

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 herbata smakowa (min. 3 smaki) herbata zielona	200 ml / os. 200 ml / os. 200 ml / os.	s a m o o b s ł u g o w y		Proszę podać cenę za wynajmem ekspresu.
		Kawa	kawa z ekspresu ciśnieniowego * wynajmem ekspresu ciśnieniowego (1 szt. / 2 szt.)	300 ml / os.			
		Woda mineralna	gazowana niegazowana	500 ml / os. 500 ml / os.			
		Soki owocowe	minimum 2 rodzaje	250 ml / os.			
		Dodatki	cukier biały cukier brązowy cytryna w plasterkach mleko 1,5% - 3,2% UHT mleko 1,5% - 3,2% UHT bez laktozy	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń 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: Bufet słodki	ciasto ciasto z owocami desery i/lub babeczki	150 g / os. 150 g / os. 150 g / os.	samobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do sprzątania		
		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: Tartinki dekoracyjne na kromeczkach z bagietki Mini roladki z tortilli Koreczki dekoracyjne Sałatki serwowane w tódeczkach Deski serów gatunkowych + orzechy + winogrona	tartinki np. z: salami, pastami serowymi, z szynką włoską, łososiem lub serem dor blue tortille np. z: warzywami, pastami, wędliną np. ser, oliwki, wędlina, pomidory koktajlowe np. grecka + pieczywo (dwa rodzaje)	6 szt. / os. (5 cm średnicy) 6 szt. / os. (5 cm średnicy) 7 szt. / os. 100 g / os. 50 g / os.	samobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do sprzątania		
		Mięsne kanapki, trójkąty na serem, łososiem oraz warzywami, pieczywo np. razowe, żytnie	kanapeczki z: salami, z pastami serowymi, z szynką, z łososiem oraz warzywami, pieczywo np. razowe, żytnie	4 szt. / os.			
Biznes Prestiż			"BAZA" + "BIZNES I" + "BIZNES II"		samobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do wystawienia, uzupełniania i sprzątania		

OBSŁUGA CATERINGOWA BIZNES LUNCH (rozumiiany jako brunch, lunch i kolacja) + możliwość zamówienia potraw bezglutenowych, wegetariańskich i wegańskich						
Rodzaj usługi	Opis	Rodzaj asortymentu	Szczegóły asortymentu	Gramatura	Bufet	Cena jedn. netto/os.
Lunch	(BAZA + BUFET CIEPŁY) w cenie usługi Lunch jest zawarta cena zaopatrzenia z asortymentu przetrw kawowych "Baza" oraz dodatkowo:	Bufet ciepły	zupa/zupa krem (1 rodzaj) danie wegetariańskie mięso (1 rodzaj) manaron/ryż/ziemniaki/ziemniaki opiekane/kluski sałaty (2 rodzaje) ciasto tortowe/ciasto sezonowe (2 rodzaje)	300 ml / os. 200 g / os. 200 g / os. 300 g / os. 100 g / os. 150 g / os.	samobsługowy; obsługa kelnerska ogranicza się do wystawienia i sprzątnięcia	
Lunch dowozowy	lunch pakowany w lunchboxach, dowóz na terenie Wrocławia	Lunch ciepły	zupa/zupa krem mięso (1 rodzaj) makaron/ryż/ziemniaki sałata napój w butelce potrawa z ryb potrawa z owoców morza warzywa blanszowane danie kuchni polskiej danie z produktów bezglutenowych bułki/warzyw	400 ml / os. 150 g / os. 200 g / os. 200 g / os. 500 ml / os. 100 g / os. 100 g / os. 100 g / os. 250 g / os. 250 g / os. 100 g / os.		
Lunch/kolacja	"BAZA" + "BIZNES I" + "BIZNES II" + dodatkowo:					
Lunch "prestiz"	Zaopatrzenie, obsługa i zaplecze z podstawowego asortymentu przetrw kawowych "BAZA" + "BIZNES I" + "BIZNES II" + dodatkowo:	Przystawka	np. przystawka (serwowana na talerzach) np. wędzony łosoś podany ze szparagami w sosie szpinakowym/ szynka parmeńska z odpowiednimi dodatkami / bakłażan faszerowany pomidorami, kurczakiem, świeżymi ziołami, zapiekany z żółtym serem / krewetki w szynce parmeńskiej w sosie tymiankowym np. zupa krem z pomidorów np. eleganckie danie wegetariańskie np. gnocchi z gruszką, sosem z sera go'gonzola i figową redukcją balsamiczną / stek z tuńczyka z grillowanym bakłażanem, marynowanymi pomidorami i rukolą np. eleganckie danie mięsne np. połóweczka cielęca z kaczą wątrobką i grillowaną cykorią; kaczką pieczoną na sposób polski z czerwoną kapustą i kopytkami ziemniaczanymi; rybne np. smażony łosoś z puree z groszku i kuskusem; dorsz bałtycki w sosie z białego wina ze smażoną brukselką deser np. sernik pieczony z kremem kawowym i malinami, tiramisu, mini mus czekoladowy	100 g / os. 300 ml / os. 300 g / os. 300 g / os.	Lunch/kolacja zastadane z podaniem - pełna obsługa kelnerska (1 kelner na 3 gości); specjalna aranżacja stołu, specjalna aranżacja krzeseł	
	*kawa palona nie dalej niż 3 m-c (100% arabiki) *obsługa kelnerska (całodobowo)	Deser		150 g / os.		

Proszę podać cenę zbiorczą za 1 osobę przy takim menu.

PRZYJĘCIA SPECJALNE						
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):			
Opcja spotkanie wigilijne/ noworoczne		Dekoracje świąteczne	Dania zimne:			
			śledzie w sosie śmietanowym z kaparami lub śledzie			
			ryba po grecku na sposób łagodny			
			sałatki:			
			sałatka jarzynowa (tradycyjna)			
			Dania gorące:			
			pierogi z kapuszą i grzybami			
			karp królewski pieczony z farszem pieczarkowym			
			choinka (wysokość min. 2 m)			
			przybranie choinki (naturalne osdoby) - 1 komplet			
Pikniki pracownicze organizowane na wolnym powietrzu		Bufet zimny	stroiki świąteczne - 10 szt.			
			świece ze świecznikami - 10 szt.			
			komplet bombek - 10 szt.			
			pieczywo jasne / ciemne (chleb)	1 porcja / os.		
			pieczywo (bułki)	1 porcja / os.		
			ogórek małosolny lub kiszony	1 porcja / os.		
			śmalec ze skwarkami	1 porcja / os.		
			sałata (mix świeżych sałat z warzywami - pomidory, ogórki, cebula, papryka kolorowa)	1 porcja / os.		
			sosy: musztarda, ketchup, jogurtowy, czosnkowy, vinegret	1 porcja / os.		
			Bufet ciepły w formie grilla			
Deser			karkówka z grilla	1 porcja / os.	stoiska grillowe, do których pracownicy podechodzą samodzielnie	
			kiełbasa (śląska)	1 porcja / os.		
			szaszłyk drobiowy z warzywami	1 porcja / os.		
			szaszłyk wołowy z warzywami	1 porcja / os.		
			grillowana ryba, np. pstrąg	1 porcja / os.		
			ziemniaki opiekane w folii z masłem czosnkowym	1 porcja / os.		
			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	
Dodatkowe usługi	mleko 1,5% UHT bez laktozy	bez ograniczeń		
	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. Wypożyczenie

WYPOŻACZENIE				
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 stółk 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	Tapicerowane krzesło typu ISO	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	Łezak złożony: 58 cm x 124 cm Waga: 4 kg Grubość listwy: 3,1 cm Wytrzymałość: 120 kg	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 komplet / 1 dzień	
Łezaki drewniane plażowe	Wymiary stołka po rozłożeniu: szerokość 50 cm, długość 50 cm wysokość 49 cm Materiał: Stełaz lite drewno sosna	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 leżak / 1 dzień	
Drewniany stółk piknikowy	Biał ażurowy kształt kwadrat obróbka: olejowany	wypożyczenie, ustawienie, demontaż	1 szt. / 1 dzień	
Pokrowce na stoły cateringowe	Zakrywające cały stół wraz z nogami w następującej kolorystyce: biały, szary lub czarny. Pokrowce powinny być wykonane z materiału typu strecz.	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, duże okna, ściiany boczne 2x2m również do montowania pojedynczego)	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