

Opis pakietów PAKIET 1

Serwis kawowy w formie szwedzkiego stołu – obsługa ciągła (tzw. przerwa ciągła) – nieprzerwana dostawa w ciągu spotkania oraz dodatkowy wariant - obsługa jednej przerwy.

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątnięcia brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.

Nieprzerwana dostawa w ciągu spotkania – tzw. przerwa ciągła

Wymagane pozycje menu
kawa min. 250 ml/osobę oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, mleko – wg zapotrzebowania.
herbata min. 250 ml/osobę oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, cytryna – wg zapotrzebowania.
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) podawana w butelkach min. 330 ml/osobę – wg zapotrzebowania.
ciasteczka suche min. 150 g/osobę – wg zapotrzebowania

Wariant – wycena jednej przerwy

PAKIET 2

Serwis kawowy w połączeniu z wyrobami cukierniczymi i owocami w formie szwedzkiego stołu – obsługa ciągła (tzw. przerwa ciągła) – nieprzerwana dostawa w ciągu spotkania oraz dodatkowy wariant - obsługa jednej przerwy.

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).

Nieprzerwana dostawa w ciągu spotkania – tzw. przerwa ciągła

Wymagane pozycje menu
kawa min. 250 ml/osobę oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, mleko – wg zapotrzebowania.
herbata min. 250 ml/osobę oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, cytryna – wg zapotrzebowania.
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) podawana w butelkach min. 330 ml/osobę – wg zapotrzebowania.
sok owocowy (min. 2 rodzaje), podawany w dzbankach min. 250 ml./osobę – wg zapotrzebowania.
ciasteczka suche – min. 100 g/osobę – wg zapotrzebowania
ciasto sernik, makowiec, jabłecznik lub podobne – min. 100 g na osobę – wg zapotrzebowania
owoce (winogrona, mandarynki, itp.) – min. 100 g na osobę – wg zapotrzebowania

Wariant – wycena jednej przerwy

PAKIET 3

Bufet kanapkowy w formie szwedzkiego stołu

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątnięcia brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Wymagane pozycje menu
kanapki przygotowane z mieszanego pieczywa z wędliną, serami, pastami, przyozdobione warzywami (pomidor ogórek itp.) – 5 sztuk na osobę (50-60 g/sztukę).
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) podawana w butelkach min. 330 g/osobę.
sok owocowy (min. 2 rodzaje), podawany w dzbankach – min. 250 ml/osobę
kawa 250 ml/osobę oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, mleko – wg zapotrzebowania
herbata 250 ml/osobę oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, cytryna – wg zapotrzebowania.

PAKIET 4

Bufet zimny w formie szwedzkiego stołu

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztucce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Wymagane pozycje menu
zimny bufet: sałatki, tartinki, przekąski rybne, mięsne i jarskie, dania w galarecie itp. 5 sztuk na osobę.
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) podawana w butelkach min. 330 ml./osobę.
sok owocowy (min. 2 rodzaje), podawany w dzbankach – min. 250 ml./osobę
kawa 250 ml/osobę oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, mleko – wg zapotrzebowania.
herbata 250 ml/osobę oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, cytryna – wg zapotrzebowania.

PAKIET 5

Bufet obiadowy jednodaniowy w formie szwedzkiego stołu

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątnięcia brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Wymagane pozycje menu
minimum 4 zestawy obiadowe (do wyboru) w tym 3 rodzaje dań mięsnych (min. po 150 – 200 g na osobę) oraz 1 danie rybne/wegetariańskie/wegańskie (min. 150-200 g na osobę) oraz ziemniaki min. 100 g/ ryż min. 100 g/ kasza gryczana min. 100 g/ kluseczki min. 100 g i 3 rodzaje surówek po 100 g na osobę.
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) podawana w butelkach – min. 330 ml./osobę.
sok owocowy (min. 2 rodzaje), podawany w dzbankach – min. 250 ml./osobę

PAKIET 6

Bufet obiadowy dwudaniowy w formie szwedzkiego stołu

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Wymagane pozycje menu
dwa rodzaje zup do wyboru min. 300 ml./osobę oraz min. 4 zestawy obiadowe (do wyboru) w tym 3 rodzaje dań mięsnych (min. po 150 – 200 g na osobę) oraz 1 danie rybne/wegetariańskie (min. 150-200g na osobę) oraz ziemniaki min. 100 g/ ryż min. 100 g,/ kasza gryczana min. 100 g/ kluseczki min. 100 g i 3 rodzaje surówek po 100 g na osobę.
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) podawana w butelkach 330 ml/os.
sok owocowy (2 rodzaje), podawany w dzbankach, 250 ml/os.

PAKIET 7

Bufet obiadowy w formie szwedzkiego stołu – typu VIP

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).

OFERENT proponuje 3 wersje menu (konkretne zestawy potraw) – do wyboru przez Zamawiającego. Każdy z Wariantów musi oferować 3 rodzaje potraw mięsnych i dwie potrawy wegetariańskie/wegańskie do wyboru. W tym jeden z Wariantów będzie stanowił zestaw tematyczny w tym m.in. np. kuchnia azjatycka. Zamawiający zastrzega, że na bazie wariantu tematycznego może zamówić zgodnie z potrzebą kuchnię o innej tematyce w ramach przedstawionej przez Oferenta ceny.

Wymagane pozycje menu
Przystawka – min. 100 g/porcję Zupa – min. 300 ml./porcję - przynajmniej 2 rodzaje do wyboru. Drugie danie w tym wegetariańskie/ wegańskie (porcja mięsna, rybna – 150 g/porcję, dodatki – 150 g/porcję, surówka – 100 – 150g/porcję) – przynajmniej 3 rodzaje do wyboru. Deser (150 g na porcję) – przynajmniej 3 rodzaje do wyboru. Napoje (w tym zimne i gorące). Napoje zimne: woda Cisowianka lub równoważna min. 330 ml butelkowana i zgodnie z zapotrzebowaniem, soki owocowe min. 250 ml/osobę i zgodnie z zapotrzebowaniem. Napoje ciepłe: kawa min. 250 ml/osobę i zgodnie z zapotrzebowaniem (należy dostarczyć jeśli zostanie zużyta), herbata min. 250 ml/osobę i zgodnie z zapotrzebowaniem (należy dostarczyć jeśli zostanie zużyta). Do kawy i herbaty należy dostarczyć dodatki: cukier (biały i trzcinowy), mleko i cytryna – wg zapotrzebowania.

PAKIET 8

Bufet śniadaniowy w formie szwedzkiego stołu I

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztucze itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Wymagane pozycje menu
Co najmniej 2 rodzaje kanapek o gramaturze minimum 100 g (nie dopuszcza się przygotowywania kanapek na pieczywie tostowym oraz w bułce kajzerce) – przygotowane na różnego rodzaju pieczywie – min. 50% na pieczywie pełnoziarnistym lub razowym, każda zawierająca co najmniej 3 składniki po jednym z niżej wymienionych grup: a) Ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś etc. b) Jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony etc. c) Pasta kanapkowa lub oliwki, lub anchois etc. Nie dopuszcza się smarowania kanapek margaryną ani innego rodzaju tłuszczem roślinnym.
Świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. owocu na osobę.
kawa 250 ml/os. oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, mleko – bez ograniczeń.
herbata 250 ml/os. oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, cytryna – bez ograniczeń.
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) podawana w butelkach 330 ml.
sok owocowy (2 rodzaje), podawany w dzbankach – 250 ml/osobę

PAKIET 9

Bufet śniadaniowy w formie szwedzkiego stołu II

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztucze itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Wymagane pozycje menu
1. Pieczywo różnego rodzaju – min. 50% stanowi pieczywo pełnoziarniste lub razowe (2 bułki + 2 kromki na osobę). Masło do pieczywa (nie dopuszcza się stosowania margaryny ani innego rodzaju tłuszczu utwardzonego).
2. Dodatki do pieczywa (do wyboru minimum po jednej pozycji z każdego podpunktu a-d) a) ser żółty min. 4 plastry, twaróg min. 80 gram na osobę, wędlina min. 4 plastry, łosoś min. 80 gram na osobę, jajko na twardo – 2 sztuki. b) jajecznica z min. 3 jaj, parówki min. 2 szt., kiełbaski min. 2 szt. etc. c) 1 pomidor, 1 ogórek świeży /kiszony, rzodkiewki, oliwki etc. d) pasta jajeczna lub z tuńczyka (min. 80 gram na osobę) etc.
3. Jogurt naturalny/owocowy 1 szt. 150g na osobę
4. Świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. owocu na osobę.
kawa 250 ml/os. oraz dodatki: cukier (biały i trzinowy) w saszetkach, mleko – bez ograniczeń.
herbata 250 ml/os. (różne rodzaje w tym czarna, zielona, owocowe do wyboru) oraz dodatki: cukier (biały i trzinowy) w saszetkach, cytryna – bez ograniczeń.
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) podawana w butelkach, 330 ml./os.
sok owocowy (2 rodzaje), podawany w dzbankach, 250 ml./os.

PAKIET 10

Catering dla obsługi kursu w formie szwedzkiego stołu I

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztucce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Wymagane pozycje menu
Śniadanie składające się z niżej wymienionych elementów
1. Pieczywo różnego rodzaju – min. 50% stanowi pieczywo pełnoziarniste lub razowe (2 bułki + 2 kromki na osobę). Masło do pieczywa (nie dopuszcza się stosowania margaryny ani innego rodzaju tłuszczu utwardzonego).
2. Dodatki do pieczywa (do wyboru minimum po jednej pozycji z każdego podpunktu a-d) a) ser żółty min. 4 plastry, twarożek min. 80 gram na osobę, wędlina min. 4 plastry, łosoś min. 80 gram na osobę, jajko na twardo – 2 sztuki. b) jajecznica z min. 3 jaj, parówki min. 2 szt., kiełbaski min. 2 szt. ect. c) 1 pomidor, 1 ogórek świeży /kiszony, rzodkiewki, oliwki etc. d) pasta jajeczna lub z tuńczyka (min. 80 gram na osobę)etc.
3. Jogurt naturalny/owocowy 1 szt. 150g na osobę
Świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. owocu na osobę.
kawa 250ml/os. oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, mleko – wg zapotrzebowania. herbata 250 ml/os. (różne rodzaje w tym czarna, zielona, owocowe do wyboru) oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, cytryna – wg zapotrzebowania.
woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) /sok owocowy (2 rodzaje), podawany w dzbankach min. 250 ml/osobę
Zupa: 300 ml na osobę

II danie obiadowe, zawierające co najmniej 3 składniki po jednym, z niżej wymienionych grup (wyboru dokonuje Zamawiający!).

- min. 250 gram ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich etc.
- sztuka mięsa (min. 100 gram – bez sosu, z sosem min. 120 gram) lub kotlet schabowy (min. 100 gram, w tym 80g mięsa) lub ryba (z panierką min. 120 gram, bez panierki min. 100 gram) lub udko z kurczaka (min. 150 gram) lub gulasz – potrawka (min. 150 gram) lub kotlet mielony (min. 120 gram) lub kotlet sojowy (min. 150 gram) lub kotlet warzywny (min. 150 gram) lub kotlet jajeczny (min. 150 gram lub gulasz sojowy (min. 150 gram) lub gulasz warzywny (min. 150 gram) lub potrawka z warzyw (min. 150 gram) etc.
- surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram) etc.

Lub inne danie obiadowe w jednej z form:

- makron z sosem i mięsem (np. carbonara, bolognese, z kurczakiem) (min. 400 g na osobę)
- lasagne z sosem bolońskim i mięsem lub z warzywami lub z mięsem i warzywami (min. 400 gram na osobę)
- ryba po grecku (min. 400 gram)
- risotto warzywne (min. 400 gram na osobę)

kawa 250 ml/os. oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, mleko – wg zapotrzebowania.

herbata 250 ml/os. (różne rodzaje w tym czarna, zielona, owocowe do wyboru) oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, cytryna – wg zapotrzebowania.

woda mineralna gazowana oraz niegazowana: Cisowianka lub równoważna (nie dopuszcza się wody źródlanej) /sok owocowy (2 rodzaje), podawany w dzbankach min. 250 ml/osobę

1. Pieczywo różnego rodzaju – min. 50% stanowi pieczywo pełnoziarniste lub razowe (2 bułki + 2 kromki na osobę).

Masło do pieczywa (nie dopuszcza się stosowania margaryny ani innego rodzaju tłuszczu utwardzonego).

2. Dodatki do pieczywa (do wyboru minimum po jednej pozycji z każdego podpunktu a-d)

a) ser żółty min. 4 plastry, twarożek min. 80 gram na osobę, wędlina min. 4 plastry, łosoś min. 80 gram na osobę, jajko na twardo – 2 sztuki.

b) jajecznica z min. 3 jaj, parówki min. 2 szt., kiełbaski min. 2 szt. etc.

c) 1 pomidor, 1 ogórek świeży /kiszony, rzodkiewki, oliwki etc.

d) pasta jajeczna lub z tuńczyka (min. 80 gram na osobę)etc.

3. Jogurt naturalny/owocowy 1 szt. na osobę

Świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. owocu na osobę

PAKIET 11

Catering dla obsługi kursu w formie szwedzkiego stołu II

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:

1. Stoły do rozłożenia napojów oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Wymagane pozycje menu Cena jedn. brutto (zł)
Śniadanie składające się z niżej wymienionych elementów, z tym że w każdym dniu kursu od 10% do 20% zestawów śniadaniowych stanowić będą posiłki wegetariańskie
Kawa min. 250 ml na osobę, podane w termosach (dodatki: cukier, mleko - wg zapotrzebowania)
Herbata min. 250 ml/osobę, podane w termosach (dodatki: cukier, cytryna – wg zapotrzebowania)
2 rodzaje soków 100% - min. 250 ml/osobę
Woda mineralna (niegazowana i gazowana) Cisowianka lub równoważna w butelkach min. 250 ml./osobę.
Co najmniej 2 rodzaje kanapek o gramaturze minimum 100 g (nie dopuszcza się przygotowywania kanapek na pieczywie tostowym oraz w bułce kajzerce) – przygotowane na różnego rodzaju pieczywie – min. 50% na pieczywie pełnoziarnistym lub razowym, każda zawierająca co najmniej 3 składniki po jednym z niżej wymienionych grup: a) Ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś etc. b) Jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony etc. c) Pasta kanapkowa lub oliwki, lub anchois etc. Nie dopuszcza się smarowania kanapek margaryną ani innego rodzaju tłuszczem roślinnym.
Świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. na osobę.
Obiad składający się z niżej wymienionych opcji z tym, że w każdym dniu kursu od 10% do 20% zestawów obiadowych stanowić będą posiłki wegetariańskie/wegańskie
Zupa: 300 ml na osobę

II danie obiadowe, zawierające co najmniej 3 składniki po jednym, z niżej wymienionych grup (wyboru dokonuje Zamawiający!).

- min. 250 gram ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich etc.
- sztuka mięsa (min. 100 gram – bez sosu, z sosem min. 120 gram) lub kotlet schabowy (min. 100 gram, w tym 80 gram mięsa) lub ryba (z panierką min. 120 gram, bez panierki min. 100 gram) lub udko z kurczaka (min. 150 gram) lub gulasz – potrawka (min. 150 gram) lub kotlet mielony (min. 120 gram) lub kotlet sojowy (min. 150 gram) lub kotlet warzywny (min. 150 gram) lub kotlet jajeczny (min. 150 gram) lub gulasz sojowy (min. 150 gram) lub gulasz warzywny (min. 150 gram) lub potrawka z warzyw (min. 150 gram) etc.
- surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram) etc.

Lub inne danie obiadowe w jednej z form:

- makron z sosem i mięsem (np. carbonara, bolognese, z kurczakiem) (min. 400 g na osobę)
- lasagne z sosem bolońskim i mięsem lub z warzywami lub z mięsem i warzywami (min. 400 gram na osobę)
- ryba po grecku (min. 400 gram)

risotto warzywne (min. 400 gram na osobę)

Deser typu:

Ciasto domowe bez kremów i polew cukrowych lub sałatka owocowa lub mus owocowy lub owoce świeże etc. (min. 200 g)

kawa min. 250 ml./osobę podana w termosach (dodatki cukier, mleko – wg zapotrzebowania).

Herbata min. 250 ml/osobę, podane w termosach (dodatki: cukier, cytryna – wg zapotrzebowania)

Dodatkowy serwis kawowy składający się z:

kawa min. 250 ml./osobę podana w termosach (dodatki cukier, mleko –wg zapotrzebowania).

herbata min. 250 ml/osobę, podane w termosach (dodatki: cukier, cytryna – wg zapotrzebowania)

PAKIET 12 (Bał Medyka)

Szacowana liczba osób: 700*

*Liczba osób jest wielkością szacowaną i może się zmienić.

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

1. W ramach usługi cateringu Wykonawca musi zagwarantować pełne wyposażenie techniczne pozwalające zorganizować usługę, w tym:
50 stołów 8 osobowych + 300 krzeseł. Wszystkie stoły powinny być nakryte długimi, białymi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Ciepłe zakąski będą wydawane w min. 3 wyznaczonych miejscach – posiłki wydawane przez kelnera lub kucharza.
5. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
6. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej, w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątnięcia brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
7. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
8. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego (zapewnienie opakowań jednorazowych).
9. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Lp.	Menu	Gramatura 1 porcji	Liczba porcji na osobę	Łączna liczba porcji
1.	<u>Zakąski podawane na ciepło</u> – do wyboru: np. rolada z indyka ze szpinakiem, sztufada wieprzowa w sosie śliwkowym, kurczak faszerowany suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym, brokuły pod beszamelem z parmezanem, dorsz w sosie cytrynowym, pieczone ziemniaki z rozmarynem, zestaw surówek	160 g	1	700

2.	<u>Posiłki podawane na ciepło</u> – do wyboru np. : żurek staropolski na wędzące, krem pieczarkowy	300 ml	1	680
3.	<u>Szwedzki stół</u> – np. sałatki (1100 porcji), w tym do wyboru: a) sałatka z makaronem i brokułem b) sałatka grecka c) sałatka gyros – m.in. z kurczakiem, sałatą lodową, kukurydzą, ogórkiem, pomidorem	100 g 100 g 100 g	bez limitu	200 450 450
4.	<u>Szwedzki stół</u> – np. zakąski podawane na zimno w tym do wyboru: piersi z kurczaka z kurkami, schab ze śliwką, kęski indyka w sosie żurawinowym, rolada drobiowa zawijana z pieczarkami, rolada alpejska ze szpinakiem i owczym serem, schab z musem pieprzowym, trójkąciki cielęce z borowikami, szaszłyki brokułowe w cieście	100 g	bez limitu	1000
5.	<u>Stół wiejski</u> – np.: a) deska pieczonych mięs i wędlin, b) deska serów, c) pasztet, d) chleb wiejski krojony smarowany smalcem + ogórek kiszony	100 g 100 g 100 g 1 szt.	bez limitu	450 300 150 450
6.	<u>Napoje</u> – do wyboru kawa lub herbata (mogą być w termosach) + cukier, śmietanka/mleko, cytryna w plasterkach	200 ml	bez limitu	bez ograni czeń

PAKIET 13 (Chata Jagoda wiosna)

Szacowana liczba osób:

100 (impreza plenerowa)*

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę - brak

Dodatkowe wymagania:

Komplet mieszadełek do napojów, noży i widelców jednorazowych po 300 szt.

Worki na śmieci (150 l) 10 szt.

Jednorazowe naczynia do sałatki 150 szt.

tekturowe tacki do kiełbasy 250 szt.

Kubki styropianowe do kawy i herbaty 300 szt.

Uwaga!

Zamawiający odbierze od Wykonawcy zamówienie w uzgodnionym miejscu i terminie.

Zamawiający zobowiązuje się zwrócić Wykonawcy w stanie niepogorszonym udostępnione wyposażenie gastronomiczne (termosy, garnek, łyżkę cedzakową, itp.)

Lp.	Menu	Gramatura 1 porcji	Ilość porcji na osobę	Łączna ilość porcji
1.	<u>Prowiant:</u> a) jagodzianki b) chleb + smalec + ogórki kiszane c) 3 rodzaje sałatek sezonowych d) kiełbasa (śląska, myśliwska, itp.) + ketchup + musztarda	- - 100 g 200 g	2 szt. - - 2 szt.	200 szt. 20 bochenków 200 porcji 200 szt.
2.	<u>Napoje gorące:</u> a) kawa w termosie b) herbata w termosie (cukier, śmietanka, cytryna pokrojona – bez ograniczeń)		- -	25 l 40 l

PAKIET 14 (Chata Jagoda jesień)

Szacowana liczba osób: 100 (impreza plenerowa)*

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę - brak

Dodatkowe wymagania:

Komplet łyżeczek, łyżek noży i widelców jednorazowych	po 300 szt.
Worki na śmieci (150 l)	10 szt.
Jednorazowe naczynia do bigosu i grochówki	350 szt.
Tekturowe tacki do kiełbasy	200 szt.
Kubki styropianowe do kawy i herbaty	450 szt.
Garnek ze stali nierdzewnej	2 szt.
Łyżka cedzakowa	1 szt.
Chochła duża i mała	2 szt.
Łyżki drewniane duże	2 szt.

Uwaga!

Zamawiający odbierze od Wykonawcy zamówienie w uzgodnionym miejscu i terminie.

Zamawiający zobowiązuje się zwrócić Wykonawcy w stanie niepegorzonym udostępnione wyposażenie gastronomiczne (termosy, garnek, łyżkę cedzakową, itp.)

Lp.	Menu	Gramatura 1 porcji	Ilość porcji na osobę	Łączna ilość porcji
1.	Prowiant: a) grochówka b) bigos c) chleb d) kiełbasa na ognisko (śląska, myśliwska, itp.) + ketchup + musztarda e) rogalie „Marcinińskie”	200 ml 150 g - 200 g 50 g	1 1 - 1 szt. -	130 130 35 bochenków 130 200 szt.
2.	Napoje gorące: a) kawa w termosie b) herbata w termosie (cukier, śmietanka/mleko, cytryna – bez ogr.)			30 l 40 l

PAKIET 15 (Wigilia)

Szacowana liczba osób: 90*

Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę:

1. Stoły do rozłożenia napojów i potraw oraz okrągłe wysokie, stabilne stoły „koktajlowe”. Stoły powinny być nakryte długimi, białymi, wyprasowanymi, płóciennymi obrusami. Obrusy i przykrycia nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. plamy, podarcia).
2. Elementy zastawy (tace, patery, miski, sztućce itp.) powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, porcelany lub ceramiki. Pozostałe elementy zastawy (talerze, filiżanki itp.) powinny być porcelanowe. Naczynia, w których podawane będą napoje nie mogą nosić znamion zniszczenia (np. obite szklanki i talerze). Zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie. Zamawiający nie dopuszcza żadnego elementu zastawy wykonanego z plastiku lub podobnego materiału.
3. Zapewnienie, że produkty będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Zapewnienie, że napoje ciepłe będą podawane w taki sposób, aby przez cały czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.
4. Zapewnienie, że obsługa kelnerska w liczbie minimalnej określonej przez Zamawiającego (zapewniającej właściwe wykonanie usługi), będzie zachowywać się i będzie ubrana zgodnie z zasadami savoir vivre.
5. Zapewnienie pełnej obsługi technicznej (dowóz i odbiór po wydarzeniu), w zakresie przygotowania cateringu a następnie bieżącego sprzątania brudnych naczyń, pozostałości artykułów spożywczych, śmieci.
6. Zapewnienie dań i posiłków w gramaturach minimalnie określonych w dokumentacji.
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia przed realizacją usługi co najmniej 3 propozycji menu – wybór menu leży w gestii Zamawiającego.

Lp.	Menu	Gramatura 1 porcji	Liczba porcji na osobę	Łączna liczba porcji
1.	a) barszcz czerwony na zakwasie z uszkami b) paszteciki z kapustą i grzybami c) sałatka (2 rodzaje)	300 ml 150 g 100 g	1 1 szt. 1	90 90 90
2.	Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki -śmietanka, cukier, cytryna	200ml	Bez limitu	Wg zapotrzebowania

PAKIET 16 (Inauguracja)

Planowana liczba osób:

200*

Dodatkowe wymagania:

1. Obsługa kelnerska w jednolitych strojach
2. Zastawa porcelanowa i szklana
3. Nakrycie stołów obrusami + serwetami (w kolorze białym)
4. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

Lp.	Wymagania menu	Gramatura 1 porcji	Ilość porcji na osobę	Łączna ilość porcji
1.	<u>Tartinki bankietowe np. :</u> z wędzonym łososiem i koperkiem, z żółtym serem i oliwkami, z salami i marynatami, z twarożkiem i szczypiorkiem, z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorami, itp.	60g	3	600
2.	<u>Bufet deserowy np. :</u> mini babeczki z owocem sernik jabłecznik	100g	2	400
3.	<u>Napoje zimne:</u> sok pomarańczowy sok jabłkowy woda mineralna wino białe półsłodkie wino czerwone półsłodkie	200 ml 200 ml 200 ml 125 ml 125 ml	- - - - -	100 100 100 100 100
4.	<u>Napoje ciepłe:</u> kawa oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, mleko – bez ograniczeń herbata oraz dodatki: cukier (biały i trzcinowy) w saszetkach, cytryna w plasterkach – bez ograniczeń	250 ml 250 ml	- -	- -
5.	<u>Owoce filetowane różne:</u> banany, jabłka, winogrona, itp.	-	-	20 kg

PAKIET 17 (Dyplomatorium CNJA)

Planowana liczba osób:

500*

Dodatkowe wymagania:

1. Obsługa kelnerska (jednolite stroje)
2. Zastawa szklana (kieliszki do szampana, szklanki do soków)
3. Nakrycie stołów obrusami

Lp.	Wymagania menu	Gramatura 1 porcji	Liczba porcji na osobę	Łączna liczba porcji
1.	<u>Napoje zimne:</u> wino musujące w typie prosecco woda mineralna sok owocowy – różne rodzaje (pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy)	125 ml 150 ml 150 ml	1 - -	500 210 210

PAKIET 18 (Święto Dziękczynienia)

Planowana liczba osób:

700*

Dodatkowe wymagania:

Menu w formie szwedzkiego stołu:

1. Obsługa kelnerska/kucharska w jednolitych strojach do podawania/wydawania ciepłych posiłków
2. Zastawa porcelanowa lub szkło + sztucze
3. Nakrycie stołów obrusami w kolorze białym
4. Dekoracja stołów kompozycjami kwiatowymi
5. Sprzęt cateringowy
6. 70 szt. okrągłych stołów 10-osobowych + 700 krzeseł
7. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

Lp.	Wymagania menu	Gramatura 1 porcji	Ilość porcji na osobę	Łączna ilość porcji
1.	<u>Zimny bufet z indyka np. :</u> 1) indyk faszerowany szpinakiem 2) indyk w maładze 3) kęski indyka w sosie żurawinowym 4) rolada zawijana w pieczarkach	80 g 80 g 80 g 80 g		250 250 250 250
2.	<u>Dania gorące np.:</u> 1) faszerowany indyk w ziołach podawany w całości 2) rolada z indyka faszerowana papryką i pieczarkami 3) pierś indycza nadziewana bakaliarni 4) rolada z indyka ze szpinakiem i pesto 5) filet z indyka zapiekany z masłem czosnkowym	150 g 150 g 130 g 130 g 130 g		18 szt. indyków każdy po 11 kg 1000 350 250 250
3.	<u>Dodatki:</u> 1) ziemniaki puree, ziemniaki zasmażane ziołami, 2) bułeczki bankietowe, pieczywo mieszane, mini bagietki	100 g -	1 1 ½	700 1050
4.	<u>Bufet sałatkowy np.:</u> 1) sałatka nicejska z tuńczykiem 2) Sałatka z kukurydzą i kiełkami 3) Sałatka grecka z serem feta i oliwkami 4) Sałatka colesław 5) Sałatka z brokułami	100 g	-	1 400
5.	<u>Pieczywo słodkie:</u> 1) mini rogalie Marcińskie 2) jabłecznik 3) sernik 4) babeczki z owocami 5) rogaliki z powidłami	50 g 50 g 50 g 50 g 50 g		140 140 140 140 140
6.	<u>Napoje gorące i zimne:</u>			

	kawa + cukier + śmietanka; herbata + cukier + cytryna; soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, itp.); woda mineralna (butelkowana Cisowianka lub równoważna)	200 ml 200 ml 200 ml 200 ml min. 330 ml		bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
7.	<u>Owoce</u> : banany (20kg), winogrona (20 kg), jabłka (20 kg), mandarynki (20 kg)	-	-	80 kg
8.	Fontanna czekolady z dodatkiem świeżych owoców, kruchych ciastek, rurek, chrupek	-	-	1 szt.
9.	Sosy: 1) żurawinowy 2) borówkowy 3) jogurtowo – czosnkowy 4) ziołowy			25 kg 25 kg 25 kg 25 kg

PAKIET 19 (Dni Adaptacyjne CNJA)

Planowana liczba osób:

250*

Dodatkowe wymagania:

Menu w formie szwedzkiego stołu:

1. Obsługa kelnerska
2. Zastawa porcelanowa i szklana
3. Nakrycie stołów obrusami + serwetami
4. Stoliki koktajlowe (20 szt. – 25 szt.)
5. Spakowanie/zabezpieczenie pozostałego po zakończonym spotkaniu asortymentu spożywczego i pomoc w dostawie do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.
6. Napoje zimne i gorące w połączeniu z bufetem deserowym zostają po śniadaniu do godz. 15.30 lub do wyczerpania asortymentu

Lp.	Wymagania menu	Gramatura 1 porcji	Liczba porcji na osobę	Łączna liczba porcji
1.	<u>Kanapki np.:</u> z wędzonym łososiem i koperkiem, z żółtym serem i oliwkami, z salami i marynatami, z twarogiem i szczypiorkiem, z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorami, itp.	40 g	6	1500
2.	<u>Bufet deserowy:</u> kruche ciastka różne, owoce	100g/osoba	2	500
	<u>Sernik, jabłecznik</u>	100 g		600 sztuk
3.	<u>Napoje gorące i zimne:</u> kawa + cukier + śmietanka/mleko; herbata + cukier + cytryna; soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, itp.); woda mineralna (butelkowana Cisowianka lub równoważna)	200 ml 200 ml 200 ml 330 ml	bez limitu	bez ograniczeń

*Liczba osób jest wielkością szacowaną i może się zmienić.