

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych, restauracyjnych i cateringowych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Warmińsko Mazurskiego w Olsztynie

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił Zamawiającemu możliwość organizacji dowolnej uroczystości połączonej z konsumpcją w obiekcie Wykonawcy w miejscu do tego przeznaczonym (sala restauracyjna, sala bankietowa) oraz w innym miejscu jakie zostanie wskazane przez Zamawiającego w zleceniu.
2. Świadczenie usług cateringowych w ramach organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o odrębne zlecenia Zamawiającego przesłane w formie elektronicznej.
3. Zlecenie zostanie przesłane do Wykonawcy na adres e-mail.
4. Usługi będą świadczone w formie bufetu szwedzkiego (bufety), stolików koktajlowych, uroczystych kolacji (krzesła, stoły itp.), pikników, grilla, a także pozwalających na spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózku inwalidzkim.
5. Zlecenia będą przekazywane nie później niż na:
 - 1) 10 dni przed planowaną imprezą w przypadku zapewnienia usług dla grupy liczącej do 30 osób,
 - 2) 15 dni przed planowaną imprezą w przypadku zapewnienia usług dla grupy 31 -60 osób,
 - 3) 20 dni przed planowaną imprezą w przypadku zapewnienia usług dla grupy 61-120 osób,
 - 4) 25 dni przed planowaną imprezą w przypadku zapewnienia usług dla grupy powyżej 120 osób.

Zamawiający zastrzega, iż w porozumieniu z Wykonawcą, w wyjątkowych, uzasadnionych sytuacjach dla grupy poniżej 30 osób termin na złożenie zlecenia może być krótszy niż określony powyżej w pkt 1.
6. Składając zamówienia na realizację konkretnego wydarzenia, Zamawiający za każdym razem określi co najmniej:
 - a. liczbę osób, które będą uczestniczyć w wydarzeniu,
 - b. miejsce wydarzenia,
 - c. rodzaj wydarzenia (np. uroczysta kolacja, piknik, kongres),
 - d. liczbę zestawów zamawianych na potrzeby danego wydarzenia,
 - e. godziny podawania poszczególnych posiłków oraz formy ich podawania, przy czym mogą one ulec zmianom.
7. **Zamawiający** zobowiązany jest do przesłania Wykonawcy drogą elektroniczną, na adres email wskazany w umowie, szczegółowego menu cateringu- na obowiązującym Formularzu zamówienia, w terminie nie później niż na:
 - 1) 5 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy liczącej do 30 osób;
 - 2) 10 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy 31 – 60 osób;
 - 3) 15 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy 61-120 osób;
 - 4) 20 dni przed planowanym wydarzeniem w przypadku usług dla grupy powyżej 120 osób.

8. Zamawiający może, bez prawa dochodzenia przez Wykonawcę wynagrodzenia, zmniejszyć nie więcej niż o 20% liczbę osób lub zamawianych posiłków na 48 godziny przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, informując o tym wykonawcę za pomocą poczty elektronicznej.
9. Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo pisemnie potwierdzić przyjęcie zlecenia od Zamawiającego w ciągu 2 dni od otrzymania maila z zamówieniem.
10. Zamawiający udostępni pomieszczenia, w których mają odbywać się wydarzenia w terminie uzgodnionym z Wykonawcą, jednak minimalnie 2 godziny, a maksymalnie 24 godziny przed rozpoczęciem wydarzenia.
11. Dostawa posiłków i obsługa techniczna (montaż, demontaż, ustawianie stołów, dostarczenie koszy do segregacji śmieci) najpóźniej na 45 minut przed rozpoczęciem spotkania.
12. Gotowość serwowanych zestawów na co najmniej 15 min przed wyznaczoną w zleceniu godziną rozpoczęcia wydarzenia.
13. Zamawiający nie uwzględnia możliwości podania posiłków w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie, chyba że ze względów organizacyjnych Zamawiający zadecyduje inaczej.
14. Minimalna wartość pojedynczego zlecenia powinna wynosić co najmniej 200,00 zł.
15. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską (w liczbie 1 osoba na 20 gości, ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej 20) w trakcie trwania całej usługi cateringowej (w zależności od liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa cateringowa, co będzie określał każdorazowo Zamawiający). W przypadku obecności osób z niepełnosprawnościami lub szczególnymi potrzebami, kelner pomoże w zajęciu miejsca, wyborze i serwowaniu dań do stolika.
16. W przypadku wydarzenia o charakterze międzynarodowym Wykonawca zapewni co najmniej 2 kelnerów posługujących się językiem angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi.
17. Osoby świadczące usługę kelnerską będą wyglądały schludnie, będą ubrane w jednakowe stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, białe koszule, czarne spodnie/spódnica lub czarny fartuch; ubrania muszą być czyste, wyprasowane, nieuszkodzone.
18. Zamawiający przewiduje realizację usług cateringowych 7 dni w tygodniu w godzinach 8.00 – 22.00. W wyjątkowych przypadkach godziny wydarzeń mogą być wydłużone, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej na dzień przed wydarzeniem. Wykonawca nie może przerwać obsługi Zamówienia w trakcie usługi a w przypadku przedłużającego się wydarzenia, godzinę zakończenia usługi ustala bezpośrednio z Zamawiającym.
19. W przypadku serwowania zestawów tego samego dnia lub kilkunastu dniowego wydarzenia, zaproponowane menu powinno być urozmaicone, dania nie powinny się powtarzać.
20. W sytuacji zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego, Wykonawca zapewnia stoły bufetowe pokryte czarnym materiałem typu stretch (nakładki elastyczne), stoliki koktajlowe w czarnych pokrowcach typu klepsydra – 1 stolik koktajlowy na maksimum 6 osób, krzesła oraz stoły (stabilne, dostosowane swoim wyglądem i rozmiarem do rodzaju wydarzenia).
21. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie zastawy, sztućców, obrusów z materiału oraz serwetek. Stoły, przy których mają być spożywane posiłki, muszą być nakryte estetycznymi i wyprasowanymi obrusami. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat. Wykonawca zobowiązany jest także do usunięcia obrusów zalanych lub zabrudzonych i zastąpienia ich nowymi w trakcie trwania usługi cateringowej. Dopuszcza się używanie naczyń jednorazowego użytku (wykonanych z tworzyw ekologicznych) tylko na życzenie Zamawiającego (forma świadczenia usługi – piknik/grill).
22. Wykonawca musi zapewnić wyposażenie odpowiednio dostosowane do podawania gorących potraw i napojów tj. dania gorące powinny być podawane w podgrzewanych lub trzymających

- ciepło chromowanych bismarckach, woda do przygotowania herbaty, kawy powinna być podawana w wernikach i dodatkowo również kawa w automatycznych ekspresach.
23. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu oraz technologię przygotowywania i wydawania posiłków.
 24. Napoje oraz potrawy zostaną wyraźnie opisane / oznaczone i ustawione w sposób widoczny dla gości. W przypadku spotkań międzynarodowych - w języku polskim i angielskim. Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia w zleceniu wykonania usługi, prośby o zastosowanie druku powiększonego lub wydruk etykiet/menu o zmienionym kontraście, w przypadku zgłoszenia udziału w Wydarzeniu osób z niepełnosprawnością wzroku.
 25. Potrawy wegetariańskie będą wyraźnie oznaczone.
 26. Zamawiający zastrzega, że w razie zgłoszenia szczególnej potrzeby żywieniowej przez uczestnika spotkania, Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć dla takiej osoby posiłek zgodny z jej wymaganiami dietetycznymi. Produkty i dania uwzględniające szczególne potrzeby żywieniowe, również zostaną wyraźnie opisane.
 27. Wykonawca zobowiązany jest do dbania o porządek i czystość wokół miejsca świadczenia usługi przez cały czas trwania usługi.
 28. Do obowiązków Wykonawcy należy również zapewnienie obsługi sprzątajacej. Sprzątanie powinno się rozpocząć po zakończonym posiłku przez ostatnią osobę. Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia sprzętu, mebli itd., a także do zebrania i wywiezienia resztek jedzenia niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia. Pozostawiona powierzchnia, w której odbywało się wydarzenie, powinna być czysta i nienaruszona
 29. Wszystkie odpady powstałe podczas realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zagospodarować na własny koszt.
 30. Na życzenie Zamawiającego, Wykonawca zapakuje nieskonsumowane produkty do ekologicznych opakowań jednorazowych, również do naczyń/opakowań Zamawiającego.
 31. Wszelkie czynności związane z ustawieniem i uprzątnięciem cateringu w obiekcie nie mogą zakłócać prowadzenia zajęć dydaktycznych.
 32. Wykonawca zapewnia, że posiada odpowiednie wyposażenie i zaplecze pozwalające na zorganizowanie eventu do 300 uczestników.
 33. Wykonawca powinien posiadać auto do transportu cateringów, które zostało zaaprobowane przez SANEPID do tego celu działalności.
 34. Po wykonaniu każdego zlecenia strony sporządzą protokół odbioru potwierdzający należyte wykonanie usługi. Protokół odbioru powinien zawierać zestawienie obejmujące liczbę faktycznie wykorzystanych posiłków z rozbiciem na poszczególne posiłki.
 35. Dodatkowe wymagania – grill
 - a) Zamawiający wymaga, aby produkty żywnościowe, z których będą przyrządzone dania w dniu świadczenia usługi, były świeże i najwyższej jakości;
 - b) Wykonawca w ofercie określi typ stosowanych urządzeń (rodzaj grilla) i przedstawi ewentualne zapotrzebowanie na zasilanie prądem podając parametry zasilania urządzenia;
 - c) Podana ilość osób może być zmniejszona lub zwiększona o 20%. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż 3 dni przed wydarzeniem;
 - d) Porządek i czystość w trakcie posiłku;
 - e) Stoły, obrusy, ławki, parasole, namioty, (w ilości określonych każdorazowo przez Zamawiającego);

- f) Zabezpieczenie podłoża przed ewentualnym zabrudzeniem podczas przygotowania posiłków;
- g) Ekologiczne, jednorazowe sztućce, talerzyki i kubeczki, papierowe serwetki (w ilości określonych każdorazowo przez Zamawiającego);
- h) Profesjonalna obsługa kelnerska i kucharska oraz wszelkie pozostałe sprzęty niezbędne do wykonania usługi;
- i) Uporządkowanie i sprzątnięcie miejsca, w którym odbyła się usługa po zakończeniu imprezy.

FORMULARZ CENOWY

Opis zestawów cateringowych

SERWIS KAWOWY Z OBSŁUGĄ			
MINI (do 3 godzin)			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
Napoje gorące			
1.	Kawa - Arabika 100% parzona przy użyciu ekspresu ciśnieniowego 9-15 bar (espresso, cappuccino, caffe latte) + dodatki (cukier, mleko min. 2% podawane w dzbankach) Wrzątek w warniku Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier, mleko podawane w dzbankach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>	25,50
2.	Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>	

SERWIS KAWOWY Z OBSŁUGĄ			
STANDARD (bez ograniczeń czasowych)			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
Napoje gorące			

1.	Kawa - Arabika 100%, parzona przy użyciu ekspresu ciśnieniowego 9-15 bar (espresso, cappuccino, caffè latte) + dodatki (cukier, mleko min. 2% podawane w dzbankach) Wrzątek w warniku Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier, mleko podawane w dzbankach)	Bez limitu, uzupełniana na bieżąco	38,50
2.	Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach)	Bez limitu, uzupełniana na bieżąco	
Napoje zimne			
3.	Woda niegazowana podawana w karafkach + wysokie szklanki	Bez limitu, uzupełniana na bieżąco	
4.	Soki, minimum 3 rodzaje soków owocowych 100% podawanych w karafkach + wysokie szklanki	Bez limitu, uzupełniane na bieżąco	
Plus pozycje do wyboru			
1.	Ciastka kruche minimum 3 rodzaje	Minimum 80g na osobę	6,90
2.	Dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po dwa rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 6 składnikami np.: masło, pasty ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, kabanosy, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, śledź, sałatka dekoracyjna, kiełki warzyw, koperek, szczypiorek, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki)	Minimum 3 szt. na osobę	19,40
3.	Croissanty/Mini rogaliki/drożdżówki	Minimum 2 szt. na osobę	16,00
4.	Ciasto domowe w papilotach (min. 2 rodzaje, 150g na osobę)	Minimum 2 szt. na osobę	19,90
5.	Owoce filetowane serwowane na paterach / półmiskach / systemach ekspozycyjnych do tego przeznaczonych co najmniej 4 rodzaje (np.: pomarańcza, ananas, melon, arbuz)	Minimum 150g na osobę	17,90

6.	Owoce sezonowe, niefiletowane co najmniej 3 rodzaje np.: jabłko, śliwka, gruszka, banan, winogrona bezpestkowe	<i>Minimum 150g na osobę</i>	8,90
----	--	------------------------------	------

NAPOJE GAZOWANE POZYCJE DO WYBORU			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
1.	Coca-cola / Pepsi cola (oryginał) w szklanych butelkach o poj. 250 ml + wysokie szklanki	<i>Minimum 250 ml na osobę</i>	4,50
2.	Fanta / tonic Kinley (oryginał) w szklanych butelkach o poj. 250 ml + wysokie szklanki	<i>Minimum 250 ml na osobę</i>	4,50
3.	Woda mineralna gazowana w szklanych butelkach zakręcanych o poj. 330 ml + wysokie szklanki	<i>Minimum 330 ml na osobę</i>	5,50
NAPOJE NIEGAZOWANE POZYCJE DO WYBORU			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
1.	Woda mineralna niegazowana w szklanych butelkach zakręcanych o poj. 330 ml + wysokie szklanki	<i>Minimum 330 ml na osobę</i>	5,50
2.	Soki, minimum 3 rodzaje 100% soków owocowych w szklanych butelkach	<i>Minimum 200 ml na osobę</i>	5,50

PRZYSTAWKI POD WIDELEC

3 przystawki na osobę do wyboru łącznie 120g

Na przykład:

Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
1.	Roladki z tortilli (np. z gruszką, kozim serem, żurawiną suszoną, roszponką i sosem malinowym) lub mini tarty z nadzieniem mięsnym lub warzywnym (pieczarki, szpinak)	Minimum 40g na osobę	20,40
2.	Roladki z grillowanej cukinii: z serem feta/z i suszonymi pomidorami	Minimum 40g na osobę	
3.	Kieszonki schabowe z pastą chrzanowo jajeczną	Minimum 40g na osobę	
4.	Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka) z sosem vinegret	Minimum 40g na osobę	
5.	Szaszłyki grillowane np. ananas, szynka dojrzewająca, melon	Minimum 40g na osobę	
6.	Carpaccio z buraków na rukoli z kozim serem	Minimum 40g na osobę	
7.	Tymbaliki drobiowe, rybne, z mięsem oraz warzywami	Minimum 40g na osobę	
8.	Mini bliny np. z łososiem, pieczonymi pomidorami i kozim serem, z wiejską śmietanką	Minimum 40g na osobę	
9.	Vol-au-vent np. z pastą z suszonych pomidorów i czarną oliwką	Minimum 40g na osobę	
10.	Spring rolls`y z warzywami	Minimum 40g na osobę	
11.	Kąski z kurczaka z dipem	Minimum 40g na osobę	
12.	Wędliny tradycyjnej receptury	Minimum 40g na osobę	
13.	Wybór serów gatunkowych (3 rodzaje)	Minimum 40g na osobę	
14.	Śledź po tatarsku lub tradycyjny	Minimum 40g na osobę	

15.	Filet z dorsza po grecku	<i>Minimum 40g na osobę</i>	
-----	--------------------------	---------------------------------	--

PRZYSTAWKI KOKTAJLOWE – FINGER FOOD			
MINI			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
1.	Dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po 2 rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 6 składnikami np.: masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, kabanosy, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, śledź, sałatka dekoracyjna, kielki warzyw, koperek, szczypiorek, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne	<i>Minimum 3 sztuki na osobę</i>	19,40

PRZYSTAWKI KOKTAJLOWE – FINGER FOOD			
STANDARD			
4 przystawki do wyboru, łącznie 8 sztuk na osobę			
Na przykład:			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
1.	Dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po 2 rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 6 składnikami np.: masło, pasty, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki czarne lub zielone, wędlina, kabanosy, pieczone mięsa, łosoś, tuńczyk, śledź, sałatka dekoracyjna, kielki warzyw,	<i>Minimum 2 sztuki na osobę</i>	

	koperek, szczypiorek, ogórek kiszony lub konserwowy, pomidorki koktajlowe, papryka lub inne dodatki)		71,00
2.	Wrapy mini roladki z tortilli min. 3 rodzaje (np. z serkiem topionym, z serem żółtym, wędliną, plasterkami papryki, ogórka, polany sosem)	2 sztuki na osobę	
3.	Krakersy z pastą z awokado	2 sztuki na osobę	
4.	Rolada szpinakowa z łososiem	2 sztuki na osobę	
5.	Śliwki kalifornijskie zawijane w boczku oraz inne przystawki na ciepło	2 sztuki na osobę	
6.	Koreczki koktajlowe wytrawne na zimno	2 sztuki na osobę	
7.	Ciasto francuskie np. ze szpinakiem i fetą, mozzarellą i pomidorami	2 sztuki na osobę	
8.	Crepe np. z wędzonym łososiem, rukolą i serkiem śmietankowym	2 sztuki na osobę	
9.	Mini bao z szarpaną wieprzowiną i sosem sweet chili lub vege	2 sztuki na osobę	
10	Mini burgery mięsne lub vege	2 sztuki na osobę	
11.	Chrupiące świeże warzywa z dipem (np. marchew, seler, pomidorki koktajlowe itp.)	2 sztuki na osobę	
12.	Bruschetta klasyczna	2 sztuki na osobę	
13.	Mini kofta libańska z dipem do wyboru	2 sztuki na osobę	

SAŁATKI			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)

Na przykład:			
1.	Mix sałat/szpinak/rukola ze świeżymi warzywami/owocami (min 3 rodzaje) oraz sosem typu vinegret np. sałatka z gruszkami, gorgonzolą i pistacjami,	Minimum 80g na osobę	8,50
2.	Tradycyjna sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem	Minimum 80g na osobę	
3.	Sałatka hawajska z kurczakiem, ananasem i kukurydzą	Minimum 80g na osobę	
4.	Sałatka brokułowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i białym serem	Minimum 80g na osobę	
5.	Sałatka wegetariańska np. z tuńczykiem, ryżem, kukurydzą i ogórkiem konserwowym	Minimum 80g na osobę	
6.	Sałatka wegańska z tofu	Minimum 80g na osobę	

ZUPY			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji/waga wymagana dla 1 os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
Zupa: (2 opcje do wyboru)			
Na przykład:			
1.	Zupa krem	Wymagana porcja dla 1 osoby - łącznie 350 ml na osobę;	10,90
2.	Zupa na wywarze z mięsa i warzyw np. (krupnik, pomidorowa, ogórkowa, porowa itd.)		
3.	Wegetariańska – bez mięsa (np. pomidorowa z soczewicą, brokułowa, z dyni, krupnik lub krem		
4.	Wegańska – krem bez mięsa oraz nabiału (mleka i śmietany) (np. z cukinii, z pieczonych pomidorów, z batatów)		

OBIAD				
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)	
Dania gorące –max 2 opcje do wyboru: 1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegetariańskie, 1 danie wegańskie;				
1.	danie drobiowe (np. kurczak, indyk) – danie wieprzowe z dowolnym sosem (np. musztardowy, chrzanowy, koperkowy)	Wymagana waga dla 1 osoby - łącznie 150g na osobę;	39,00	
2.	danie rybne (np. łosoś, dorsz) z dowolnym sosem			
3.	danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi, naleśniki ze szpinakiem)			
4.	danie wegańskie (np. soczewica z warzywami, klopsiki z ciecierzycy, kaszotto z dodatkami, zapiekanka z bakłażanów)			
Dodatek skrobiowy Na przykład:				
5.	Dodatek skrobiowy 2 rodzaje [ziemniaki (z wody, pieczone, opiekane z ziołami), kasza, ryż, makaron, mini kopytka, kluski śląskie]	Minimum 120g na osobę		
Dodatek warzywny – 2 opcje do wyboru Na przykład:				
6.	Surówka z czerwonej, białej, kiszonej kapusty lub inna	Minimum 100g na osobę		
7.	Bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe)	Minimum 100g na osobę		
8.	Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka)	Minimum 100g na osobę		

UROCZYSTA KOLACJA			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
<u>Dania gorące - 1 opcja do wyboru:</u> Opcja I: 2 dania mięsne, 1 danie rybne; Opcja II: 1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegetariańskie; Opcja III: 2 dania mięsne, 1 danie wegetariańskie; Opcja IV: 2 dania wegetariańskie, 1 danie mięsne;			
1.	- polędwica wieprzowa, cielęcina, wołowina z dowolnym sosem (pieczone, duszona itp.) np. grillowane polędwiczki wieprzowe z kurkami i świeżymi ziołami - danie drobiowe (np. indyk, kaczka, gęś) z dowolnym sosem (pieczone, duszone itp.) Np. kaczka pieczona z jabłkami w sosie pomarańczowym	Wymagana waga dla 1 osoby - łącznie 250g na osobę;	143,50
2.	- danie rybne (np. łosoś, sandacz, dorsz, halibut, jesiotr) z dowolnym sosem np. łosoś pieczony w delikatnym sosie mango, łosoś zapiekany w migdałach z sosem z granatów		
3.	- lub danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi, smażone torfu z warzywami)		
4.	- danie wegańskie (np. soczewica z warzywami, klopsiki z ciecierzycy, kaszotto z dodatkami, zapiekanka z bakłażanów)		
Dodatek skrobiowy Na przykład:			
5.	Dodatek skrobiowy 2 rodzaje (ziemniaki (pieczone, opiekane z ziołami), makaron ryż, mini kopytka, kluski śląskie, kasza)	Minimum 130g na osobę	
Dodatek warzywny ciepły Na przykład:			
6.	Bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe)	Minimum 120g na osobę	

7.	Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka)	<i>Minimum 120g na osobę</i>
Dodatek warzywny zimny Na przykład:		
8.	Mix sałat z sosem lub dipem	<i>Minimum 100g na osobę</i>
9.	Surówka z czerwonej, białej, kiszanej kapusty lub inna	<i>Minimum 130g na osobę</i>
Napoje		
10.	Kawa z ekspresu ciśnieniowego, wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier, cytryna w plasterkach)	<i>Minimum 240 ml na osobę</i>
11.	Woda, soki 100% minimum 3 rodzaje	<i>Minimum 400 ml na osobę</i>

MENU DLA DZIECI			
ŚNIADANIE			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
Dania na ciepło (max 2 do wyboru)			
1.	Naleśniki / pancakes z twarogiem / owocami sezonowymi	<i>200 g na osobę</i>	10,50
2.	Parówki bez MOM z dowolnym sosem	<i>100 g na osobę</i>	
3.	Jajecznica na maśle; jaja od kur z wolnego wybiegu	<i>100 g na osobę</i>	
Przekąski zimne			
4.	Kanapki przygotowane na pieczywie jasnym i ciemnym przynajmniej z 6 składników [masło, szynka, ser, twaróg, pasta warzywna, serek kanapkowy, warzywa: sałata, pomidor, ogórek zielony, papryka, ogórek kiszony lub inne]	<i>Minimum 2 sztuki na osobę</i>	26,20
5.	Jogurt naturalny/owocowy pitny	<i>1 szt. na osobę</i>	
6.	Drożdżówka z twarogiem/owocami	<i>1 szt. na osobę</i>	

7.	Owoc (banan, jabłko, brzoskwinia, gruszka, pomarańcza)	1 szt. na osobę	
Napoje			
8.	Herbata owocowa w dzbankach	250 ml na osobę	3,50
OBIAD			
Zupy – 1 opcja do wyboru: 5 rodzajów, na przykład:			
1.	- rosół z domowym makaronem lub lanymi kluskami, zupa pomidorowa z ryżem, krupnik, zupa jarzynowa, zupa ogórkowa (Wywar z mięsa i warzyw, bez udziału kostek rosółowych i koncentratów zup oraz dodatków przyspieszających gotowanie)	Minimum 250 ml na osobę	8,00
Dania gorące - 1 opcja do wyboru: 3 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie wegetariańskie,			
2.	- danie drobiowe (np. kurczak, indyk) -danie wieprzowe z dowolnym sosem (np. pomidorowy, koperkowy)	Minimum 100g na osobę	25,00
3.	- danie rybne panierowane (np. łosoś, dorsz)		
4.	- danie wegetariańskie (np. makaron z warzywami, pierogi, naleśniki ze szpinakiem/na słodko)	Minimum 300g na osobę	
Dodatek skrobiowy – 1 opcja do wyboru Na przykład:			
5.	Dodatek skrobiowy 2 rodzaje [ziemniaki (z wody, pieczone, frytki), kasza, ryż, makaron, kluski śląskie]	Minimum 100g na osobę	
Dodatek warzywny – 1 opcja do wyboru Na przykład:			
6.	Surówka z marchewki, kiszzonej kapusty, mizeria lub inna	Minimum 80g na osobę	
7.	Bukiet warzyw parowanych, na ciepło (np. brokuły, fasolka szparagowa, mini marchewki, inne sezonowe)	Minimum 90g na osobę	
Napoje			
8.	Kompot, woda niegazowana w dzbankach	250 ml na osobę	

OWOCE
Do wyboru tylko Opcja 1 lub tylko Opcja 2

Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
1.	Owoce filetowane co najmniej 4 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melon, arbuz)	<i>Minimum 150g na osobę</i>	17,90
2.	Owoce sezonowe, niefiletowane co najmniej 3 rodzaje: np. jabłko, śliwka, gruszka, banan, winogrona bezpestkowe	<i>Minimum 150g na osobę</i>	8,90

DESERY/CIASTA OBIADOWE			
Pozycje do wyboru			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
1.	Ciasta krojone (bez mas, kremów i galaretek) minimum 3 rodz. np. szarlotka, ciasto czekoladowe, makowiec, sernik.	<i>Minimum 2 sztuki na osobę (łącznie 100g na osobę)</i>	15,90
2.	Desery monoporcjowe w pojemnikach lub papilotach (np. tiramisu, panna cotta, mus czekoladowy)	<i>Minimum 1 sztuka na osobę – 50g na osobę</i>	

GRILL			
MINI			
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
	Pozycje do wyboru		
1.	Kiełbasa biała, śląska, podwawelska lub produkt równoważny (min. 80% mięsa wieprzowego w masie) nie może zawierać dodatków skrobi, soi, błonnika oraz MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie	Łącznie minimum (300g na osobę 3 porcje po 100g)	

2.	Kaszanka z dodatkami w papilotach		
3.	Pierś z kurczaka lub ostre pałki z kurczaka		
3.	Babka ziemniaczana (bugaj) z sosem		
Dodatki			69,00
4.	Pieczyno mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy)	Minimum 60g na osobę	
5.	masło min. 82% tłuszczu zwierzęcego	Minimum 20g na osobę	
6.	Ogórki małosolne lub kiszzone lub kwaszone	Minimum 50g na osobę	
7.	Smalec z cebulką i jabłkiem	Minimum 50g na osobę	
8.	Sosy: ketchup (łagodny i pikantny), musztarda lub inne	Minimum 20g na osobę	

GRILL			
STANDARD			
Lp.	Pozycja menu Pozycje do wyboru (3 do wyboru)	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.	Cena jednostkowa brutto w PLN (1 osoba)
1.	kiełbasa biała, śląska, podwawelska lub produkt równoważny (min. 80% mięsa wieprzowego w masie) nie może zawierać dodatków skrobi, soi, błonnika oraz MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie	Łącznie (minimum 300g na osobę 3 porcje po 100g)	139,00
2.	Kaszanka z cebulą w papilotach		
3.	Karkówka marynowana w ziołach		
4.	Filet z kurczaka		
5.	Saszłyk drobiowy z warzywami lub vege		
6.	Pstrąg z ziołami w papilotach		

7.	Burger wołowy min. 160 g mięsa wołowego lub szarpana wieprzowina (160 g mięsa wieprzowego) warzywa, sosy, dodatki	1 burger liczony jako 3 porcje na osobę (minimum 320 g)
8.	Burger vege min. 140 g vege mięsa, warzywa, sosy, dodatki	
9.	Szaszłyk z łososiem i ananasem	Łącznie (minimum 300g na osobę 3 porcje po 100g)
10.	Pstrąg wędzony, podawany na gorąco	
11.	Żeberka w glazurze bbq na bazie whiskey	
12.	Grillowana cukinia kaszą kuskus i warzywami, zapiekana serem mozzarella (vege)	
Dodatki		
7.	Pieczynko mieszane co najmniej 3 rodzaje (np. bułka kajzerka, chleb pszenny, żytni, razowy)	Minimum 60g na osobę
8.	Masło min. 82% tłuszczu zwierzęcego	Minimum 20g na osobę
9.	Ogórki małosolne lub kiszzone lub kwaszone	Minimum 50g na osobę
10.	Smalec z cebulką i jabłkiem	Minimum 30g na osobę
11.	Mix sałat/szpinak/rukola ze świeżymi warzywami/owocami (min 3 rodzaje) oraz sosem typu vinegret	Minimum 80g na osobę
12.	Warzywa grillowane co najmniej 3 rodzaje (np. cukinia, bakłażan, papryka)	Minimum 100g na osobę
13.	Sosy: ketchup (łagodny i pikantny), musztarda lub inne	Minimum 20g na osobę

Zestawy cateringowe	Zestaw/Opcje do wyboru	Cena jednostkowa brutto
Serwis Kawowy z obsługą mini	x	25,50
Serwis kawowy z obsługą standard	x	38,50
	Opcje do wyboru:	x
	Ciastka kruche	6,90
	Dekoracyjne kanapki bankietowe lub tartinki	19,40
	Croissanty/mini rogalik/drożdżówki	16,00
	Cisto domowe w papilotach	19,90
	Owoce filetowane	17,90
	Owoce sezonowe niefiletowane	8,90
Napoje gazowane	Coca-cola/ Pepsi cola	4,50
	Fanta/tonic Kinley	4,50
	Woda mineralna gazowana	5,50
Napoje niegazowane	Woda mineralna niegazowana	5,50
	Soki, minimum 3 rodzaje	5,50
Przystawki pod widelec	x	20,40
Przystawki koktajlowe- Finger Food mini	x	19,40
Przystawki koktajlowe- Finger Food standard	x	71,00
Sałatki	x	8,50
Zupy	x	10,90
Obiad	x	39,00
Uroczysta kolacja	x	143,50
Menu dla dzieci	Śniadanie	10,50
	Przekąski zimne	26,20
	Napoje	3,50
	Zupa	8,00

	Obiad	25,00
Owoce serwowane na paterach	Owoce filetowane	17,90
	Owoce sezonowe niefiletowane	8,90
Desery/ciasta obiadowe	x	15,90
Gril	Mini	69,00
	Standard	139,00
Łączna wartość brutto:		815,10

Podpis Wykonawcy zgodnie zapisami SWZ

