**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Załącznik nr 2**

**Zestaw menu nr 1 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | ***czerwiec 2019*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *40 osób* | |
|  | | *Szkolenie dla partnerów KSOW* | |
| **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 | | 160 sztuk  4 sztuki/osobę  80 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 | | | 4 kg  120 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 | | | 20 porcji x 330 ml  20 porcji x 330 ml  20 butelek x 500 ml  20 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 DO**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 |
| **V Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * herbata * cytryna * śmietanka do kawy * cukier | | 150 porcji x 220 ml  150 porcji x 220 ml |
| **VI 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** | ***maj 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 DRG-III**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***II kwartał 2019*** *(****początek czerwca)*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań* |
| **Ilość osób** | *30 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 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, orzechami włoskimi, ananasem, rodzynkami, kremem z bitą śmietana, twarożkiem i pestkami dyni) * placek drożdżowy z owocem | 6 kg  1,5 kg  1,2 kg  20 porcji x 50 g  20 porcji x 50 g |
| **III Napoje gorące** | |
| * kawa espresso * herbata * mleko min. 2% * świeża cytryna w plastrach * cukier trzcinowy w saszetkach 5g | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV 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 - 10 szt. | |

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

**Zestaw menu nr 2 DRG-RELOS3**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***czerwiec 2019*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań* |
| **Ilość osób** | *20 osób* |
| **Wymagane menu** | *Lunch i poczęstunek deserowy z zimnymi i ciepłymi napojami* |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Lunch** |  |
| * Polędwica wieprzowa i pierś z kurczaka - min. 150 gram/os. (w proporcji 50/50) z sosem borowikowym – NATURALNYM , podana z kopytkami/ziemniakami - min. 150 gram/os. i warzywami gotowanymi - min. 150 gram/os. * Pierogi ruskie * Zupa serwowana w filiżankach po 1 szt. na osobę - min. 200 ml/os.: żurek (z jajkiem i kiełbasą) lub krem grzybowy z grzankami (przygotowane na wywarze z rosołu – NIE na kostkach bulionowych) po 1 szt. w proporcji 50/50. | 20 szt./ 150g  10 porcji/100g  20 szt./200 ml |
| **II Bufet deserowy** |  |
| * ciastka koktajlowe (mix. tortowe, mini babeczki, mini francuskie z owocami) | 30 szt./ 100g |
| **III Napoje gorące** |  |
| * kawa czarna – przygotowana na miejscu przez Wykonawcę, tj. mielona z ziaren i świeżo parzona, 100% typu arabica/robusta – min 1.5 filiżanki o pojemności 150 ml na osobę * Herbata czarna earl grey w saszetkach po ok 2 g * Herbata zielona w saszetkach ok. 2 g, * Herbata owocowa w saszetkach po ok. 2 g, * Mleko UHT 3,2% * Cukier * Cytryna świeża w plastrach   Gorąca woda serwowana osobno w termosach. | 30 szt.  20 szt  20 szt  15 szt  2 l  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe * pomarańczowy 100% * jabłkowy 100% * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | 15 butelek x 300 ml  15 butelek x 300 ml  15 butelek x 500 ml  15 butelek x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Obrusy białe i serwetki czerwone * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło | |

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

**Zestaw menu nr 3 DRG-II-1**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***11.06.2019*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Muzeum w Śremie, ul. A. Mickiewicza 89, 63-100 Śrem* |
| **Ilość osób** | *50 osób* |
| **Wymagane menu** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | |
| Mini kanapki z pieczywa pełnoziarnistego z masłem:   * z łososiem, serkiem śmietankowym, kiełkami rzodkiewki * z serem lazur, gruszką, żurawiną i czarną oliwką * z mozzarellą, pomidorem, świeżą bazylia i czarną oliwką * z guacamole i kolendrą | 120 szt. x 150 g |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |
| Mini sałatki serwowane w osobnych pojemniczkach:   * włoska z serem mozzarella, suszonymi pomidorami, kurczakiem i   granatem   * z rukolą, szynką parmeńską, suszonymi pomidorami   i parmezanem   * z serem pleśniowym, brzoskwinią i orzechami włoskimi * z kaszą bulgur, kurczakiem, papryką czerwoną, selerem   naciowym i kukurydzą   * z łososiem wędzonym, rzodkiewką, fetą, koperkiem   i pestkami dyni | 120 szt. x 100 g |
| **III Bufet deserowy** | |
| * szaszłyk z owoców (banan, truskawka, winogrono, arbuz) * kruche ciastka (w polewie czekoladowej, owsiane z konfiturą) * babeczka z bitą śmietaną i owocami * sernik * ciasto marchewkowe | 20 szt.  2 kg  20 szt.  20 szt.  20 szt. |
| **IV Napoje gorące** | |
| * kawa * herbata * mleko do kawy * cukier biały i trzcinowy * świeża cytryna w plastrach | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana * soki owocowe * pomarańczowy 100% * jabłkowy 100% | 50 but. x 300 ml  50 but. x 300 ml  50 but. x 300 ml  50 but. x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły cateringowe * transport * opakowania jednorazowe - 10 szt. | |

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

**Zestaw menu nr 4 DRG-II-1**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***czerwiec 2019*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań* |
| **Ilość osób** | *100 osób* |
| **Wymagane menu** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | |
| * Mini kanapki z musem z suszonych pomidorów i oliwkami * Mini kanapki z tatarem z łososia, cytryną i koperkiem * Ptysie nadziewane serem pleśniowym z orzechem włoskim * Melon z szynką prosciutto * Łosoś wędzony w sosie teryiaki z ogórkiem świeżym i serkiem śmietankowym * Mini crepes z serem typu dor blue i żurawiną * Mini crepes z anchois i pastą śmietankową * Mini szaszłyczek caprese - z mozzarellą i pomidorkiem cherry | 50 szt.  60 szt.  60 szt.  50 szt.  60 szt.  60 szt.  50 szt.  50 szt.  50 szt. |
| **II Bufet deserowy** | |
| * Mini mus tiramisu * Mini panna cotta * Mini mus czekoladowy * Mini babeczki z owocami i bitą śmietaną * Mini szaszłyczki owocowe | 60 szt.  60 szt.  60 szt.  60 szt.  60 szt. |
| **III Napoje gorące** | |
| * Kawa * Herbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa) * Mleko do kawy * Cukier biały i trzcinowy * Świeża cytryna w plastrach | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | |
| * Woda mineralna niegazowana * Woda mineralna gazowana | 60 but. x 300 ml  60 but. x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Obsługa kelnerska * Przekąski i desery serwowane w wykwintny sposób, na eleganckiej i nowoczesnej zastawie, komponującej się ze sztuką nowoczesną prezentowaną na wystawie * Obrusy (białe) i serwetki (białe) * Zastawa ceramiczna * Sztućce platerowe i szkło * Stoły na potrzeby serwowania potraw * Niezbędny sprzęt gastronomiczny * opakowania jednorazowe – 20 szt. | |

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

**Zestaw menu nr 5 DRG-COIE**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***czerwiec 2019*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, al. Niepodległości 34 Poznań* |
| **Ilość osób** | 60 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 serka śmietankowego zamiast majonezu) * z łososiem wędzonym, * serem camembert, * serem gouda, * szynką drobiową, * serkiem twarogowym o smaku chrzanowym, * salami | 180 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, orzechami włoskimi, ananasem, rodzynkami, kremem z bitą śmietana, twarożkiem i pestkami dyni) * placek drożdżowy z owocem | 12 kg  3 kg  3 kg  60 porcji x 50 g  60 porcji x 50 g |
| **III Napoje gorące** | |
| * kawa espresso * herbata * mleko min. 2% * świeża cytryna w plasterkach * cukier trzcinowy w saszetkach 5g | bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana * sok pomarańczowy 100% * sok jabłkowy 100% | 30 butelek po 330 ml  30 butelek po 330 ml  30 butelek x 300 ml  30 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: ………………………**

**Zestaw menu nr 1 DZ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | ***II kwartał 2019r. (czerwiec)*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań/teren miasta Poznania* | |
| **Ilość osób** | *max. 150 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| 1. **Zimne przekąski** | | |
| Kanapeczki bankietowe:     * 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, rzodkiewka, sałata, majonez   Sałatki   * warzywa w słupki + dipy * owoce | | mix. po 3 szt./os. (łącznie 450 szt.)  150 porcji (50 g/porcję)  150 porcji (100 g/osobę) |
| 1. **Bufet deserowy** | | |
| * sernik * szarlotka * ciasto czekoladowe | | 150 szt. (100g)  150 szt. (100g)  150 szt. (100g) |
| 1. **Napoje gorące** | | |
| * kawa * herbata * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| 1. **Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna 0,2 l/porcję * soki owocowe 100%, 0,3l/porcję | | 150 porcji  150 porcji |
| 1. **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw * Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, oraz adekwatną do liczby osób na wydarzeniu liczbę stołów koktajlowych * Obrusy i serwetki * Sztućce platerowe * Obsługa kelnerska * Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania * Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DSR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | ***II kwartał 2019 r. (koniec maja)*** *Gala Konkursu dla gimnazjalistów* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  (al. Niepodległości 34) | |
| **Ilość osób** | | 200 osób | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki 5 rodzajów:   * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim * z łososiem wędzonym i koperkiem * z szynką, * Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata majonez | | 800 sztuk x 80 g  (4 sztuki na osobę) |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * owoce ( jabłka, banany ) * mini drożdżówki: z serem, z owocem * sernik * szarlotka | | | 20 kg (100g na osobę)  100 szt./110g  100 szt./80g  100 szt./80g |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * Sok pomarańczowy butelkowany * Sok jabłkowy, pomarańczowy * Woda mineralna gazowana butelkowana * Woda mineralna niegazowana | | | 100 sztuk x 330 ml  100 porcji x 250 ml  100 sztuk x 330 ml  100 porcji x 250 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 zakończeniu spotkania, uprzątnięcie Sali | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DPR – DRG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | ***maj- sierpień 2019*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *90 osób – 1 spotkanie* | |
| **Wymagane menu** *Menu na 90* | | | |
| **I Dania ciepłe** | | | |
|  | * zupa krem z warzyw sezonowych z grzankami * schab pieczony w sosie grzybowym * dorsz pieczony w sosie koperkowym * ziemniaki z masłem i koperkiem * ryż z warzywami * bukiet surówek | | 90 porcji x 250 ml  90 porcji x 150 g  45 porcji x 150 g  90 porcji x 200 g  90 porcji x 200 g  90 porcji x 200 g |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) * wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami) | | | 90 sz./80 g  90 szt./ 80g |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | | 90 porcji x 200 ml  90 butelek 0,33 l  90 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** | | ***maj- sierpień 2019*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań, al. Niepodległości 34 lub al. Niepodległości 18 (siedziba UMWW)* | |
| **Ilość osób** | | *400 osób – maksymalnie 5 szkoleń* | |
| **Wymagane menu** *Menu dotyczy 5 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. | | 1600 szt. x 150 g (4 kanapki na osobę) |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * owoce: jabłka, banany, gruszki, winogrona, brzoskwinie, mandarynki itp. | | | 80 kg (200 g na osobę) |
| * drożdżówki: z kruszonką, z makiem, z owocem, z serem, z budyniem itp. * ciastka francuskie z owocami | | | 400 porcji x 120 g |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa rozpuszczalna | | | 800 porcji x 150 ml |
| * herbata | | | 800 porcji x 150 ml |
| * mleko min. 2% do kawy | | | 400 porcji x 50 ml |
| * cukier biały i trzcinowy (w stosunku 1:1) | | | 400 porcji x 5gr |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * woda mineralna niegazowana (nie źródlana) | | | 400 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** | ***maj- sierpień 2019*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,*  *inne miejsce/sala w granicach Poznania* | |
| **Ilość osób** | *45 osób (3 spotkania po ok. 15 osób)* | |
|  |  | |
| **Wymagane menu** | *Menu dotyczy 3 spotkań* | |
| **I Bufet deserowy** | |  |
| * paluszki słone * ciastka kruche z czekoladą | | 450 szt. (10 szt./osobę)  180 szt. x 10 g  (4 szt./osobę) |
| **II Napoje gorące** | |  |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | 45 porcji x 220 ml  25 porcji x 220 ml  45 porcji x 10g  45 porcji x 5 g |
| **III Napoje zimne** | |  |
| - woda niegazowana | | 45 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** | ***maj - sierpień 2019*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,*  *inne miejsce/sala w granicach Poznania* | |
| **Ilość osób** | *10 osób (jedno spotkanie)* | |
|  |  | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |  |
| Kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, twarożkiem, żółtym serem, salami itp. Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 40 szt. x 150 g  (4 szt./osobę) |
| **II Bufet deserowy** | |  |
| * ciastka kruche z czekoladą * owoce (winogrona, mandarynki) | | 40 szt. x 10 g (4 szt./osobę)  80 g/osobę |
| **III Napoje gorące** | |  |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | 10 porcji x 220 ml  10 porcji x 220 ml  10 porcji x 10g  10 porcji x 5 g |
| **IV Napoje zimne** | |  |
| * Woda niegazowana | | 10 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** | | ***maj - sierpień 2019*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *70 osób (1 wydarzenie KM WRPO 2014+)* | |
|  | |  | |
| **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 pleśniowym, 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) * dorsz w kremowym sosie z suszonymi pomidorami * 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;  - z białej kapusty z koperkiem;  - z rukolą, pomarańczami, orzechami włoskimi i serem pleśniowym | | | 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 * kruche rogaliki z owocem * ciasta bankietowe – tiramisu * ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami) * ciasta bankietowe – szarlotka królewska z pianką | | | 4 kg – 200 gr na osobę  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 – DWP**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***maj- sierpień 2019*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Poznań, (przykładowe miejsce usługi: al. Niepodległości 34 Poznań/ MTP Poznań, uczelnia wyższa)* |
| **Ilość osób** | *20 osób (1 spotkanie po 20 osób)* |
|  |  |
| **Wymagane menu** | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | | |
|  | * Kanapki z wędliną lub rybą: polędwica, salami, szynka, łosoś (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką itp.) * Kanapki z serem żółtym, twarożkiem (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką itp.) | 30 sztuk x 150 g  30 sztuk x 150 g |
| **II Dania ciepłe** | | |
| * Krem z pomidorów * Grillowana pierś z kurczaka * Polędwiczki w sosie ziołowym * Pstrąg łososiowy * Ryż * Ziemniaki z wody/Puree | | 20 porcji x 200ml  100g x 20 porcji  100g x 20 porcji  100g x 20 porcji  100 g x 20 porcji  150 g x 20 porcji |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | |
| * Sałatka wiosenna (sałata, pomidor, ogórek, papryka, sos vinegret) * Sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) * Warzywa gotowane bułką tartą * Marchewka z ananasem | | 100 g x 15 szt.  100 g x 15 szt.  100 g x 15 szt.  100 g x 15 szt. |
| **IV Bufet deserowy** | | |
| * Owoce (jabłka, banany, winogrona, mandarynki ) * Ciastka kruche * Szarlotka * Sernik * Ciasto czekoladowe | | 2 kg  1 kg  40 szt./80 g  40 szt./ 80 g  40 szt./ 80 g |
| **V Napoje gorące** | | |
| * Kawa * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | 40 porcji x 220 ml  40 porcji x 220 ml  40 porcji x 10 g  40 szt. (papierowe saszetki) |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * Woda mineralna niegazowana * Woda mineralna gazowana | | Łącznie 20 porcji  20 szt. x 500 ml  (butelkowana)  20 szt. x 500 ml  (butelkowana) |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły biesiadne, cateringowe * 2 przerwy kawowe podczas spotkania z dostępnym bufetem deserowym oraz zimnymi i gorącymi napojami. | | |
| **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 7 DPR – OPS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | ***maj - sierpień 2019*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34 Poznań*  *(możliwa jest organizacja spotkania w innym miejscu na terenie Poznania)* | |
| **Ilość osób** | | *60 osób (max 3 spotkań po 20 osób)* | |
| **Wymagane menu** *Menu dotyczy 3 spotkań* | | | |
| **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 DE**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***maj 2019r.*** |
| **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 2 DE**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***czerwiec 2019r.*** |
| **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** | ***lipiec 2019r.*** |
| **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 4 DE**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***czerwiec 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 |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | 3 szt. (80 g.) na osobę  (łącznie 30 szt.) |
| **IV Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * cytryna | | Bez ograniczeń |
| **V 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: ………………………**

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