

Załącznik nr 1 : Opis przedmiotu zamówienia KP-P.271.3.2026

Lp	Nazwa	Opis cateringu	Liczba osób	Ilość Os.	cena w PLN netto za os.	podatek VAT w %	cena w PLN brutto za os.	wartość w PLN netto	wartość w PLN brutto
1	Lunch	Do wyboru 1 danie na osobę - (wegetariańskie /mięsne 300 ml): Jednogarnkowe dania: -Stogonow, -Różnego rodzaju makaron np. z oliwkami i suszonymi pomidorami i/lub kurczakiem/ lub szpinakiem -Risotto (warzywne lub mięsne) -Faszerowane papryki (mięsne lub wege) -Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym -Zupa gulaszowa z bocznikiem -Żurek z jajkiem i pieczywem	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 270 osób	270					
2	Stodki bufet	Do wyboru 2 pozycje na osobę: Mini deserki - jagodowe lub truskawkowe - pannacotta z wiśnią Babeczki - z toffi i białą czekoladą - z musem truskawkowym, bitą śmietaną z mascarpone i owocami Mufiny - czekoladowe z adwokatem lub budyniem - waniliowe z lemon care Sernik na zimno z musem np. truskawkowym Tartaletka karmelowa z orzechami	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 270 osób	270					
3	Zimny bufet	Do wyboru 4 pozycje w tym wegetariańska i mięsna na osobę: Tartinki: - Tartinki z salami, sałatą zieloną, papryką świeżą, oliwką - Tartinki z szynką konserwową, sałatą zieloną, pomidorkiem koktajlowym, ogórkiem zielonym świeżym Tortilki: - Tortilki z szynką konserwową, sałatą zieloną, serkiem ziołowym, ogórkiem zielonym świeżym, papryką świeżą - Tortilki z salami, sałatą zieloną, serkiem z pomidorami suszonymi, parmezanem - Tortilki z łososiem wędzonym, rukolą, serkiem chrzanowo-koperkowym, pomidorkami koktajlowymi Finger food:	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 270 osób uczestniczących	270					

		- Mini burgery z szarpaną wieprzowiną(sałata, pomidor, ogórek, cebula, sos - Nuggetsy z sosem tzatziki - Rolada szpinakowo – łososiowa - Mini croissant z łososiem (serek, ogórek, avocado, rokola) - Mini szaszłyki z kurczaka z sosem żurawinowym - Grzanki z pomidorami suszonymi, serem kozim, kurkami w tymianku - Sajgonki warzywne z sosem sweet-chilli - Vol au vent (suszone pomidory, pasta z tuńczyka)							
	Suma :								

Dodatkowe informacje:

1) Wykonawca usługi nie może dostarczać usługi za pośrednictwem podwykonawców.

2) Wykonawca usługi dostarcza w szczególności własne stoły, stoliki kawowe, szklanki, filiżanki, zastawę stołową wraz ze sztuccami oraz pełną dekorację we własnym zakresie, serwetki papierowe i materiałowe (obrusy powinny być czarne, naciągane na stół i stoliki. Dekoracja powinna być ustalona z Zamawiającym przed dostarczeniem usługi).

3) W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- zapewnienia obsługi kelnerskiej zgodnie z zamówieniem,
- zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel,
- przygotowania, dowozu i podawania posiłków do siedziby Zamawiającego, w którym będzie odbywało się wydarzenie,
- przygotowania stołów koktajlowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- przygotowania posiłków w formie szwedzkiego stołu,
- estetycznego podawania posiłków,
- uporządkowania pomieszczeń po zakończeniu wydarzenia.

4) Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych .

.....

Podpis i pieczęć