g50 porcji/min 30 g50 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 bułeczka200 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 ograniczeń1 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 ograniczeń1 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 mlpo 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 dzbankach3 litry - podane w min 2 dzbankachmin 12 butelek x 500 mlmin 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) |