**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Załącznik nr 2**

**Zestaw menu nr 1 DR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***21.09.2019, 22.09.2019, 05.10.2019, 11.10.2019*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *4 imprezy w miejscowościach:*  *-* *21.09.2019 (sobota) – Białośliwie (gm. Białośliwie,)*  *-22.09.2019 (niedziela) – Golina (gm. Golina)*  *-05.10.2019 (sobota) – Krzywiń (gm. Krzywiń)*  *-11.10.2019 (piątek) – Grabów nad Prosną (gm. Grabów nad Prosną)*  *organizowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu* |
| **Ilość osób** | ***1200*** ***osób łącznie****, przy czym liczba uczestników imprez  w poszczególnych lokalizacjach może się różnić. Zamawiający powiadomi z min.3 - dniowym wyprzedzeniem Wykonawcę  o ostatecznej liczbie uczestników w danej lokalizacji. Należy przyjąć, że w jednej lokalizacji w spotkaniu będzie uczestniczyło* ***co najmniej 200 osób****.* |

**Wymagane menu dla 1200 osób**

|  |  |
| --- | --- |
| **I Bufet deserowy** | |
| * mus czekoladowy z pianką z bitej śmietany i borówkami (mini deser) * mini muffinki pomarańczowe z kawałkami czekolady * mini pączki z nadzieniem różanym * sernik * ciasto czekoladowe * jabłecznik * ciasteczka tortowe * owoce-bukiety | 800 porcji x 60 g  800 porcji x 75 g  800 porcji x 20 g  600 porcji x 80 g  600 porcji x 80 g  600 porcji x 80 g  800 porcji x 80 g  1 200 porcji x 100 g |
| **II Dania ciepłe** | |
| * Krem z pieczarek z grzankami * Zupa gulaszowa * Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i serem feta * Zraz wieprzowy w ciemnym sosie * Schab pieczony ze śliwką w sosie miodowym * Ziemniaki z wody z koperkiem * Ziemniaki pieczone z ziołami * Kluski śląskie * Papryka faszerowana kaszą pęczak i warzywami w sosie beszamelowym | 600 porcji/min. 200 ml  600 porcji/min. 200 ml  800 porcji x 150 g  800 porcji x 150 g  800 porcji x 150 g  600 porcji x 200 g  600 porcji x 200 g  600 porcji x 200 g  600 porcji x 350 g |
| **III Surówki/warzywa** | |
| * Surówka z białej kapusty * Kapusta modra na ciepło * Surówka z marchewki i selera * Bukiet warzyw gotowanych | 600 porcji x 150 g  400 porcji x 150 g  400 porcji x 150 g  400 porcji x 150 g |
| **IV Napoje gorące i dodatki** | |
| * herbata * kawa * mleczko do kawy * cukier * cytryna (plastry) | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana * sok pomarańczowy 100% | 900 porcji x 200 ml  300 porcji x 200 ml  1800 porcji x 200 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * **naczynia jednorazowe plastikowe lub styropianowe, w tym: talerze i miseczki styropianowe** * niezbędny sprzęt gastronomiczny * przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprzątanie  w trakcie i po każdym spotkaniu, * sprzęt techniczny (stoły na potrzeby organizacji stołów szwedzkich), stoliki bankietowe (wysokie) * obrusy (białe) * skertingi (białe) * serwetki * platery, deski i lustra niezbędne do serwowania menu * obsługa kelnerska * zapewnienie oddzielenia stołów parawanami w sytuacji, gdy poczęstunek będzie się odbywał w tej samej sali, w której będzie spotkanie (np. w hali widowiskowo – sportowej). | |

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

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