**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 ml  100 porcji x 250 g  100 porcji x 250 g  30 porcji x 250 g  150 porcji x 250 g  100 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 koperkiem  sałatka wiosenna (sałata, pomidor, ogórek, papryka, sos vinegret) | | | 150 porcji x 50 g  150 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 g  10 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 ograniczeń  10 l  10 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 ml  35 porcji x 250 g  35 porcji x 250 g  20 porcji x 250 g  50 porcji x 250 g  40 porcji x 250 g  30 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 g  100 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 g  6 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 ograniczeń  7 l  7 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) |