**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 g800 porcji x 75 g800 porcji x 20 g600 porcji x 80 g600 porcji x 80 g600 porcji x 80 g800 porcji x 80 g1 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 ml600 porcji/min. 200 ml800 porcji x 150 g800 porcji x 150 g800 porcji x 150 g600 porcji x 200 g600 porcji x 200 g600 porcji x 200 g600 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 g400 porcji x 150 g400 porcji x 150 g400 porcji x 150 g |
| **IV Napoje gorące i dodatki** |
| * herbata
* kawa
* mleczko do kawy
* cukier
* cytryna (plastry)
 | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana
* woda mineralna gazowana
* sok pomarańczowy 100%
 | 900 porcji x 200 ml300 porcji x 200 ml1800 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) |