**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, oliwekWszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 200 porcji 4 sztuki/osobę100 sztuk2 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 kg150 sztuk3 szt./os.(1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **V Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana gazowana
* woda mineralna butelkowana niegazowana
 | 25 porcji x 330 ml25 porcji x 330 ml25 porcji x 500 ml25 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, oliwekWszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, szczypiorek, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 60 sztuk4 sztuki/osobę30 sztuk2 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 kg45 sztuk3 szt./os.(1 porcja tj. minimum 80 gram) |
| **V Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | Bez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeńBez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** |
| * Soki owocowe
* pomarańczowy
* jabłkowy
* woda mineralna butelkowana gazowana
* woda mineralna butelkowana niegazowana
 | 10 porcji x 330 ml10 porcji x 330 ml10 porcji x 500 ml10 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./50g50 szt./50g50 szt./50g |
| **II Bufet deserowy** |
| * sernik w papilotkach
* szarlotka kostka w papilotkach
 | 30 szt./ 60g30 szt./ 60g |
| **III Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* herbata
* cytryna
* śmietanka do kawy
* cukier
 | 150 porcji x 220 ml150 porcji x 220 ml |
| **IV 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**  | *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 g1 osoba = 3 sztuki17 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 szt. x 500 ml10 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 kg1,5 kg1,2 kg20 porcji x 50 g20 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 ml15 butelek po 330 ml15 butelek po 330 ml15 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 ml70 porcji x 150 g60 porcji x 130 g70 porcji x 150 g60 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 g50 porcji x 100 g50 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 g2 kg100 szt./80 g2 platery |
| **IV Napoje gorące** |  |
| * kawa
* herbata
* cytryna w plastrach
* mleko do kawy
* cukier
 | 30 porcji x 200 ml30 porcji x 200 mlbez ograniczeń 30 porcjibez ograniczeń  |
| **V Napoje zimne** |  |
| * soki owocowe butelkowane (grapefruitowy, pomarańczowy)
* woda mineralna gazowana butelkowana
* woda mineralna niegazowana butelkowana
 | 120 but. x 300 ml50 but. x 500 ml50 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 eklerkisernikciasto marchewkowe | 2 kg20 szt.20 szt.20 szt. |
| **IV Napoje gorące** |
| kawaherbata (do wyboru: czarna, zielona, miętowa, owocowa)mleko do kawycukier biały i trzcinowycytryna filetowana | bez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| woda niegazowana (butelkowana)woda gazowana (butelkowana)soki owocowe* pomarańczowy (butelkowany)
* jabłkowy (butelkowany)
 | 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 szkłoobsługa kelnerska stoły cateringowetransport 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 150g80 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| * woda niegazowana (butelkowana)
* woda gazowana (butelkowana)
* sok grapefruitowy (butelkowany)
* sok pomarańczowy (butelkowany)
 | 70 but. x 300 ml70 but. x 300 ml40 but. x 300 ml40 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 ml110 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 g50 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 ml50 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, majonezSałatkiSałatka 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 porcji100 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 sztuk25 sztuk30 sztuk30 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 sztuk25 sztuk30 sztuk30 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 sztuk25 sztuk30 sztuk30 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 ograniczeńbez 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./ 110g105 szt. |
| **III Napoje gorące** |
| * Kawa
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeńbez 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 g75 porcji x 50-70 g75 porcji x 50-70 g50 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 ml75 porcji x 250 g75 porcji x 250 g75 porcji x 250 g75 porcji x 250 g75 porcji x 250 g75 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 g50 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 g50 porcji x 50 g5 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 ograniczeń50 but. x 700ml5 l5 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 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) 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 ml30 porcji x 250 g 30 porcji x 250 g30 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:

z białej kapusty z koperkiem sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem na rukoli | 50 porcji po 50 g70 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 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** |
| * 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 ograniczeń35 but. x 700ml4 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 |

**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 g30 sztuk x 150 g |
| **II Dania ciepłe** |
| * Zupa gulaszowa
* Krem z pomidorów
* Polędwiczki w sosie ziołowym
* Pstrąg łososiowy
* Ryż
* Ziemniaki
 | 20 porcji x 200ml20 porcji x 200ml100 g x 20 porcji100 g 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 (np. winogrona, jabłka, brzoskwinie, mandarynki )
* ciastka kruche
* szarlotka
* sernik
* ciasto czekoladowe
 | 2 kg1 kg40 szt./80 g40 szt./ 80 g40 szt./ 80 g |
| **V Napoje gorące** |
| * kawa espresso
* Herbata
* Śmietanka do kawy
* Cukier
 | 40 szt. x 220 ml40 szt. x 220 ml40 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 porcji20 porcji. x 500 ml10 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 ml60 porcji x 220 ml60 porcji x 10g60 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 g60 porcji x 150 g60 porcji x 150 g |
| **III Bufet deserowy** |
| * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe)
* wybór ciast (np. sernik, jabłecznik, ciasto z owocami)
 | 90 sz./80 g90 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 ml45 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana,
* woda mineralna gazowana,
* sok pomarańczowy,
* sok jabłkowy
 | 100 butelek/500 ml100 butelek/500 ml20 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana,
* woda mineralna gazowana,
* sok pomarańczowy,
* sok jabłkowy
 | 100 butelek/500 ml100 butelek/500 ml20 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 gram10 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 gram10 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana
* woda mineralna gazowana
 | 10 butelek/500 ml5 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana
* woda mineralna gazowana
 | 5 butelek/500 ml5 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** |
| * woda mineralna niegazowana
* woda mineralna gazowana
 | 10 butelek/500 ml10 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
 | 300szt3 kg3 kg 3 kg60p/ 50 g80p/ 50 g50p/50 g 50p/50 g50p/50 g80p/100 g2 szt/80 g60p/ 80 g300 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 ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeńbez ograniczeń |
| **V Napoje zimne** |  |
| * soki owocowe:
* pomarańczowy,
* jabłkowy.
* woda mineralna gazowana
* woda mineralna niegazowana
 | 20 kartonów /1 l20 kartonów/ 1 l150 butelek/300 ml150 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 g20 porcji x min 30 g45 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 ograniczeńbez 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 g10 porcji x min 30 g20 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 ograniczeńbez 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 g100 sztuk (15 kg) |
| **II Napoje gorące** |
| * kawa
* herbata
* śmietanka do kawy
* cukier
 | 60 porcji x 220 ml40 porcji x 220 ml60 porcjiBez 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 g100 sztuk (15 kg) |
| **II Napoje gorące** |
| * kawa
* herbata
* śmietanka do kawy
* cukier
 | 60 porcji x 220 ml40 porcji x 220 ml60 porcjiBez 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 g100 sztuk (15 kg) |
| **II Napoje gorące** |
| * kawa
* herbata
* śmietanka do kawy
* cukier
 | 60 porcji x 220 ml40 porcji x 220 ml60 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 g80 sztuk (12 kg)50 porcji50 porcji50 porcji |
| **II Napoje gorące** |
| * kawa
* herbata
* śmietanka do kawy
* cukier
 | 90 porcji x 220 ml60 porcji x 220 ml90 porcjiBez 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) |