

Lp	Nazwa	Opis cateringu (do wyboru przez Zamawiającego)	Cena netto	Cena brutto	Gramatura / Porcja
1	Lunch 1 pozycja do wyboru	krem borowikowy z groszkiem ptysiowym			250 ml/os.
		krem pomidorowy z kurczakiem			
		barszcz z uszkami (min.3 szt. na osobę)			
		żurek staropolski z jajkiem, (1 jajko)			
2	Lunch Danie jednogarnkowe 1 pozycja do wyboru	bogracz			350 g/os.
		makaron np.z oliwkami,suszonymi pomidorami i kurczakiem			
		strogonow			
3	Lunch II 1 pozycja do wyboru	zupa wegańska (dobór składników po stronie Wykonawcy)			250 ml/os.
		danie jednogarnkowe wegańskie (dobór składników po stronie Wykonawcy)			350 g/os.
4	Mini deserki mix do wyboru	jagodowe			1 szt./os
		truskawkowe			
		pannacotta z wiśnią			
		wegańskie (dobór składników po stronie Wykonawcy)			
5	Babeczki mix do wyboru	z toffi i białą czekoladą			1 szt./os
		z musem truskawkowym, bitą śmietana z mascarpone i owocami			
		wegańskie (dobór składników po stronie Wykonawcy)			
6	Mufiny mix do wyboru	leśny mech			1 szt./os
		waniliowe z lemon care			
		czekoladowe wilgotne			
		wegańskie (dobór składników po stronie Wykonawcy)			
7	Ciasto 1 pozycja do wyboru	sernik			100 g/os.
		tarta owocowa			
8	Tartinki	3 rodzaje (serwowane na bagietce, mięsne i bezmięsne, standardowy mix (ser żółty, szynka, jajka, salami, łosoś wędzony, świeże warzywa itp.). Każda tartinka powinna zawierać min. 3 różne składniki (1 porcja o gramaturze minimum 50 g)			(3 szt./os.)
9	Koreczki	3 rodzaje mix (ser pleśniowy, ser żółty, szynka, salami, łosoś wędzony, świeże warzywa itp.). Każdy koreczek powinien zawierać min. 3 różne składniki (1 porcja o gramaturze minimum 50 g)			(3 szt./os.)

10	Sałatki <i>1 pozycja do wyboru</i>	z kurczaka z selerem naciowym i żurawiną			80 g/os.
		z rukoli, pieczonym burakiem i serem kozim			
11	Sałatka	wegańska (<i>dobór składników po stronie Wykonawcy</i>)			
12	Przekąski	3 rodzaje mix (mini szaszłyki z kurczaka z sosem żurawinowym, babeczka z wytrawnym nadzieniem, roladka warzywna, bruschetta itp.). Każda przekąska powinna zawierać min. 3 różne składniki (1 porcja o gramaturze minimum 50 g)			150 g/os
13	Napoje I	woda z owocami			200 ml/os. (<i>podawane w szklanych dzbankach</i>)
14	Napoje II	soki (jabłko, pomarańcza, grejpfrut)			
15	Napoje III	woda gazowana/woda niegazowana			300 ml/os; 1 szt./os
16	Świeże owoce	4 rodzaje do wyboru m.in.: winogrona zielone, winogrona różowe, nektarynki, morele, truskawki, maliny, jabłka, banany, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej			200 g/os. (każdy rodzaj) (<i>podawane na paterach</i>)

Dla zawartych w tabeli posiłków w odniesieniu do podanych gramatur Zamawiający dopuszcza tolerancję +/-3%.

Dodatkowe informacje:

- Wykonawca usługi nie może dostarczać usługi za pośrednictwem podwykonawców.
- Wykonawca usługi, na życzenie Zleceniodawcy wraz z zamówieniem dostarcza również własne stoły, stoliki kawowe, szklanki, filiżanki, zastawę stołową wraz ze sztućcami, serwetki papierowe i materiałowe (obrusy powinny być czarne, naciągane na stół i stoliki).
- Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w opakowania jednorazowe niewykorzystane produkty.
- W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - zapewnia 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 do 2 h po zakończeniu wydarzenia
- Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych,
- Dokładne menu ustalone będzie przez Zamawiającego z Wykonawcą na podstawie propozycji przedstawionych w „opisie przedmiotu zamówienia” i przekazane zgodnie z §1 pkt 2 Umowy nr
- Przy daniach wegańskich Wykonawca ma obowiązek odpowiedniego ich oznaczenia.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na zestawy cateringowe, które nie są wymienione w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego, ale są w ofercie Wykonawcy.
- Zamawiający może zamówić dowolną liczbę pozycji (z 16 opisanych pozycji cateringowych) w składanym zamówieniu.