



DPR-III-3.433.1.2025

Załączniki nr 4 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia**ZESTAW MENU NR I****Szkolenia dla beneficjentów**

TERMIN REALIZACJI	II- IV kwartał 2025 r.	
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Poznań, al. Niepodległości 34 (siedziba UMWW)	
Ilość osób	920 osób – ok. 16 szkoleń (spotkania po ok. od 20 do 200 osób)	
Wymagane menu:		
I Zimne przekąski		
✓ Ananas, melon pokrojone w plastry, kiwi pokrojone w słupki Wszystko podane na dużej platerze, owoce sezonowe np. śliwki, winogrona, gruszki, jabłka, nektarynki, mandarynki, brzoskwinie ✓ Mini croissanty wytrawne: * z pastą z białego twarogu i szczypiorkiem * z szynką, pomidorem i serem mozzarella ✓ Zwijane paluchy pizzowe z ciasta drożdżowego, sosem pomidorowym, suszonymi pomidorami, pieczarkami, papryką, serem	Po 2 porcje na osobę przyjmując 50-70 g na porcję 2000 szt. łącznie (ok 2 porcje na osobę na każdym szkoleniu) 1000 szt. łącznie (1 porcja na osobę na każdym szkoleniu przyjmując 100 g na porcję)	
II Bufet deserowy		
✓ Mix kruchych ciastek: z cukrem, maślane, markizy, w równych proporcjach ✓ mini drożdżówki z kruszonką i owocem i kruszonką z serem	2 szt./osobę 2000 szt. (po 2 porcje na osobę na każdym szkoleniu przyjmując 50 g na porcję)	
III Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa	bez ograniczeń	
✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach/warnikach	bez ograniczeń	
✓ mleko min. 2% do kawy, mleko bez laktozy, mleko sojowe lub owsiane	bez ograniczeń	
✓ cytryna pocięta w plasterki dodana do wody	bez ograniczeń	
✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)	bez ograniczeń	
IV Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plastry cytryny do każdej karafki i listki mięty	bez ograniczeń	



✓ woda gazowana w szklanych butelkach	800 butelek x 0,33l
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie. ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto ✓ Sztużce platerowe ✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości ✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.	
Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).	
Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.	



Zestaw menu nr II

KM FEW

Termin realizacji	I kwartał 2025 r.	
Miejsce świadczenia usługi	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań	
Ilość osób	70 osób	
Wymagane menu:		
I Dania ciepłe		
✓ żurek		70 porcji x 300 ml
✓ ziemniaki zapiekane z w ziołach		40 porcji x 250 g
✓ kasza gryczana		40 porcji x 200 g
✓ bitki wołowe w sosie własnym		40 porcji x 200 g
✓ dorsz w kremowym sosie z suszonymi pomidorami		40 porcji x 150 g
✓ kotlety z kalafiora i kaszy jaglanej (opcja wege)		15 porcji x 100 g
II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓ surówka z kiszonej kapusty z marchewką		70 porcji po 100 g
✓ buraczki		70 porcji po 100 g
IV Bufet deserowy		
✓ ciasto czekoladowe wegańskie		20 porcji
✓ tarta ze śliwkami		40 porcji
✓ mini deser Banofi (banan, toffi, ciastka, krem mascarpone) podawany w słoiczkach		40 porcji Każda porcja nie mniej niż 50 g
V Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów		bez ograniczeń
✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach		bez ograniczeń
✓ mleko min. 2% do kawy, w tym mleko bez laktozy oraz mleko sojowe lub owsiane serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)		bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)		bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)		bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plastry cytryny do każdej karafki i listki mięty		Bez ograniczeń
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie.		
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody		
✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto		
✓ Sztućce platerowe		
✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości		
✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty		
✓ Każde danie powinno być opisane na specjalnych wizytówkach		
✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania		



- ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania
- ✓ Ciepłe dania i napoje będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali
- ✓ Dania wegańskie (ciasto, kanapki) powinny być podane na oddzielnych talerzach i oddzielnych stołach
- ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.



Zestaw menu nr III

KM FEW

Termin realizacji	II kwartał 2024 r.	
Miejsce świadczenia usługi	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań	
Ilość osób	70 osób	
Wymagane menu:		
II Dania ciepłe		
✓ zupa krem brokułowy		70 porcji x 300 ml
✓ kluseczki półfrancuskie		40 porcji x 250 g
✓ ryż gotowany na sypko		40 porcji x 200 g
✓ łosoś zapiekany z fasolką szparagową		40 porcji x 200 g
✓ żeberka w sosie barbecue		40 porcji x 250 g
✓ pieczarki zapiekane z soczewicą i pomidorem (opcja wege)		15 porcji x 100 g
III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓ surówka z białej kapusty z koperkiem		40 porcji po 100 g
✓ gotowane warzywa na parze (marchewka, kalafior, brokuł)		40 porcji po 100 g
IV Bufet deserowy		
✓ wegańskie brownie z fasoli		20 porcji
✓ sernik podawany w papilotkach		40 porcji
✓ tartaletki na kruchym cieście z budyniem i owocami		40 porcji
		Każda porcja nie mniej niż 50 g
V Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów		bez ograniczeń
✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach		bez ograniczeń
✓ mleko min. 2% do kawy, w tym mleko bez laktozy oraz mleko sojowe lub owsiane serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)		bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)		bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)		bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plastry cytryny do każdej karafki i listki mięty		Bez ograniczeń
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie.		
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody		
✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto		
✓ Sztućce platerowe		
✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości		
✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty		
✓ Każde danie powinno być opisane na specjalnych wizytówkach		
✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania		



- ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania
- ✓ Ciepłe dania i napoje będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali
- ✓ Dania wegańskie (ciasto, kanapki) powinny być podane na oddzielnych talerzach i oddzielnych stołach
- ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.



Zestaw menu nr IV

KM FEW

Termin realizacji	III kwartał 2025 r.	
Miejsce świadczenia usługi	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań	
Ilość osób	70 osób	
Wymagane menu:		
II Dania ciepłe		
✓ zupa gulaszowa		70 porcji x 300 ml
✓ kopytka		40 porcji x 250 g
✓ ziemniaki gotowane z koperkiem		40 porcji x 200 g
✓ pierś z kurczaka w delikatnym sosie śmietanowo-pieczarkowym		40 porcji x 200 g
✓ steki z karkówki pieczone w piekarniku podawane z sosem		
✓ risotto z warzywami (opcja wege)		40 porcji x 200 g 15 porcji x 100 g
III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓ surówka z białej kapusty z koperkiem		40 porcji po 100 g
✓ surówka colesław		40 porcji po 100 g
IV Bufet deserowy		
✓ ciasto drożdżowe z owocem		40 porcji
✓ w-z		40 porcji
✓ ciasto wegańskie z dynią		20 porcji Każda porcja nie mniej niż 50 g
V Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów		bez ograniczeń
✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach		bez ograniczeń
✓ mleko min. 2% do kawy, w tym mleko bez laktozy oraz mleko sojowe lub owsiane serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)		bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)		bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)		bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plastry cytryny do każdej karafki i listki mięty		Bez ograniczeń
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie.		
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody		
✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto		
✓ Sztućce platerowe		
✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości		
✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty		
✓ Każde danie powinno być opisane na specjalnych wizytówkach		
✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątniecie po zakończeniu spotkania		



- ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania
- ✓ Ciepłe dania i napoje będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali
- ✓ Dania wegańskie (ciasto, kanapki) powinny być podane na oddzielnych talerzach i oddzielnych stołach
- ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.

**Zestaw menu nr V**
KM FEW

Termin realizacji	IV kwartał 2025 r.	
Miejsce świadczenia usługi	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań	
Ilość osób	70 osób	
Wymagane menu:		
II Dania ciepłe		
✓ barszcz ukraiński		70 porcji x 300 ml
✓ kluski śląskie		40 porcji x 250 g
✓ ziemniaki łódzkie zapiekane w ziołach		40 porcji x 200 g
✓ udko z kurczaka po staropolsku		40 porcji x 200 g
✓ polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym		40 porcji x 200 g
✓ gulasz warzywny (opcja wege)		15 porcji x 100 g
III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓ surówka z kiszonej kapusty		40 porcji po 100 g
✓ buraczki		40 porcji po 100 g
IV Bufet deserowy		
✓ deser w mini słoiczku: galaretka z bitą śmietaną i owocami		40 porcji
✓ szarlotka na kruchym cieście		40 porcji
✓ wegańskie ciasto czekoladowe		20 porcji
		Każda porcja nie mniej niż 50 g
V Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów		bez ograniczeń
✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach		bez ograniczeń
✓ mleko min. 2% do kawy, w tym mleko bez laktozy oraz mleko sojowe lub owsiane serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)		bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)		bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)		bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plastry cytryny do każdej karafki i listki mięty		Bez ograniczeń
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie.		
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody		
✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto		
✓ Sztućce platerowe		
✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości		
✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty		
✓ Każde danie powinno być opisane na specjalnych wizytówkach		
✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania		



- ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania
- ✓ Ciepłe dania i napoje będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali
- ✓ Dania wegańskie (ciasto, kanapki) powinny być podane na oddzielnych talerzach i oddzielnych stołach
- ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.

**Zestaw menu nr VI**
Grupy KM i promocji

Termin realizacji	I-IV kwartał 2025 r.	
Miejsce świadczenia usługi	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań	
Ilość osób	60 osób - 3 spotkania po ok 20 osób	
Wymagane menu:		
I Zimne przekąski		
Mini croissanty wytrawne: ✓ z pastą z białego twarogu i szczypiorkiem ✓ paszteciki z pieczarkami z ciasta drożdżowego		180 porcji x 50-70 g łącznie (po 3 porcje na osobę na każdym spotkaniu z każdego dania)
II Bufet deserowy		
✓ szarlotka wegańska ✓ kostka piernikowa oblana czekoladą i przekładana marmoladą ✓ sernik baskijski z polewą pistacjową w papilotkach		60 porcji łącznie (po 1 porcji na osobę na każdym spotkaniu) 60 porcji łącznie (po 1 porcji na osobę na każdym spotkaniu) 60 porcji łącznie (po 1 porcji na osobę na każdym spotkaniu) Każda porcja nie mniej niż 50 g; należy przyjąć, że porcja ciasta to kostka o wymiarach nie mniej niż 5 cm x 5 cm
III Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów ✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach ✓ mleko min. 2% do kawy, w tym mleko bez laktozy oraz mleko sojowe lub owsiane serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach) ✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry) ✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)		bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plastry cytryny do każdej karafki i listki mięty		Bez ograniczeń
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie. ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto ✓ Sztuście platerowe		



- ✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości
- ✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty
- ✓ Każde danie powinno być opisane na specjalnych wizytówkach
- ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania
- ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania
- ✓ Dania wegańskie (ciasto, kanapki) powinny być podane na oddzielnych talerzach i oddzielnych stołach
- ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.

Zestaw menu nr VII
Szkolenia rewitalizacja

TERMIN REALIZACJI	I-IV kwartał 2025 r.	
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Poznań, al. Niepodległości 34 (siedziba UMWW)	
Ilość osób	320 osób – ok. 8 szkoleń (każde spotkanie po ok. 40 osób)	
Wymagane menu:		
I Zimne przekąski		
Ananas, melon pokrojone w plastry, kiwi pokrojone w słupki Wszystko podane na dużej platerze, owoce sezonowe np. śliwki, winogrona, gruszki, jabłka, banany, brzoskwinie, nektarynki ✓ Mini croissanty wytrawne: * z pastą z białego twarogu i szczypiorkiem * z szynką, pomidorem i serem mozzarella	Po 2 porcje na osobę przyjmując 50 g na porcję 1000 szt. łącznie (ok 3 porcja na osobę na każdym szkoleniu)	
II Bufet deserowy		
✓ Mix kruchych ciastek: z cukrem, maślane, markizy, w równych proporcjach ✓ Sernik w papilotkach ✓ Ciasto mech	2 szt./osobę na każdym szkoleniu 320 porcji łącznie (po 1 porcji na osobę na każdym spotkaniu) 320 porcji łącznie (po 1 porcji na osobę na każdym spotkaniu) Każda porcja nie mniej niż 50 g; należy przyjąć, że porcja ciasta to kostka o wymiarach nie mniej niż 5 cm x 5 cm	
III Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa	bez ograniczeń	
✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach/warnikach	bez ograniczeń	
✓ mleko min. 2% do kawy, mleko bez laktozy, mleko sojowe lub owsiane	bez ograniczeń	
✓ cytryna pocięta w plasterki dodana do wody	bez ograniczeń	
✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)	bez ograniczeń	
IV Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plaster cytryny do każdej karafki i listek mięty	bez ograniczeń	
✓ woda gazowana w szklanych butelkach	500 butelek x 0,33l	
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie.		



- ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody
- ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto
- ✓ Sztuće platerowe
- ✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości
- ✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty
- ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania
- ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania
- ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.



Zestaw menu nr VIII

Spotkania DEFS

TERMIN REALIZACJI	II- IV kwartał 2024r. /I kwartał 2025 r.	
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Poznań, al. Niepodległości 34 (siedziba UMWW)	
Ilość osób	70 osób –2 spotkania (każde spotkanie po ok. 35 osób)	
Wymagane menu:		
I Zimne przekąski		
Ananas, melon pokrojone w plastry, kiwi pokrojone w słupki Wszystko podane na dużej platerze, owoce sezonowe np. śliwki, winogrona, gruszki, jabłka ✓ Bruschetta na bagietce pełnoziarnistej: * z szynką parmeńską, rukolą i serem mozzarella * paszteciki z pieczarkami		Po 2 porcje na osobę przyjmując 50 g na porcję 140 porcji łącznie (ok 2 porcje na osobę na każdym spotkaniu; bagietka pokrojona na małe kromki) 140 porcji łącznie (ok 2 porcje na osobę na każdym spotkaniu przyjmując 40 g na porcji;)
II Bufet deserowy		
✓ Mix kruchych ciastek: z cukrem, maślane, markizy, w równych proporcjach ✓ Szarlotka w papilotkach		2 szt./osobę na każdym szkoleniu po 2 kostki (5cmx5cm; ok 80-100 g) ciasta na osobę na każdym spotkaniu
III Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa		bez ograniczeń
✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach/warnikach		bez ograniczeń
✓ mleko min. 2% do kawy, mleko bez laktozy, mleko sojowe lub owsiane		bez ograniczeń
✓ cytryna pocięta w plasterki dodana do wody		bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)		bez ograniczeń
IV Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plaster cytryny do każdej karafki i listek mięty		bez ograniczeń
✓ woda gazowana w szklanych butelkach		100 butelek x 0,33l
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie. ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody		



- ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto
- ✓ Sztućce platerowe
- ✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości
- ✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty
- ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania
- ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania
- ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.



Zestaw menu nr IX

Spotkanie DEFS

Termin realizacji	I kwartał 2024 r.	
Miejsce świadczenia usługi	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań	
Ilość osób	50 osób	
Wymagane menu:		
II Dania ciepłe		
✓ żurek		50 porcji x 300 ml
✓ kopytka		30 porcji x 250 g
✓ ziemniaki zapiekane w ziołach		30 porcji x 200 g
✓ tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym		35 porcji x 200 g
✓ gulasz wołowy		35 porcji x 150 g
✓ kotlety z kalafiora i kaszy jaglanej (opcja wege)		15 porcji x 100 g
III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓ surówka z kiszonej kapusty		50 porcji po 50 g
✓ buraczki		50 porcji po 50 g
IV Bufet deserowy		
✓ ciasto marchewkowe z kremem orzechowym		30 porcji
✓ muffiny czekoladowe a la brownie		30 porcji
		Każda porcja nie mniej niż 50 g
V Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana z ekspresów		bez ograniczeń
✓ herbata, min. 3 rodzaje herbat w torebkach, (w tym: zielona, czarna i owocowa) oraz wrzątek w termosach		bez ograniczeń
✓ mleko min. 2% do kawy, w tym mleko bez laktozy oraz mleko sojowe lub owsiane serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)		bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)		bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w cukiernicach (w stosunku 1:1)		bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek; dodatek plastry cytryny do każdej karafki i listek mięty		Bez ograniczeń
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie.		
✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki/dzbanki do wody		
✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto		
✓ Sztućce platerowe		
✓ Stoły koktajlowe w ilości odpowiedniej do ilości zgłoszonych gości		
✓ Przy napojach gorących powinny być umieszczone małe pojemniki na zużyte torebki od herbaty		
✓ Każde danie powinno być opisane na specjalnych wizytówkach		
✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu spotkania		
✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania		



- ✓ Ciepłe dania i napoje będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali
- ✓ Dania wegańskie (ciasto, kanapki) powinny być podane na oddzielnych talerzach i oddzielnych stołach
- ✓ Ciągła obsługa kelnerska podczas trwania spotkania
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania niewykorzystanych porcji jedzenia w pojemnikach wielokrotnego użytku i przekazania ich Zamawiającemu. Zamawiający zobowiązuje się do oddania pojemników w wyznaczonym przez strony czasie.

Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystania w menu co najmniej 2 produktów, które pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego).

Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek.



Postanowienia dodatkowe:

1. Zamawiający nie dopuszcza podawania produktów głęboko mrożonych
2. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych
3. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.)
4. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym
5. Przy paterach z pokrojonymi owocami Zamawiający umieści małe wykałaczki lub ekologiczne widelczyki.
6. Zamawiający nie dopuszcza używania różnego rodzaju/ o różnych wzorach nakryć tych samych naczyń i sztuców oraz używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztucach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.
7. Zamawiający nie dopuszcza naczyń i sztuców jednorazowych do realizacji całej usługi cateringowej
8. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione, itp.
9. Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami
10. Wykonawca zapewnia, że dania obiadowe będą zawsze podawane w odpowiednich naczyniach utrzymujących odpowiednią temperaturę, tak aby posiłki były zawsze ciepłe
11. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie wyposażenie do świadczenia usług cateringu w szczególności: termosów do gorącej wody, urządzeń grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywalną liczę osób.
12. Na etapie sporządzania protokołu odbioru usługi, Wykonawca zobowiązany będzie wskazać, które produkty wykorzystane w przygotowaniu menu pochodzą od lokalnych producentów (producenci z terenu województwa wielkopolskiego) – dotyczy wszystkich zestawów menu.