

Opis Przedmiotu Zamówienia – część 3

Opis przedmiotu zamówienia - Zestaw menu nr I	
TERMIN REALIZACJI	marzec 2024- 3 spotkania -Biznes po wielkopolsku
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI /NAZWA WYDARZENIA	Złotów ,Czarnków, Chodzież
Ilość osób	3 spotkania x 30 osób
Wymagane menu	
I Bufet deserowy	
✓ Kruche ciastka rozetka z marmoladą	1 sztuka/ * 1 kg
✓ Kruche ciastka z kremem kokosowym z czekoladą	1 sztuka/ * 1 kg
✓ Kruche wafelki z kremem śmietankowym	1 sztuka/ * 1 kg
II Napoje gorące	
✓ kawa z ekspresu (ziarna) ✓ herbata (3 rodzaje w zamykanych torebkach: czarna, earl grey, owocowa) ✓ śmietanka do kawy (w pojemniczkach 10 ml) ✓ cukier (saszetki) ✓ cytryna w plastrach	Bez ograniczeń
III Napoje zimne	
✓ woda mineralna gazowana ✓ woda mineralna niegazowana	20 butelek x 500 ml 20 butelek x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków ✓ Dostarczenie i przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym (ułożenie w stole) ✓ Dostarczenie posiłków na miejsce najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem spotkania ✓ Po zakończeniu wydarzenia, przywrócenie Sali do stanu pierwotnego ✓ Serwetki papierowe ✓ Zastawa ceramiczna: talerze, filiżanki z talerzykami, szklanki, łyżeczki ✓ Niezbędny sprzęt gastronomiczny (podgrzewacze), akcesoria elektryczne, itp.	

Opis przedmiotu zamówienia - Zestaw menu nr II	
TERMIN REALIZACJI	II kwartał 2024
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI /NAZWA WYDARZENIA	Siedziba Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, Al. Niepodległości 34 Poznań/Wielkopolska Olimpiada Wiedzy Konsumenckiej
LICZBA OSÓB	100 osób
a) Wymagane menu dla 90 osób	
I Zimne przekąski	
Kanapki trójkątne (w opakowaniu 2 kawałki pieczywa z różnymi wsadami):	

Opis Przedmiotu Zamówienia – część 3

✓ z wędliną i żółtym serem ✓ z serkiem, łososiem wędzonym i koperkiem	1 opakowanie na osobę/ 90 szt.
II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki	
Sałatki serwowane w pojemnikach z widelcem (jednorazowe, ekologiczne): ✓ sałatka tabbouleh z bulgurem ✓ sałatka z kurczakiem w stylu azjatyckim	45 szt. x 200 g 45 szt. x 200 g
III Dania ciepłe	
✓ Zupa tajska – wegetariańska - z makaronem ryżowym ✓ Ryż curry z warzywami (delikatne, wegetariańskie) ✓ Pieczone medaliony z indyka w sosie słodko - chili z ananase ✓ Surówka z marchewki ✓ Surówka z białej kapusty ✓ Ryż jaśminowy	90 x 250 ml 50 porcji x 200 g 70 porcji x 150 g 50 porcji x 50 g 50 porcji x 50 g 70 porcji x 150 g
IV Bufet deserowy	
✓ Muffin czekoladowy ✓ Ciasto kokosowe z czekoladą ✓ Kubeczek owocowy	90 szt. x 80 g 90 szt. x 80 g 90 szt. x 250 ml
V Napoje zimne	
✓ Sok pomarańczowy ✓ Sok jabłkowy ✓ Woda mineralna gazowana ✓ Woda mineralna niegazowana	45 butelek szklanych x 330 ml 45 butelek szklanych x 330 ml 90 butelek x 500 ml 90 butelek x 500 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków ✓ Dostarczenie i przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym ✓ Dostarczenie posiłków na miejsce najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem spotkania ✓ Po zakończeniu wydarzenia, przywrócenie Sali do stanu pierwotnego ✓ Serwetki papierowe ✓ Stoły cateringowe prostokątne ✓ Obrusy długie zakrywające stół do podłogi ✓ Stoły koktajlowe do konsumpcji – wysokie nakryte obrusami ✓ Zastawa ceramiczna: talerze, filiżanki z talerzykami, szklanki, łyżeczki ✓ Niezbędny sprzęt gastronomiczny (podgrzewacze), akcesoria elektryczne, itp. ✓ Obsługa kelnerska podczas spotkania	
b) Wymagane menu dla 10 osób	
I Zimne przekąski	

Opis Przedmiotu Zamówienia – część 3

Kanapki trójkątne (w opakowaniu 2 kawałki pieczywa z różnymi wsadami): ✓ z wędliną i żółtym serem ✓ z serkiem, łososiem wędzonym i koperkiem	1 opakowanie na osobę/ 10 szt.
II Sałaty, sery, pieczywo i dodatki	
Sałatki serwowane w pojemnikach z widelcem (jednorazowe, ekologiczne): ✓ sałatka tabbouleh z bulgurem ✓ sałatka z kurczakiem w stylu azjatyckim	5 szt. x 200 g 5 szt. x 200 g
III Dania ciepłe	
✓ Zupa tajska – wegetariańska - z makaronem ryżowym ✓ Ryż curry z warzywami (delikatne, wegetariańskie) ✓ Pieczone medaliony z indyka w sosie słodko - chili z ananase ✓ Surówka z marchewki ✓ Surówka z kapusty ✓ Ryż jaśminowy	10 porcji x 250 ml 10 porcji x 200 g 10 porcji x 150 g 10 porcji x 50 g 10 porcji x 50 g 7 porcji x 150 g
IV Bufet deserowy	
✓ Muffin czekoladowy ✓ Ciasto kokosowe z czekoladą ✓ Kubeczek owocowy	10 szt. x 80 g 10 szt. x 80 g 10 szt. x 250 ml
V Napoje zimne	
✓ Sok pomarańczowy ✓ Sok jabłkowy ✓ Woda mineralna gazowana ✓ Woda mineralna niegazowana	10 butelek x 330 ml 10 butelek x 330 ml 10 butelek x 500 ml 10 butelek x 500 ml
VI Bufet kawowy	
✓ Kawa z ekspresu, herbata (3 rodzaje w zamykanych torebkach: czarna, zielona, owocowa), cukier (saszetki), mleko, cytryna	bez ograniczeń
Dodatkowe wymagania	
✓ Przygotowanie, dowóz i podanie posiłków ✓ Dostarczenie i przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym ✓ Dostarczenie posiłków na miejsce najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem spotkania ✓ Po zakończeniu wydarzenia, przywrócenie Sali do stanu pierwotnego ✓ Serwetki papierowe ✓ Stoły cateringowe prostokątne ✓ Obrusy długie zakrywające stół do podłogi ✓ Stoły koktajlowe do konsumpcji – wysokie nakryte obrusami ✓ Zastawa ceramiczna: talerze, filiżanki z talerzykami, szklanki, łyżeczki ✓ Niezbędny sprzęt gastronomiczny (warnik, podgrzewacze), akcesoria elektryczne, itp. ✓ Obsługa kelnerska podczas spotkania	

Opis Przedmiotu Zamówienia – część 3

Opis przedmiotu zamówienia - Zestaw menu nr III	
TERMIN REALIZACJI	maj/czerwiec 2024
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI /NAZWA WYDARZENIA	Siedziba Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, Al. Niepodległości 34 Poznań/ spotkanie Rady 30
LICZBA OSÓB	40
Wymagane menu dla 40 osób	
I Zimne przekąski	
✓ kanapki bankietowe na chlebie razowym z masłem, sałatą dekoracyjną, szynką dojrzewającą i dodatkami: ogórkiem zielonym surowym, pomidorem, przystrojenie – kiełki ✓ kanapki bankietowe na chlebie żytnim z masłem, serem typu camembert, zieloną sałatą i dodatkami: orzechami włoskimi, brzoskwiniami suszonymi, winogronami, kiełkami ✓ wegańskie kanapki na chlebie razowym z warzywnym paprykarzem/smalczykiem/pastą/hummusem, pomidorkiem koktajlowym i listkiem roszponki ✓ wegańskie kanapki na chlebie razowym z pastą z suszonych pomidorów, oliwką/kaparami/marynowaną papryką, rukolą, prażonym słonecznikiem	120 szt. (3 szt. na osobę x 50-70 g)
II Bufet deserowy	
✓ mini sernik ✓ mini szarlotka ✓ ciasto marchewkowe	40 szt. x 100 g 40 szt. x 100 g 40 szt. x 100 g
III Napoje zimne (w szklanych butelkach)	
✓ Sok pomarańczowy ✓ Sok jabłkowy ✓ Woda mineralna gazowana ✓ Woda mineralna niegazowana	40 butelek x 300 ml 40 butelek x 300 ml 40 butelek x 300 ml 40 butelek x 300 ml
VI Bufet kawowy	
✓ Kawa z ekspresu, herbata (3 rodzaje w zamykanych torebkach: czarna, zielona, owocowa), cukier (saszetki), mleko, śmietanka oraz napój sojowy/owsiany, cytryna w plastrach	Bez ograniczeń
Dodatkowe wymagania	
Jak dla zestawu nr II	