

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

TERMIN REALIZACJI	29 marca 2019r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
Ilość osób	250 osób
Wymagane menu	kawa powitalna na 120 osób, przerwa kawowa na 250 osób, lunch bufetowy na 250 osób

I Kawa powitana na 120 osób	
- kawa - herbata - dodatki kawowe: śmietanka/mleko do kawy (w mlecznikach), cukier biały (w cukiernicach), cytryna pokrojona w plasterki - wybór ciastek kruchych - woda w szklanych słojach/dystrybutorach na stołach cateringowych (z cytryną, miętą)	- 1 porcja 150 ml - bez ograniczeń - 1 porcja 150 ml - bez ograniczeń - 50g/os. - co najmniej 250 ml/os
II Przerwa kawowa na 250 osób	
- kawa - herbata - dodatki kawowe: śmietanka/mleko do kawy w mlecznikach, cukier biały (w cukiernicach), cytryna pokrojona w plasterki -co najmniej 0,25 l / os.wody mineralnej - woda w szklanych słojach/dystrybutorach na stołach cateringowych (z cytryna, miętą) -wybór tart na kruchym cieście (wybór tart w równych proporcjach): <ul style="list-style-type: none"> • tarta cytrynowa na kruchym cieście • tarta sernik wiedeński • tarta owocowa na kremie waniliowym • tarta z musem czekoladowym i owocami -kompozycje owoców sezonowych (jabłka, winogrona, mandarynki, banany)	- 1 porcja 150 ml - bez ograniczeń - 1 porcja 150 ml - bez ograniczeń - co najmniej 250 ml/os - 375 porcji (31tart, średnica min 26 cm, dzielona na 12 porcji) - 250 gram/os
III Lunch bufetowy dla 250 osób	
Sałatki - wybór sałatek (wszystkie sałatki w równych proporcjach) <ul style="list-style-type: none"> - sałatka nicejska z tuńczykiem - szpinak z ćwikłą i prażonymi orzechami - sałatka grecka z serem feta i oliwkami - pieczywo mieszane (małe bułeczki) - dania główne na gorąco <ul style="list-style-type: none"> - zupa krem z pomidorów - łosoś na cytrynie i szpinaku - kotleciki z polędwiczek wieprzowych w sosie borowikowym -zestaw dodatków co najmniej 3 rodzaje m.in. zapiekane ziemniaki z ziołami, ryż sypki, warzywa na ciepło - kawa - herbata	- 150 gram/os - 250 sztuk - 200 ml/os 250 porcji po 150 gram/os 250 porcji po 150 gram/os - 250 gram/os - 1 porcja 150 ml - bez ograniczeń - 1 porcja 150 ml - bez ograniczeń

- co najmniej 0,25 l wody mineralnej - woda w szklanych słojach/dystrybutorach na stołach cateringowych (z cytryną, miętą)	- co najmniej 250 ml/os
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none">✓ Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów✓ Stoliki bankietowe, w ilości 17 sztuk✓ Obrusy (białe) i serwetki (białe)✓ Zastawa ceramiczna✓ Sztućce platerowe i szkło✓ Obsługa kelnerska✓ stoły na potrzeby serwowania potraw✓ niezbędny sprzęt gastronomiczny	

Łączna wartość brutto zestawu:

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