

Załącznik nr 1 : Opis przedmiotu zamówienia do umowy KP-P.2600.1.2025: Usługa cateringowa

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	<p>Do wyboru 1 danie - (wegetariańskie i mięsne) na osobę:</p> <p>Jednogarnkowe dania:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bogracz -Stogonow, -różnego rodzaju makaron np. z oliwkami i suszonymi pomidorami i/lub kurczakiem -Risotto warzywne lub faszerowane papryki -zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym 	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 270 osób	270					
2	Stodki bufet	<p>Do wyboru 2 pozycje na osobę:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mini deserki - jagodowe - truskawkowe - pannacotta z wiśnią - brzoskwińowa 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 	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 270 osób	270					
3	Zimny bufet	<p>Do wyboru 4 pozycje w tym wegetariańska i mięsna na osobę:</p> <p>Tartinki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tartinki z salami, sałatą zieloną, papryką świeżą, oliwką - Tartinki z szynką konserwową, sałatą zieloną, pomidorkiem koktajlowym, ogórkiem zielonym świeżym <p>Koreczki:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kurczak, pomidory suszone, ser pleśniowy - mozzarella mini kulki, pomidorki koktajlowe, oliwki czarne - kabanos, chleb żytni, papryka świeża, ogórek kiszony 	Nie mniej niż 5 osób i nie więcej niż 270 osób uczestniczących	270					

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

p.o. Dyrektora Kancelarii Prezydenta

Włodzisław

Marzena Kłeczek-Krawiec