**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Załącznik nr 1**

**Zestaw menu nr 1 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Luty 2020 r. (Spotkanie szkoleniowe dla LGD)* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *50 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki   * z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) * z łososiem wędzonym i koperkiem * z serem typu camembert   Koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 200 porcji  4 sztuki/osobę  100 sztuk  2 sztuki/osobę |
| **II Dania ciepłe** | | | |
|  | | | ----- |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy) * sałatka z grillowanym kurczakiem * sałatka grecka z serem feta | | | 1 porcja na osobę z każdego rodzaju  (1 porcja tj. minimum 150 g) |
| **IV Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki )   słodycze:   * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | | 5 kg  150 sztuk  3 szt./os.  (1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **V Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana gazowana * woda mineralna butelkowana niegazowana | | | 25 porcji x 330 ml  25 porcji x 330 ml  25 porcji x 500 ml  25 porcji x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy długie, zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach) * serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami * stoły cateringowe prostokątne * skirtingi do stołów cateringowych * akcesoria elektryczne (przedłużacze, itp.) | | | |
| **Uwaga**  Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się 30 min. przed rozpoczęciem spotkania | | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DOW**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Kwiecień 2020 r. (Posiedzenie Grupy Roboczej ds. KSOW w Województwie Wielkopolskim)* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *15 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | Kanapki   * z żółtym serem i różnymi wędlinami ( salami, szynka) * z łososiem wędzonym i koperkiem * z serem typu camembert   Koreczki z kabanosów, sera żółtego, oliwek  Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 60 sztuk  4 sztuki/osobę  30 sztuk  2 sztuki/osobę |
| **II Dania ciepłe** | | | |
|  | | | ----- |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | | |
| * sałatka z grillowanym kurczakiem * sałatka grecka z serem feta | | | 1,5 porcji na osobę z każdego rodzaju  (1 porcja tj. minimum 150 g) |
| **IV Bufet deserowy** | | | |
| * owoce (jabłka, winogrona, brzoskwinie, mandarynki )   słodycze:   * rogaliki drożdżowe z nadzieniem budyniowym * ciastka francuskie z nadzieniem owocowym * babeczki z owocem | | | 2 kg  45 sztuk  3 szt./os.  (1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **V Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń  Bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana gazowana * woda mineralna butelkowana niegazowana | | | 10 porcji x 330 ml  10 porcji x 330 ml  10 porcji x 500 ml  10 porcji x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy długie, zakrywające stół do podłogi (w uzgodnionych kolorach) * serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły koktajlowe – wysokie, nakryte obrusami * stoły cateringowe prostokątne * skirtingi do stołów cateringowych * akcesoria elektryczne (przedłużacze, itp.) | | | |
| **Uwaga**  Dostęp do gorących napojów musi zaczynać się 30 min. przed rozpoczęciem spotkania | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DO**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *marzec 2020 r.* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *budynek UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu* |
| **Ilość osób** | *36 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 |
| **III Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * herbata * cytryna * śmietanka do kawy * cukier | | 150 porcji x 220 ml  150 porcji x 220 ml |
| **IV 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** | | *marzec 2020 r.* | | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *budynek UMWW przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu* | | |
| **Ilość osób** | | *17 osób* | | |
| **Wymagane menu** | |  | | |
| **I Kanapki** | | |  |
| * z serem camembert 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 szt. x 500 ml  10 szt. x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |  |
| * serwetki i obrusy * zastawa stołowa: filiżanki, talerzyki, sztućce | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DRG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Styczeń - kwiecień 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *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 i kremem na bazie mascarpone) * 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 plasterkach, cukier trzcinowy w saszetkach 5 g | | | Bez ograniczeń |
| **VI 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 po 330 ml  15 butelek po 330 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy białe i serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * stoły cateringowe * stoły koktajlowe * opakowania jednorazowe w ilości 10 szt. | | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *22 Kwietnia 2020r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | *120 osób* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Dania ciepłe** | |  |
| * pomidorowa z makaronem * kotlet schabowy (bez kości) * **filet z mintaja** * zapiekane talarki ziemniaków * ziemniaki gotowane | | 130 porcji x 250 ml  70 porcji x 150 g  60 porcji x 130 g  70 porcji x 150 g  60 porcji x 200 g |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |  |
| * surówka z kiszonej kapusty * buraczki * surówka z selera z jabłkiem i orzechami | | 80 porcji x 100 g  50 porcji x 100 g  50 porcji x 100 g |
| **III Bufet deserowy** | |  |
| * kruche babeczki z bitą śmietaną i owocami * kruche ciastka (3 rodzaje: z czekoladą, maślane, owsiane) * ciastka koktajlowe (3 rodzaje: sernik, mocca, mini eklerki, rożki) * plater z filetowanymi owocami | | 30 szt. x 80 g  2 kg  100 szt./80 g  2 platery |
| **IV Napoje gorące** | |  |
| * kawa * herbata * cytryna w plastrach * mleko do kawy * cukier | | 30 porcji x 200 ml  30 porcji x 200 ml  bez ograniczeń  30 porcji  bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | |  |
| * soki owocowe butelkowane (grapefruitowy, pomarańczowy) * woda mineralna gazowana butelkowana * woda mineralna niegazowana butelkowana | | 120 but. x 300 ml  50 but. x 500 ml  50 but. x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Stoliki bankietowe, w ilości odpowiedniej w stosunku do ilości osób * Obrusy (białe) i serwetki (pomarańczowe) * Zastawa ceramiczna * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły na potrzeby serwowania potraw * niezbędny sprzęt gastronomiczny * opakowania jednorazowe - 20 szt. | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *II połowa Stycznia 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | *30 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 * z pastą z tuńczyka i czerwoną cebulą | | 80 szt. x 150 g |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | |
| Mini sałatki serwowane w osobnych pojemniczkach:   * włoska z serem mozzarella i suszonymi pomidorami z kurczakiem   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 | | 50 szt. x 100 g |
| **III Bufet deserowy** | | |
| kruche ciastka (w polewie czekoladowej, owsiane z konfiturą)  mini eklerki  sernik  ciasto marchewkowe | | 2 kg  20 szt.  20 szt.  20 szt. |
| **IV Napoje gorące** | | |
| kawa  herbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa)  mleko do kawy  cukier biały i trzcinowy  cytryna filetowana | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | |
| woda niegazowana (butelkowana)  woda gazowana (butelkowana)  soki owocowe   * pomarańczowy (butelkowany) * jabłkowy (butelkowany) | | 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  jednorazowe opakowania spożywcze - 10 szt. | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DRG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *marzec 2020r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *siedziba UMWW, Al. Niepodległości 34, Poznań, sala posiedzeń I* | |
| **Ilość osób** | | *50 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Mini kanapki z pieczywa pełnoziarnistego (ciemnego) z masłem: * z pastą jajeczną i szczypiorkiem, * z pastą twarogową, szczypiorkiem, rzodkiewką, listkiem bazylii, * z mozzarellą, awokado i świeżą bazylią, * z serem camembert/brie, zieloną oliwką i rukolą, * z tradycyjnym pasztetem i ogórkiem konserwowym. * Tarty na cieście francuskim: * ze szpinakiem i fetą, * z cukinią, serem typu feta i pomidorami, * z brokułami i łososiem, * z kurczakiem i pieczarkami. * Przekąski w typie finger food: * mini tortille z szynką i avocado * koreczki z łososia i suszoną śliwką * paluchy chlebowe z szynką dojrzewającą i melonem * mini verrine z łososiem, avocado i burakiem | | 100 szt. x 150 g  50 porcji x 150g  80 szt. x 100 g |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * babeczka z bitą śmietana i owocami * sernik * mini klery bankietowe * ciasto mocca * rożki. | | | 20 szt.  25 szt.  25 szt.  20 szt.  25 szt. |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa * herbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa) * mleko do kawy * cukier (biały i trzcinowy) * cytryna filetowana | | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * woda niegazowana (butelkowana) * woda gazowana (butelkowana) * sok grapefruitowy (butelkowany) * sok pomarańczowy (butelkowany) | | | 70 but. x 300 ml  70 but. x 300 ml  40 but. x 300 ml  40 but. x 300 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska * jednorazowe opakowania spożywcze – 15 szt. | | | |

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

**Zestaw menu nr 5 DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Organizacja posiedzeń paneli Wielkopolskiej Platformy Wodorowej – 4x4 spotkania po 37 osób (spotkanie w styczniu, lutym, marcu, kwietniu, w jednym spotkaniu uczestniczyć będzie 37 osób), I kwartał 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Poznań* | |
| **Ilość osób** | *148 osób (4 spotkania po 37 osoby)* | |
| **Wymagane menu *Menu dotyczy 4 spotkań*** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| * wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami) | | 296 sz./80 g |
| **II Napoje gorące** | | |
| * Kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | Bez ograniczeń |
| **III Napoje zimne** | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | 148 porcji x 200 ml  110 butelek 0,33 l (butelka szklana)  38 butelek 0,33 l (butelka szklana) |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły cateringowe * opakowania jednorazowe max 20 | | |

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

**Zestaw menu nr 6 DRG**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Organizacja szkolenia dla nauczycieli z obsługi zestawów wodorowych, I kwartał 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *UMWW al. Niepodległości 34, Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *50 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Tartinki bogato dekorowane * Z łososiem wędzonym * Z szynką * Z serem * Z pastą jajeczną i serową * Kanapki dekoracyjne na jasnym i ciemnym pieczywie * Z warzywami * Z jajkiem * Z serem pleśniowym * Z salami | | 50 porcji x 35 g  50 porcji x 60 g |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami) | | | 100 sz./80 g |
| **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 | | | 50 porcji x 200 ml  50 butelek 0,33 l (butelka szklana)  20 butelek 0,33 l (butelka szklana) |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe * Opakowania jednorazowe max 20 | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DZ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2020 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań/teren miasta Poznania* | |
| **Ilość osób** | *Max. 100 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| 1. **Zimne przekąski** | | |
| Kanapeczki bankietowe:     * Kanapki z żółtym serem, pomidorkiem koktajlowym, zielonym ogórkiem, * Kanapki z salami pepperoni, zielonym ogórkiem i papryką, * Kanapki z pastą twarogową, szczypiorkiem, rzodkiewką, listkiem bazylii, * Kanapki z łososiem, oliwką, świeżym koperkiem, * Kanapki z szynką parmeńską, suszonym pomidorem i rukolą,   Wszystkie kanapki na bazie jasnego i ciemnego pieczywa, masło, dodatki typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez  Sałatki Sałatka z fetą (z pomidorami, cebulą, oliwkami, bazylią oraz octem balsamicznym)  * Sałatka cezar z kurczakiem | | mix. po 3 szt./os. (łącznie 300 szt.)  100 porcji (100 g/osobę)  100 porcji (100 g/osobę) |
| 1. **Bufet deserowy** | | |
| * sernik * szarlotka * ciasto czekoladowe | | 100 szt. (100g)  100 szt. (100g)  100 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 | | 100 porcji  100 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 2 DZ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2020 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  (al. Niepodległości 34, Poznań)* | |
| **Ilość osób** | *Max. 50 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet Deserowy** |  | |
| * Mini drożdżówki | 20 szt. x 80 g | |
| * Sernik domowy | 25 szt. x 80 g | |
| * Jabłecznik na kruchym spodzie | 25 szt. x 80 g | |
| * Ciasto czekoladowe z czarną porzeczką | 25 szt. x 80 g | |
| **II. Bufet** | | |
| * Warzywa w słupkach z dipami 25 porcji /50 g | | |
| * Kompozycje owoców sezonowych filetowane 60 porcji/100g | | |
| **III. Dania ciepłe** | | |
| * Barszcz ukraiński | | 30 porcji/250 ml |
| * Zupa minestrone | | 20 porcji/250 ml |
| * Grillowany łosoś w sosie kurkowym | | na 30 osób |
| * Roladki schabowe nadziewane suszonymi pomidorami | | na 30 osób |
| * Naleśniki zapiekane z kurczakiem, szpinakiem i gorgonzolą | | na 25 osób |
| * Ziemniaki pieczone/ puree | | na 25 osób |
| * Kluseczki półfrancuskie | | na 25 osób |
| **IV Dodatki warzywne /surówki** | | |
| * Sałatka wiosenna z sosem winegret (sałata, pomidor, ogórek, papryka) 25 porcji/100 g | | |
| * Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew) 25 porcji/100 g | | |
| **V Napoje gorące** | | |
| * Kawa | | bez ograniczeń |
| * Herbata Lipton | | bez ograniczeń |
| * mleko, śmietana do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plastrach | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * Sok pomarańczowy, butelki 0,33 l * Sok porzeczkowy, butelki 0,33 l * woda mineralna gazowana butelkowana, butelki 0,5 l * woda mineralna niegazowana butelkowana, butelki 0,5 l | | 25 sztuk  25 sztuk  30 sztuk  30 sztuk |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, pojemniki na stoły na zużyte torebki na herbatę * Serwetki papierowe * Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów) * Okrągłe stoliki koktajlowe nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali * Zapakowanie produktów pozostałych po spotkaniu * Niezbędny sprzęt gastronomiczny | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DZ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2020 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  (al. Niepodległości 34, Poznań)* | |
| **Ilość osób** | *Max. 50 osób* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Bufet Deserowy** |  | |
| * Mini drożdżówki | 20 szt. x 80 g | |
| * Sernik domowy | 25 szt. x 80 g | |
| * Miodowe ciasto marchewkowe | 25 szt. x 80 g | |
| * Ciasto czekoladowe z czarną porzeczką | 25 szt. x 80 g | |
| **II. Bufet** | | |
| * Warzywa w słupkach z dipami 25 porcji /50 g | | |
| * Kompozycje owoców sezonowych filetowane 60 porcji/100g | | |
| **III. Dania ciepłe** | | |
| * Zupa kurkowa | | 30 porcji/250 ml |
| * Krem kalafiorowy z grzankami | | 20 porcji/250 ml |
| * Roladki z bakłażana z mozzarellą zapiekane w sosie pomidorowym | | na 30 osób |
| * Schab z suszonymi pomidorami | | na 30 osób |
| * Zapiekanka z łososiem , tartą cukinią i plastrami ziemniaków | | na 25 osób |
| * Ziemniaki pieczone/ puree | | na 25 osób |
| * Kluseczki półfrancuskie | | na 25 osób |
| **IV Dodatki warzywne /surówki** | | |
| * Sałatka wiosenna z sosem winegret (sałata, pomidor, ogórek, papryka) 25 porcji/100 g | | |
| * Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew) 25 porcji/100 g | | |
| **V Napoje gorące** | | |
| * Kawa | | bez ograniczeń |
| * Herbata Lipton | | bez ograniczeń |
| * mleko, śmietana do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plastrach | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * Sok pomarańczowy, butelki 0,33 l * Sok porzeczkowy, butelki 0,33 l * woda mineralna gazowana butelkowana, butelki 0,5 l * woda mineralna niegazowana butelkowana, butelki 0,5 l | | 25 sztuk  25 sztuk  30 sztuk  30 sztuk |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, pojemniki na stoły na zużyte torebki na herbatę * Serwetki papierowe * Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów) * Okrągłe stoliki koktajlowe nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali * Zapakowanie produktów pozostałych po spotkaniu * Niezbędny sprzęt gastronomiczny | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DZ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2020 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  (al. Niepodległości 34, Poznań)* | |
| **Ilość osób** | *Max. 50 osób* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Bufet Deserowy** |  | |
| * Mini drożdżówki | 20 szt. x 80 g | |
| * Sernik domowy | 25 szt. x 80 g | |
| * Napoleonka | 25 szt. x 80 g | |
| * Ciasto czekoladowe z czarną porzeczką | 25 szt. x 80 g | |
| **II. Bufet** | | |
| * Warzywa w słupkach z dipami 25 porcji /50 g | | |
| * Kompozycje owoców sezonowych filetowane 60 porcji/100g | | |
| **III. Dania ciepłe** | | |
| * Zupa krem z warzyw sezonowych z grzankami | | 30 porcji/250 ml |
| * Zupa gulaszowa z wołowiną | | 20 porcji/250 ml |
| * Polędwiczki z suszonymi grzybami | | na 30 osób |
| * Filet drobiowy w sosie gorgonzoli | | na 30 osób |
| * Łosoś w sosie koperkowym | | na 25 osób |
| * Ziemniaki z wody/ puree | | na 25 osób |
| * Kluseczki półfrancuskie | | na 25 osób |
| **IV Dodatki warzywne /surówki** | | |
| * Sałatka wiosenna z sosem winegret(sałata, pomidor, ogórek, papryka) 25 porcji/100 g | | |
| * Warzywa gotowane (kalafior, brokuł, marchew) 25 porcji/100 g | | |
| **V Napoje gorące** | | |
| * Kawa | | bez ograniczeń |
| * Herbata Lipton | | bez ograniczeń |
| * mleko, śmietana do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plastrach | | bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * Sok pomarańczowy, butelki 0,33 l * Sok porzeczkowy, butelki 0,33 l * woda mineralna gazowana butelkowana, butelki 0,5 l * woda mineralna niegazowana butelkowana, butelki 0,5 l | | 25 sztuk  25 sztuk  30 sztuk  30 sztuk |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, sztućce platerowe i szkło, pojemniki na stoły na zużyte torebki na herbatę * Serwetki papierowe * Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie potraw/napojów) * Okrągłe stoliki koktajlowe nakryte obrusami * Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali * Zapakowanie produktów pozostałych po spotkaniu * Niezbędny sprzęt gastronomiczny | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DSR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Styczeń, luty 2020 r. Warsztaty dla przedsiębiorców* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *350 osób łącznie (3-4 spotkania)* | |
| **Wymagane menu *Menu dotyczy wszystkich spotkań*** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Kanapki 5 rodzajów: * z żółtym serem i oliwkami * z salami i marynatami * z twarożkiem, szczypiorkiem * z łososiem wędzonym i koperkiem * z szynką   Wszystkie kanapki z masłem oraz dodatkiem typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 1050 szt. x 150 g  (3 szt./na osobę) |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * Ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 1050 szt./ 80 g |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * Kawa * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * Woda mineralna z cytryną i miętą w dzbankach lub dyspenserach | | | bez ograniczeń |
| **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 zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. | | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DSR**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Kwiecień 2020 r. Olimpiada Wiedzy Ekologicznej* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego  Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | | *180 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Zimne przekąski** | | | |
|  | * Kanapki 4 rodzaje: * z żółtym serem i oliwkami * z twarożkiem, szczypiorkiem * z łososiem wędzonym i koperkiem * z szynką   Wszystkie kanapki z masłem oraz dodatkiem typu pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | | 360 szt. x 80 g  (2 szt./na osobę) |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * Mini szarlotka, mini serniczek, babeczki * Deserki w kubeczkach (sweet shoty) – 3 warianty smakowe np. Panna Cotta, Tiramisu, jogurtowy z galaretką | | | 180 szt./ 110g  105 szt. |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * Kawa * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * Woda mineralna z cytryną i miętą w dzbankach lub dyspenserach | | | bez ograniczeń |
| **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 zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. | | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DPR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | *Styczeń – marzec 2020* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań* |
| **Ilość osób** | *150 osób (1 spotkanie)* |
| **Wymagane menu** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** | |
| * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym (nie tostowym) z masłem, sałatą, kozim serem, rzodkiewką, papryką czerwoną, czarną oliwką. * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym (nie tostowym) z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym (nie tostowym) z masłem, szynką parmeńską, suszonym pomidorem i rukolą * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym (nie tostowym) z masłem, serem lazur, gruszką, żurawiną i czarną oliwką. | 50 porcji x 50-70 g  75 porcji x 50-70 g  75 porcji x 50-70 g  50 porcji x 50-70 |
| **II Dania ciepłe** | |
| * zupa krem z brokułów z prażonymi migdałami * dorsz z kaparami i sosem maślano - cytrynowym * roladki drobiowe nadziewane serem i pieczarkami * pieczona karkówka w sosie ziołowym * ziemniaczki pieczone w ziołach * makaron penne z warzywnym ratatouille i parmezanem * kluseczki półfrancuskie | 150 porcji x 300 ml  75 porcji x 250 g  75 porcji x 250 g  75 porcji x 250 g  75 porcji x 250 g  75 porcji x 250 g  75 porcji x 250 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |
| * warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafiory, marchewki   junior) * bukiet chrupiących sałat z płatkami kurczaka marynowanymi w ziołach i białym sosie balsamico * surówka z białej kapusty z koperkiem | 50 porcji x 50 g  50 porcji x 50 g  50 porcji x 50 g |
| **IV Bufet deserowy** | |
| * małe babeczki z kremem i owocami * kruche rogaliki z owocami * kruche ciastka | 75 porcji x 50 g  50 porcji x 50 g  5 kg |
| **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 | Kawa i herbata bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** | |
| * wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek. Woda podawana z cytryną. * woda mineralna butelkowana gazowana podawana w butelkach 700 ml (obok butelek podane szklanki z możliwością nalewania przez uczestników spotkania) * sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach max 1 l * nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l | Woda bez ograniczeń  50 but. x 700ml  5 l  5 l |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw. * Wyposażenie w niezbędny sprzęt stoły koktajlowe, zastawę porcelanową i szklaną, karafki, dzbanki do wody. * 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 podawane w formie bufetu szwedzkiego stołu we wskazanym przez Zamawiającego miejscu | |

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

**Zestaw menu nr 2 DPR - OK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *I kwartał 2019 roku* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *70 osób - 1 wydarzenie* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym (nie tostowym) z masłem, sałatą, kozim serem, rzodkiewką, papryką czerwoną, czarną oliwką. * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym (nie tostowym) z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym (nie tostowym) z masłem, szynką parmeńską, suszonym pomidorem i rukolą * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym (nie tostowym) z masłem, serem lazur, gruszką, żurawiną i czarną oliwką. | | 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) lub toskański krem z przetartych pomidorów * eskalopki z polędwiczek w sosie grzybowym * dorsz smażony w cieście * ziemniaczki pieczone w ziołach * falafel kotlety z ciecierzycy (danie vege) * kluseczki półfrancuskie | | 70 porcji x 300 ml  30 porcji x 250 g  30 porcji x 250 g  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:   z białej kapusty z koperkiem  sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem na rukoli | | 50 porcji po 50 g  70 porcji po 50 g |
| **IV Bufet deserowy** | | |
| * owoce (winogrona, jabłka, banany, brzoskwinie, mandarynki) * mini rogaliki z marmoladą lub dżemem * ciasta bankietowe – tiramisu, sernik, szarlotka, brownie | | 4 kg – 200 gr na osobę  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** | | |
| * wodę niegazowaną zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek. Woda podawana z cytryną. * woda mineralna butelkowana gazowana podawana w butelkach 700 ml (obok butelek podane szklanki z możliwością nalewania przez uczestników spotkania) * sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach max 1 l * nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l | | Woda bez ograniczeń  35 but. x 700ml  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 | | |

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

**Zestaw menu nr 3 DPR - DWP**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Styczeń – kwiecień 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Poznań (przykładowe miejsce usługi: Al. Niepodległości 34 Poznań/ uczelnia wyższa)* | |
| **Ilość osób** | *20 osób (1 spotkanie)* | |
| **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, pomidorkiem koktajlowym, rzodkiewką, sałatą, pietruszką itp.) | | 30 sztuk x 150 g  30 sztuk x 150 g |
| **II Dania ciepłe** | | |
| * Zupa gulaszowa * Krem z pomidorów * Polędwiczki w sosie ziołowym * Pstrąg łososiowy * Ryż * Ziemniaki | | 20 porcji x 200ml  20 porcji x 200ml  100 g x 20 porcji  100 g 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 (np. winogrona, jabłka, brzoskwinie, 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 espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | 40 szt. x 220 ml  40 szt. x 220 ml  40 szt.  40 szt. (papierowe saszetki) |
| **VI Napoje zimne** | | |
| * Soki owocowe: Pomarańczowy, jabłkowy * wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek. Woda podawana z cytryną. * woda mineralna butelkowana gazowana podawana w butelkach 700 ml (obok butelek podane szklanki z możliwością nalewania przez uczestników spotkania) | | Łącznie 20 porcji  20 porcji. x 500 ml  10 butelek x 700 ml |
| **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 | | |

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

**Zestaw menu nr 4 DPR – OP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *styczeń – kwiecień 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Poznań, al. Niepodległości 34 lub al. Niepodległości 18 (siedziba UMWW)* | |
| **Ilość osób** | | *300 osób - maksymalnie 6 spotkań* | |
|  | | ***Menu dotyczy 6 spotkań*** | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **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. | | 1200 szt. x 150 g (4 kanapki na osobę) |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * owoce: jabłka, banany, gruszki, winogrona, brzoskwinie, mandarynki itp. | | | 56 kg (200 g na osobę) |
| * 50% drożdżówek: z kruszonką, z makiem, z owocem, z serem, z budyniem itp. * 50% ciastek francuskich z owocami | | | 280 porcji x 120 g |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa rozpuszczalna | | | 280 porcji x 150 ml |
| * herbata w torebkach do wyboru: czarna, zielona, owocowa | | | 280 porcji x 150 ml |
| * mleko min. 2% do kawy | | | 280 porcji x 50 ml |
| * cukier biały i trzcinowy (w stosunku 1:1) | | | 280 porcji x 5gr |
| **IV Napoje zimne** | | | |
| * wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek | | | Bez ograniczeń |
| * cytryna pocięta w plasterki dodana do wody | | |  |
| **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 * Zapewnienie dzbanków/karafek i szklanek do wody | | | |
| **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 5 DPR – GPI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Styczeń - kwiecień 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *60 osób (4 spotkania po max 15 osób, minimalna liczba uczestników jednego spotkania – 10 osób)* | |
| **Wymagane menu *Menu dotyczy 4 spotkań*** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| * Drożdżówki z nadzieniem: kruszonką, makiem, serem, budyniem, owocem * Paluszki słone | | 60 szt. x 120 g  600 szt. (10 szt./osobę) |
| **II Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | 60 porcji x 220 ml  60 porcji x 220 ml  60 porcji x 10g  60 porcji x 5 g |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Przygotowanie i dostarczenie cateringu * Stoły nakryte obrusami oraz serwetki * Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło, w tym zapewnienie karafek oraz szklanek na wodę (możliwość napełnienia karafek wodą w UMWW) * Wyposażenie w niezbędny sprzęt * Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu | | |

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

**Zestaw menu nr 6 DPR – DRG**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Organizacja posiedzeń Grup Roboczych Forum – 6 spotkań (bądź 1 spotkanie na 90 osób ) w kwietniu 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *90 osób* | |
| **Wymagane menu *Menu na 90 osób*** (15 osób na 1 spotkaniu) | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * Tartinki bogato dekorowane * Z łososiem wędzonym * Z szynką * Z serem * Z pastą jajeczną i serową * Kanapki dekoracyjne na jasnym i ciemnym pieczywie * Z warzywami * Z jajkiem * Z serem pleśniowym * Z salami | | 180 porcji x 35 g  (po 45 porcji z każdego rodzaju)  180 porcji x 60 g  (po 45 porcji z każdego rodzaju) |
| **II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | | |
| * sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka , sos czosnkowy) * sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) * sałatka grecka | | 60 porcji x 150 g  60 porcji x 150 g  60 porcji x 150 g |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) * wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami) | | 90 sz./80 g  90 szt./80 g |
| **IV Napoje gorące** | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | Bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | 90 porcji x 200 ml  45 butelek 0,33 l (butelka szklana)  45 butelek 0,33 l (butelka szklana) |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa, * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * stoły cateringowe * opakowania jednorazowe max 20 | | |

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

**Zestaw menu nr 1 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *luty 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *100 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 400 szt.) |
| **II Sałaty** | | |
| * sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez), * sałatka z tuńczyka (tuńczyk, jajko, jabłko, cebula, szczypiorek, majonez) | | 200 porcji (min. 100g/os.),  200 porcji (min. 100g/os.) |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * szarlotka, | | 150 szt. (100g)  150 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 | | 100 butelek/500 ml  100 butelek/500 ml  20 kartonów (1 l)  20 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** | *marzec 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *100 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 400 szt.) |
| **II Sałaty** | | |
| * sałata królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez), * sałatka z tuńczyka (tuńczyk, jajko, jabłko, cebula, szczypiorek, majonez) | | 200 porcji (min. 100g/os.),  200 porcji (min. 100g/os.) |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * szarlotka, | | 150 szt. (100g)  150 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 | | 100 butelek/500 ml  100 butelek/500 ml  20 kartonów (1 l)  20 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** | | *luty 2020* | |
| **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 |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 3 szt. (80 g.) na osobę  (łącznie 30 szt.) |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * cytryna | | | Bez ograniczeń |
| **IV 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: ………………………**

**Zestaw menu nr 4 DE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *Marzec 2020* | |
| **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 |
| **II Bufet deserowy** | | | |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) | | | 3 szt. (80 g.) na osobę  (łącznie 30 szt.) |
| **III Napoje gorące** | | | |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * cytryna | | | Bez ograniczeń |
| **IV 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: ………………………**

**Zestaw menu nr 5 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Styczeń 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *12 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, rzodkiewka, sałata, majonez. | | mix po 4 szt./os., (łącznie 48 szt.) |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * ciasto czekoladowe | | 10 szt. (100g)  10 szt. (100g) |
| **III Napoje gorące** | | |
| * herbata * kawa * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | 10 butelek/500 ml  5 butelek/500 ml |
| **V Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | | |

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

**Zestaw menu nr 6 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Marzec 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *12 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, rzodkiewka, sałata, majonez. | | mix po 4 szt./os., (łącznie 48 szt.) |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * ciasto czekoladowe | | 10 szt. (100g)  10 szt. (100g) |
| **III Napoje gorące** | | |
| * herbata * kawa * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | 5 butelek/500 ml  5 butelek/500 ml |
| **V Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | | |

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

**Zestaw menu nr 7 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *Luty 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW, Al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *20 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, rzodkiewka, sałata, majonez. | | mix po 4 szt./os., (łącznie 80 szt.) |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * sernik, * szarlotka, * ciasto czekoladowe | | 10 szt. (100g)  10 szt. (100g)  10 szt. (100g) |
| **III Napoje gorące** | | |
| * herbata * kawa * mleczko do kawy * cukier * cytryna | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * woda mineralna niegazowana * woda mineralna gazowana | | 10 butelek/500 ml  10 butelek/500 ml |
| **V Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrusy (białe) i serwetki (granatowe) * zastawa porcelanowa * sztućce platerowe i szkło * obsługa kelnerska | | |

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

**Zestaw menu nr 8 DE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TERMIN REALIZACJI** | *kwiecień 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW* | |
| **Ilość osób** | *150 osób* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Dania ciepłe** | |  |
| * krem z zielonego groszku z grzankami, * strogonow z kluseczkami, | | 100 porcji (80g)  80 porcji (80g) |
| **II Zimne przekąski** | |  |
| * Tartinki dekoracyjne (łosoś, ser pleśniowy + inne) * Sałatka brokułowa * Koktajl z kurczaka * Sałatka grecka * Schab ze śliwką w galarecie * Galantyna drobiowa różna (szpinak, pomidor suszony) * Jajko w szynce na sałatce * Pasztet ze śliwką * Roladki warstwowe z mięs * Tatar z jajkiem przepiórczym * Sandacz faszerowany – mniejszy * Filet z łososia w galarecie * Pieczywo ciemne i jasne | | 300szt  3 kg  3 kg  3 kg  60p/ 50 g  80p/ 50 g  50p/50 g  50p/50 g  50p/50 g  80p/100 g  2 szt/80 g  60p/ 80 g  300 szt. |
| **III Bufet deserowy** | |  |
| * sernik, * rożki makaronikowe z kremem rumowo-czekoladowym, * kruche babeczki z kremem śmietanowym z owocami, | | mix – 3 porcje na osobę, łącznie 450 porcji po 100g |
| **IV Napoje gorące** | |  |
| * kawa, * herbata, * śmietanka do kawy, * cukier biały i brązowy, * cytryna do herbaty. | | bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | |  |
| * soki owocowe: * pomarańczowy, * jabłkowy. * woda mineralna gazowana * woda mineralna niegazowana | | 20 kartonów /1 l  20 kartonów/ 1 l  150 butelek/300 ml  150 butelek/300 ml |
| **VI Dodatkowe wymagania** | |  |
| * przygotowanie i dostarczenie potraw do wskazanej lokalizacji, * obrusy (białe) i serwetki (białe i szare) * zastawa porcelanowa, * sztućce platerowe i szkło, * obsługa kelnerska, * stoły cateringowe – na potrzeby serwowania potraw  i wysokie stoliki do konsumpcji, | |  |

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

**Zestaw menu nr 1 DR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *luty 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,* | |
| **Ilość osób** | *25 osób* | |
|  | *Projekt C-Track50 Horyzont 2020 No 784974 - 1 DZIEŃ* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * Ciasto filo ze szpinakiem, czosnkiem i serem Lazur * Mini wrapki z łososiem, grillowanym kurczakiem, camembertem i dodatkami warzywnymi * Tartinki bogato dekorowane   - z łososiem wędzonym  - z serem  - z szynką | | 20 porcji x min 30 g  20 porcji x min 30 g  45 porcji x min 30 g. (po 15 porcji z każdego rodzaju) |
| **II Bufet deserowy** | | |
| * Lekkie tarty na kruchym cieście:   - z musem czekoladowym i owocami  - z owocami na kremie waniliowym | | 30 porcje (2 tarty  o średnicy min 26 cm, dzielona na min. 12 porcji) |
| **III Napoje gorące** | | |
| * Kawa * Herbata * Mleko/Śmietanka do kawy * Cukier * Plastry cytryny | | bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | | |
| * Sok pomarańczowy w karafkach 0,75 l * Sok jabłkowy w karafkach 0,75 l * Woda niegazowana w karafkach 0,75 l | | bez ograniczeń |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy białe i serwetki niebieskie * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe, bufetowe | | |

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

**Zestaw menu nr 2 DR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *luty 2020* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań* | |
| **Ilość osób** | *25 osób* | |
|  | *Projekt C-Track50 Horyzont 2020 No 784974 - 2 DZIEŃ* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Zimne przekąski** | | |
| * Ciasto filo ze szpinakiem, czosnkiem i serem Lazur * Mini wrapki z łososiem, grillowanym kurczakiem, camembertem i dodatkami warzywnymi * Tartinki bogato dekorowane   - z łososiem wędzonym  - z serem | | 10 porcji x min 30 g  10 porcji x min 30 g  20 porcji x min 30 g. (po 10 porcji z każdego rodzaju) |
| **II Dania ciepłe** | | |
| * Krem paprykowo-pomidorowy z paluchem z ciasta francuskiego | | 25 porcji x 300 ml |
| **III Bufet deserowy** | | |
| * Mini babeczki z owocami * Mini drożdżówki z owocami, serem * Mini pączki z nadzieniem różanym | | 15 szt.  15 szt.  15 szt. |
| **IV Napoje gorące** | | |
| * Kawa z dodatkami * Herbata * Mleko/Śmietanka do kawy * Cukier * Plastry cytryny | | bez ograniczeń  bez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** | | |
| * Sok pomarańczowy w karafkach 0,75 l * Sok jabłkowy w karafkach 0,75 l * Woda niegazowana w karafkach 0,75 l | | bez ograniczeń |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Obrusy białe i serwetki niebieskie * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe, bufetowe | | |

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

**Zestaw menu nr 1 KS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *I połowa stycznia 2020 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Siedziba UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań, przed salą sesyjną* | |
| **Ilość osób** | *100 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| * drożdżówki * jabłka | | 150 sztuk x 60 g  100 sztuk (15 kg) |
| **II Napoje gorące** | | |
| * kawa * herbata * śmietanka do kawy * cukier | | 60 porcji x 220 ml  40 porcji x 220 ml  60 porcji  Bez ograniczeń |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrus na stół i serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce – łyżeczki * obsługa kelnerska (1 osoba) | | |

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

**Zestaw menu nr 2 KS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *luty 2020 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Siedziba UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań, przed salą sesyjną* | |
| **Ilość osób** | *100 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| * drożdżówki * jabłka | | 150 sztuk x 60 g  100 sztuk (15 kg) |
| **II Napoje gorące** | | |
| * kawa * herbata * śmietanka do kawy * cukier | | 60 porcji x 220 ml  40 porcji x 220 ml  60 porcji  Bez ograniczeń |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrus na stół i serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce – łyżeczki * obsługa kelnerska (1 osoba) | | |

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

**Zestaw menu nr 3 KS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | *marzec 2020 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Siedziba UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań, przed salą sesyjną* | |
| **Ilość osób** | *100 osób* | |
| **Wymagane menu** | | |
| **I Bufet deserowy** | | |
| * drożdżówki * jabłka | | 150 sztuk x 60 g  100 sztuk (15 kg) |
| **II Napoje gorące** | | |
| * kawa * herbata * śmietanka do kawy * cukier | | 60 porcji x 220 ml  40 porcji x 220 ml  60 porcji  Bez ograniczeń |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * obrus na stół i serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce – łyżeczki * obsługa kelnerska (1 osoba) | | |

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

**Zestaw menu nr 4 KS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | | *kwiecień 2020 r.* | |
| **miejsce świadczenia usługi** | | *Siedziba UMWW, al. Niepodległości 34, Poznań,*  *część I przed salą sesyjną (drożdżówki, jabłka, kawa, herbata)*  *część II w sali posiedzeń (ciasta, kawa, herbata)* | |
| **Ilość osób** | | *150 osób* | |
| **Wymagane menu** | | | |
| **I Bufet deserowy** | | | |
| * drożdżówki * jabłka * sernik * mazurek * babka świąteczna | | | 100 sztuk x 60 g  80 sztuk (12 kg)  50 porcji  50 porcji  50 porcji |
| **II Napoje gorące** | | | |
| * kawa * herbata * śmietanka do kawy * cukier | | | 90 porcji x 220 ml  60 porcji x 220 ml  90 porcji  Bez ograniczeń |
| **Dodatkowe wymagania** | | | |
| * obrus na stół i serwetki * zastawa porcelanowa * sztućce – łyżeczki * obsługa kelnerska (2 osoby) | | | |
| **Łączna wartość brutto zestawu: ………………………** | | | |
| ……………………………………… | | | |
| (pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych  lub upoważnionej przez Wykonawcę) | | | |