**Załącznik nr 3 do Umowy**

**ZAMÓWIENIE NA USLUGĘ CATERINGOWĄ**

Nazwa Zamawiającego:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Data spotkania: | | | | | | |
| Przewidywana ilość osób: | | | | | Spotkanie w godzinach:  (proszę podać godziny  przyjazdu i odjazdu  dostawcy usługi  cateringowej (od – do) | Obsługa  kelnerska  spotkania  **TAK** / NIE |
| Adres (ulica, sala) : | | | | |
| **Asortyment ( zgodny z złącznikiem nr 1 do umowy nr …………**  **z dnia………….)** | | | | |  |  |
| Nazwa potrawy | | Gramatura/pojemność (1 porcja potrawy / 1 osobę) | | Zamawiana ilość |  | |
| **Zupy** | |  | | | |
| 1. Rosół z kołdunami | | 300 ml | |  | |
| 2. Pomidorowa | | 300 ml | |  | |
| 3. Zupa typu krem (z dyni, z brokuła, z białych warzyw itp.). | | 300 ml | |  | |
| **Dania gorące mięsne z dodatkami (tzw. drugie danie cateringowe)** | | | | | |
| 1. Klopsiki w sosie słodko-kwaśnym | | 120 g | |  | |
| 2. Nadziewane roladki z wieprzowiny ze szpinakiem w sosie | | 120 g | |  | |
| **Dania gorące rybne z dodatkami** | |  | | | |
| 1. Sola pieczona | | 100 g | |  | |
| **Dodatki** | | | | | |
| Ziemniaki lub ryż lub kasza lub makaron | | 200 g | |  | |
| **Dania gorące mączne** | | | | | |
| 1. Naleśniki ze szpinakiem w sosie | | 200 g | |  | |
| **Surówki obiadowe** | | | | | |
| 1. Surówki z warzyw sezonowych | | 200 g | |  | |
| **Serwis kawowy** | | | | | |
| Kawa ziarnista mielona, rozpuszczalna, mielona z ekspresu m.in. espresso, latte macchiato, capupucino min. 2 ekspresy. | | Bez ograniczeń | |  | |
| Herbata w torebkach 3 rodzaje (czarna, owocowa, zielona) gorąca woda w warnikach, min. 2 warniki zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury napoju min. 80º C. | | Bez ograniczeń | |  | |
| Dodatki: cukier biały porcjowany, cukier brązowy porcjowany, cytryna w plastrach, śmietanka  do kawy/mleko w dzbankach lub mlecznikach. | | Bez ograniczeń | |  | |
| Sok owocowy 100 %, minimum 3 rodzaje (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy). | | 250 ml | |  | |
| Woda gazowana w butelkach plastikowych 0,5 l.- naturalna woda mineralna, niskosodowa, średniomineralizowana. | | 0,5 l | |  | |
| Woda niegazowana w butelkach plastikowych 0,5 l – naturalna woda mineralna, niskosodowa, średniomineralizowana | | 0,5 l | |  | |
| Mix ciastek kruchych | | 4 szt. | |  | |
| Ciasto 3 rodzaje typu sernik/szarlotka /ciasto czekoladowe. | | 100 g każdego rodzaju | |  | |
| Paluszki słone. | | 45 g | |  | |
| Dekoracyjne kanapki bankietowe z dodatkiem mięsnym (np. kurczak/szynka/schab) min 3 rodzaje. | | 2 szt. | |  | |
| Dekoracyjne kanapki bankietowe wegetariańskie min. 3 rodzaje. | | 2 szt. | |  | |
| Owoce, różne rodzaje (np. winogron, banan, truskawki, mandarynki, ananas, melon) | | Min. 150 g | |  | |

|  |
| --- |
| Uwagi: |
| Kontakt do osoby odpowiedzialnej /imię, nazwisko i numer telefonu/: |
| Kalkulacja cenowa wykonana przez Zamawiającego: …………………………………………zł brutto |
| Akceptacja:  ……………………………………….  (Podpis i pieczęć osoby upoważnionej) |