

Znak sprawy: DPR-III-3.433.6.2023

Załącznik nr 4 do SWZ

ZESTAW I

TERMIN REALIZACJI	I kwartał 2023 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań
Ilość osób	70 osób
Wymagane menu:	

I Zimne przekąski

✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, szynką dojrzewającą i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie, kielki	60 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kielkami	40 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, mozzarellą i dodatkami: pomidorem, sosem i listkami bazylii	40 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, burakiem, i dodatkami: rukolą, prażonym słonecznikiem	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, zapiekany pasztetem i dodatkami: śliwką kalifornijską i sałatą dekoracyjną	35 porcji x 50-70 g
✓ mini pizzerinki z serem, pieczarkami i czarną oliwką	35 porcji x 50-60 g
✓ mini pizzerinki z serem, chorizo i papryką	35 porcji x 50-60 g

II Dania ciepłe

✓ zupa krem z pomidorów z lanymi kluseczkami	70 porcji x 300 ml
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach	35 porcji x 250 g
✓ kluseczki gnocchi	35 porcji x 250 g
✓ polędwica wieprzowa w sosie grzybowym	50 porcji x 200 g
✓ dorsz pieczony w sosie kaparowym	35 porcji x 120 g
✓ falafele z sosem jogurtowym podane na sałacie i posypane granatem	35 porcji x 250 g

III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki

✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior)	70 porcji po 50 g
✓ surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynkami, porowa, buraczki	70 porcji po 50 g
✓ mix sałat z gruszką, serem z niebieską pleśnią i orzechami włoskimi polane sosem miodowym	70 porcji po 50 g

IV Bufet deserowy

✓ ciasta bankietowe – tiramisu	35 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – sernik wiedeński	35 porcji x 50 g
✓ tartaletki wypełnione kremem z serka mascarpone, owocami i galaretką	35 porcji x 50-60 g
✓ deser w mini słoiczku mus czekoladowy z kruszonką i owocem	35 porcji x 120 ml
	35 porcji x 120 ml

✓ deser w mini słoiczku pokruszone ciastko, z truskawką i bitą śmietaną 36%	
V Napoje gorące	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5l	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 serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w saszetkach (w stosunku 1:1)	bez ograniczeń
VI Napoje zimne	
✓ woda mineralna w szklanych butelkach niegazowana	160 but. x 0,33 l
✓ woda mineralna w szklanych butelkach gazowana	120 but. x 0,33 l
✓ sok pomarańczowy serwowany w dzbankach max 1 l	5 l
✓ sok jabłkowy serwowany w dzbankach max 1 l	5 l
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie i dostarczenie potraw. ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki, dzbanki do soków. ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto. ✓ Sztućce platerowe. ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. ✓ Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania (za wyjątkiem soków). Posiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (max 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/ napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą. ✓ Ciepłe dania i napoje – soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali.	
Uwaga	

ZESTAW II

TERMIN REALIZACJI	II kwartał 2023 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań
Ilość osób	70 osób
Wymagane menu:	

I Zimne przekąski	
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, schabem pieczonym i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie kielki	60 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, zapiekany pasztetem i dodatkami: śliwką kalifornijską i sałatą dekoracyjną	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, mozzarellą i dodatkami: pomidorem, sosem i listkami bazylii	40 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem żółtym i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, kielkami	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, burakiem, i dodatkami: rukolą, prażonym słonecznikiem	35 porcji x 50-70 g
✓ mini pizzerinki z serem, pieczarkami i czarną oliwką	35 porcji x 50-60 g
✓ mini pizzerinki z serem, salami i papryką	35 porcji x 50-60 g
II Dania ciepłe	
✓ zupa krem z szparagów z grzankami	70 porcji x 300 ml
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach	35 porcji x 250 g
✓ klusieczki półfrancuskie	35 porcji x 250 g
✓ gulasz wołowy z warzywami (papryka, cukinia, bakłażan)	50 porcji x 200 g
✓ łosoś z sosem koperkowym	35 porcji x 120 g
✓ gnocchi z brokułem w sosie śmietanowo-serowym	35 porcji x 250 g
III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafiory, marchewki junior)	70 porcji po 50 g
✓ surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, seler z rodzynekami, meksykańska, buraczki	70 porcji po 50 g
✓ rukola z winogronem bez pestek, serem z niebieską pleśnią i orzechami włoskimi polane sosem miodowo-musztardowym	70 porcji po 50 g
IV Bufet deserowy	
✓ ciasta bankietowe – z galaretką, kremem na bazie serka mascarpone i owocami	40 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – sernik wiedeński	35 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – wuzetka	35 porcji x 50 g
✓ deser w mini słoiczku panna cotta z sosem malinowym	35 porcji x 120 ml
✓ deser w mini słoiczku crème brûlée	35 porcji x 120 ml
V Napoje gorące	

✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5l	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 serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w saszetkach (w stosunku 1:1)	bez ograniczeń
VI Napoje zimne	
✓ woda mineralna w szklanych butelkach niegazowana	160 but. x 0,33 l
✓ woda mineralna w szklanych butelkach gazowana	120 but. x 0,33 l
✓ sok pomarańczowy serwowany w dzbankach max 1 l	5 l
✓ sok jabłkowy serwowany w dzbankach 1 l	5 l
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie i dostarczenie potraw. ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki, dzbanki do soków. ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto. ✓ Sztućce platerowe. ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. ✓ Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania (za wyjątkiem soków). Posiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (max 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/ napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą. ✓ Ciepłe dania i napoje – soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali.	
Uwaga	

ZESTAW III

TERMIN REALIZACJI	III kwartał 2023 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań
Ilość osób	70 osób
Wymagane menu:	

I Zimne przekąski	
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, szynką dojrzewającą i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie, kiełki	60 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami	40 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, mozzarellą i dodatkami: pomidorem, sosem i listkami bazylii	40 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, burakiem, i dodatkami: rukolą, prażonym słonecznikiem	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, zapiekany pasztetem i dodatkami: śliwką kalifornijską i sałatą dekoracyjną	35 porcji x 50-70 g
✓ mini pizzerinki z serem, pieczarkami i czarną oliwką	35 porcji x 50-60 g
✓ mini pizzerinki z serem, salami i papryką	35 porcji x 50-60 g
II Dania ciepłe	
✓ zupa krem z pieczonych buraków	70 porcji x 300 ml
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach	35 porcji x 250 g
✓ kluski śląskie z sosem pieczeniowym	35 porcji x 250 g
✓ rolada wołowa nadziewana boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym	50 porcji x 200 g
✓ dorsz z sosem koperkowym	35 porcji x 120 g
✓ klopsiki z ciecierzycy i warzyw	35 porcji x 200 g
III Salaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior)	70 porcji po 50 g
✓ surówki w równych proporcjach: marchew z jabłkiem, kapusta czerwona zasmażana, meksykańska, buraczki	70 porcji po 50 g
✓ carpaccio z buraka z fetą i rukolą	70 porcji po 50 g
IV Bufet deserowy	
✓ ciasta bankietowe – z galaretką, kremem na bazie śmietany 36% i owocami	40 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – sernik wiedeński	35 porcji x 50 g
✓ mini babeczki z kremem kajmakowym i prażonymi orzechami włoskimi	35 porcji x 50 g
✓ deser w mini słoiczku beza, krem z serka mascarpone i świeże owoce	35 porcji x 120 ml
✓ deser w mini słoiczku ciasto czekoladowe z musem z mango	35 porcji x 120 ml
V Napoje gorące	

✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5l	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 serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w saszetkach (w stosunku 1:1)	bez ograniczeń
VI Napoje zimne	
✓ woda mineralna w szklanych butelkach niegazowana	160 but. x 0,33 l
✓ woda mineralna w szklanych butelkach gazowana	120 but. x 0,33 l
✓ sok pomarańczowy serwowany w dzbankach max 1 l	5 l
✓ sok jabłkowy serwowany w dzbankach 1 l	5 l
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie i dostarczenie potraw. ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki, dzbanki do soków. ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto. ✓ Sztućce platerowe. ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. ✓ Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania (za wyjątkiem soków). Poiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (max 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/ napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą. ✓ Ciepłe dania i napoje – soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali.	
Uwaga	

ZESTAW IV

TERMIN REALIZACJI	IV kwartał 2023 r. / I kwartał 2024 r. (najpóźniej do 28 lutego 2024 r.)
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Siedziba UMWW – al. Niepodległości 34, Poznań
Ilość osób	70 osób
Wymagane menu:	

I Zimne przekąski	
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z masłem, sałatą dekoracyjną, schabem pieczonym i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie kielki	70 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, zapiekany pasztetem i dodatkami: śliwką kalifornijską i sałatą dekoracyjną	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie pszennym z łososiem wędzonym, serkiem kremowym i dodatkami: papryką i koperkiem	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, mozzarellą i dodatkami: pomidorem, sosem i listkami bazylii	40 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, serem żółtym i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, kielkami	35 porcji x 50-70 g
✓ eleganckie kanapki bankietowe z serem kozim, burakiem, i dodatkami: rukolą, prażonym słonecznikiem	35 porcji x 50-70 g
✓ mini pizzerinki z serem, pieczarkami i czarną oliwką	35 porcji x 50-60 g
✓ mini pizzerinki z serem, chorizo i papryką	35 porcji x 50-60 g
II Dania ciepłe	
✓ zupa krem grzybowy	70 porcji x 300 ml
✓ ziemniaczki pieczone w ziołach	35 porcji x 250 g
✓ pyzy z sosem pieczeniowym	35 porcji x 150 g
✓ kaczka z sosem żurawinowym	50 porcji x 200 g
✓ łosoś z sosem śmietanowo-koperkowym	35 porcji x 120 g
✓ pierogi z kapustą i grzybami	35 porcji x 200 g
III Sałaty, sery, pieczywo i dodatki	
✓ warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior, marchewki junior)	70 porcji po 50 g
✓ surówki w równych proporcjach: czerwona kapusta zasmażana, Colesław, z kiszonej kapusty	70 porcji po 50 g
✓ mix sałat z gruszką, serem z niebieską pleśnią i orzechami polane sosem miodowym	70 porcji po 50 g
IV Bufet deserowy	
✓ ciasta bankietowe – sernik wiedeński	40 porcji x 50 g
✓ ciasta bankietowe – szarlotka królewska z pianką	35 porcji x 50 g
✓ tartaletki wypełnione kremem z serka mascarpone, owocami i galaretką	35 porcji x 50 g
✓ deser w mini słoiczku mus czekoladowy z kruszonką i owocami	35 porcji x 120 ml
✓ deser w mini słoiczku panna cotta z sosem malinowym	35 porcji x 120 ml

V Napoje gorące	
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5l	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 serwowane w dzbanuszkach (tzw. mlecznikach)	bez ograniczeń
✓ cytryny świeże (pokrojone w plastry)	bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w saszetkach (w stosunku 1:1)	bez ograniczeń
VI Napoje zimne	
✓ woda mineralna w szklanych butelkach niegazowana	160 but. x 0,33 l
✓ woda mineralna w szklanych butelkach gazowana	120 but. x 0,33 l
✓ sok pomarańczowy serwowany w dzbankach max 1 l	5 l
✓ sok jabłkowy serwowany w dzbankach 1 l	5 l
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie i dostarczenie potraw. ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szklaną, karafki, dzbanki do soków. ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki. Serwetniki powinny być rozstawione w miarę gęsto. ✓ Sztućce platerowe. ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie po zakończeniu posiedzenia. ✓ Posiłki i napoje winny być dostarczone przez Wykonawcę jego transportem na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 minut przed ustaloną godziną rozpoczęcia spotkania. ✓ Posiłki i napoje są serwowane w stołach, przy których zasiadają uczestnicy spotkania (za wyjątkiem soków). Posiłki i napoje (za wyjątkiem soków) powinny być ustawione na stole „gęsto” na małych tacach/talerzach/w małych termosach (max 1,5 l) tak, aby ułatwić uczestnikom sięgnięcie do potraw/ napojów. Na stołach powinno być min. 8 „stanowisk” z kawą i herbatą. ✓ Ciepłe dania i napoje – soki będą serwowane przez obsługę Wykonawcy we wskazanej sali.	
Uwaga	

ZESTAW V

TERMIN REALIZACJI	II, III, IV kwartał 2023 r. /I kwartał 2024r. (najpóźniej do 28 lutego 2024 r.)
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Poznań, al. Niepodległości 34 (siedziba UMWW)
Ilość osób	400 osób - 7 spotkań (każde spotkanie po ok 50-60 osób)
Wymagane menu:	

I Bufet deserowy		
✓ Drożdżówki z owocem, kruszonką, serem i makiem		400 porcji x 100-120 g
✓ ciastka kruche typu maślane, markizy, owsiane z czekoladą w równych proporcjach		1600 szt. x 15-20 g (4 szt./osobę)
II Napoje gorące		
✓ świeżo parzona gorąca kawa podawana w termosach maks. 1,5 l		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		bez ograniczeń
✓ cukier biały i trzcinowy w saszetkach (w stosunku 1:1)		bez ograniczeń
III Napoje zimne		
✓ wodę zapewnia Zamawiający, poprzez udostępnienie poboru wody filtrowanej; Wykonawca nalewa ją do dzbanków bądź karafek		bez ograniczeń
✓ cytryna pocięta w plasterki dodana do wody		bez ograniczeń
✓ woda gazowana w szklanych butelkach		240 butelek x 0,33l
Dodatkowe wymagania		
✓ Przygotowanie i dostarczenie bufetu deserowego ✓ Stoły nakryte obrusami oraz serwetki ✓ Wyposażenie w niezbędny sprzęt, zastawę porcelanową i szkło ✓ Zapewnienie dzbanków/karafek i szklanek do wody ✓ Sztuće platerowe ✓ Obsługa kelnerska (bieżąca wymiana naczyń i uzupełnianie napojów) ✓ Stoły cateringowe ✓ Odbiór sprzętu i naczyń oraz uprzątnięcie sali po zakończonym wydarzeniu		
Uwaga		

UWAGA:

Wykonawca zobowiązany jest wycenić każdy zestaw menu, wg załącznika nr 1 do SWZ, stanowiącego formularz ofertowy. Wartość brutto poszczególnych zestawów menu stanowi cenę oferty. Nie wycenienie któregośkolwiek zestawu menu, skutkować będzie odrzuceniem oferty, chyba że Zamawiający na podstawie pozostałych informacji będzie mógł ustalić cenę samodzielnie w sposób obiektywny, działając zgodnie z art. 223 ust. 2 ustawy Pzp.