**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 sztuk4 sztuki/osobę80 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
 | 4 kg120 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
 | 20 porcji x 330 ml20 porcji x 330 ml20 butelek x 500 ml20 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./50g50 szt./50g50 szt./50g |
| **II Bufet deserowy** |
| * sernik w papilotkach
* szarlotka kostka w papilotkach
 | 30 szt./ 60g30 szt./ 60g |
| **V Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* herbata
* cytryna
* śmietanka do kawy
* cukier
 | 150 porcji x 220 ml150 porcji x 220 ml |
| **VI 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**  | ***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 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 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 kg20 porcji x 50 g20 porcji x 50 g |
| **III Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* herbata
* mleko min. 2%
* świeża cytryna w plastrach
* cukier trzcinowy w saszetkach 5g
 | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV 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 - 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/100g20 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 szt20 szt15 szt2 l bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy 100%
* jabłkowy 100%
* woda mineralna niegazowana
* woda mineralna gazowana
 | 15 butelek x 300 ml15 butelek x 300 ml15 butelek x 500 ml15 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 kg20 szt.20 szt.20 szt. |
| **IV Napoje gorące** |
| * kawa
* herbata
* mleko do kawy
* cukier biały i trzcinowy
* świeża cytryna w plastrach
 | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana
* woda mineralna gazowana
* soki owocowe
* pomarańczowy 100%
* jabłkowy 100%
 | 50 but. x 300 ml50 but. x 300 ml50 but. x 300 ml50 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| * Woda mineralna niegazowana
* Woda mineralna gazowana
 | 60 but. x 300 ml60 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 kg60 porcji x 50 g60 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 ml30 butelek po 330 ml30 butelek x 300 ml30 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 porcji150 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./110g100 szt./80g100 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 ml100 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 ml90 porcji x 150 g45 porcji x 150 g90 porcji x 200 g90 porcji x 200 g90 porcji x 200 g |
| **II Bufet deserowy** |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)
* wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami)
 | 90 sz./80 g90 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 ml90 butelek 0,33 l90 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 ml25 porcji x 220 ml45 porcji x 10g45 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 ml10 porcji x 220 ml10 porcji x 10g10 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 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)
* 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 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;- z białej kapusty z koperkiem;- z rukolą, pomarańczami, orzechami włoskimi i serem pleśniowym | 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
* 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 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 – 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 g30 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 200ml100g x 20 porcji100g x 20 porcji100g x 20 porcji100 g x 20 porcji150 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 kg1 kg40 szt./80 g40 szt./ 80 g40 szt./ 80 g |
| **V Napoje gorące** |
| * Kawa
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | 40 porcji x 220 ml40 porcji x 220 ml40 porcji x 10 g40 szt. (papierowe saszetki) |
| **VI Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* Woda mineralna niegazowana
* Woda mineralna gazowana
 | Łącznie 20 porcji20 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 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 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 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 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 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** | ***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 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 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 gram10 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) |