

WYKAZ USŁUG CATERINGOWYCH DLA POTRZEB JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNIWERSYTETU ROLNICZEGO IM. HUGONA KOŁŁĄTAJA W KRAKOWIE W 2019
ROKU - FORMULARZ CENOWY-

LP.	NAMAZWA PAKIETU	SZCZEGÓŁOWY OPIS USŁUG CATERINGOWYCH	SZACUNKOWA ILOŚĆ OSÓB	ILOŚĆ DNI (dla jednego wydarzenia)	SZACUNKOWA ILOŚĆ WYDARZEŃ	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO ZA JEDNĄ OSOBĘ (za jeden dzień wydarzenia)	WARTOŚĆ BRUTTO (ilożczyn kol. 4 x kol. 5 x kol. 6 x kol. 7)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	BUFET KAWOWY 1	Kawa rozpuszczalna w liczbie nielimitowanej (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); Herbata w liczbie nielimitowanej; (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 5g; 3 porcje/osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 2 porcje/osobę; Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka na osobę; Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka na osobę; Ciastka kruche (ciastka kruche, 5 różnych rodzajów do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, 1 porcja co najmniej 30g; 5 porcji/osobę);	70	1	10	8,45 zł	5 915,00 zł
2.	BUFET KAWOWY 2	Kawa rozpuszczalna w liczbie nielimitowanej (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); Herbata w liczbie nielimitowanej (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, napar o temp. podawania nie mniej niż 70°C); Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 150g); Cytrynka do herbaty (porcja: 1 szt. 7,5g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 2 porcje/osobę; Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 2 porcje/osobę; Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka na osobę; Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka na osobę; Ciastka kruche (ciastka kruche, 5 różnych rodzajów do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, 1 porcja co najmniej 30g; 5 porcji/osobę);	35 60 70 100 250	1 2 1 2 2	1 1 1 1 1	11,69 zł 11,19 zł 10,69 zł 10,49 zł 9,65 zł	409,15 zł 1 342,80 zł 748,30 zł 2 098,00 zł 4 825,00 zł

3.	BUFET KAWOWY 3	<p>Kawa rozpuszczalna w liczbie nielimitowanej (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą; Naturalna kawa parzona w liczbie nielimitowanej (100 % Arabika w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego); Herbata w liczbie nielimitowanej: (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, napar o temp. podawania nie mniej niż 70°C); Cukier podawany w cukiernicach: 1 porcja 5g; 3 porcje/osobę; Cytryna w plasterkach, porcja pokrojona w plasterki, 4 plastery/osobę; Mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodą zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanusku; 1 porcja – 10g, 5 porcji/osobę); Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 2 butelki/osobę; Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 2 butelki/osobę; Ciastka kruche (ciastka kruche, 5 różnych rodzajów do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, 1 porcja co najmniej 30g; 5 porcji/osobę);</p>	7	1	3	30,77 zł	646,17 zł
			15	1	1	20,10 zł	301,50 zł
			40	1	1	14,27 zł	570,80 zł
			10	1	6	33,59 zł	2 015,40 zł
4.	BUFET KAWOWY 4	<p>Kawa rozpuszczalna w liczbie nielimitowanej (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą; Naturalna kawa parzona w liczbie nielimitowanej (100 % Arabika w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego); Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); Cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 5g; 3 porcje/osobę); Cytryna w plasterkach (porcja pokrojona w plasterki, 4 plastery/osobę; Mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodą zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanusku; 1 porcja – 10g, 5 porcji/osobę); Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 2 butelki/osobę; Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 2 butelki/osobę; Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy, babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę), pysz ciasto parzone, krem pyszowy; ektierka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka 90-100g; 1 porcja - 5 ciasteczek/osobę); Świeże owoce filetowane (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 300g/osobę);</p>	250	1	1	18,68 zł	4 670,00 zł
			500	1	2	17,89 zł	17 890,00 zł
			500	1	1	17,89 zł	8 945,00 zł

5.	BUFET KAWOWY 5	<p>Kawa rozpuszczalna w liczbie nieilimitowanej (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą);</p> <p>Naturalna kawa parzona (100 % Arabika w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego);</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą);</p> <p>Cukier (porcja: 1 saszetka min 5g, 3 porcje/osobę);</p> <p>Mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodą zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanusku; 1 porcja – 10g, 5 porcji/osobę);</p> <p>Cytryna w plasterkach (porcja pokrojona w plasterki, 3 plastery/osobę);</p> <p>Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 2 butelki/osobę);</p> <p>Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 2 butelki/osobę);</p> <p>Zestaw soków 100% (np.: pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, multiwitamina, czarna porzeczka; 1 porcja - nie mniej niż 200 ml);</p> <p>Ciastka kruche (ciastka kruche, 5 różnych rodzajów do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, 1 porcja co najmniej 30g; 5 porcji/osobę);</p>	3	1	3	58,41 zł	525,69 zł
			7	1	10	31,75 zł	2 222,50 zł
			10	1	5	25,75 zł	1 287,50 zł
			40	1	1	15,25 zł	610,00 zł
			40	1	1	17,61 zł	704,40 zł
6.	BUFET KAWOWY 6	<p>Kawa rozpuszczalna w liczbie nieilimitowanej (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą);</p> <p>Naturalna kawa parzona (100 % Arabika w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego);</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą);</p> <p>Cukier (porcja: 1 saszetka min 5g, 3 porcje/osobę);</p> <p>Mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodą zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanusku; 1 porcja – 10g, 5 porcji/osobę);</p> <p>Cytryna w plasterkach (porcja pokrojona w plasterki, 3 plastery/osobę);</p> <p>Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka/osobę;</p> <p>Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka/osobę;</p> <p>Zestaw soków 100% (np.: pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, multiwitamina, czarna porzeczka; 1 porcja - nie mniej niż 200 ml/osobę);</p> <p>Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę); pysz ciasto parzone, krem pysiowy; eklerta ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka 90-100g; 1 porcja - 4 ciasteczka/osobę);</p> <p>Świeże owoce filetowane (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 300g/osobę);</p>	40	2	2	17,61 zł	2 817,60 zł
			300	1	1	15,51 zł	4 653,00 zł
			350	1	1	15,51 zł	5 428,50 zł



	<p>Kawa rozpuszczalna w liczbie nielimitowanej (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą);</p> <p>Naturalna kawa parzona (100 % Arabika w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego);</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą);</p> <p>Cukier (porcja: 1 saszetka min 5g, 3 porcje/osobę);</p> <p>Mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodą zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanusku; 1 porcja – 10g, 5 porcji/osobę);</p> <p>Cytryna w plasterkach (porcja pokrojona w plasterki, 3 plasterki/osobę);</p> <p>Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 2 butelki/osobę);</p> <p>Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 2 butelki/osobę);</p> <p>Zestaw soków 100% (np.: pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, multiwitamina, czarna porzeczka; 1 porcja - co najmniej 200 ml);</p> <p>Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę); pysz ciasto parzone, krem pysłowy; eklerka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka 90-100g; 1 porcja - 4 ciasteczka/osobę);</p> <p>* opcjonalnie Świeże owoce filetowane (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 300g/osobę);</p>	50	1	1	18,03 zł	901,50 zł
7. BUFET KAWOWY 7		300	2	1	16,13 zł	

9 678,00 zł



8.	BUFET KAWOWY 8	<p>Kawa rozpuszczalna w liczbie nielimitowanej w termosach o temp. podawania nie mniejszej niż 70°C); Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę termosów z gorącą wodą); Cukier (porcja: 1 saszetka min 5g, 3 porcje/osobę); Mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodą zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleka/mleka w jednym dzbanusku; 1 porcja – 10g, 5 porcji/osobę); Cytryna w plasterkach (porcja: 1 plaster przekrojony na połowę); Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważnej); 1 butelka/osobę; Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważnej); 1 butelka/osobę; Zestaw soków 100% (np.: pomarańczowy, jabłkowy, grejfrutowy, multiwitamina, czarna porzeczka; 1 porcja - nie mniej niż 200 ml); Ciasto (3 rodzaje - co najmniej: sernik, szarlotka, tiramisu, czekoladowy torcik z wiśniami, W-Z, napoleonka), 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 100g, 3 porcje/osobę);</p>	10	1	1	25,33 zł	253,30 zł
			30	1	1	14,99 zł	449,70 zł
			70	1	1	13,33 zł	933,10 zł
			100	1	1	12,43 zł	1 243,00 zł
			150	1	1	11,73 zł	1 759,50 zł
9.	BUFET KAWOWY 9	<p>Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70°C); 1 porcja na osobę; Herbata (3 rodzaje saszetek, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z gorącą wodą w termosach wykonawcy); 1 porcja herbaty na osobę; Cukier (podawany w cukiernicach; 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterkach, 1 plaster na osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę; Woda mineralna gazowana/niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolanka” lub równoważnej); 1 butelka na osobę; * woda mineralna gazowana/niegazowana w proporcjach 1/1;</p>	200	1	2	11,53 zł	4 612,00 zł
			15	1	10	12,37 zł	1 855,50 zł
			60	1	12	8,29 zł	5 968,80 zł
			70	1	10	8,14 zł	5 698,00 zł



10.	BUFET KAWOWY 10	<p>Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70°C); 1 porcja na osobę;</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z gorącą wodą w termosach wykonawcy); 1 porcja na osobę;</p> <p>Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 10g);</p> <p>Cytryna do herbaty (w plasterkach: 1 plaster na osobę);</p> <p>Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę;</p> <p>Woda mineralna gazowana/niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne); 1 butelka na osobę</p> <p>* woda mineralna gazowana/niegazowana w proporcjach 1/1;</p> <p>Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę); pysz ciasto parzone, krem pływowy; eklertka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka 90-100g; 1 porcja - 4 ciasteczka/osobę);</p>	60	1	2	16,14 zł	1 936,80 zł
11.	BUFET KAWOWY 11	<p>Kawa rozpuszczalna w liczbie nieilimitowanej (w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą);</p> <p>Naturalna kawa parzona (100 % Arabica w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego);</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą);</p> <p>Cukier (porcja: 1 saszetka min 5g, 3 porcje/osobę);</p> <p>Mleko do kawy (podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszkę; 1 porcja – 10g, 5 porcji/osobę);</p> <p>Woda mineralna gazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 1 butelka/osobę);</p> <p>Woda mineralna niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 1 butelka/osobę);</p> <p>Zestaw soków 100% (np.: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, multiwitamina, czarna porzeczka; 1 porcja - nie mniej niż 200 ml);</p> <p>Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę); pysz ciasto parzone, krem pływowy; eklertka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka 90-100g; 1 porcja - 4 ciasteczka/osobę);</p>	150	1	1	14,89 zł	2 233,50 zł
			200	1	3	14,40 zł	8 640,00 zł

12.	OBIAD 1	<p>Zupa* (np.: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, włoska zupa minestrone, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikami, krem z brokułów z prażonymi migdałami, krem z zielonego groszku, chłodnik z jajkiem, flaczki; 1 porcja - nie mniej niż 300ml);</p> <p>Danie ciepłe mięsne* (Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi; 1 porcja - co najmniej 150g mięsa na osobę po poddaniu obróbce termicznej; (Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego);</p> <p>Dodatek skrobiowy* (np.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, puree ziemniaczane, makaron, ryż, kasze, kopytka; 1 porcja - co najmniej 200g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>Dodatek warzywny zimny* (np.: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem; 1 porcja - co najmniej 200g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>Deser np.: sernik, szarlotka, tiramisu, czekoladowy torcik z wiśniami, W-Z, napoleonka, 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 100g; 1 porcja/osobę);</p> <p>Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy o temp. podawania nie mniejszej niż 70°C); 1 porcja na osobę;</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z gorącą wodą w termosach wykonawcy); 1 porcja na osobę;</p> <p>Cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 10g);</p> <p>Cytryna w plasterkach (porcja pokrojona w plasterki, 3 plasterki/osobę);</p> <p>Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę;</p> <p>Woda mineralna gazowana/niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka na osobę;</p> <p>Woda mineralna gazowana/niegazowana w proporcjach 1/1;</p> <p>Soki (w butelkach o pojemności 0,33 l np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multivitamin), 1 butelka na osobę;</p> <p>*Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy</p>	15	1	5	40,90 zł	3 067,50 zł
			20	1	1	37,98 zł	759,60 zł
			30	1	2	35,07 zł	2 104,20 zł
			35	1	1	34,23 zł	1 198,05 zł
			60	1	2	33,90 zł	4 068,00 zł
			100	1	3	32,56 zł	9 768,00 zł
			200	1	1	32,73 zł	6 546,00 zł
			250	2	1	32,45 zł	16 225,00 zł
			350	1	1	32,43 zł	11 350,50 zł

Wł. Nowak

⑤

13.	OBIAŁ 2	<p>Zupa* (np.: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, włoska zupa minestrone, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikami, krem z brokułów z prażonymi migdałami, krem z zielonego groszku, chłodnik z jajkiem, flaczki; 1 porcja - nie mniej niż 300ml);</p> <p>Danie ciepłe mięsne i rybne* (np.: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, sandacz w sosie śmietanowym, schab po staropolsku, zraziki schabowe, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe; 1 porcja - co najmniej 150g mięsa na osobę po poddaniu obróbce termicznej. (Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego);</p> <p>Dodatek skrobiowy* (np.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, puree ziemniaczane, makaron, ryż, kasze, kopytka; 1 porcja - co najmniej 200g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>Dodatek warzywny zimny* (np.: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem; 1 porcja - co najmniej 200g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>Woda mineralna gazowana/niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka na osobę;</p> <p>Woda mineralna gazowana/niegazowana w proporcjach 1/1;</p> <p>Soki (w butelkach o pojemności 0,33 l np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multiwitamina), 1 butelka na osobę;</p> <p>*Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy</p>	8	1	1	46,00 zł	368,00 zł
			10	1	2	41,62 zł	832,40 zł
			20	1	1	32,87 zł	657,40 zł
			30	1	1	29,96 zł	898,80 zł
			250	1	1	27,76 zł	6 940,00 zł

[Signature]

10

14.	OBIAD 3	<p>Zupa* (np.: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, włoska zupa minestrone, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami lub z pasztecikami, krem z brokułów z prażonymi migdałami, krem z zielonego groszku, chłodnik z jajkiem, flaczki; 1 porcja - nie mniej niż 300ml);</p> <p>Danie ciepłe mięsne* (Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi; 1 porcja - co najmniej 150g mięsa na osobę po poddaniu obróbce termicznej; (Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego);</p> <p>Danie ciepłe niemięsne* np.: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami, lasagne wegetariańskie; 1 porcja - co najmniej 150g dania danego rodzaju niemięsnego);</p> <p>Dodatek skrobiowy* (np.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, puree ziemniaczane, makaron, ryż, kasze, kopytka; 1 porcja - co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>Dodatek warzywny zimny* (np.: zestaw surowek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem; 1 porcja - co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>Dodatek warzywny ciepły* (np.: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapuśta zasmażana, marchewka; 1 porcja - co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku);</p> <p>Woda mineralna gazowana/niegazowana (woda w butelce szklanej bezwzględnie o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka na osobę;</p> <p>Soki (w butelkach o pojemności 0,33 l np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multivitamin), 1 butelka na osobę;</p> <p>*Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy</p>	40	1	1	32,00 zł	1 280,00 zł
			60	2	1	30,54 zł	3 664,80 zł
			150	1	1	30,89 zł	4 633,50 zł
			300	1	1	30,66 zł	9 198,00 zł
			300	2	1	30,66 zł	18 396,00 zł
			350	1	1	30,82 zł	10 787,00 zł

[Signature]
(11)

15.	OBIAD 4	<p>Zupa* (np.: gulasz, boeuf strogonow, rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów z prażonymi międagami, chłodnik z jajkiem, flaczki; 1 porcja nie mniej niż 300ml, 1 porcja/osobę);</p> <p>Danie ciepłe mięsne* Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywami lub owocowymi. 1 porcja - co najmniej 150g mięsa na osobę po poddaniu obróbce termicznej; 1 porcja/osobę (Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego);</p> <p>Danie ciepłe niemięsne* np.: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie piecarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami, lasagne wegetariańskie; 1 porcja - co najmniej 150g dania danego rodzaju niemięsnego 1 porcja/osobę;</p> <p>Dodatek skrobiowy* (np.: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, puree ziemniaczane, makaron, ryż, kasze, kopytka; 1 porcja - co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku, 2 porcje/osobę);</p> <p>Dodatek warzwy zimny* (np.: zestaw surówek warzwy, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem; 1 porcja - co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku, 2 porcje/osobę);</p> <p>Dodatek warzwy ciepły* (np.: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka. 1 porcja - co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku, 2 porcje/osobę);</p> <p>Woda mineralna gazowana/niegazowana (woda w butelce szklanej bezwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne). 1 butelka na osobę;</p> <p>Woda mineralna gazowana/niegazowana w proporcjach 1/1;</p> <p>Soki (w butelkach o pojemności 0,33 l np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multivitamina), 1 butelka na osobę;</p> <p>*Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy</p>					40	1	1	33,80 zł	1 352,00 zł
		500	1	1	31,71 zł						
16.	OBIAD 5	<p>Ciepłe danie barowe* (np.: flaczki, bigos, strogonow, fasolka po bretońsku; 1 porcja - nie mniej niż 300ml);</p> <p>*Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy</p> <p>Świeże pieczywo (białe lub ciemne do wyboru zamawiającego na etapie konstruowania menu, w liczbie nieilimutowanej; Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego);</p> <p>Herbata w liczbie nieilimutowanej; (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, napar o temp. podawania nie mniej niż 70°C);</p> <p>Cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 15g),</p> <p>Cytryna w plasterkach (porcja pokrojona w plasterki, 2 plastery/osoba);</p>					12	1	1	19,23 zł	230,76 zł

17.	ZIMNY BUFET 1	<p>Kanapki dekoracyjne bankietowe - „fartinki” (np.: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kawior, żurawina, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego, waga 1 kanapki co najmniej 60g; 5 kanapek/osobę;</p> <p>Mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka);</p> <p>Koreczki np. koreczki Caprese, koreczki warzywne, koreczki z sera Camembert i winogron; 3 sztuki/osobę;</p> <p>Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy o temp. podawania nie mniejszej niż 70°C); 1 porcja na osobę;</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z gorącą wodą w termosach wykonawcy); 1 porcja na osobę;</p> <p>Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 10g);</p> <p>Cytryna do herbaty (w plasterkach, 2 plasterki na osobę);</p> <p>Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę;</p>	15	1	1	29,03 zł	435,45 zł
			60	2	1	22,03 zł	2 643,60 zł
			70	1	1	22,70 zł	1 589,00 zł
			150	1	1	22,03 zł	3 304,50 zł

 (13)

18.	ZIMNY BUFET 2	<p>Kanapki dekoracyjne bankietowe „tartinki” (np.: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kawior, żurawina, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego, waga 1 kanapki co najmniej 60g; 5 kanapek/osobę;</p> <p>Mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja/osobę);</p> <p>Półmisek wędlin (3 rodzaje wysokogatunkowych wędlin - 1 porcja co najmniej 60g/osobę);</p> <p>Półmisek ryb (3 rodzaje wysokogatunkowych ryb - 1 porcja co najmniej 100g/osobę);</p> <p>Deska serów żółtych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów żółtych - 1 porcja co najmniej 60g/osobę);</p> <p>Deska serów pleśniowych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów pleśniowych - 1 porcja co najmniej 60g/osobę);</p> <p>Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja nie mniej niż 50g pieczywa/osobę. Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego;</p> <p>Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, karpátka, napoleonka, W-Z, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galarecie. 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 100g/osobę);</p> <p>Świeże owoce (m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszkę, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 300g/osobę);</p> <p>Zimne dodatki (krakersy z dodatkami, koreczki Caprese, koreczki warzywne, koreczki z sera Camembert i winogron, itp.; 1 porcja - 3 sztuki danego rodzaju zimnej przekąski/osobę);</p> <p>Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cięście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę); pysz ciasto parzone, krem pływowy; eklekta ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka 90/100 g; 1 porcja/osobę);</p> <p>Danie ciepłe jednogarnkowe * (np. buł stroganoff, gulasz, 1 porcja nie mniej niż 300 ml/osobę);</p> <p>Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy o temp. podawania nie mniejszej niż 70oC); 1 porcja na osobę;</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z gorącą wodą w termosach wykonawcy); 1 porcja na osobę;</p> <p>Cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterkach, 1 plaster na osobę);</p> <p>Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę;</p> <p>*Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy</p>				25	1	1	46,72 zł
						1 168,00 zł			

8 664,00 zł

Handwritten signature and date:
 14

19.	ZIMNY BUFET 3	<p>Kanapki dekoracyjne bankietowe - „tartinki” (co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego, waga 1 kanapki co najmniej 60g, 3 kanapki/osobę;</p> <p>Mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 porcji co najmniej 60g; 1 porcja/osobę);</p> <p>Półmisek wędlin (3 rodzaje wysokogatunkowych wędlin - 1 porcja co najmniej 80g; 1 porcja/osobę);</p> <p>Półmisek ryb (3 rodzaje wysokogatunkowych ryb - 1 porcja co najmniej 100g; 1 porcja/osobę);</p> <p>Deska serów żółtych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów żółtych - 1 porcja co najmniej 80g; 1 porcja/osobę);</p> <p>Deska serów pleśniowych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów pleśniowych - 1 porcja co najmniej 80g; 1 porcja/osobę);</p> <p>Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja - co najmniej 100g pieczywa. Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego;</p> <p>Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, karpaczka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretkę, 1 porcja - o wadze co najmniej 70g; 2 porcje/osobę);</p> <p>Świeże owoce (m.in. winogrona zielone, różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, sliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g; 3 porcje/osobę);</p> <p>Zimne dodatki (krakersy z dodatkami, koreczki, itp.; 1 porcja - 5 sztuk danego rodzaju zimnej przekąski, 2 porcje/osobę);</p> <p>Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej) (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę); pysz ciasto parzone, krem pysiowy; ektierka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka co 90/100 g; 2 porcje/osobę);</p> <p>Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy o temp. podawania nie mniejszej niż 70°C); 1 porcja na osobę;</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z gorącą wodą w termosach wykonawcy); 1 porcja na osobę;</p> <p>Cukier (podawany w cukierkach; 1 porcja 10g);</p> <p>Cytryna do herbaty (w plasterach, 1 plaster na osobę);</p> <p>Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę;</p>									
		40	1	1	40,25 zł	1 610,00 zł					
		500	1	1	35,35 zł						
		500	1	2	35,35 zł	35 350,00 zł					



20.	<p>ZIMNY BUFET 4</p> <p>Kanapki dekoracyjne bankietowe „tartinki” (co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony tośó, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego, waga 1 kanapki co najmniej 60g; 5 kanapek na osobę;</p> <p>Mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka);</p> <p>Półmisek wędlin (3 rodzaje wysokogatunkowych wędlin - 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>Półmisek ryb (3 rodzaje wysokogatunkowych ryb - 1 porcja co najmniej 100g);</p> <p>Deska serów żółtych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów żółtych - 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>Deska serów pleśniowych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów pleśniowych - 1 porcja co najmniej 80g);</p> <p>Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja - co najmniej 50g pieczywa. Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego;</p> <p>Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, karpówka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galarecie. 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 100g);</p> <p>Świeże owoce (m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 200g;</p> <p>Zimne dodatki (krakersy z dodatkami, koreczki, itp.; 1 porcja - 5 sztuk danego rodzaju zimnej przekąski).</p> <p>Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę); pysz ciasto parzone, krem pysiowy; ekerka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka 90/100 g; 1 porcja - 4 ciasteczka);</p> <p>Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy o temp. podawania nie mniejszej niż 70°C); 1 porcja na osobę;</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z gorącą wodą w termosach wykonawcy); 1 porcja na osobę;</p> <p>Cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 10g);</p> <p>Cytryna do herbaty (w plasterach, 1 plaster na osobę);</p> <p>Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę;</p>	160	1	1	41,52 zł	6 643,20 zł
-----	---	-----	---	---	----------	-------------

Handwritten signature and stamp:


21.	ZIMNY BUFET 5	Kanapki dekoracyjne bankietowe „tartinki” (co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony toś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego, waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 3 kanapki; Mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka); Półmisek wędlin (3 rodzaje wysokogatunkowych wędlin - 1 porcja co najmniej 80g); Półmisek ryb (3 rodzaje wysokogatunkowych ryb - 1 porcja co najmniej 100g); Deska serów żółtych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów żółtych - 1 porcja co najmniej 80g); Deska serów pleśniowych (3 rodzaje wysokogatunkowych serów pleśniowych - 1 porcja co najmniej 80g); Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 1 porcja - co najmniej 50g pieczywa, 2 porcje/osobę, Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego; Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, karpitka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galarecie; 1 porcja - 1 sztuka o wadze 90/100g, 2 porcje na osobę); Świeże owoce filetowane (m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g, 3 porcje/osobę). Zimne dodatki (krakersy z dodatkami, koreczki, itp.; 1 porcja - 5 sztuk danego rodzaju zimnej przekąski, 2 porcje na osobę). Ciasteczka bankietowe (mus truskawkowy, mus czekoladowy; babeczka na kruchym cieście, masa budyniowa, owoc-winogrono, truskawka, kiwi, pomarańcza z uwzględnieniem oferty sezonowej (co najmniej 3 rodzaje owoców na babeczkę); pływające ciasto parzone, krem pływający, ektierka ciasto parzone, krem budyniowy, czekolada, waga 1 ciasteczka co 90/100 g; 2 porcje na osobę); Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy o temp. podawania nie mniejszej niż 70°C); 1 porcja na osobę; Herbata (3 rodzaje saszetek, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z gorącą wodą w termosach wykonawcy); 1 porcja na osobę; Cukier (podawany w cukierkach; 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterkach, 1 plaster na osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę;				
		15	1	5	44,43 zł	3 332,25 zł
		60	1	2	38,60 zł	4 632,00 zł
		350	1	1	35,90 zł	12 565,00 zł

Handwritten signature and date:
 17

22.	SPOTKANIE WIELKANOCNE 1	<p>Potrawy wielkanocne: jajka w różnych postaciach (3 rodzaje), 3 porcje / 1 osobę, żurek wielkanocny - nie mniej niż 300ml / 1 osobę;</p> <p>Salatki: dwa rodzaje sałatek z majonezem, np. jarzynowa, porowa, 1 porcja co najmniej 100g / osobę;</p> <p>Półmisek serów mix: 1 porcja co najmniej 70g / 1 osobę;</p> <p>Półmisek wędlin, kiełbas, paszтетów mix: 1 porcja co najmniej 80g / 1 osobę;</p> <p>Chrzan: 1 porcja co najmniej 20g / 1 osobę;</p> <p>Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 2 kromki/osobę. Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego);</p> <p>Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, makowiec; 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g, 2 porcje / 1 osobę);</p> <p>Kawa mielona 100% Arabica z ekspresu przelewowego w liczbie nieilimitowanej (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70°C) dla 3/4 osób;</p> <p>Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę wariantów z gorącą wodą); 1 herbata / 1/2 osobę;</p> <p>Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 10g);</p> <p>Cytryna do herbaty (w plasterkach, 1/2 plastera / 1 osobę);</p> <p>Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 3/4 porcji na osobę;</p>	65	1	1	26,99 zł	1 754,35 zł
23.	SPOTKANIE WIELKANOCNE 2	<p>Salatki: dwa rodzaje sałatek z majonezem, np. jarzynowa, pieczarkowa, śledziowa, 1 porcja co najmniej 100g; 2 porcje/osobę;</p> <p>Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, makowiec; 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 50g, 2 porcje / osobę);</p> <p>Zimne dodatki: krakersy z dodatkami, koreczki; 1 porcja 5 sztuk z każdej przekąski, 2 porcje/osobę</p>	25	1	1	26,99 zł	674,75 zł

24.	SPOTKANIE WIELKANOCNE 3	Potrawy wielkanocne: jajka faszerowane pieczarkami, 2 połówki / osobę, jajka gotowane, 2 połówki / osobę; Salatka z majonezem, np. jarzynowa, porowa, 1 porcja co najmniej 150g / osobę; Pólmisek wędlin mix: 1 porcja co najmniej 80g / osobę; Chrzan: 1 porcja co najmniej 20g / 1 osobę; Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 2 kromki/osobę. Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego); Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, mazurek; 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g, 2 porcje / 1 osobę); Kawa mielona 100% Arabica z ekspresu przelewowego w liczbie nielimitowanej (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70°C) dla 3/4 osób. Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); 1 herbata / 1/2 osobę; Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterach, 1/2 plastera / 1 osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 3/4 porcji na osobę;						
		25	1	2	27,30 zł	1 365,00 zł		
25.	SPOTKANIE WIGILIJNE 1	Barszcz czerwony z uszkami 1 porcja nie mniej niż 300 ml; 1 porcja/osobę lub krokięt z mięsem i kapustą nie mniej niż 200 g; 1 porcja/osobę, lub pierogi z kapustą i grzybami nie mniej niż 200g; 1 porcja/osobę; *Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy Ciasto (np.: szarlotka, sernik, makowiec, 1 porcja - ok. 100 g; 1 porcje/osobę); Kawa mielona 100% Arabica z ekspresu przelewowego w liczbie nielimitowanej (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70°C); Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); 1 herbata/1 osobę; Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterach, 1 plaster na osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 1 porcja na osobę;	30	1	2	18,53 zł	1 111,80 zł	
		50	1	1	18,06 zł	903,00 zł		
		70	1	1	16,86 zł	1 180,20 zł		
26.	SPOTKANIE WIGILIJNE 2	Barszcz czerwony z uszkami: 1 porcja nie mniej niż 200 ml 5 uszek na osobę 1 porcja/osobę lub krokięt z pieczarkami i kapustą nie mniej niż 200g *Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy Ciasto (np.: szarlotka, sernik, makowiec, 1 porcja - ok. 50 g; 2 porcje/osobę);	25	1	1	22,40 zł	560,00 zł	

27.	<p>SPOTKANIE WIGILIJNE 3</p> <p>Potrawy wigilijne danie ciepłe: barszcz czerwony do picia, 1 porcja - nie mniej niż 250ml/osobę, dwa rodzaje pierogów: ruskie i z kapustą i grzybami; 1 porcja 4 pierogi/osobę, krokiet z kapustą i grzybami nie mniej niż 200g; Półmisek ryb (2 rodzaje wysokogatunkowych ryb - 1 porcja co najmniej 100g np. ryba po grecku, karp w galarecie; 2 porcje/osobę); Salatki: dwa rodzaje salatek z majonezem, np. jarzynowa, pieczarkowa, śledziowa, 1 porcja co najmniej 100g; (2porcje/osobę); Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, w liczbie nielimitowanej. Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego); Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, makowiec; 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 100g); Kawa mielona 100% Arabica z ekspresu przelewowego w liczbie nielimitowanej (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70°C); Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę wariantów z gorącą wodą); 1 herbata/1 osobę; Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterach, 1 plaster na osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 1 porcja na osobę;</p>	15	1	1	42,51 zł	637,65 zł
-----	---	----	---	---	----------	-----------

Handwritten signature and stamp:


28.	SPOTKANIE WIGILIJNE 4	<p>*Potrawy wigilijne danie ciepłe: barszcz czerwony do picia, 1 porcja - nie mniej niż 200ml/osobę, dwa rodzaje pierogów: ruskie, z kapuszą i grzybami; 1 porcja nie mniej niż 200g/osobę, ryba po grecku; 1 porcja nie mniej niż 100g/osobę; śledzie w marynacie; 1 porcja nie mniej niż 100g / osobę; Salatki: dwa rodzaje salatek z majonezem, np. jarzynowa, porowa, 1 porcja co najmniej 100g; (2porcje/osobę); Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie; 2 kromki/osobę. Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego); Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, makowiec; 1 porcja o wadze co najmniej 70g; 2 porcje/osobę); Kawa mielona 100% Arabica z ekspresu przelewowego w liczbie nieilimitowanej (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70oc) dla 3/4 osób; Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); 1 herbata/ 1/2 osobę; Cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterkach, 1/2 plastera /1 osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 3/4 porcji na osobę; *Zamawiający przy składaniu zamówienia wskaże rodzaj zamawianej potrawy</p>				
		65	1	1	34,31 zł	2 230,15 zł
		100	1	1	33,88 zł	3 388,00 zł

 21

29.	<p>SPOTKANIE WIGILIJNE 5</p> <p>Potrawy wigilijne danie ciepłe: barszcz czerwony do picia, 1 porcja - nie mniej niż 250ml/osobę, dwa rodzaje pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami; 1 porcja 4 pierogi /osobę, krokiety z kapustą i grzybami nie mniej niż 200g; Półmisek ryb (2 rodzaje wysokogatunkowych ryb - 1 porcja co najmniej 100g np. ryba po grecku, karp w galarecie; 2 porcje/osobę); Salatki: dwa rodzaje sałatek z majonezem, np. jarzynowa, pieczarkowa, śledziowa, 1 porcja co najmniej 100g; (2porcje/osobę); Świeże pieczywo (zestaw świeżego pieczywa białego lub ciemnego do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie, w liczbie nielimitowanej. Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego); Kanapki dekoracyjne bankietowe „tartiniki” (np.: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony tosoś, sałata dekoracyjna, kielbki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego, waga 1 kanapki co najmniej 60g; 5 kanapek/osobę; Mini wrap / tortilla (z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka); Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, makowiec; 1 porcja o wadze co najmniej 100g, 2 porcje/osobę); Kawa mielona 100% Arabica z ekspresu przelewowego w liczbie nielimitowanej (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70°C) dla 1/2 osobę; Herbata (3 rodzaje saszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); 1 herbata/osobę; Cukier (podawany w cukierkach: 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterkach, 1/2 plastera /1 osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 1 porcja na osobę;</p>	350	1	1	41,53 zł	14 535,50 zł
-----	---	-----	---	---	----------	--------------



30.	SPOTKANIE WIGILIJNE 6 Potrawy wigilijne danie ciepłe: barszcz czerwony do picia, 1 porcja - nie mniej niż 250ml/osobę, krokiety z grzybami, 1 porcja nie mniej niż 200g, 2 porcje/ osobę; Desery i ciasta (np.: szarlotka, sernik, makowiec, 1 porcja o wadze co najmniej 70g, 2 porcje / osobę); Kawa mielona 100% Arabica z ekspresu przelewowego w liczbie nielimitowanej (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, o temp. podawania nie mniej niż 70°C); Herbata (3 rodzaje szaszetek w kopertkach, w tym min. 2 rodzaje czarnej herbaty z zapewnieniem przez wykonawcę warunków z gorącą wodą); 1 herbata/1 osobę; Cukier (podawany w cukiernicach: 1 porcja 10g); Cytryna do herbaty (w plasterkach, 1 plaster na osobę); Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta), 1 porcja na osobę; Sok w dzbankach, np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, multivitamin, 250ml/ osobę;	25	1	1	24,43 zł	610,75 zł
31.	ZESTAW ŚWIADANIOWY 1 NA WYNOS Świeże pieczywo: bułka pszenna, kajzerka, ciabatta biała, bułka z ziarnami; bułka o wadze nie mniej niż 65g, 1 bułka/osobę; Dodatki do bułki mięsne, wegetariańskie: masło oraz połówka sopocka, sałata lodowa, pomidor, rzodkiewki, majonez lub szynka konserwowa, sałata lodowa, majonez, ogórek konserwowy lub salami z zielonym pieprzem, papryka konserwowa, sałata lodowa, sos musztardowy lub szynka konserwowa, ser żółty, majonez, ogórek konserwowy, świeża papryka lub szynka włoska, pomidor, świeża papryka, sałata lodowa lub ser żółty, sałata lodowa, rzodkiewki, świeża papryka, majonez lub ser pleśniowy brie, sos tatarski, świeża papryka, sałata lodowa; zestaw bułka + dodatek o wadze nie mniej niż 200 g; Owoce: jabłko 1 jabłko/osobę o wadze nie mniej niż 200 g lub banan 1 banan/osobę o wadze nie mniej niż 120g; Woda mineralna gazowana (woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 1 butelki/osoba); Woda mineralna niegazowana (woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 1 butelki/osoba); *Zestaw pakowany w jednorazowe reklamówki dopuszczone do kontaktu z żywnością,	30	1	1	11,62 zł	348,60 zł

 23

32.	ZESTAW ŚNIADANIOWY 2 NA WYKOS	<p>Świeże pieczywo: bułka pszenna, kajzerka, ciabatta biała, bułka z ziarnami, bułka o wadze nie mniej niż 65g, 1 bułka/osoba;</p> <p>Dodatek do bułki mięsne, wegetariańskie: masło oraz połówka sopocka, sałata lodowa, pomidor, rzodkiewki, majonez lub szynka konserwowa, sałata lodowa, majonez, ogórek konserwowy lub salami z zielonym pieprzem, papryka konserwowa, sałata lodowa, sos musztardowy lub szynka konserwowa, ser żółty, majonez, ogórek konserwowy, świeża papryka lub szynka włoska, pomidor, świeża papryka, sałata lodowa lub ser żółty, sałata lodowa, rzodkiewki, świeża papryka, majonez lub ser pleśniowy brzo, sos tatarski, świeża papryka, sałata lodowa; zestaw bułka + dodatek o wadze nie mniej niż 200 g;</p> <p>Woda mineralna lekko gazowana (woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne, 1 butelki/osoba);</p> <p>*Zestaw pakowany w jednorazowe reklamówki dopuszczone do kontaktu z żywnością</p>	40	1	1	9,66 zł	386,40 zł
33.	ZESTAW OBIADOWY 1 NA WYKOS	<p>Danie ciepłe mięsne i rybne (co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, połówki wieprzowe; 1 porcja - co najmniej 150g mięsa na osobę po podaniu obróbce termicznej; Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego);</p> <p>Dodatek skrobiowy (co najmniej: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasza, frytki; 1 porcja - co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku/osoba);</p> <p>Dodatek warzywny zimny (co najmniej: zestaw surowek warzywnych, coleslaw, sałata grecka z fetą i oliwkami, sałata brokiewowa, sałata z tuńczykiem; 1 porcja - co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku/osoba);</p> <p>Napój zimny gazowany (co najmniej: Coca-cola, Sprite, Fanta w butelce 0,5 l, 1 porcja - 1 butelka, 1 butelka/osoba);</p> <p>Zestaw pakowany w pojemniki jednorazowego użytku</p> <p>*Zamawiający przy składaniu zamówienia wskazuje rodzaj zamawianej potrawy</p>	5	12	1	33,35 zł	2 001,00 zł
34.	CIEPŁY BUFET PLENIEROWY 1	<p>Danie grillowe: kiełbasa na grilla typu śląska, podwawelska, toruńska 1 porcja nie mniej niż 150 g po podaniu obróbce termicznej; 1 porcja/osoba;</p> <p>Dodatek: ketchup w formie luzem, musztarda w formie luzem; (wykonawca zapewni dozowniki wydające sosy);</p> <p>Świeże pieczywo: (białe lub ciemne do wyboru zamawiającego na etapie konstruowania menu, w liczbie 2 kromki około 60g/osoba; (Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego);</p> <p>Herbata w liczbie nieilimitowanej: (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, napar o temp. podawania nie mniej niż 70°C);</p> <p>Cukier (porcja: 1 saszetka min 5g, 1 porcja/osoba);</p> <p>Cytryna w plasterkach (porcja pokrojona w plasterki, 1 plaster/osoba);</p> <p>Tacki, widelczki, noże jednorazowego użytku (do ustalenia z Zamawiającym)</p>	50	1	1	7,60 zł	380,00 zł
			400	2	1	5,40 zł	4 320,00 zł
			700	1	1	5,31 zł	3 717,00 zł

Handwritten signature and date:
Handwritten: 24
Handwritten: 2024

35. CIEPŁY BUFET PLENEROWY 2	<p>Ciepłe danie barowe: bigos 1 porcja - nie mniej niż 200ml); Danie grillowe: kielbasa na grilla typu śląska, podwawelska, toruńska 1 porcja nie mniej niż 100 g po poddaniu obróbce termicznej; 1 porcja/osobę; karkówka, 1 porcja nie mniej niż 100 g po poddaniu obróbce termicznej; 1 porcja/osobę; Dodatek: Ketchup w formie luzem, musztarda w formie luzem; (wykonawca zapewni dozowniki wydające sosy); Dodatek warzywny zimny* (np.: zestaw surówek warzywnych, 1 porcja - co najmniej 100g, 1 porcja / osobę; Świeże pieczywo: (białe lub ciemne do wyboru zamawiającego na etapie konstruowania menu, w liczbie 2 kromki około 60g/osobę; (Zamawiający nie dopuszcza pieczywa tostowego); Herbata w liczbie nieilimitowanej: w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy, napar o temp. podawania nie mniej niż 70°C); Cukier (porcja: 1 saszetka min 5g, 1 porcja/osobę), Cytryna w plasterkach (porcja pokrojona w plasterki, 1 plaster/osobę); Kawa mielona 100 % Arabica z ekspresu przelewowego (w formie gotowego naparu podawanego w termosach wykonawcy o temp. podawania nie mniejszej niż 70°C); 1 porcja na osobę; Śmietanka do kawy (porcja: 1 szt. 10g w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta) 1 porcja/osobę; Woda mineralna gazowana/niegazowana (woda w butelce szklanej bezzwrotnej o pojemności 250-330 ml typu „Cisowianka”, „Woda Jurajska”, „Ustronianka”, „Staropolińska” lub równoważne), 1 butelka na osobę; Woda mineralna gazowana/niegazowana w proporcjach 1/1; Tacki, widelczki, noże jednorazowego użytku (do ustalenia z Zamawiającym)</p>	80	1	1	19,50 zł	1 560,00 zł
		100	1	1	19,67 zł	1 967,00 zł
		200	1	1	18,62 zł	3 724,00 zł
		ŁĄCZNA WARTOŚĆ BRUTTO:				

CateringGroup



CateringGroup s.c. Catering & Events
31-982 Kraków, Al. Jana Pawła II 188
NIP: 677-225-28 22 www.cateringgroup.pl

Handwritten signature: Katarzyna Guma

Handwritten signature and stamp: 25