

FORMULARZ OFERTOWY/OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

.....

.....

pieczęć adresowa wykonawcy

miejsowość i data

nr telefonu

nr faxu

e-mail:

Odpowiadając na ogłoszone przez Wielkopolski Urząd Wojewódzki w Poznaniu postępowanie na zadanie pn. „Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Wojewodę Wielkopolskiego oraz Dyrektora Generalnego Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu w 2021 roku”, składamy niniejszą ofertę na podstawie zapisów ogłoszenia.

**I. Razem wartość przedmiotu zamówienia brutto wynosi zł,
 w tym podatek VAT w wysokości%**

(w przypadku zastosowania więcej niż 1 stawki podatku VAT należy podać wszystkie stawki)

Przedmiot zamówienia/ilość spotkań	Cena za 1 pakiet brutto	Ilość pakietów (powtórzeń)	Wartość ogółem brutto (rubr. 2 x rubr. 3)
1	2	3	4
Pakiet I		17	
Pakiet II		2	
Pakiet III		4	
Pakiet IV		18	
Pakiet V		15	
Pakiet VI		8	
Pakiet VII		4	
Pakiet VIII		2	
Pakiet IX		10	
Pakiet X		2	
Pakiet XI		10	
Pakiet XII		22	
Pakiet XIII		6	
Pakiet XIV		24	
Pakiet XV		6	
RAZEM			

II. Ilość osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę wykonujących bezpośrednio usługę: osób*

*przy zatrudnieniu większej ilości osób na umowę o pracę, do wyliczenia liczby punktów za to kryterium przyjęta zostanie wartość równa zatrudnieniu dwóch osób, jeśli Wykonawca nie wpisze liczby osób Zamawiający uzna że nie zatrudni żadnej osoby wykonującej bezpośrednio usługę na umowę o pracę.

1. Zamówienie objęte ofertą zamierzamy wykonać:
- samodzielnie*
 - przy pomocy podwykonawców*

** uzupełnić, jeśli dotyczy*

W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wypełnia poniższą tabelę:

Wskazanie części zamówienia, które zamierzamy zlecić podwykonawcy	Nazwa i adres podwykonawcy

2. Informujemy, że cena ofertowa zawiera wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia i uwzględnia informacje zawarte w rozdziale XIII ust. 7 ogłoszenia, że Zamawiającego nie dotyczy mechanizm odwrotnego obciążenia podatkiem VAT.
3. Akceptujemy zawarte w ogłoszeniu warunki płatności.
4. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia pisemnej umowy zgodnie z istotnymi postanowieniami umowy zawartymi w ogłoszeniu, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*
- ¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).
- * W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, Wykonawca nie składa oświadczenia w powyższej treści (jeśli nie dotyczy, proszę usunąć treść oświadczenia np. przez jego wykreślenie).
6. Oświadczamy, że jesteśmy:
- mikroprzedsiębiorstwem (w co najmniej jednym z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniamy średniorocznie mniej niż 10 pracowników i nasz roczny obrót netto lub sumy aktywów bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły 2 milionów euro),*
 - małym przedsiębiorstwem (w co najmniej jednym z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniamy średniorocznie mniej niż 50 pracowników i nasz roczny obrót netto lub sumy aktywów bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły 10 milionów euro),*
 - średnim przedsiębiorstwem (w co najmniej jednym z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniamy średniorocznie mniej niż 250 osób i nasz roczny obrót netto nie przekroczył 50 milionów euro lub sumy aktywów bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły 43 milionów euro).*

** niepotrzebne skreślić*

.....
miejscowość i data

.....
podpis Wykonawcy

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas różnego rodzaju spotkań organizowanych przez Wielkopolski Urząd Wojewódzki w Poznaniu.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia oraz podawania posiłków w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego.
3. Zakres świadczonych usług obejmuje:

PAKIET I – ilość pakietów - 17

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 10

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton)..

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana)

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 2 rodzaje, w tym sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki).

Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – ciasta krojone min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie, sernik pudrowy lub inne, w ilości min. 2 sztuki na osobę.

Kanapki dekoracyjne – 4 sztuki/osobę (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną, serem).

Sposób padania: artykuły podane na stole z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę rozstawione na stołach w termosach.

PAKIET II - ilość pakietów - 2

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 35

Przygotowanie w formie zimnej i/lub gorącej (każdorazowo do decyzji Zamawiającego). Gramatura przedstawiona dla 1 uroczystego obiadu

ZUPY:

krem z grzybów leśnych - 250 ml/os

barszcz czerwony z pasztecikiem – 250 ml/os

DANIA CIEPŁE

stroganoff z polędwiczek - 150g/os

filet z ryby (łosoś, halibut) z gotowanymi warzywami 150 g/os

DODATKI

dotatki do wyboru (2 rodzaje, np. ryż zwykły lub curry, kluseczki francuskie lub ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane mix lub brokuły. Dodatki będzie Zamawiający dobierał zamiennie, w zależności od serwowanych dań 150 g/osobę

ZIMNY BUFET

- do wyboru przez Zamawiającego 5 rodzajów

schab w cieście francuskim – 100g/os.

rolada drobiowa z suszonymi pomidorami – 100g/os.

pieczone schabiki faszerowane śliwką suszoną – 100g/os.

pastrąg faszerowany z musem rybnym – 100g/os.

pasztet drobiowy z żurawiną – 100g/os.

pieczony indyk z morelami – 100g/os.

rolada drobiowa faszerowana szpinakiem – 100g/os.

BUFET SAŁATKOWY

1,5 porcji na osobę, minimum 3 rodzaje

Przykładowo:

sałatka ze świeżego szpinaku, sera Camembert, żurawiny

sałatka brokułowa z pieczarkami
sałatka z grillowanym kurczakiem, selerem naciowym i orzechami

CIASTO

galanteria cukiernicza (minimum 4 rodzaje, 2 porcje na osobę, np.: babeczki, tartaletki, mini ptysie, eklerki, pieczone ciasta w papilotkach)

NAPOJE

kawa czarna rozpuszczalna - bez ograniczeń

herbata w saszetkach (klasa Lipton) - bez ograniczeń

cukier biały w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna.

soki 100% owocowe (min.2 rodzaje) serwowane w dzbankach – bez ograniczeń

wodę mineralną niegazowaną serwowaną w dzbankach - bez ograniczeń

Lunch podany w formie bufetu. Wykonawca zapewni odpowiednią ilość stolików koktajlowych. Dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztucze. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Stoły zostaną udekorowane świeżymi kwiatami w sposób uzgodniony z zamawiającym. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń i uzupełnienia braków na stołach. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET III - ilość pakietów - 4

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 10

Przygotowanie w formie zimnej i/lub gorącej (każdorazowo do decyzji Zamawiającego). Gramatura przedstawiona dla 1 uroczystego obiadu

ZUPY:

krem z grzybów leśnych - 250 ml/os

zupa gulaszowa – 250 ml/os

DANIA CIEPŁE

Filet drobiowy z ziołami - 150g/os

filet z ryby (łosoś, halibut) z gotowanymi warzywami 150 g/os

DODATKI

dotatki do wyboru (2 rodzaje, np. ryż zwykły lub curry, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane mix lub brokuły. Dodatki będzie Zamawiający dobierał zamiennie, w zależności od serwowanych dań 150 g/osobę

ZIMNY BUFET

- do wyboru przez Zamawiającego 3 rodzaje

schab w cieście francuskim – 100g/os.

rolada drobiowa z suszonymi pomidorami – 100g/os.

pieczone schabiki faszerowane śliwką suszoną – 100g/os.

pastrąg faszerowany z musem rybnym – 100g/os.

pieczony indyk z morelami – 100g/os.

BUFET SAŁATKOWY

1,5 porcji na osobę, minimum 3 rodzaje

Przykładowo:

sałatka ze świeżego szpinaku, sera Camembert, żurawiny

sałatka brokułowa z pieczarkami

sałatka z grillowanym kurczakiem, selerem naciowym i orzechami

CIASTO

galanteria cukiernicza (minimum 4 rodzaje, 2 porcje na osobę, np.: babeczki, tartaletki, mini ptysie, eklerki, pieczone ciasta w papilotkach)

NAPOJE

kawa czarna rozpuszczalna - bez ograniczeń

herbata w saszetkach (klasa Lipton) - bez ograniczeń

cukier biały w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna.

soki 100% owocowe (min.2 rodzaje) serwowane w dzbankach – bez ograniczeń

wodę mineralną niegazowaną serwowaną w dzbankach - bez ograniczeń

Lunch zasiadany. Dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztucze. Użyta zastawa, obrusy będą

czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET IV - ilość pakietów - 18

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 35

Kawa – co najmniej 150 ml/os

Herbata – co najmniej 150 ml/os (co najmniej 5 rodzajów herbat w wadze 1,5 – 2 g do wyboru)

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej)

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 2 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki).

Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie, sernik pudrowy lub inne.

Sposób padania: artykuły podane do stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę rozstawione na stołach w termosach.

PAKIET V- ilość pakietów - 15

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 6

Przygotowanie w formie zimnej i/lub gorącej (każdorazowo do decyzji Zamawiającego). Gramatura przedstawiona dla 1 uroczystego obiadu

ZUPY:

krem z zielonych warzyw - 250 ml/os

żur staropolski z białą kielbasą – 250 ml/os

DANIA CIEPŁE

Kaczka zapiekana z żurawiną - 150g/os

filet z ryby (łosoś, halibut) z gotowanymi warzywami 150 g/os

DODATKI

dodatki do wyboru (2 rodzaje, np. ryż zwykły lub curry, ziemniaki opiekane w ziołach. Warzywa gotowane mix lub brokuły. Dodatki będzie Zamawiający dobierał zamiennie, w zależności od serwowanych dań 150 g/osobę

ZIMNY BUFET

- do wyboru przez Zamawiającego 5 rodzajów

schab w cieście francuskim – 100g/os.

rolada drobiowa z suszonymi pomidorami – 100g/os.

pieczone Schabiki faszerowane śliwką suszoną – 100g/os.

pstrąg faszerowany z musem rybnym – 100g/os.

pasztet drobiowy z żurawiną – 100g/os.

pieczony indyk z morelami – 100g/os.

rolada drobiowa faszerowana szpinakiem – 100g/os.

BUFET SAŁATKOWY

1,5 porcji na osobę, minimum 3 rodzaje

Przykładowo:

sałatka ze świeżego szpinaku, sera Camembert, żurawiny

sałatka brokułowa z pieczarkami

sałatka z grillowanym kurczakiem, selerem naciowym i orzechami

CIASTO

galanteria cukiernicza (minimum 4 rodzaje, 2 porcje na osobę, np.: babeczki, tartaletki, mini ptysie, eklerki, pieczone ciasta w papilotkach)

NAPOJE

kawa czarna rozpuszczalna - bez ograniczeń
herbata w saszetkach (klasa Lipton) - bez ograniczeń
cukier biały w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna.
soki 100% owocowe (min.2 rodzaje) serwowane w dzbankach – bez ograniczeń
woda mineralną niegazowaną serwowaną w dzbankach - bez ograniczeń
owoce, o ile to możliwe sezonowe i lokalne, filetowane, min. 3 rodzaje
Lunch zasydany. Dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztucce. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (*do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń i uzupełnienia braków na stołach. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET VI – ilość pakietów - 8

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 200 osób

Kawa – bez ograniczeń
Herbata – bez ograniczeń (co najmniej 5 rodzajów herbat w wadze 1,5 – 2 g do wyboru).
Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).
Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w różnych ilościach).
Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie lub inne.
Sposób padania: tryb ciągły na 0,5 godziny przed konferencją oraz do 0,5 godziny po konferencji, w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w zaparzaczach, a braki napojów ciepłych będą sukcesywnie uzupełniane.

PAKIET VII – ilość pakietów - 4

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 200 osób

Kawa – bez ograniczeń
Herbata – bez ograniczeń (co najmniej 5 rodzajów herbat w wadze 1,5 – 2 g do wyboru)
Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).
Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w różnych ilościach).
Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie lub inne.
Kanapki dekoracyjne– 3 sztuki/osobę (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną, serem)
Sposób padania: tryb ciągły na 0,5 godziny przed konferencją oraz do 0,5 godziny po konferencji, w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w zaparzaczach, a braki napojów ciepłych będą sukcesywnie uzupełniane.

PAKIET VIII – ilość pakietów - 2

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 6 osób

ZIMNE PRZEKĄSKI

Ryba po grecku – 100g/os.

Ryba w galarecie – 100g/os.

Roladki z łososia ze szpinakiem – 100g/os.

DANIA CIEPŁE

Barszcz z uszkami – 250 ml/os.

Karp smażony – 150 g/os.

Pierogi z kapustą i grzybami – 300g/os.

Kapusta zasmażana z masłem i pieczarkami - 150 g/os.

SAŁATKI

Salatka jarzynowa - 150g/os.

DODATKI

Pieczyno

Masło

opłatek

NAPOJE - bez ograniczeń

Kawa, śmietana, cukier

Herbata, cytryna, cukier

Soki owocowe

Woda mineralna

CIASTO

Makowiec z lukrem – 80g/os.

Piernik przekładany – 80g/os.

Sernik pudrowy – 80g/os.

Lunch zasiadany. Dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztucce. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń i uzupełnienia braków na stołach. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET IX - ilość pakietów - 10

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 6 osób

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os.

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os.

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki, podawane w różnych ilościach).

Ciastka bankietowe w papilotach – co najmniej 3 szt. na osobę.

Owoce, o ile to możliwe sezonowe i lokalne, filetowane, min. 3 rodzaje.

Sposób padania: artykuły podane do stołu, z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w termosach. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków i nalewania kawy i herbaty).

PAKIET X - ilość pakietów - 2

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 40

Przygotowanie w formie gorącej, pakowane w pojemniki jednorazowe, gramatura przedstawiona dla 1 obiadu:

filet z kurczaka 150g/os

ziemniaki puree 150g/os

surówka wiosenna.100g/os

PAKIET XI- ilość pakietów - 10

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 65 osób

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton).

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 2 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki).

Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie, sernik pudrowy lub inne.

Sposób podania: artykuły podane na stole z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę rozstawione na stołach w termosach.

PAKIET XII - ilość pakietów - 22

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 18 osób

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton).

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana).

Ciastka kruche w asortymencie min. 4 rodzaje po 50g/os.

Przekąski słone: krakersy, orzeszki ziemne, paluszki.

Sposób podania: forma bufetowa z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę rozstawione na stołach w termosach.

PAKIET XIII – ilość pakietów – 6

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 25 osób

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton).

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana).

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 2 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki).

Kanapki dekoracyjne – 4 sztuki/osobę (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną, serem),

Ciepły bufet śniadaniowy ekspozycyjny w podgrzewaczach – minimum 3 dania do wyboru.

Przykładowo: jaja sadzone w różnych odsłonach, placki z cukinii z łososiem, racuchy na słodko i wytrawne, pieczone kielbaski z warzywami, naleśniki.

Śniadanie zasiadane. Dania gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztućce. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w zaparzaczach. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET XIV – ilość pakietów – 24

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 6 osób

Kanapki dekoracyjne – 4 sztuki/osobę (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, ze świeżymi warzywami oraz wysokiej klasy serem, wędlinami, wędzoną rybą),

PAKIET XV- ilość pakietów - 6

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 50 osób

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton).

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 2 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki).

Galanteria cukiernicza (minimum 4 rodzaje, 2 porcje na osobę, np.: babeczki, tartaletki, mini ptysie, eklerki, pieczone ciasta w papilotkach).

Sposób podania: Asortyment eksponowany w formie bufetu. Wykonawca zapewni stoły koktajlowe w ilości uzgodnionej z zamawiającym. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w zaparaczach. Artykuły podane z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Stoły zostaną udekorowane świeżymi kwiatami w sposób uzgodniony z zamawiającym. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania.