**FORMULARZ CENOWY**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zestaw Menu nr 1 DPR-OK**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | ***I-II kwartał 2017 r. (2 wydarzenia)*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *na terenie miasta Poznania* | |
| **Ilość osób** | *160 os. (2 wydarzenia x 80 osób)*  *Podana ilość osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa.* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Zimne przekąski** | |  |
| * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie sos, kiełki * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem * eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami * eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, pomidorkiem cherry, bazylią * tartaletki ze szpinakiem doprawionym delikatnie czosnkiem i pieprzem z dodatkiem boczku * tartaletki z porem i serem brie | | 140 porcji x 50-70 g  60 porcji x 50-70 g  140 porcji x 50-70 g  60 porcji x 50-70 g  60 porcji x 50-70 g  80 porcji x 100 g  80 porcji x 100 g |
| **II Dania ciepłe** | |  |
| * zupa warzywna krem (sezonowa) z grzankami lub makaronem * ziemniaczki pieczone w ziołach * kluseczki półfrancuskie * gulasz wołowy z warzywami (papryka, cukinia, bakłażan) * dorsz pieczony w sosie kaparowym * makaron z suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem ricotta | | 160 porcji x 300 ml  80 porcji x 250 g  80 porcji x 250 g  80 porcji x 120 g  80 porcji x 120 g  80 porcji x 250 g |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** | |  |
| * warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafiory, marchewki junior) * surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, porowa | | 160 porcji po 50 g  160 porcji po 50 g |
| **IV Bufet deserowy** | |  |
| * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami * minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami * ciasta bankietowe – tiramisu * ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami) * ciasta bankietowe – szarlotka królewska z pianką * ciasta bankietowe – kruszon z wiśniami pod bezową pierzynką | | 50 porcji x 50 g  50 porcji x 50 g  50 porcji x 50 g  50 porcji x 50 g  50 porcji x 50 g  50 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 | | 160 porcji x 250 ml  160 porcji x 250 ml  8 l  20 szt. (dot. całych cytryn)  160 porcji x 5 g |
| **VI Napoje zimne** | |  |
| * woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l * woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l * sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach maks. 1 l * nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1 l | | 80 but. x 0,5-0,6 l  80 but. x 0,5-0,6 l  8 l  8 l |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| 1. Przygotowanie i dostarczenie potraw. 2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną. 3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto. 4. Sztućce platerowe. 5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. 6. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. 7. 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 (maks. 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą. 8. Ciepłe dania i napoje-soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali/pomieszczeniu obok sali posiedzeń. | | |

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: ………………………**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: ………………………**

**Zestaw Menu nr 2 DPR-OK**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | ***I-II kwartał 2017 r. (6 wydarzeń)*** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *na terenie miasta Poznania* |
| **Ilość osób** | *60 osób – 10 os. x 6 wydarzeń.*  *Podana ilość osób w danym wydarzeniu oraz liczba wydarzeń jest szacunkowa.* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem | 120 porcji x 50-70 g  120 porcji x 50-70 g |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami * minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami * ciastka kruche typu delicje, jeżyki, maślane, owsiane w równych proporcjach | 120 porcji x 50 g  120 porcji x 50 g  6 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 | 120 porcji x 250 ml  120 porcji x 250 ml  6 l  12 szt. (dot. całych cytryn)  120 porcji x 5 g |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l * woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l | 60 but. x 0,5-0,6 l  60 but. x 0,5-0,6 l |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| 1. Przygotowanie i dostarczenie potraw. 2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną. 3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 5 stanowisk na stole. 4. Sztućce platerowe. 5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. 6. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. 7. Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania. Posiłki i napoje powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (maks. 1 l podzestaw) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. | |

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: ………………………**

**Łączna wartość brutto zestawu na 6 spotkań: ………………………**

**Zestaw 3 DPR – OIS WROT**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | ***I –II kwartał 2017*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34 Poznań, teren miasta Poznań - centrum np. siedziba Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Poznaniu* | |
| **Ilość osób** | *20 osób (maksymalnie 2 spotkania w zmiennej liczbie osób)* | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Zimne przekąski** | |  |
| * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie keczup, majonez, kiełki * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami | | 15 porcji x 50 -70 g  15 porcji x 50 -70 g  15 porcji x 50 -70 g  15 porcji x 50 -70 g |
| **IV Bufet deserowy** | |  |
| * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami/jabłkami * ciasta bankietowe – tiramisu/sernik * minidrożdżówki bankietowe z owocami (czerwoną porzeczką, rabarbarem) lub makiem | | 20 x 50g  20 x 50g  20 x 50g |
| **V Napoje gorące** | |  |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | | 20 porcji x 220 ml  20 porcji x 220 ml |
| **VI Napoje zimne** | |  |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródlana) * woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródlana) | | 30 porcji x 200 ml  10 butelek x 0,5 l  10 butelek x 0,5 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, min. 5 stanowisk na stole; 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. Posiłki i napoje powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 7 „stanowisk” z kawą i herbatą. | | |

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: ………………………**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: ………………………**

**Zestaw 4 DPR – WROT**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | **I-II kwartał 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Al. Niepodległości 34, Poznań* |
| **Ilość osób** | *25 osób (maksymalnie 2 spotkania)* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, polędwicą sopocką i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie keczup, majonez, kiełki * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem * eleganckie minikanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, twarożkiem i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, szczypiorkiem, kiełkami * tartinki z szynką prosciutto, sałatą dekoracyjną, pomidorkiem cherry * tartinki z mozarellą, pomidorkiem cherry, papryką, bazylią * tartinki z kozim serem typu chevrette, pomidorkiem cherry, czarną oliwką | 18 porcji x 50-70 g  12 porcji x 50-70 g  18 porcji x 50-70 g  12 porcji x 50-70 g  15 porcji x 100 g  15 porcji x 100 g  15 porcji x 100 g |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * minikoperty z ciasta francuskiego z wiśniami * minikoperty z ciasta francuskiego z jabłkami * ciasta bankietowe – tiramisu * ciasta bankietowe – sernik nowojorski (delikatny ser waniliowy z białą czekoladą i wiśniami) * ciasta bankietowe – mefisto (biszkopty czekoladowe przełożone masami z bitej śmietany, ciemnej czekolady i sera ricotta) * babeczki owocowe na kruchym spodzie z masą budyniową i owocami * minidrożdżówki bankietowe z owocami (czerwoną porzeczką, rabarbarem) * minidrożdżówki bankietowe z makiem | 10 porcji x 50 g  10 porcji x 50 g  10 porcji x 50 g  10 porcji x 50 g  5 porcji x 50 g  5 porcji x 50 g  5 porcji x 50 g  5 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 | 50 porcji x 220 ml  50 porcji x 220 ml  1,5 l  5 szt. (dot. całych cytryn)  50 porcji x 5 g |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * woda mineralna butelkowana niegazowana (nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l * woda mineralna butelkowana gazowana (nie źródlana) średniozmineralizowana, zawartość: kationy: wapniowy min. 150 mg/l, magnezowy min. 50 mg/l * sok pomarańczowy 100% serwowany w dzbankach 1-1,5 l * nektar z czarnej porzeczki 25% serwowany w dzbankach 1-1,5 l | 15 but. x 0,5-0,6 l  10 but. x 0,5-0,6 l  15 porcji/300 ml na osobę  10 porcji/300 ml na osobę |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| 1. Przygotowanie i dostarczenie potraw. 2. Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną. 3. Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto, min. 5 stanowisk na stole. 4. Sztućce platerowe. 5. Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. 6. Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. 7. Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania. Posiłki i napoje powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/napojów. Na stołach powinno być min. 7 „stanowisk” z kawą i herbatą. | |

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: ………………………**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: ………………………**

**Zestaw 5 DPR – OP**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | **I-II kwartał 2017 r.** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Poznań, al. Niepodległości 34 (siedziba UMWW)* | |
| **Ilość osób** | *1615 osób (ok. 18 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, - do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu, - min. 2 dodatki warzywne/owocowe do każdej kanapki: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, oliwki, sałata, kiełki, żurawina, winogrono itp. | | 3230 szt. x 150 g (2 kanapki na osobę) |
| * ciastka wytrawne: ciastko francuskie z oliwkami i suszonymi pomidorami, ciastko francuskie ze szpinakiem i serem feta, pasztecik grzybowy, pizzerinka, kapuśniaczek itp. | | 1615 porcji x 120 g |
| **III Bufet deserowy** | |  |
| * owoce: jabłka, banany, gruszki, winogrona, brzoskwinie, mandarynki itp. | | 323 kg (200 g na osobę) |
| * drożdżówki: z kruszonką, z makiem, z owocem, z serem, z budyniem itp. | | 1615 porcji x 120 g |
| **V Napoje gorące** | |  |
| * kawa rozpuszczalna | | 3230 porcji x 150 ml |
| * herbata | | 3230 porcji x 150 ml |
| * mleko min. 2% do kawy | | 1615 porcji x 50 ml |
| * cukier biały i trzcinowy (w stosunku 1:1) | | 1615 porcji x 5gr |
| **VI Napoje zimne** | |  |
| * woda mineralna niegazowana i gazowana (w stosunku 4:1) | | 1615 butelek x 500 ml |
| **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 i okrągłe stoliki koktajlowe * Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie sali po zakończonym wydarzeniu | | |
| **Uwaga**  Wszystkie spotkania odbędą się w siedzibie UMWW przy al. Niepodległości 34 lub al. Niepodległości 18 w Poznaniu | | |

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: ………………………**

**Łączna wartość brutto zestawu na 18 spotkań: ………………………**

**Zestaw 6 DPR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **termin realizacji** | **I kwartał 2017 r*.*** | |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Siedziba Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34* | |
| **Ilość osób** | 100 osób | |
| **Wymagane menu** |  | |
| **I Zimne przekąski** | |  |
| kanapki dekoracyjne z jasnego i ciemnego pieczywa (nie tostowego); z serem typu camembert, szynką, łososiem, żółtym serem, salami itp.; wszystkie kanapki z masłem; dodatki do kanapek: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, szczypiorek, oliwki, sałata itp. (min. 2 dodatki na kanapkę). Do dekoracji serek śmietankowy zamiast majonezu. | | 300 x 150 g (3 kanapki na osobę) |
| **II Bufet deserowy** | |  |
| * ciastka kruche (cztery rodzaje: np. maślane, biszkopt z galaretką, kruche z orzechami i rodzynkami, wafle) | | 100 g na osobę |
| **III Napoje gorące** | |  |
| * kawa świeżo parzona | | 200 x 150 ml |
| * herbata (do wyboru trzy rodzaje: czarna, zielona, owocowa) | | 200 x 150 ml |
| * śmietanka do kawy | | Bez ograniczeń |
| * cukier | | Bez ograniczeń |
| * cytryna (pokrojona w plastry) | | Bez ograniczeń |
| **IV Napoje zimne** | |  |
| * Woda mineralna butelkowana * woda mineralna gazowana * woda mineralna niegazowana | | 50 szt. x 500 ml  70 szt. x 500 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | | |
| * Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania. * Wyposażenie w niezbędny sprzęt podgrzewający, białą zastawę porcelanową  i szkło. * Stoły, na których będą wystawione posiłki, muszą być nakryte czystymi  i wyprasowanymi obrusami. Wykonawca zapewni również serwetki. * Sztućce platerowe. * Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu konferencji. | | |
| **Uwaga:**  Ostateczną liczbę gości Zamawiający poda na trzy dni przed planowanym terminem konferencji. | | |

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

**Zestaw 7 DPR - DWP**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | **I-II kwartał 2017 (2 spotkania)** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *Poznań (przykładowe miejsce usługi: siedziba Urzędu Marszałkowskiego w Poznaniu przy Al. Niepodległości 34 / MTP / uczelnia wyższa)* |
| **Ilość osób** | *40 osób (2 spotkania po 20 osób)* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Zimne przekąski** |  |
| * z serem żółtym, pleśniowym, twarożkiem (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką) * z wędliną: polędwica, szynka, salami (przyozdobione ogórkiem, pomidorem, rzodkiewką, sałatą, pietruszką) | 60 szt. x 150 g  60 szt. x 150 g |
| **II Dania ciepłe** |  |
| * krem z borowików * filet rybny z cytryną * schab pieczony w sosie pieczarkowym * ziemniaki z wody * ryż | 40 porcji x 200 ml  100 g x 40 porcji  100 g x 40 porcji  150 g x 40 porcji  100 g x 40 porcji |
| **III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
| * surówki (marchewka z ananasem) * surówki (porowa) * surówki (wielowarzywna) * warzywa gotowane z zasmażaną bułką tartą * zielona sałata z rukolą i oliwkami | 100 g x 30 szt.  100 g x 30 szt.  100 g x 30 szt.  100 g x 30 szt.  100 g x 30 szt. |
| **IV Bufet deserowy** |  |
| * owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki, jabłka) * ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) * sernik * szarlotka * ciastka suche | 4 kg  80 szt./ 80 g  80 szt./ 80 g  80 szt./ 80 g  2 kg |
| **V Napoje gorące** |  |
| * Kawa * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * Cytryna w plastrach | 80 porcji x 220 ml  80 porcji x 220 ml  80 porcji x 10 g  80 szt. x 10 g  80 szt. (plaster) |
| **VI Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * grejpfrutowy * woda mineralna gazowana * woda mineralna niegazowana | Łącznie: 40 porcji  x 200 ml  40 szt. x 500 ml  (butelkowana)  40 szt. x 500 ml  (butelkowana) |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły biesiadne * 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 (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | |

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: ………………………**

**Łączna wartość brutto zestawu na 2 spotkania: ………………………**

**Zestaw 8 DPR - DRG**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | **Organizacja posiedzeń Grup Roboczych Forum – 6 spotkań  w kwietniu 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW* |
| **Ilość osób** | *100 osób (ok. 15-20 osób na 1 spotkaniu)* |
| **Wymagane menu** | *Menu na 100 osób* |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Finger food** |  |
| * Kanapki – 4 rodzaje (na białym i ciemnym pieczywie z masłem oraz wędlinami, rybami, serami i warzywami) | 150 szt. |
| **II Napoje gorące** |  |
| * Kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * Cytryna do herbaty * Kruche ciastka do wyboru | 100 porcji x 220 ml  100 porcji x 220 ml  80 porcji  100 porcji  50 porcji  8 kg |
| **III Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna gazowana * woda mineralna niegazowana | 100 porcji x 200 ml  50 butelek 0,33 l  50 butelek 0,33 l |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe | |

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: ………………………**

**Łączna wartość brutto zestawu na 6 spotkań: ………………………**

**Zestaw 9 DPR – DRG**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | **Organizacja posiedzeń Wielkopolskiego Forum Inteligentnych Specjalizacji – 1 spotkanie w czerwcu 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *UMWW* |
| **Ilość osób** | ***90 osób*** |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Bufet deserowy** |  |
| * Drożdżówki – 4 rodzaje * Pączki | 65 szt.  65 szt. |
| **II Napoje gorące** |  |
| * Kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier * Cytryna do herbaty | 60 porcji x 220 ml  60 porcji x 220 ml  60 porcji  50 porcji  45 porcji |
| **III Napoje zimne** |  |
| * Soki owocowe * pomarańczowy * jabłkowy * woda mineralna gazowana * woda mineralna niegazowana | 60 porcji x 200 ml  30 butelek 0,33 l  30 butelek 0,33 l |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) * Zastawa porcelanowa * Sztućce platerowe i szkło * Obsługa kelnerska * Stoły cateringowe | |

**Łączna wartość brutto zestawu na 1 spotkanie: ………………………**

**Zestaw 10 DPR – POPT**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | **I-II kwartał 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,*  *inne miejsce/sala w granicach Poznania* |
| **Ilość osób** | *50 osób* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Sałaty, sery, pieczywo i dodatki** |  |
| Kanapki dekoracyjne z: serem typu camembert, łososiem, pastą jajeczną, żółtym serem, salami itp. Wszystkie kanapki z masłem oraz dwoma dodatkami typu: pomidor, ogórek, papryka, rzodkiewka, sałata, majonez | 200 szt. x 150 g  (4 szt./osobę) |
| **II Bufet deserowy** |  |
| * paluszki * ciastka kruche z czekoladą | 5 000 szt. (10 szt./osobę)  250 szt. x 10 g  (5 szt./osobę) |
| **III Napoje gorące** |  |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | 50 porcji x 220 ml  50 porcji x 220 ml  50 porcji x 10g  50 porcji x 5 g |
| **IV Napoje zimne** |  |
| * Woda niegazowana | 50 x 330 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Przygotowanie i dostarczenie cateringu * Stoły nakryte obrusami oraz serwetki * Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło * Wyposażenie w niezbędny sprzęt * Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | |

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

**Zestaw 11 DPR – POPT**

|  |  |
| --- | --- |
| **termin realizacji** | **I-II kwartał 2017 r.** |
| **miejsce świadczenia usługi** | *al. Niepodległości 34 Poznań,*  *inne miejsce/sala w granicach Poznania* |
| **Ilość osób** | *100 osób* |
| **Wymagane menu** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **I Bufet deserowy** |  |
| * paluszki * ciastka kruche z czekoladą | 1 000 szt. (10 szt./osobę)  5 00 szt. x 10 g  (5 szt./osobę) |
| **II Napoje gorące** |  |
| * kawa espresso * Herbata * Śmietanka do kawy * Cukier | 100 porcji x 220 ml  50 porcji x 220 ml  100 porcji x 10g  100 porcji x 5 g |
| **III Napoje zimne** |  |
| - woda niegazowana | 100 x 330 ml |
| **Dodatkowe wymagania** | |
| * Przygotowanie i dostarczenie cateringu * Stoły nakryte obrusami oraz serwetki * Sztućce platerowe, zastawa porcelanowa i szkło * Wyposażenie w niezbędny sprzęt * Odbiór sprzętu i naczyń oraz posprzątanie sali po zakończonym spotkaniu | |
| **Uwaga**  Firma cateringowa we własnym zakresie ponosi koszt udostępnienia powierzchni cateringowej (tzw. opłata dodatkowa za korzystanie z infrastruktury targowej) | |

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

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