

FORMULARZ OFERTOWY/OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....
pieczęć adresowa wykonawcy.....
miejscowość i data

nr telefonu

nr faxu

e-mail:

Odpowiadając na ogłoszone przez Wielkopolski Urząd Wojewódzki w Poznaniu postępowanie na zadanie pn.: „Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Wojewodę Wielkopolskiego oraz Dyrektora Generalnego Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu w 2020 roku” składamy niniejszą ofertę na podstawie zapisów ogłoszenia.

**I. Razem wartość przedmiotu zamówienia brutto wynosi zł,
w tym podatek VAT w wysokości%**

(w przypadku zastosowania więcej niż 1 stawki podatku VAT należy podać wszystkie stawki)

Przedmiot zamówienia/ilość spotkań	Cena za 1 pakiet brutto	Ilość pakietów (powtórzeń)	Wartość ogółem brutto (rubr. 2 x rubr. 3)
1	2	3	4
Pakiet I		17	
Pakiet II		2	
Pakiet III		4	
Pakiet IV		18	
Pakiet V		8	
Pakiet VI		12	
Pakiet VII		4	
Pakiet VIII		2	
Pakiet IX		10	
Pakiet X		2	
Pakiet XI		10	
Pakiet XII		22	
Pakiet XIII		12	
RAZEM			

II. Ilość osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę wykonujących bezpośrednio usługę kelnerską: osób*

*przy zatrudnieniu większej ilości osób na umowę o pracę, do wyliczenia liczby punktów za to kryterium przyjęta zostanie wartość równa zatrudnieniu dwóch osób, jeśli Wykonawca nie wpisze liczby osób Zamawiający uzna że nie zatrudni żadnej osoby wykonującej bezpośrednio usługę kelnerską na umowę o pracę

- Zamówienie objęte ofertą zamierzamy wykonać:
 - samodzielnie*
 - przy pomocy podwykonawców*

*uzupełnić, jeśli dotyczy

W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wypełnia poniższą tabelę:

Wskazanie części zamówienia, które zamierzamy zlecić podwykonawcy	Nazwa i adres podwykonawcy

2. Informujemy, że cena ofertowa zawiera wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia i uwzględnia informacje zawarte w rozdziale XIII ust. 7 ogłoszenia, że Zamawiającego nie dotyczy mechanizm odwrotnego obciążenia podatkiem VAT.
3. Akceptujemy zawarte w ogłoszeniu warunki płatności.
4. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia pisemnej umowy zgodnie z istotnymi postanowieniami umowy zawartymi w ogłoszeniu, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
5. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*
¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).
* W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, Wykonawca nie składa oświadczenia w powyższej treści (jeśli nie dotyczy, proszę usunąć treść oświadczenia np. przez jego wykreślenie).
6. Oświadczamy, że jesteśmy:
 - mikroprzedsiębiorstwem (w co najmniej jednym z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniamy średniorocznie mniej niż 10 pracowników i nasz roczny obrót netto lub sumy aktywów bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły 2 milionów euro),*
 - małym przedsiębiorstwem (w co najmniej jednym z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniamy średniorocznie mniej niż 50 pracowników i nasz roczny obrót netto lub sumy aktywów bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły 10 milionów euro),*
 - średnim przedsiębiorstwem (w co najmniej jednym z dwóch ostatnich lat obrotowych zatrudniamy średniorocznie mniej niż 250 osób i nasz roczny obrót netto nie przekroczył 50 milionów euro lub sumy aktywów bilansu sporządzonego na koniec jednego z tych lat nie przekroczyły 43 milionów euro).*

* niepotrzebne skreślić

.....
miejsce i data

.....
podpis Wykonawcy

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas różnego rodzaju spotkań organizowanych przez Wielkopolski Urząd Wojewódzki w Poznaniu.

2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia oraz podawania posiłków w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego.

3. Zakres świadczonych usług obejmuje:

PAKIET I – ilość pakietów - 17

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 10

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton)..

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana)

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 2 rodzaje, w tym sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki).

Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – ciasta krojone min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie, sernik pudrowy lub inne, w ilości min. 150 g/os. – ciastka kruche i 2 szt./os. – ciasta krojone.

Kanapki dekoracyjne – 4 szt./os. (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną, serami).

Sposób padania: artykuły podane na stole z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek.

Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę rozstawione na stołach w termosach.

PAKIET II - ilość pakietów - 2

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 35

Przygotowanie w formie zimnej i/lub gorącej (každorazowo do decyzji Zamawiającego).

Gramatura przedstawiona dla 1 uroczystego obiadu

ZUPY:

- 250 ml/os. z każdego rodzaju:

krem z grzybów leśnych - 250 ml/os

barszcz czerwony z pasztecikiem – 250 ml/os

DANIA CIEPŁE:

- 150 ml/os. z każdego rodzaju:

stroganoff z polędwiczek - 150g/os

filet z ryby (łosoś, halibut) z gotowanymi warzywami - 150g/os

DODATKI:

- dodatki do wyboru przez Zamawiającego 3 rodzaje:

ryż zwykły, ryż curry, kluseczki francuskie, ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane mix, brokuły - 150 g/os z każdego wybranego rodzaju.

ZIMNY BUFET:

- do wyboru przez Zamawiającego 5 rodzajów - 2,5 porcji na osobę
- schab w cieście francuskim – 100g/os.
- rolada drobiowa z suszonymi pomidorami – 100g/os.
- pieczone schabiki faszerowane śliwką suszoną – 100g/os.
- pstrąg faszerowany z musem rybnym – 100g/os.
- pasztet drobiowy z żurawiną – 100g/os.
- pieczony indyk z morelami – 100g/os.
- rolada drobiowa faszerowana szpinakiem – 100g/os.

BUFET SAŁATKOWY:

- 100 g/os – z każdego rodzaju
- sałatka brokułowa z jajkiem i szynką – 100g/os.
- sałatka królewska z kurczaka z brzoskwiniami – 100g/os.
- sałatka jarzynowa poznańska – 100g/os.

CIASTO:

świeże ciasta lub ciastka świeżo pieczone (np.: babeczki z owocami, serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki) - min. 2 rodzaje, min. 2 porcje na osobę z każdego rodzaju

NAPOJE:

kawa czarna rozpuszczalna - bez ograniczeń
herbata w saszetkach (klasa Lipton) - bez ograniczeń
cukier biały w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna.
soki 100% owocowe (min.2 rodzaje) serwowane w dzbankach – bez ograniczeń
wodę mineralną niegazowaną serwowaną w dzbankach - bez ograniczeń
Lunch zasiadany. Dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztućce. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń i uzupełnienia braków na stołach. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET III - ilość pakietów - 4

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 10

Przygotowanie w formie zimnej i/lub gorącej (każdorazowo do decyzji Zamawiającego).
Gramatura przedstawiona dla 1 uroczystego obiadu

ZUPY:

- 250 ml/os. z każdego rodzaju:
- krem z grzybów leśnych - 250 ml/os
- zupa gulaszowa – 250 ml/os

DANIA CIEPŁE:

- 150 ml/os. z każdego rodzaju:
- filet drobiowy z ziołami - 150g/os
- filet z ryby (łosoś, halibut) z gotowanymi warzywami - 150 g/os

DODATKI:

- dodatki do wyboru przez zamawiającego 3 rodzaje:
- ryż zwykły, ryż curry, kluseczki francuskie, ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane mix, brokuły - 150 g/os z każdego wybranego rodzaju.

ZIMNY BUFET:

- do wyboru przez Zamawiającego 3 rodzaje - 2,5 porcji na osobę
schab w cieście francuskim – 100g/os.
rolada drobiowa z suszonymi pomidorami – 100g/os.
pieczone schabiki faszerowane śliwką suszoną – 100g/os.
pstrąg faszerowany z musem rybnym – 100g/os.
pieczony indyk z morelami – 100g/os.
BUFET SAŁATKOWY

- 100 g/os – z każdego rodzaju
sałatka brokułowa z jajkiem i szynką – 100g/os.
sałatka jarzynowa poznańska – 100g/os.

CIASTO

świeże ciasta lub ciastka świeżo pieczone, np.: babeczki z owocami, serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki - min. 2 rodzaje, min. 2 porcje na osobę z każdego rodzaju

NAPOJE

kawa czarna rozpuszczalna - bez ograniczeń,
herbata w saszetkach (klasa Lipton) - bez ograniczeń,
cukier biały w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna, soki 100% owocowe (min.2 rodzaje) serwowane w dzbankach – bez ograniczeń,
woda mineralna niegazowana serwowana w dzbankach - bez ograniczeń.
Lunch zasiadany. Dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztuce. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET IV - ilość pakietów - 18

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 35

kawa – co najmniej 150 ml/os
herbata – co najmniej 150 ml/os (co najmniej 5 rodzajów herbat w wadze 1,5 – 2 g do wyboru)
woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej)
sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 2 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki).
Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie, sernik pudrowy lub inne - 150 g/os. – ciastka kruche i 2 szt./os. – ciasta krojone.
Sposób padania: artykuły podane do stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę rozstawione na stołach w termosach.

PAKIET V– ilość pakietów - 8

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 6

Przygotowanie w formie zimnej i/lub gorącej (każdorazowo do decyzji Zamawiającego).
Gramatura przedstawiona dla 1 uroczystego obiadu

ZUPY:

- 250 ml/os. z każdego rodzaju:
- krem z grzybów leśnych - 250 ml/os
- barszcz czerwony z pasztecikiem – 250 ml/os

DANIA CIEPŁE:

- 150 ml/os. z każdego rodzaju:
- kaczka zapiekana z żurawiną - 150g/os
- filet z ryby (łosoś, halibut) z gotowanymi warzywami 150 g/os

DODATKI:

- dodatki do wyboru przez zamawiającego 3 rodzaje:
- ryż zwykły, ryż curry, kluseczki francuskie, ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane mix, brokuły - 150 g/os z każdego wybranego rodzaju.

ZIMNY BUFET:

- do wyboru przez Zamawiającego 5 rodzajów - 2,5 porcji na osobę
- schab w cieście francuskim – 100g/os.
- rolada drobiowa z suszonymi pomidorami – 100g/os.
- pieczone schabiki faszerowane śliwką suszoną – 100g/os.
- pstrąg faszerowany z musem rybnym – 100g/os.
- pasztet drobiowy z żurawiną – 100g/os.
- pieczony indyk z morelami – 100g/os.
- rolada drobiowa faszerowana szpinakiem – 100g/os.

BUFET SAŁATKOWY:

- 100 g/os – z każdego rodzaju
- sałatka brokułowa z jajkiem i szynką - - 100g/os.
- sałatka królewska z kurczaka z brzoskwiniami - - 100g/os.
- sałatka jarzynowa poznańska - - 100g/os.

CIASTO:

świeże ciasta lub ciastka świeżo pieczone, np.: babeczki z owocami, serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki) - min. 2 rodzaje, min. 2 porcje na osobę z każdego rodzaju

NAPOJE:

- kawa czarna rozpuszczalna - bez ograniczeń
- herbata w saszetkach (klasa Lipton) - bez ograniczeń
- cukier biały w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna.
- soki 100% owocowe (min.2 rodzaje) serwowane w dzbankach – bez ograniczeń
- woda mineralna niegazowana serwowana w dzbankach - bez ograniczeń
- owoce, o ile to możliwe sezonowe i lokalne, filetowane, min. 3 rodzaje

Lunch zasiadany. Dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztucce. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (*do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń i uzupełnienia braków na stołach. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET VI – ilość pakietów - 12

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 200 –

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (co najmniej 5 rodzajów herbat w wadze 1,5 – 2 g do wyboru).

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w różnych ilościach).

Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie lub inne 150 g/os. – ciastka kruche i 2 szt./os. – ciasta krojone.

Sposób padania: tryb ciągły na 0,5 godziny przed konferencją oraz do 0,5 godziny po konferencji, w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w zaparzaczach.

PAKIET VII – ilość pakietów - 4

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 200 –

Kawa – co najmniej 150 ml/os

Herbata – co najmniej 150 ml/os (co najmniej 5 rodzajów herbat w wadze 1,5 – 2 g do wyboru)

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w różnych ilościach).

Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie lub inne 150 g/os. – ciastka kruche i 2 szt./os. – ciasta krojone.

Kanapki dekoracyjne– 3 sztuki/osobę (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną, serami).

Sposób padania: tryb ciągły na 0,5 godziny przed konferencją oraz do 0,5 godziny po konferencji, w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w zaparzaczach.

PAKIET VIII – ilość pakietów - 2

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 6 osób

Wszystkiego po 1 szt. na osobę

ZIMNE PRZEKĄSKI:

ryba po grecku – 100g/os.

ryba w galarecie – 100g/os.

roladki z łososia ze szpinakiem – 100g/os.

DANIA CIEPŁE:

barszcz z uszkami – 250 ml/os.

karp smażony – 150 g/os.

pierogi z kapustą i grzybami – 300g/os.
kapusta zasmażana z masłem i pieczarkami - 150 g/os.

SALAŃKI:

sałatka jarzynowa - 150g/os.

DODATKI:

pieczywo

masło

opłatek

NAPOJE - bez ograniczeń

Kawa, śmietana, cukier

Herbata, cytryna, cukier

Soki owocowe

Woda mineralna

CIASTO:

Makowiec z lukrem – 80g/os.

Piernik przekładany – 80g/os.

Sernik pudrowy – 80g/os.

Lunch zasiadany. Dania oraz napoje gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztućce. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń i uzupełnienia braków na stołach. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

PAKIET IX - ilość pakietów - 10

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 6

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os.

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os.

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 3 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki, podawane w różnych ilościach).

Ciastka bankietowe w papilotach – co najmniej 3 szt. na osobę.

Owoce, o ile to możliwe sezonowe i lokalne, filetowane, min. 3 rodzaje.

Sposób padania: artykuły podane do stołu, z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filizanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w termosach. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków i nalewania kawy i herbaty).

PAKIET X - ilość pakietów – 2

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 40

Przygotowanie w formie gorącej, pakowane w pojemniki jednorazowe, gramatura przedstawiona dla 1 obiadu:

filet z kurczaka 150g/os

ziemniaki puree 150g/os

surówka wiosenna 100g/os

PAKIET XI- ilość pakietów - 10

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 65

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton).

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana, przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).

Sok owocowy 100 % - co najmniej 0,25 l/os (min. 2 rodzaje, w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy lub z czarnej porzeczki).

Wybór ciastek kruchych i ciast krojonych – min. 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, babeczki z kremem, rogaliki marcińskie lub inne 150 g/os. – ciastka kruche i 2 szt./os. – ciasta krojone.

Sposób padania: artykuły podane na stole z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek.

Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę rozstawione na stołach w termosach.

PAKIET XII - ilość pakietów - 22

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 18

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton).

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana).

Ciastka kruche w asortymencie min. 4 rodzaje po 50g/os.

Sposób padania: forma bufetowa z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek oraz łyżeczek, a także papierowych serwetek. Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę rozstawione na stołach w termosach.

PAKIET XIII – ilość pakietów – 12

Miejsce świadczenia usługi: pomieszczenia Wielkopolskiego Urzędu Wojewódzkiego w Poznaniu lub teren powiatu poznańskiego.

Ilość osób: 25

Kawa – co najmniej 150 ml/os.

Herbata – co najmniej 150 ml/os (herbata klasy Lipton).

Woda mineralna butelkowana – co najmniej 0,25 l/os (gazowana, niegazowana).

Kanapki dekoracyjne – 4 sztuki/osobę (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną, serami),

2 rodzaje dań ciepłych śniadaniowych.

Śniadanie zasiadane. Dania gorące zostaną podane w naczyniach ceramicznych, napoje zimne w szklankach, a do konsumpcji zostaną przygotowane platerowane sztucce.

Wykonawca zapewni kawę oraz herbatę w zaparzaczach. Użyta zastawa, obrusy będą czyste i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (do nakładania posiłków) oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń. Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.