

Opis przedmiotu zamówienia - szczegółowy zakres

Część A: Asortyment cateringowy

CATERING BIZNES							
Rodzaj usługi	Opis	Rodzaj asortymentu	Szczegóły asortymentu	Gramatura	Bufet	Cena jedn. netto/os.	Cena jedn. brutto/os.
Baza	Baza = przerwa kawowa + drobny bufet słodki (ciastka)	Herbata	herbata czarna	200 ml / os.	s a m o o b s ł u g o w y		Proszę podać cenę za wynajem ekspresu.
			herbata smakowa (min. 3 smaki)	200 ml / os.			
			herbata zielona	200 ml / os.			
		Kawa	kawa z ekspresu ciśnieniowego * wynajem ekspresu ciśnieniowego (1 szt. / 2 szt.)	300 ml / os.			
			Woda mineralna	gazowana			
		niegazowana		500 ml / os.			
		Soki owocowe	minimum 2 rodzaje	250 ml / os.			
		Dodatki	cukier biały	bez ograniczeń			
			cukier brązowy	bez ograniczeń			
			cytryna w plasterkach	bez ograniczeń			
			mleko 1,5% - 3,2% UHT	bez ograniczeń			
			mleko 1,5% - 3,2% UHT bez laktozy	bez ograniczeń			
		Bufet słodki	ciastka kruche (min. 2 rodzaje)	200 g / os.			
Biznes I (bufet słodki)	W cenie usługi "Biznes I" zawarta jest "Baza" + "bufet słodki"	"Baza" oraz:			samoobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do sprzątnięcia		
		Bufet słodki	ciasto	150 g / os.			
			ciasto z owocami	150 g / os.			
			desery i/lub babeczki	150 g / os.			
		Owoce	owoce sezonowe i cytrusowe (min 3 rodzaje)	150 g / os.			
Biznes II (bufet wytrawny)	W cenie usługi "Biznes II" jest zawarta "Baza" (tzw. finger food)	"Baza" oraz:			samoobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do sprzątnięcia		
		Tartinki dekoracyjne na kromeczkach z bagietki	tartinki np. z: salami, pastami serowymi, z szynką włoską, łososiem lub serem dor blue	6 szt. / os. (5 cm średnicy)			
		Mini roladki z tortillii	tortille np. z: warzywami, pastami, wędliną	6 szt. / os. (5 cm średnicy)			

		Koreczki dekoracyjne	np. ser, oliwki, wędlina, pomidory koktajlowe	7 szt. / os.			
		Salatki serwowane w łódeczkach	np. grecka + pieczywo (dwa rodzaje)	100 g / os.			
		Deski serów gatunkowych + orzechy + winogrona		50 g / os.	samoobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do wystawienia, uzupełniania i sprzątania		
		Małe kanapki, trójkąty na pieczywie (ciemnym/jasnym)	kanapeczki z: salami, z pastami serowymi, z szynką, serem, łososiem oraz warzywami, pieczywo np. razowe, żytnie	4 szt. / os.			
Biznes Prestiż	"BAZA" + "BIZNES I" + "BIZNES II"				samoobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do wystawienia, uzupełniania i sprzątania		
OBSŁUGA CATERINGOWA BIZNES LUNCH (rozumiany jako brunch, lunch i kolacje) + możliwość zamówienia potraw bezglutenowych, wegetariańskich i wegańskich							
Rodzaj usługi	Opis	Rodzaj asortymentu	Szczegóły asortymentu	Gramatura	Bufet	Cena jedn. netto/os.	Cena jedn. brutto/os.
Lunch	(BAZA + BUFET CIEPŁY) w cenie usługi Lunch jest zawarta cena zaopatrzenia z asortymentu	Bufet ciepły	zupa/zupa krem (1 rodzaj)	300 ml / os.	samoobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do wystawienia i sprzątania		
			danie wegetariańskie	200 g / os.			
			mięso (1 rodzaj)	200 g / os.			
			manaron/ryż/ziemniaki/ziemniaki opiekane/kluski	300 g / os.			
			sałaty (2 rodzaje)	100 g / os.			
			ciasto tortowe/ciasto sezonowe (2 rodzaje)	150 g / os.			
Lunch dowozowy	lunch pakowany w lunchboxach, dowóz na terenie Wrocławia	Lunch ciepły	zupa/zupa krem	400 ml / os.			
			mięso (1 rodzaj)	150 g / os.			
			makaron/ryż/ziemniaki	200 g / os.			
			sałata	200 g / os.			

Rodzaj usługi	Opis	Rodzaj asortymentu	Szczegóły asortymentu	Gramatura	Bufet	Cena jedn. netto/os.	Cena jedn. brutto/os.
Spotkanie wigilijne/ noworoczne		Dania okolicznościowe	Dania okolicznościowe, w tym:		samoobsługowy/ szwedzki stół		Proszę podać cenę zbiorczą za 1 osobę przy takim menu
			2 przystawki na zimno				
			sałatka, np. grecka				
			2 dania gorące				
			zupa np. barszcz czerwony z uszkami, zupa grzybowa				
			ciasto domowe - 2 rodzaje np. makowiec, sernik				
			napoje np. kompot z suszonych owoców				
			kawa z dodatkami				
			herbata z dodatkami				
			Przykładowe menu (nie wiążące):				
			Dania zimne:				
			śledzie w sosie śmietanowym z kaparami lub śledzie				
			ryba po grecku na sposób łagodny				
			sałatki:				
			sałatka jarzynowa (tradycyjna)				
			Dania gorące:				
			pierogi z kapustą i grzybami				
			karp królewski pieczony z farszem pieczarkowym				
Opcja spotkanie wigilijne/ noworoczne		Dekoracje świąteczne	choinka (wysokość min. 2 m)				
			przybranie choinki (naturalne ozdoby) - 1 komplet				
			stroiki świąteczne - 10 szt.				
			świece ze świecznikami - 10 szt.				
			komplet bombek - 10 szt.				
Pikniki pracownicze organizowane na wolnym		Bufet zimny	pieczywo jasne / ciemne (chleb)	1 porcja / os.			
			pieczywo (bułki)	1 porcja / os.			
			ogórek małosolny lub kiszony	1 porcja / os.			
			smalec ze skwarkami	1 porcja / os.			

powietrzu		sałata (mix świeżych sałat z warzywami - pomidory, ogórki, cebula, papryka kolorowa)	1 porcja / os.	stoiska grillowe, do których pracownicy podchodzą samodzielnie		
		sosy: musztarda, ketchup, jogurtowy, czosnkowy, vinegret	1 porcja / os.			
	Bufet ciepły w formie grill	karkówka z grilla	1 porcja / os.			
		kiełbasa (śląska)	1 porcja / os.			
		szaszłyk drobiowy z warzywami	1 porcja / os.			
		szaszłyk wegetariański np. cebula, cukinia, pomidory, ser	1 porcja / os.			
		grillowana ryba, np. pstrąg	1 porcja / os.			
		ziemniaki opiekane w folii z masłem czosnkowym	1 porcja / os.			
	Deser	owoce sezonowe	1 porcja / os.			
	Napoje	herbata czarna	200 ml / os.			
		herbata smakowa	200 ml / os.			
		herbata zielona	200 ml / os.			
		kawa rozpuszczalna	300 ml / os.			
		sok owocowy (1 rodzaj)	250 ml / os.			
		sok owocowy (2 rodzaje)	250 ml / os.			
		lemoniada	250 ml / os.			
		woda gazowana	500 ml / os.			
		woda niegazowana	500 ml / os.			
	Dodatki do napojów	cukier biały	bez ograniczeń			
		cukier brązowy	bez ograniczeń			
		cytryna w plasterkach	bez ograniczeń			
		mleko 1,5% UHT	bez ograniczeń			
		mleko 1,5% UHT bez laktozy	bez ograniczeń			
	Dodatkowe usługi	lody	1 porcja / os.			
		gofry z bitą śmietaną i owocami	1 porcja / os.			
		hot-dog	1 porcja / os.			
		popcorn	1 porcja / os.			
		wata cukrowa	1 porcja / os.			

SUMA *			
--------	--	--	--

* suma cen jednostkowych

Część B: Wyposażenie

WYPOSAŻENIE					
Rodzaj	Opis	Dodatkowe czynności		Cena netto	Cena brutto
Stoliki koktajlowe	Wszystkie powinny mieć taką samą wysokość od 110 do 120 cm	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
Pokrowce na stoliki koktajlowe	Zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały lub szary. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz.	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
Krzeseła konferencyjne	Tapicerowane krzesła	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
Pokrowce na krzesła konferencyjne	Pokrowce na krzesła konferencyjne typu ISO, kolor czarny	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		

Rodzaj	Opis	Dodatkowe czynności		Cena netto	Cena brutto
Stoliki koktajlowe	Wszystkie powinny mieć taką samą wysokość od 110 do 120 cm	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
Pokrowce na stoliki koktajlowe	Zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały lub szary. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz.	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
Krzeseła konferencyjne	Tapicerowane krzesła	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
Pokrowce na krzesła konferencyjne	Pokrowce na krzesła konferencyjne typu ISO, kolor czarny	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		

Opis

Dodatkowe czynności

Cena netto**Cena brutto**

Stoliki koktajlowe	Wszystkie powinny mieć taką samą wysokość od 110 do 120 cm	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
-----------------------	--	--	------------------	--	--

Pokrowce na stoliki koktajlowe	Zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały lub szary. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz.	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
--------------------------------	---	------------------------------------	------------------	--	--

Krzesła konferencyjne	Tapcerowane krzesła	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
-----------------------	---------------------	------------------------------------	------------------	--	--

Pokrowce na krzesła konferencyjne	Pokrowce na krzesła konferencyjne typu ISO, kolor czarny	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
-----------------------------------	--	------------------------------------	------------------	--	--

Ława piknikowa wraz z 2 ławkami do siedzenia	Przy ławach powinno się zmieścić min. 12 osób	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 komplet / 1 dzień		
Leżaki drewniane plażowe	Leżak złożony: 58 cm x 124 cm Waga: 4 kg Grubość listwy:	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 leżak / 1 dzień		
Drewniany stolik piknikowy	Wymiary stolika po rozłożeniu: szerokość 50 cm, długość 50 cm wysokość 49 cm Materiał: Stelaż lite drewno sosna	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
Pokrowce na stoły cateringowe	Zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub czarny.	wypożyczenie, montaż, demontaż	1 szt. / 1 dzień		
Hala namiotowa / cateringowa o wymiarach 10 x 20 m	Kolor plandeki biały, mocna, trudnopalna plandeka: PCV ok. 550 g/m2 łącznik i rury stelażu stalowe,	wypożyczenie, montaż, demontaż	1 dzień		

Podłoga drewniana do hali cateringowej		wypożyczenie, montaż, demontaż	1 m2		
Wykładzina do obicia podłogi w hali namiotowej	kolor: szary lub czarny	wypożyczenie, montaż, demontaż	1 m2		
SUMA*					

* suma cen jednostkowych