**Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Informacje o przedmiocie zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna realizacja usług cateringowych w oparciu o wyspecyfikowane poniżej pakiety (VI Opis pakietów) na potrzeby Sieci Badawczej Łukasiewicz – Poznańskiego Instytutu Technologicznego (Łukasiewicz – PIT).

Zamawiający zastrzega, że maksymalne liczby spotkań w zakresie zamówienia podstawowego wskazane w poniższej tabeli są szacunkowymi ilościami służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty.

**Termin realizacji zamówienia:**

24 miesiące od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty zaoferowanej przez Wykonawcę w zależności, która z okoliczności nastąpi pierwsza.

Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie ze składanym e-mailowo Zleceniem, sukcesywnie realizować usługę cateringową w następujących lokalizacjach:

1. Sieć Badawcza Łukasiewicz – Poznański Instytut Technologiczny, ul. Estkowskiego 6, Poznań,
2. Sieć Badawcza Łukasiewicz – Poznański Instytut Technologiczny, ul. Warszawska 181, Poznań,
3. Sieć Badawcza Łukasiewicz – Poznański Instytut Technologiczny, ul. Jana Pawła II 14, Poznań,
4. Sieć Badawcza Łukasiewicz – Poznański Instytut Technologiczny, ul. Winiarska 1, Poznań

lub w innej lokalizacji na terenie miasta Poznania wskazanej w Zleceniu (maksymalnie 10% wartości zamówienia).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji w tym samym terminie, w tej samej lokalizacji lub w różnych lokalizacjach, dwóch lub więcej usług cateringowych.

**Maksymalna liczba spotkań w zakresie zamówienia podstawowego:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Liczba realizacji pakietu** | **Liczba porcji** | | |
| **minimalna** | **maksymalna** | **średnia** |
| **1** | **Pakiet 1** | 10 | 3 | 10 | 6,5 |
| **2** | Pakiet 1a | 10 | 11 | 40 | 25,5 |
| **3** | **Pakiet 2** | 20 | 3 | 10 | 6,5 |
| **4** | Pakiet 2a | 25 | 11 | 40 | 25,5 |
| **5** | **Pakiet 3** | 5 | 3 | 10 | 6,5 |
| **6** | Pakiet 3a | 5 | 11 | 30 | 20,5 |
| **7** | **Pakiet 4** | 30 | 3 | 10 | 6,5 |
| **8** | Pakiet 4a | 20 | 11 | 20 | 15,5 |
| **9** | Pakiet 4b | 5 | 21 | 50 | 35,5 |
| **10** | **Pakiet 5** | 5 | 3 | 10 | 6,5 |
| **11** | Pakiet 5a | 5 | 11 | 40 | 25,5 |
| **12** | **Pakiet 6** | 15 | 3 | 10 | 6,5 |
| **13** | Pakiet 6a | 40 | 11 | 50 | 30,5 |
| **14** | **Pakiet 7** | 5 | 3 | 10 | 6,5 |
| **15** | Pakiet 7a | 30 | 11 | 50 | 30,5 |
| **16** | **Pakiet 8** | 5 | 3 | 10 | 6,5 |
| **17** | Pakiet 8a | 5 | 11 | 20 | 15,5 |
| **18** | Pakiet 8b | 10 | 21 | 40 | 30,5 |
| **19** | **Pakiet 9** | 2 | 50 | 150 | 100 |
| **20** | **Pakiet 10** | 1 | 50 | 100 | 75 |
| **21** | Pakiet 10a | 1 | 101 | 250 | 175,5 |
| **22** | Pakiet 10b | 1 | 251 | 500 | 375,5 |
| **23** | **Pakiet 11** | 5 | 5 | 20 | 12,5 |
| **24** | Pakiet 11a | 5 | 21 | 50 | 35,5 |

Liczba porcji danego pakietu zostanie wskazana w Zleceniu usługi cateringowej.

Najpóźniej na 2 (dwa) dni przed dniem realizowania pojedynczego Zlecenia, Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę porcji.

W pakietach o numerach 1a, 2a, 5a, 8b w przypadku zamówienia powyżej maksymalnej ilości porcji tj. powyżej 40 porcji, cena porcji powyżej będzie równa cenie porcji tego pakietu.

W pakiecie o numerze 3a w przypadku zamówienia powyżej maksymalnej ilości porcji tj. powyżej 30 porcji, cena porcji powyżej będzie równa cenie porcji tego pakietu.

W pakietach o numerach 4b, 6a, 7a, 11a w przypadku zamówienia powyżej maksymalnej ilości porcji tj. powyżej 50 porcji, cena porcji powyżej będzie równa cenie porcji tego pakietu.

W pakiecie o numerze 9 w przypadku zamówienia powyżej maksymalnej ilości porcji tj. powyżej 150 porcji, cena porcji powyżej będzie równa cenie porcji tego pakietu.

W pakiecie o numerze 10b w przypadku zamówienia powyżej maksymalnej ilości porcji tj. powyżej 500 porcji, cena porcji powyżej będzie równa cenie porcji tego pakietu.

**Prawo opcji**

Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji w wysokości do 30 % wartości zamówienia podstawowego, polegającego na zwiększeniu ilości wszystkich lub wybranego pakietu.

Zamawiający poinformuje pisemnie Wykonawcę o ewentualnym korzystaniu z prawa opcji najpóźniej przed przekazaniem Wykonawcy Zlecenia wyczerpującego podstawowy zakres umowy.

**II. Wymagania**

1. Wykonawca musi zapewnić podczas realizowania poszczególnych usług stałą obecność co najmniej jednej osoby pełniącej funkcję opiekuna dla Zamawiającego, który m.in. zapewni świadczenie usług na odpowiednim poziomie, zgodnie z ofertą.
2. Opiekun zobowiązany jest do kontroli usługi cateringowej i natychmiastowego rozwiązywania zgłaszanych przez Zamawiającego potrzeb. Opiekun posiada wszelkie upoważnienia od Wykonawcy do dokonywania zmian zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
3. Realizując przedmiot zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
   1. dysponowania stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane dania, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. oraz powinien posiadać aktualną zgodę na prowadzenie działalności gastronomicznej wydana przez Sanepid,
   2. przygotowania, dowozu do wskazanej lokalizacji w Zleceniu i podania posiłków przez profesjonalną obsługę, posiadającą aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których wykonywaniu istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby,
   3. poinformowania Zamawiającego, w przypadku przygotowywania posiłków przez podmiot inny niż Wykonawca,
   4. świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających obowiązujące normy jakości produktów spożywczych,
   5. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in.: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych),
   6. świadczenia usług cateringowych na jednolitej zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem jednolitych sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, jednolitych stołów cateringowych (o wymiarach minimalnych 150 cm x70cm wysokość 70 cm i obciążeniu do 150 kg), elastycznych pokrowców czarnych lub białych dopasowanych rozmiarem na stoły cateringowe, podgrzewaczy do dań ciepłych oraz warników do wrzątku,
   7. zapewnienia ekspresu do kawy o parametrach: zbiornik na kawę ziarnista o pojemności min. 1kg, pojemnik na wodę o pojemności min. 4 litry, zbiornik na fusy o pojemności min. 40 porcji zużytej kawy, taca ociekowa o pojemności min. 1 litra, możliwość przygotowywania 2 napojów równocześnie, wylewka gorącej wody i pary, dodatkowa podstawa, podwójna pompa oraz podwójny bojler, możliwość zamykania na klucz. W przypadku, spotkań organizowanych dla więcej niż 30 osób, Wykonawca zapewni co najmniej dwa ekspresy do kawy o powyższych parametrach,
   8. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po 30 minutach po zakończeniu spotkania,
   9. pozostawienia nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów nieużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. soki, woda).
4. Pracownikom Wykonawcy, którzy będą realizować usługę cateringową zabrania się korzystania z pomieszczeń kuchni w siedzibach Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków zgodnie z danym Zleceniem. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi (gramowo) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy 75°C,

- dania główne 70°C,

- gorące napoje 85°C,

- sałatki, surówki, desery nie wyższa niż 15°C.

**III. Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania. Produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się zapewniając właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw w pojemnikach gastronomicznych i środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
3. Wykonawca zapewni usługi sprzątania, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałości jedzenia). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątanie podczas spotkania.
4. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania regulaminu bhp i p/poż, zasad ochrony obiektu, osób i mienia oraz innych przepisów szczegółowych w zakresie wszystkich czynności wykonywanych przez Wykonawcę, w tym w szczególności przepisów obowiązujących w miejscu świadczenia usług, a także egzekwowania przestrzegania tych przepisów od personelu wykonującego usługi.
6. Wykonawca zobowiązany jest do opłacenia kaucji za butelki plastikowe, szklane.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia opakowań jednorazowych przeznaczonych do przechowywania dań garmażeryjnych, dań ciepłych oraz zup.

**IV. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów**

1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego ekspresów ciśnieniowych, warników na wrzątek wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i warnika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku polskim.
2. Zapewnienie odpowiedniej liczby elastycznych pokrowców w kolorze czarnym lub białym na stoły cateringowe, pokrowce muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone.
3. Opis potraw podawanych w języku polskim wraz z alergenami.
4. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków jednolitych naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi:
   1. do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych,
   2. ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów,
   3. szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów,
   4. sztućce: jednolite platerowane,
   5. elastyczne pokrowce na stoły cateringowe w kolorze czarnym lub białym:

pokrowiec elastyczny powinien być wykonany materiału typu poliester, elastyczny, nie marszczy się i nie gniecie, o gładkiej strukturze, posiadający kieszonki na nogi,

* 1. w przypadku ustawienia stołów cateringowych o wymiarach 120 x 80 cm będących własnością Zamawiającego, Wykonawca dostarczy za dodatkową opłatą obrusy białe lub czarne, zgodnie z wytycznymi w przekazanym Zleceniu,
  2. papierowe serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe,
  3. serwetki materiałowe gładkie np.: popielate, białe,
  4. estetyczne przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania, uwzględniając bez dodatkowych kosztów w zakresie usługi i na prośbę Zamawiającego świeżych ciętych kwiatów w wazonach, świeć, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego w przekazanym Zleceniu,
  5. pojemniki jednorazowe na potrzeby zapakowania cateringu po zakończeniu spotkania.

W uzasadnionych charakterem imprezy/spotkania (np. spotkanie plenerowe) Zamawiający może wyrazić zgodę lub zażądać odmiennego sposobu organizacji danego spotkania.

1. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie jednolita, czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana oraz będzie jej w ilości o 20% więcej niż ilość porcji wskazanych w danym Zleceniu.
2. Wszystkie produkty niewykorzystane w ramach danego Zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

**V. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej**

1. Zamawiający dla wybranych pakietów może wymagać obsługi kelnerskiej realizowanej zgodnie z ofertą Wykonawcy. Każdorazowo Zamawiający w Zleceniu dookreśli ilość osób i godziny obsługi kelnerskiej.
2. Każda z osób, która będzie świadczyć obsługę kelnerską musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braki przeciwskazań do wykonywania prac, przy których wykonywaniu istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Dodatkowo posługiwać się językiem polskim i angielskim.
3. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice, koszule/bluzki).

**VI. Opis pakietów**

1. W przypadku pakietów, które zawierają bufet kanapkowy, dania ciepłe Zamawiający zastrzega możliwość wskazania proporcji dań mięsnych do dań kuchni wegetariańskiej lub wegańskiej, w ramach zamawianego pakietu.
2. W przypadku, gdy w danym pakiecie są przystawki koktajlowe, dania ciepłe, bufet deserowy, bufet kanapkowy Zamawiający każdorazowo wskaże podczas składania Zlecenia preferowany zestaw tych dań z listy wyboru.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo większego wyboru z listy dań ciepłych, przystawek koktajlowych, bufetu deserowego, bufetu kanapkowego w danym pakiecie w przypadku zlecenia powyżej 30 porcji.
4. W pakietach, w których jest bufet kanapkowy, po zawarciu umowy Wykonawca zobowiązany jest jednorazowo do przedstawienia 8 propozycji kanapek na pieczywie jasnym i ciemnym złożonych z min. 4 składników wskazanych powyżej w tym: 3 (trzy) rodzaje kanapek wegetariańskich (bezmięsnych).

**Pakiet 1**

|  |  |
| --- | --- |
| NAPOJE GORĄCE |  |
| * Kawa mieszana min. 80% arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego. * Dodatki do kawy: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, mleko min. 2% podawane w dzbanku, mleko bez laktozy min. 1,5% podawane w dzbanku. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego. |
| * Herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa). * Wrzątek w warniku. * Dodatki do herbaty: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, cytryna w plasterkach. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego.  Minimum 1 plasterek cytryny na porcję napoju gorącego. |
| NAPOJE ZIMNE |  |
| * Soki owocowe, pasteryzowane, 100 % z koncentratu bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy). | 1 porcja tj. min. 250 ml - butelka,  1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa gazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa niegazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| BUFET DESEROWY |  |
| * Ciasto świeżo pieczone (np. sernik, jabłecznik, mufiny czekoladowe / owocowe), rożki czekoladowe, mini serniczki, kruche babeczki zapiekane z owocami podawane w papilotach. | 1 porcja tj. min. 100 g, 2 porcje na osobę |
| * Ciastka kruche (min. 2 rodzaje). | 1 porcja tj. min.  80 g, 1 porcja na osobę |

**Pakiet 2**

|  |  |
| --- | --- |
| NAPOJE GORĄCE |  |
| * Kawa mieszana min. 80% arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego. * Dodatki do kawy: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, mleko min. 2% podawane w dzbanku, mleko bez laktozy min. 1,5% podawane w dzbanku. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego |
| * Herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa). * Wrzątek w warniku. * Dodatki do herbaty: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, cytryna w plasterkach. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego.  Minimum 1 plasterek cytryny na porcję napoju gorącego. |
| NAPOJE ZIMNE |  |
| * Soki owocowe, pasteryzowane, 100 % z koncentratu bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy). | 1 porcja tj. min 250 ml - butelka,  1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa gazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa niegazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| BUFET KANAPKOWY |  |
| * Dekoracyjne kanapki bankietowe (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po dwa rodzaje każdego pieczywa (pieczywo jasne oraz pieczywo ciemne), przygotowane z minimum 4 składnikami np.: masło, pasty, łosoś wędzony, tuńczyk, pasztet pieczony, pasztet pieczony wegetariański, sery twarde typu gouda, indyk wędzony, szynka świeża, salami pepperoni, kabanosy, pieczone mięsa, ser pleśniowy, ser typu brie, ser typu mozzarella, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży sezonowy, rzodkiewka, pomidory, sałata, oliwki czarne lub zielone, papryka świeża, twarożek, szczypiorek, koperek, jajko kurze gotowane na twardo, keczup, majonez). | 1 porcja tj. 3 szt. po min. 80 g każda, 1 porcja na osobę |
| BUFET DESEROWY |  |
| * Ciasta świeżo pieczone np. sernik, jabłecznik, brownie, malinowa chmurka, tarta z owocami, ciasto marchewkowe, mufiny. | 1 porcja tj. min. 100 g, 2 porcje na osobę |
| * Ciastka kruche (min. 2 rodzaje). | 1 porcja tj. min.  80 g, 1 porcja na osobę |

**Pakiet 3**

|  |  |
| --- | --- |
| PRZYSTAWKI KOKTAJLOWE |  |
| 1. Tatar z łososia na pumperniklu, 2. Tatar wołowy na toście, 3. Roladki z łososia wędzonego i serka chrzanowego, 4. Kanapka/tortilla z szynką parmeńską/łososiem/serem pleśniowym, 5. Babeczka orkiszowa z pieczonym bakłażanem, papryką i suszonym pomidorem, 6. Bruschetta z pomidorami i ziołami, 7. Daktyle faszerowane gorgonzolą z orzechem włoskim, 8. Sałatka z kurczakiem, winogronami i sosem, chrzanowym, serwowana w kieliszkach koktajlowych, 9. Sałatka grecka z fetą, serwowana w kieliszkach. | 1 porcja tj. 3 szt. po min. 80 g każda, 1 porcja na osobę |
| BUFET DESEROWY |  |
| 1. Cannoli, 2. Mini serniczki, 3. Kruche babeczki zapiekane z owocami podawane w papilotach, 4. Mini ptysie, 5. Mini tarta orzechowa z kajmakiem. | 1 porcja tj. 2 szt. po min. 50 g każda, 1 porcja na osobę |

**Pakiet 4**

|  |  |
| --- | --- |
| BUFET KANAPKOWY |  |
| * Dekoracyjne kanapki bankietowe (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po dwa rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 4 składnikami np.: pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, pasty, łosoś wędzony, tuńczyk, pasztet pieczony, pasztet pieczony wegetariański, sery twarde typu gouda, indyk wędzony, szynka świeża, salami pepperoni, kabanosy, pieczone mięsa, ser pleśniowy, ser typu brie, ser typu mozzarella, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży sezonowy, rzodkiewka, pomidory, sałata, oliwki czarne lub zielone, papryka świeża, twarożek, szczypiorek, koperek, jajko kurze gotowane na twardo, keczup, majonez). | 1 porcja tj. 5 szt. po min. 80 g każda, 1 porcja na osobę |

**Pakiet 5**

|  |  |
| --- | --- |
| DANIA CIEPŁE |  |
| ZUPA |  |
| 1. Zupa krem z białych warzyw. 2. Zupa krem z pieczonych pomidorów i papryki 3. Zupa krem szparagowy (sezonowo). 4. Zupa krem z dyni (sezonowo). 5. Zupa ogórkowa. 6. Zupa Minestrone. 7. Żurek z jajkiem i kiełbasą. | 1 porcja tj. min. 250 ml, 1 porcja na osobę |
| DANIE GŁÓWNE |  |
| 1. Kotlet de volaille z masłem, 2. Filet drobiowy z szynką i serem. 3. Roladki schabowe z pieczarkami 4. Tradycyjny kotlet schabowy, 5. Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym (z kurkami / grzybami lub z zielonym pieprzem lub z suszonymi pomidorami lub szpinakiem) , 6. Tarta warzywna podawana na ciepło, 7. Dorsz w sosie śmietanowo-porowym, 8. Penne z sosem napoli, bazylią i parmezanem, 9. Panierowane kotleciki z kalafiora, 10. Tarta warzywna podawana na ciepło, 11. Pieczony panierowany camembert z żurawiną, 12. Gołąbki jarskie z kaszą perłową, grzybami i jajkiem w sosie pomidorowym. | 1 porcja tj. min. 250 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI SKROBIOWE |  |
| 1. Ziemniaki gotowane, 2. Ziemniaki pieczone, 3. Kluseczki półfrancuskie, 4. Kopytka, 5. Ryż. | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI WARZYWNE |  |
| 1. Gotowane warzywa (min. 3 warzywa), 2. Pieczone / grillowane warzywa (min. 3 warzywa), 3. Zestaw surówek (min. 3 rodzaje). | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |

**Pakiet 6**

|  |  |
| --- | --- |
| NAPOJE GORĄCE |  |
| * Kawa mieszana min. 80% arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego. * Dodatki do kawy: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, mleko min. 2% podawane w dzbanku, mleko bez laktozy min. 1,5% podawane w dzbanku. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego |
| * Herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa). * Wrzątek w warniku. * Dodatki do herbaty: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, cytryna w plasterkach. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego.  Minimum 1 plasterek cytryny na porcję napoju gorącego. |
| NAPOJE ZIMNE |  |
| * Soki owocowe, pasteryzowane, 100 % z koncentratu, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy). | 1 porcja tj. min. 250 ml - butelka,  1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa gazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa niegazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| BUFET DESEROWY |  |
| * Ciasto domowe (np. sernik, jabłecznik, mufiny), rożki czekoladowe, mini serniczki, kruche babeczki zapiekane z owocami podawane w papilotach (min. 2 rodzaje). | 1 porcja tj. min. 100 g, 2 porcje na osobę |
| * Ciastka kruche (min. 2 rodzaje). | 1 porcja tj. min.  80 g, 1 porcja na osobę |
| DANIA CIEPŁE |  |
| ZUPA |  |
| 1. Zupa krem z białych warzyw. 2. Zupa krem z pieczonych pomidorów i papryki 3. Zupa krem szparagowy (sezonowo). 4. Zupa krem z dyni (sezonowo). 5. Zupa ogórkowa. 6. Zupa Minestrone. 7. Żurek z jajkiem i kiełbasą. | 1 porcja tj. min. 250 ml, 1 porcja na osobę |
| DANIE GŁÓWNE |  |
| 1. Kotlet de volaille z masłem, 2. Filet drobiowy z szynką i serem. 3. Roladki schabowe z pieczarkami, 4. Tradycyjny kotlet schabowy, 5. Polędwiczki drobiowe w sosie śmietanowym (z kurkami / grzybami lub z zielonym pieprzem lub z suszonymi pomidorami lub szpinakiem), 6. Tarta warzywna podawana na ciepło, 7. Dorsz w sosie śmietanowo-porowym, 8. Penne z sosem napoli, bazylią i parmezanem, 9. Panierowane kotleciki z kalafiora, 10. Tarta warzywna podawana na ciepło, 11. Pieczony panierowany camembert z żurawiną, 12. Gołąbki jarskie z kaszą perłową, grzybami i jajkiem w sosie pomidorowym. | 1 porcja tj. min. 250 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI SKROBIOWE |  |
| 1. Ziemniaki gotowane, 2. Ziemniaki pieczone, 3. Kluseczki półfrancuskie, 4. Kopytka, 5. Ryż. | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI WARZYWNE |  |
| 1. Gotowane warzywa (min. 3 warzywa), 2. Pieczone / grillowane warzywa (min. 3 warzywa), 3. Zestaw surówek (min. 3 rodzaje). | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |

**Pakiet 7**

|  |  |
| --- | --- |
| NAPOJE GORĄCE |  |
| * Kawa mieszana min. 80% arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego. * Dodatki do kawy: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, mleko min. 2% podawane w dzbanku, mleko bez laktozy min. 1,5% podawane w dzbanku. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego |
| * Herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa). * Wrzątek w warniku. * Dodatki do herbaty: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, cytryna w plasterkach. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego.  Minimum 1 plasterek cytryny na porcję napoju gorącego. |
| NAPOJE ZIMNE |  |
| * Soki owocowe, pasteryzowane, 100 % z koncentratu, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy). | 1 porcja tj. min 250 ml - butelka,  1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa gazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa niegazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| BUFET KANAPKOWY |  |
| * Dekoracyjne kanapki bankietowe (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po dwa rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 4 składnikami np.: pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, pasty, łosoś wędzony, tuńczyk, pasztet pieczony, pasztet pieczony wegeteriański, sery twarde typu gouda, indyk wędzony, szynka świeża, salami pepperoni, kabanosy, pieczone mięsa, ser pleśniowy, ser typu brie, ser typu mozzarella, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży sezonowy, rzodkiewka, pomidory, sałata, oliwki czarne lub zielone, papryka świeża, twarożek, szczypiorek, koperek, jajko kurze gotowane na twardo, keczup, majonez). | 1 porcja tj. 3 szt. po min. 80 g każda, 1 porcja na osobę |
| BUFET DESEROWY |  |
| * Ciasto domowe (np. sernik, jabłecznik, mufiny), rożki czekoladowe, mini serniczki, kruche babeczki zapiekane z owocami podawane w papilotach (min. 2 rodzaje na osobę). | 1 porcja tj. min. 100 g, 2 porcje na osobę |
| * Ciastka kruche (min. 2 rodzaje). | 1 porcja tj. min.  80 g, 1 porcja na osobę |
| DANIA CIEPŁE\*\* |  |
| ZUPA |  |
| 1. Zupa krem szparagowy (sezonowo). 2. Zupa krem z dyni (sezonowo). 3. Zupa krem z pieczonych pomidorów i papryki. 4. Zupa krem borowikowy 5. Zupa Minestrone. 6. Żurek z kiełbasą i jajkiem. 7. Zupa gulaszowa. | 1 porcja tj. min. 250 ml, 1 porcja na osobę |
| DANIE GŁÓWNE |  |
| 1. Zraz wołowy w ciemnym sosie, 2. Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym (z kurkami lub zielonym pieprzem lub szpinakiem lub suszonymi pomidorami), 3. Karkówka pieczona w całości, 4. Udko z kaczki po poznańsku 5. Kotlet de volaille z masłem, 6. Tradycyjny kotlet schabowy 7. Panierowane kotleciki z kalafiora, 8. Tarta warzywna podawana na ciepło, 9. Łosoś pieczony w migdałach, 10. Penne z sosem napoli, bazylią i parmezanem, 11. Pieczony panierowany camembert z żurawiną, 12. Gołąbki jarskie z kaszą perłową, grzybami i jajkiem w sosie pomidorowym. | 1 porcja tj. min. 250 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI SKROBIOWE |  |
| 1. Ziemniaki gotowane, 2. Ziemniaki pieczone, 3. Kluseczki półfrancuskie, 4. Kopytka 5. Ryż. | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI WARZYWNE |  |
| 1. Gotowane warzywa (min. 3 warzywa), 2. Pieczone / grillowane warzywa (min. 3 warzywa), 3. Zestaw surówek (min. 3 rodzaje), 4. Buraczki. 5. Modra kapusta | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |

**Pakiet 8**

|  |  |
| --- | --- |
| NAPOJE GORĄCE |  |
| * Kawa mieszana min. 80% arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego. * Dodatki do kawy: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, mleko min. 2% podawane w dzbanku, mleko bez laktozy min. 1,5% podawane w dzbanku. | 1 porcja tj. 150 ml,  4 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego. |
| * Herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa). * Wrzątek w warniku. * Dodatki do herbaty: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, cytryna w plasterkach. | 1 porcja tj. 150 ml,  4 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego.  Minimum 1 plasterek cytryny na porcję napoju gorącego. |
| NAPOJE ZIMNE |  |
| * Soki owocowe, pasteryzowane, 100 % z koncentratu, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy). | 1 porcja tj. min 250 ml – butelka, 2 porcje na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa gazowana | 1 porcja tj. min. 500 ml – butelka,  2 porcje na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa niegazowana | 1 porcja tj. min. 500 ml – butelka,  2 porcje na osobę |
| BUFET KANAPKOWY |  |
| * Dekoracyjne kanapki bankietowe (na pieczywie jasnym i ciemnym – co najmniej po dwa rodzaje każdego pieczywa, przygotowane z minimum 4 składnikami np.: pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, pasty, łosoś wędzony, tuńczyk, pasztet pieczony, pasztet pieczony wegeteriański, sery twarde typu gouda, indyk wędzony, szynka świeża, salami pepperoni, kabanosy, pieczone mięsa, ser pleśniowy, ser typu brie, ser typu mozzarella, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży sezonowy, rzodkiewka, pomidory, sałata, oliwki czarne lub zielone, papryka świeża, twarożek, szczypiorek, koperek, jajko kurze gotowane na twardo, keczup, majonez). | 1 porcja tj. 5 szt. po min. 80 g każda, 1 porcja na osobę |
| BUFET DESEROWY |  |
| * Ciasto domowe (np. sernik, jabłecznik, mufiny), rożki czekoladowe, mini serniczki, kruche babeczki zapiekane z owocami podawane w papilotach (min. 2 rodzaje). | 1 porcja tj. min.  100 g, 4 porcje na osobę, mix |
| * Ciastka kruche (min. 2 rodzaje). | 1 porcja tj. min 80 g, 4 porcje na osobę |
| DANIA CIEPŁE |  |
| ZUPA |  |
| 1. Zupa krem szparagowy (sezonowo). 2. Zupa krem z dyni (sezonowo). 3. Zupa krem z pieczonych pomidorów i papryki. 4. Zupa krem borowikowy 5. Zupa Minestrone. 6. Żurek z kiełbasą i jajkiem. 7. Zupa gulaszowa. | 1 porcja tj. min. 250 ml, 2 porcje na osobę |
| DANIE GŁÓWNE |  |
| 1. Zraz wołowy w ciemnym sosie, 2. Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym (z kurkami lub zielonym pieprzem lub szpinakiem lub suszonymi pomidorami), 3. Karkówka pieczona w całości, 4. Udko z kaczki po poznańsku 5. Kotlet de volaille z masłem, 6. Tradycyjny kotlet schabowy 7. Panierowane kotleciki z kalafiora, 8. Tarta warzywna podawana na ciepło, 9. Łosoś pieczony w migdałach, 10. Penne z sosem napoli, bazylią i parmezanem, 11. Pieczony panierowany camembert z żurawiną, 12. Gołąbki jarskie z kaszą perłową, grzybami i jajkiem w sosie pomidorowym. | 1 porcja tj. min. 250 g, 2 porcje na osobę |
| DODATKI SKROBIOWE |  |
| 1. Ziemniaki gotowane, 2. Ziemniaki pieczone, 3. Kluseczki półfrancuskie, 4. Kopytka 5. Ryż. | 1 porcja tj. min. 150 g, 2 porcje na osobę |
| DODATKI WARZYWNE |  |
| 1. Gotowane warzywa (min. 3 warzywa), 2. Pieczone / grillowane warzywa (min. 3 warzywa), 3. Zestaw surówek (min. 3 rodzaje), 4. Buraczki. 5. Modra kapusta | 1 porcja tj. min. 150 g, 2 porcje na osobę |

**Pakiet 9**

|  |  |
| --- | --- |
| NAPOJE GORĄCE |  |
| * Kawa mieszana min. 80% arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego. * Dodatki do kawy: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, mleko min. 2% podawane w dzbanku, mleko bez laktozy min. 1,5%. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego |
| * Herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa). * Wrzątek w warniku. * Dodatki do herbaty: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, cytryna w plasterkach. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego.  Minimum 1 plasterek cytryny na porcję napoju gorącego. |
| NAPOJE ZIMNE |  |
| * Soki owocowe, pasteryzowane, 100 % z koncentratu, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy). | 1 porcja tj. min 250 ml - butelka,  1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa gazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa niegazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| PRZYSTAWKI KOKTAJLOWE |  |
| 1. Śledzie w oleju z cebulą, 2. Śledzie w sosie musztardowym, 3. Schab wolno pieczony z musem chrzanowym, 4. Roladka z łososia z serkiem chrzanowym, 5. Łosoś w galarecie, 6. Dorsz w galarecie. | 1 porcja tj. min.  80 g,  2 porcje na osobę |
| * Pieczywo jasne i ciemne minimum 100g/osoba * oraz masło minimum 20 g/osoba |  |
| BUFET DESEROWY |  |
| 1. Sernik, 2. Piernik, 3. Makowiec, 4. Ciasto marchewkowe. | 1 porcja tj. min.  50 g, 2 porcje na osobę |
| OWOCE (np. mandarynki, pomarańcze) | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |
| DANIA CIEPŁE |  |
| ZUPA |  |
| 1. Zupa krem pomidorowy, 2. Barszcz czerwony, 3. Zupa grzybowa. | 1 porcja tj. min. 250 ml, 1 porcja na osobę |
| DANIE GŁÓWNE |  |
| 1. Łosoś pieczony w białym puree, 2. Kurczak verdi nadziewany szpinakiem i serem feta w pomidorach, 3. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, 4. Kluski z makiem i bakaliami podawane na ciepło, 5. Pierogi z kapustą i grzybami. | 1 porcja tj. min. 250 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI SKROBIOWE |  |
| 1. Ziemniaki gotowane, 2. Ziemniaki pieczone, 3. Kluseczki półfrancuskie, 4. Kopytka. | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI WARZYWNE |  |
| 1. Gotowane warzywa (min. 3 warzywa), 2. Pieczone / grillowane warzywa (min. 3 warzywa), 3. Zestaw surówek (min. 3 rodzaje), 4. Kapusta wigilijna z grzybami. | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |

**Pakiet 10**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DANIA FAST FOOOD | | |
|  | Frytki | 1 porcja tj. min. 300g, 2 porcje na osobę |
| Hot-dog | 1 porcja tj. min.  150 g, 2 porcje na osobę |
| Dodatki do frytek i hot-dogów  (ketchup, musztarda, majonez, sól) | min. po 1 porcji każdego z dodatków do każdego z dań |
| BUFET DESEROWY | | |
|  | Drożdżówka z owocem (min. 100g) | 1 porcja tj. 2 szt.  1 porcją na osobę |
|  | Drożdżówka z serem, makiem, budyniem (min. 100g) | 1 porcja tj. 2 szt.  1 porcją na osobę |
| NAPOJE ZIMNE | | |
|  | Soki owocowe naturalne 100 % tłoczony, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy) | 1 porcja tj. min 250 ml – butelka, 1 porcja na osobę |
| Woda mineralna niskosodowa gazowana  (500ml butelka plastikowa) | 1 porcja tj. min. 500 ml – butelka, 1 porcja na osobę |
| Woda mineralna niskosodowa niegazowana  (500 ml butelka plastikowa) | 1 porcja tj. min. 500 ml – butelka,  2 porcje na osobę |

**Pakiet 11**

|  |  |
| --- | --- |
| NAPOJE GORĄCE |  |
| * Kawa mieszana min. 80% arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego\*. * Dodatki do kawy: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, mleko min. 2% podawane w dzbanku, mleko bez laktozy min. 1,5% podawane w dzbanku. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego |
| * Herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa). * Wrzątek w warniku. * Dodatki do herbaty: cukier biały w saszetkach, cukier brązowy w saszetkach, cytryna w plasterkach. | 1 porcja tj. 150 ml, 3 porcje na osobę  Minimum jedna saszetka brązowego i minimum jedna saszetka białego cukru na porcję napoju gorącego.  Minimum 1 plasterek cytryny na porcję napoju gorącego. |
| NAPOJE ZIMNE |  |
| * Soki owocowe, pasteryzowane, 100 % z koncentratu bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy). | 1 porcja tj. min 250 ml - butelka,  1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa gazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| * Woda mineralna niskosodowa niegazowana | 1 porcja tj. 500 ml - butelka, 1 porcja na osobę |
| PRZYSTAWKI KOKTAJLOWE |  |
| 1. Tatar z łososia na toście z ciemnego pieczywa, 2. Tatar wołowy na toście, 3. Roladki z łososia wędzonego i serka chrzanowego, 4. Kanapka/tortilla z szynką parmeńską/łososiem/serem pleśniowym, 5. Babeczka orkiszowa z pieczonym bakłażanem, papryką i suszonym pomidorem, 6. Bruschetta z pomidorami i ziołami, 7. Daktyle faszerowane gorgonzolą z orzechem włoskim, 8. Sałatka z kurczakiem, winogronami i sosem chrzanowym, serwowana w kieliszkach koktajlowych 9. Sałatka grecka z fetą, serwowana w kieliszkach. | 1 porcja tj. 3 szt. po min. 80 g każda, 1 porcja na osobę |
| BUFET DESEROWY |  |
| 1. Cannoli, 2. Mini serniczki, 3. Kruche babeczki zapiekane z owocami podawane w papilotach, 4. Mini ptysie, 5. Mini tarta orzechowa z kajmakiem. | 1 porcja tj. 2 szt. po min. 50 g każda, 1 porcja na osobę |
| DANIA CIEPŁE |  |
| ZUPA |  |
| 1. Zupa krem z białych warzyw. 2. Zupa krem szparagowy (sezonowo). 3. Zupa krem z dyni (sezonowo). 4. Zupa krem z pieczonych pomidorów i papryki. 5. Zupa Minestrone. 6. Żurek z jajkiem i kiełbasą. | 1 porcja tj. min. 250 ml, 1 porcja na osobę |
| DANIE GŁÓWNE |  |
| 1. Panierowane kotleciki z kalafiora. 2. Zraz wołowy w ciemnym sosie. 3. Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym (kurkowym / grzybowym lub z zielonym pieprzem lub z suszonymi pomidorami lub ze szpinakiem). 4. Kotlet de volaille z masłem. 5. Filet drobiowy z szynką i serem. 6. Łosoś pieczony w migdałach. | 1 porcja tj. min. 250 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI SKROBIOWE |  |
| 1. Ziemniaki gotowane, 2. Ziemniaki pieczone, 3. Kluseczki półfrancuskie, 4. Ryż. | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |
| DODATKI WARZYWNE |  |
| 1. Pieczone / grillowane warzywa (min. 3 warzywa), 2. Zestaw surówek (min. 3 rodzaje), 3. Buraczki. | 1 porcja tj. min. 150 g, 1 porcja na osobę |