**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 sprzątania 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  **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**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 |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**Wariant – wycena jednej przerwy (do 100 osób)**

**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 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** |
| 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. |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**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, 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** |
| 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. |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**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 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** |
| 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 |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**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. |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**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 zaproponuje 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. |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób Wariant I** |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób Wariant II** |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób Wariant III** |

**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, 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** |
| 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:   1. Ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś etc. 2. Jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony etc. 3. 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 |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**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, 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** |
| 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. 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 trzcinowy) w saszetkach, mleko – bez ograniczeń. |
| herbata 250 ml/os. (różne rodzaje w tym czarna, zielona, owocowe do wyboru) 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./os. |
| sok owocowy (2 rodzaje), podawany w dzbankach, 250 ml./os. |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**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, 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** |
| **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).   1. 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.   1. Jogurt naturalny/owocowy 1 szt. na osobę |
| Świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. owocu na osobę |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 100 osób** |

**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) |
| **Cena na jedną osobę za realizację usługi cateringowej przy wielkości grupy do 50 osób** |

**PAKIET 12 (Bal 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).

1. 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.
2. 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.
3. Ciepłe zakąski będą wydawane w min. 3 wyznaczonych miejscach – posiłki wydawane przez kelnera   
   lub kucharza.
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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Menu** | **Gramatura**  **1 porcji** | **Liczba**  **porcji na osobę** | **Łączna liczba porcji** |
| 1. | Zakąski podawane na ciepło – 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. | Posiłki podawane na ciepło – do wyboru np. : żurek staropolski na wędzące, krem pieczarkowy | 300 ml | 1 | 680 |
| 3. | Szwedzki stół – np. sałatki (1100 porcji), w tym do wyboru:   1. sałatka z makaronem i brokułem 2. sałatka grecka 3. sałatka gyros – m.in. z kurczakiem, sałatą lodową, kukurydzą, ogórkiem, pomidorem | 100 g  100 g  100 g | bez limitu | 200  450  450 |
| 4. | Szwedzki stół – np. zakąski podawane na zimno w tym do wyboru: piersi z kurczaka z kurkami, schab ze śliwką, kąski 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. | Stół wiejski – np.:   1. deska pieczonych mięs i wędlin, 2. deska serów, 3. pasztet, 4. chleb wiejski krojony smarowany smalcem + ogórek kiszony | 100 g  100 g  100 g  1 szt. | bez limitu | 450  300  150  450 |
| 6. | Napoje – do wyboru kawa lub herbata (mogą być w termosach) + cukier, śmietanka/mleko, cytryna w plasterkach | 200 ml | bez limitu | bez ograniczeń |

**PAKIET 13 (Chata Jagoda wiosna)**

Szacowana liczba osób: 100 (impreza plenerowa)\*

**Warunki konieczne do spełnienia przez Wykonawcę - brak**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Menu** | **Gramatura**  **1 porcji** | **Ilość porcji na osobę** | **Łączna ilość porcji** |
| 1. | Prowiant:   1. jagodzianki 2. chleb + smalec + ogórki kiszone 3. 3 rodzaje sałatek sezonowych 4. kiełbasa (śląska, myśliwska, itp.) + ketchup + musztarda | -  -  100 g  200 g | 2 szt.  -  -  2 szt. | 200 szt.  20 bochenków  200 porcji  200 szt. |
| 2. | Napoje gorące:   1. kawa w termosie 2. herbata w termosie (cukier, śmietanka, cytryna pokrojona – bez ograniczeń) |  | -  - | 25 l  40 l |

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.)

**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.  
Chochla 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 niepogorszonym 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) rogale „Marcińskie” | 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. | Tartinki bankietowe np. :  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. | Bufet deserowy np. :  mini babeczki z owocem  sernik  jabłecznik | 100g | 2 | 400 |
| 3. | Napoje zimne:  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. | Napoje ciepłe:  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. | Owoce filetowane różne: 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. | Napoje zimne:  wino musujące w typie proseco  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 + sztućce
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. | Zimny bufet z indyka np. :   1. indyk faszerowany szpinakiem 2. indyk w maladze 3. kąski indyka w sosie żurawinowym 4. rolada zawijana w pieczarkach | 80 g  80 g  80 g  80 g |  | 250  250  250  250 |
| 2. | Dania gorące np.:   1. faszerowany indyk w ziołach podawany w całości 2. rolada z indyka faszerowana papryką i pieczarkami 3. pierś indycza nadziewana bakaliami 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. | Dodatki:   1. ziemniaki puree, ziemniaki zasmażane ziołami, 2. bułeczki bankietowe, pieczywo mieszane, mini bagietki | 100 g  - | 1  1 ½ | 700  1050 |
| 4. | Bufet sałatkowy np. :   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. | Pieczywo słodkie:   1. mini rogale 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. | Napoje gorące i zimne:  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. | Owoce: 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. | Kanapki np.:  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. | 40 g | 6 | 1500 |
| 2. | Bufet deserowy:  kruche ciastka różne, owoce | 100g/osoba | 2 | 500 |
| Sernik, jabłecznik | 100 g |  | 600 sztuk |
| 3. | Napoje gorące i zimne:  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.