**DPR-II-1.45.1.2.2020 Załącznik nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**FORMULARZ CENOWY**

**Zestaw menu 1 DPR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | *2 szkolenia w terminach: 24 marca 2020 r. oraz 06 kwietnia 2020 r.* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań*  |
| **Ilość osób** | *200 osób (menu dotyczy 2 szkoleń każde po 100 osób)*  |
| **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.
 |  400 szt. x 150 g(2 kanapki na osobę) |
| **II Dania ciepłe** |
| * toskański krem z przetartych pomidorów
* eskalopki z polędwiczek w sosie grzybowym
* dorsz pieczony w sosie koperkowym
* leczo wegańskie (z cukinią, pieczarkami, papryką, bakłażanem, pomidorami itp.)
* ziemniaczki pieczone w ziołach
* kluseczki półfrancuskie
* ryż
 | 200 porcji x 300 ml100 porcji x 250 g100 porcji x 250 g  30 porcji x 250 g150 porcji x 250 g100 porcji x 250 g 80 porcji x 250 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |
| * warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafiory, marchewki  junior)
* sałatki w równych proporcjach:

surówka z białej kapusty z koperkiemsałatka wiosenna (sałata, pomidor, ogórek, papryka, sos vinegret) | 150 porcji x 50 g150 porcji x 50 g  |
| **IV Bufet deserowy** |
| * owoce (winogrona, jabłka, banany, brzoskwinie, mandarynki)
* mini rogaliki z marmoladą lub dżemem
* ciastka kruche min. 3 rodzaje, w tym: z marmoladą, z czekoladą, z cukrem, z nadzieniem śmietankowym itp.)
 | 8 kg 400 porcji x 50 g10 kg ciastek |
| **V Napoje gorące** |
| * świeżo parzona gorąca kawa podana w zaparzaczu
* herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w warniku do wody
* mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)
* cytryny świeże (pokrojone w plastry)
* cukier porcjowany w saszetkach
 | Bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** |
| * wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek, cytryna pocięta w plasterki dodana do wody
* sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach max 1 l
* sok jabłkowy 100% serwowany w dzbankach 1 l
 | Woda bez ograniczeń10 l10 l  |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw
* Wyposażenie w niezbędny sprzęt, stoły koktajlowe, zastawę porcelanową i szklaną, karafki, dzbanki do wody i soków.
* Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto.
* Sztućce platerowe.
* Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu szkolenia.
* Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia szkolenia.
* Posiłki podawane w formie bufetu szwedzkiego stołu we wskazanym przez Zamawiającego miejscu
 |

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

**Zestaw menu 2 DPR**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji**  | *1 spotkanie w terminie: 07 kwietnia 2020 r.* |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań*  |
| **Ilość osób** | *70 osób* |
| **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.
 |  140 szt. x 150 g(2 kanapki na osobę) |
| **II Dania ciepłe** |
| * toskański krem z przetartych pomidorów
* eskalopki z polędwiczek w sosie grzybowym
* dorsz pieczony w sosie koperkowym
* leczo wegańskie (z cukinią, pieczarkami, papryką, bakłażanem, pomidorami itp.)
* ziemniaczki pieczone w ziołach
* kluseczki półfrancuskie
* ryż
 | 70 porcji x 300 ml35 porcji x 250 g35 porcji x 250 g 20 porcji x 250 g50 porcji x 250 g40 porcji x 250 g30 porcji x 250 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |
| * warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafiory, marchewki  junior)
* sałatki w równych proporcjach:

sałatka z komosą ryżową (gruszki, pomarańcze, gorgonzola, orzechy włoskie) sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem na rukoli | 70 porcji x 50 g100 porcji x 50 g  |
| **IV Bufet deserowy** |
| * owoce (winogrona, jabłka, banany, brzoskwinie, mandarynki)
* mini rogaliki z marmoladą lub dżemem
* ciastka kruche min. 3 rodzaje, w tym: z marmoladą, z czekoladą, z cukrem, z nadzieniem śmietankowym itp.)
 | 5 kg 280 porcji x 50 g6 kg ciastek |
| **V Napoje gorące** |
| * świeżo parzona gorąca kawa podana w zaparzaczu
* herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w warniku do wody
* mleko min. 2% do kawy serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)
* cytryny świeże (pokrojone w plastry)
* cukier porcjowany w saszetkach
 | Bez ograniczeń |
| **VI Napoje zimne** |
| * wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek, cytryna pocięta w plasterki dodana do wody
* sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach max 1 l
* sok jabłkowy 100% serwowany w dzbankach 1 l
 | Woda bez ograniczeń7 l7 l  |
| **Dodatkowe wymagania** |
| * Przygotowanie i dostarczenie potraw
* Wyposażenie w niezbędny sprzęt, stoły koktajlowe, zastawę porcelanową i szklaną, karafki, dzbanki do wody i soków.
* Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto.
* Sztućce platerowe.
* Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu wydarzenia.
* 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:………………………………**

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