

wycena musi uwzględnić: zastawę stołową jednorazową ekologiczną , serwis kelnerski, posiłki

Ilość uczestników: 1 200 osób (Zamawiający szacuje, że 35% wszystkich uczestników będą stanowiły dzieci)

Opis	Ilość	opis
Menu dla dzieci :		
• Mini zapiekanki	50 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Drobiowe dukaty/nuggetsy	100 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Kawałki pizzy	120 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Frytki literki, ziemniaczane buźki	150 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Hamburger	120 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Wybór owoców (np. banany, pomarańcze, jabłka, winogrona, truskawki)	100 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Popcorn	1 l/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Lody na patyku/w kubeczku	1 szt/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• wata cukrowa	1 szt/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Ciasteczka kruche/flipsy	1 szt/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 400 dzieci	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
Opis	Ilość	opis
Menu dla dorosłych :		
• Wybór kiełbas (biała, kaszanka, śląska)	100 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Pierś z kurczaka z grilla marynowana w cytrynie	100 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Grillowana karkówka marynowana w chili	100 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Ryba pieczona	100 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Warzywa pieczone w złocistej oliwie	120 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Ziemniak pieczony z dipem czosnkowym	120 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa

• Pieczywo wybór – bez ograniczeń	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Ogórki małosolne, kiszone	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Coleslaw	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Sosy	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Sałatka ziemniaczana z boczkiem, cebulą i czerwoną fasolą	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Caprese – mix sałat, pomidorki koktajlowe, mozzarella	80 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem – 100 g	100 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
• Musztarda, ketchup – bez ograniczeń	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
Opis	Ilość	opis
<u>Open bar bezalkoholowy w trakcie imprezy</u>		
• Lemoniada cytrynowa + pomarańczowa i truskawkowa + rabarbar	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 1 200 osób	przygotowanie miejsca dystrybucji napojów/obsługa
• Soki owocowe – wybór 3 rodzajów	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 1 200 osób	przygotowanie miejsca dystrybucji napojów/obsługa
• Woda gazowana, niegazowana	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 1 200 osób	przygotowanie miejsca dystrybucji napojów/obsługa
• Herbata, kawa * 3 ekspresów + 2 podgrzewacze do wody + 5 szt termosy	bez ograniczeń przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 1 200 osób	przygotowanie miejsca dystrybucji napojów/obsługa
Opis	Ilość	opis
<u>Deser</u>		
• Ciasto kruche z owocami/sernik – 250 g/os	250 g/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 1 200 osób	przygotowanie miejsca dystrybucji jedzenia/obsługa
Opis	Ilość	opis
<u>Napoje alkoholowe:</u>		
Piwo beczkowe – 0,5 l na osobę	0,5 l/os przy założeniu, że w spotkaniu będzie uczestniczyło 800 osób dorosłych	przygotowanie miejsca dystrybucji napojów/obsługa

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. zapewnienia wyżywienia, tj. przygotowania, dostarczenia i podania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości,
2. dostarczenia oraz zapewnienia jednorazowych kubków oraz sztućców dostosowanych do liczby uczestników,

3. dostarczenia odpowiedniej ilości stołów do ustawienia cateringu oraz okrągłych stolików typu bistro, a także pojemników na śmieci i odpadki,
4. ustawienia odpowiedniej liczby stołów, sprzętu, zastawy stołowej, naczyń, papierowych serwetek,
5. podawania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,
6. usunięcia i utylizacji odpadków i śmieci wytworzonych w trakcie przygotowań oraz w trakcie Spotkania ich wywozu z miejsca realizacji zamówienia na własny koszt,
7. uprzątnięcia i przywrócenia miejsca wykonania usługi po jej zakończeniu do stanu poprzedniego,
8. oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną, przez fachową obsługę,
9. zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.), podrobów mięsnych i rybnych oraz produktów gotowych bądź mrożonych,
10. dostarczenia opakowań w celu spakowania jedzenia pozostałego po imprezie.