**Załącznik nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Informacje o przedmiocie zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna realizacja usług cateringowych w oparciu o wyspecyfikowane poniżej pakiety na potrzeby Sieci Badawczej Łukasiewicz – Poznańskiego Instytutu Technologicznego (Łukasiewicz – PIT), którego centrala mieści się przy ul. Estkowskiego 6, 71-755 Poznań.Ze względu na brak możliwości precyzyjnego wskazania dat spotkań, Zamawiający usługę będzie realizował w ramach umowy ramowej.

**Termin realizacji (termin obowiązywania umowy ramowej):**

24 miesiące od dnia zawarcia umowy.

**Usługa cateringowa tj.**serwis kawowy oraz lunch: zimne i ciepłe przekąski, kanapki dekoracyjne, ciepłe dania, bar sałatkowy, ciastka wytrawne, bufet deserowy, napoje ciepłe i zimne – w zależności od wybranego pakietu przez Zamawiającego.

Sukcesywna realizacja usług cateringowych w centrali Łukasiewicz – Poznańskiego Instytutu Technologicznego oraz Centrach Badawczych Łukasiewicz – Poznańskiego Instytutu Technologicznego znajdujących się w następujących lokalizacjach:

1. Sieć Badawcza Łukasiewicz – Poznański Instytut Technologiczny, ul. Estkowskiego 6, Poznań (centrala)
2. Łukasiewicz – PIT Centrum Technologii Rolniczej i Spożywczej, ul. Starołęcka 31, Poznań
3. Łukasiewicz – PIT Centrum Pojazdów Szynowych, ul. Warszawska 181, Poznań
4. Łukasiewicz – PIT Centrum Obróbki Plastycznej, ul. Jana Pawła II 14, Poznań
5. Łukasiewicz – PIT Centrum Technologii Drewna, ul. Winiarska 1, Poznań
6. Łukasiewicz – PIT Centrum Logistyki i Nowoczesnych Technologii, Centrum Transformacji Cyfrowych ul. Estkowskiego 6, Poznań

**Maksymalna liczba spotkań w zakresie zamówienia podstawowego:**

**(Liczba porcji zamawianych w ramach pakietu zostanie wskazana w zleceniu zrealizowania usługi cateringowej)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa** | **Liczba realizacji pak.** | **Liczba porcji** |
| Pakiet 1 | 10 | od 3 do 10 |
| Pakiet 1a | 30 | od 11 do 20 |
| Pakiet 1b | 25 | od 21 do 50 |
| Pakiet 1c | 5 | od 51 do 100 |
| Pakiet 2 | 35 | od 3 do 10 |
| Pakiet 2a | 30 | od 11 do 20 |
| Pakiet 2b | 30 | od 21 do 50 |
| Pakiet 3 | 10 | od 3 do 10 |
| Pakiet 3a | 25 | od 11 do 20 |
| Pakiet 3b | 5 | od 21 do 50 |
| Pakiet 4 | 40 | od 3 do 10 |
| Pakiet 4a | 25 | od 11 do 20 |
| Pakiet 4b | 10 | od 21 do 50 |
| Pakiet 5 | 10 | od 3 do 10 |
| Pakiet 5a | 5 | od 11 do 20 |
| Pakiet 5b | 4 | od 21 do 50 |
| Pakiet 5c | 5 | od 51 do 100 |
| Pakiet 6 | 5 | od 3 do 10 |
| Pakiet 6a | 15 | od 11 do 20 |
| Pakiet 6b | 10 | od 21 do 50 |

**Prawo opcji**

Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji w wysokości 30 % wartości zamówienia podstawowego, wykorzystując pakiety w większej liczbie niż początkowo wskazano. w okresie trwania umowy ramowej z wybranym Wykonawcą.

Zamawiający poinformuje pisemnie Wykonawcę o ewentualnym korzystaniu z prawa opcji najpóźniej przed przekazaniem Wykonawcy ostatniego ze zleceń stanowiących udzielenie zamówienia
na podstawowy zakres umowy ramowej.

**II. Wymagania**

1. Wykonawca musi zapewnić podczas realizowania poszczególnych usług stałą obecność co najmniej jednej osoby pełniącej funkcję opiekuna dla Zamawiającego, który m.in. zapewni świadczenie usług na odpowiednim poziomie, zgodnie z ofertą.

2. Opiekun zobowiązany jest do kontroli usługi cateringowej i natychmiastowego rozwiązywania zgłaszanych przez Zamawiającego potrzeb. Opiekun posiada wszelkie upoważnienia od Wykonawcy do dokonywania zmian zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

3. Realizując przedmiot zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

* 1. przygotowania, dowozu i podania przez profesjonalną obsługę posiłków w siedzibie Zamawiającego;
	2. świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających obowiązujące normy jakości produktów spożywczych;
	3. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in.: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych);
	4. świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych oraz podgrzewaczy do dań ciepłych;
	5. estetycznego przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania, uwzględniając bez dodatkowych kosztów w zakresie usługi i na prośbę Zamawiającego stroiki ozdobne-okazjonalne, świeże cięte kwiaty w wazonach, świece, zgodnie z wytycznymi Zamawiającego w przekazanym Zleceniu;
	6. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych 60 minut po zakończeniu spotkania;3.
	7. zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności;
	8. zamawiający zastrzega sobie możliwość okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi (gramowo) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy 75°C,

- dania główne 70°C,

- gorące napoje 85°C,

- sałatki, surówki, desery nie wyższa niż 15°C.

 **III. Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usługi, charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
2. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się zapewniając właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
3. Wykonawca zapewniusługi sprzątania, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątanie podczas spotkania.
4. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
5. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać zamówienie w miejscu do tego wyznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego pod względem przepisów p.poż.

**IV. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów**

1. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i warnika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku polskim.
2. Zapewnienie odpowiedniej liczby obrusów, które muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone .
3. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi:
	1. do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
	2. ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
	3. szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
	4. sztućce: platerowane,
	5. tkaniny stołowe co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze uzgodnionym z Zamawiającym;
	6. papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.
	7. estetyczne przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania, uwzględniając bez dodatkowych kosztów w zakresie usługi i na prośbę Zamawiającego stroiki ozdobne-okazjonalne, świeże cięte kwiaty w wazonach, świece;
	8. pojemniki jednorazowe na potrzeby zapakowania cateringu po zakończeniu spotkania.
4. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
5. Wszystkie produkty niewykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia opakowań jednorazowych przeznaczonych do przechowywania dań garmażeryjnych, dań ciepłych oraz zup.

**V. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej**

1. Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską .
2. Każda z osób musi posiadać stosowne uprawnienia sanepidu.
3. Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).

**VI. Opis pakietów**

***W przypadku pakietów z daniami ciepłymi Zamawiający zastrzega możliwość wskazania proporcji dań mięsnych do dań kuchni wegetariańskiej lub wegańskiej, w ramach zamawianego pakietu.***

**Pakiet 1. SPOTKANIE CYKLICZNE 2X PRZERWA KAWOWA,CIASTKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **I Napoje gorące przed rozpoczęciem spotkania** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80% arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego  | 220 ml/osoba |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/os) podawana odrębnie w warnikach | 1 saszetka/ osoba |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/os) podawana odrębnie w warnikach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
| Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **II Bufet deserowy – ciasteczka**  |  |
|  | Sernik ricotta  | 80 g/osoba |
|  | Tarta z wiśniami  | 80 g/osoba |
|  | Owoce sezonowe  | 100 g/osoba  |
| **III Napoje gorące – przerwa kawowa** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w warnikach | 1 saszetka/osoba |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w warnikach | 1 saszetka/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 % | 20 g/osoba |
| Cukier biały w saszetkach | 10 g/osoba |
| **IV Napoje zimne – przerwa kawowa** |   |
|  | Soki owocowe naturalne 100 % tłoczony, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy) | 250 ml/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa gazowana (butelki 500 ml) | 1 butelka/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa niegazowana (butelki 500 ml) | 1 butelka/osoba  |

**Pakiet 2. 2X PRZERWA KAWOWA, KANAPKI, CIASTKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **I Napoje gorące przed rozpoczęciem spotkania** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
| Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **II Serwis kanapkowy – mini kanapeczki, tzw. Finger food** | 3 szt./osoba |
|  | *kanapki dekoracyjne* przygotowane na jasnym pieczywie z chorizo, sałatą, pomidorkiem cherry/ suszonym pomidorem, kiełkami słonecznika | 50 g/szt. |
|  | *kanapki dekoracyjne* przygotowane na ciemnym pieczywie z serem camembert, sałatą, ciemnym winogronem, figą, sezamem | 50 g/szt. |
|  | *kanapki dekoracyjne* przygotowane na jasnym pieczywie z łososiem wędzonym, serkiem kolendrowym, sałatą, limonką, sezamem | 50 g/szt. |
| **III Bufet deserowy – ciasteczka**  | Po 3 szt./osoba |
|  | mini serniczki, rożki czekoladowe oraz kruche babeczki zapiekane z jabłkami podawane w papilotkach | Mix ciast po ok. 100 g/każde |
| **IV Napoje gorące – przerwa kawowa** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
| Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **V Napoje zimne – przerwa kawowa** |   |
|  | Soki owocowe naturalne 100 % tłoczony, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy) |  250 ml/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa gazowana (butelki 500 ml) | 1 butelka/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa niegazowana (butelki 500 ml) | 1 butelka/osoba |

**Pakiet 3. 2X PRZERWA KAWOWA, KANAPKI, CIASTKA, SAŁATKI**

|  |  |
| --- | --- |
| **I Napoje gorące przed rozpoczęciem spotkania** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osobę) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
| Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **II Serwis kanapkowy – mini kanapeczki, tzw. Finger food** | 3 szt. / osobę |
|  | kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnym pieczywie z chorizo, sałatą, pomidorkiem cherry/ suszonym pomidorem, kiełkami słonecznika | 50 g/szt. |
|  | kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnym pieczywie z serem camembert, sałatą, ciemnym winogronem, figą, sezamem | 50 g/szt. |
|  | kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnym pieczywie z łososiem wędzonym, serkiem kolendrowym, sałatą, limonką, sezamem | 50 g/szt. |
| **III Bufet deserowy – ciasteczka**  | Po 3 szt./osoba |
|  | mini serniczki, rożki czekoladowe oraz kruche babeczki zapiekane z jabłkami podawane w papilotkach | Mix ciast po ok. 100 g/każde |
| **IV Napoje gorące – przerwa kawowa** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
| Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **V Sałatka** |  |  |
|  | Mix sałat z chrupiącym boczkiem, grzankami czosnkowymi, serem pleśniowym, podawana w kieliszkach koktajlowych | 200 g/ 1 porcja/osoba |
| **VI Napoje zimne – przerwa kawowa** |   |
|  | Soki owocowe naturalne 100 % tłoczony, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy) |  250 ml/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa gazowana (butelki 500 ml) | 1 butelka/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa niegazowana (butelki 500 ml) | 1 butelka/osoba |

**Pakiet 4. 2X PRZERWA KAWOWA, CIASTKA, DANIE CIEPŁE**

|  |  |
| --- | --- |
| **I Napoje gorące przed rozpoczęciem spotkania** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
|  | Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **II Bufet deserowy – ciasteczka**  | Po 3 szt. na osobę |
|  | mini serniczki, rożki czekoladowe oraz kruche babeczki zapiekane z jabłkami podawane w papilotkach | Mix ciast po ok. 100 g/każde |
| **III Napoje gorące – przerwa kawowa** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica, podawana z ekspresu ciśnieniowego  | 220 ml/osoba |
| Herbata czarna typu Assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Herbata zielona typu Sencha, woda (220 ml) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytrynka świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
|  | Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **IV Dania ciepłe[[1]](#footnote-1)** |  |
|  | Polędwiczki z kurczaka z kurkami w kremowym sosie z estragonem/ kąski z indyka ze szparagami w sosie śmietanowym/polędwiczki wieprzowe w sosie Dijon/gołąbki jarskie z kaszą perłową, grzybami i jajkiem w sosie pomidorowym/pierożki ze szpinakiem i serkiem ricotta/pierogi z kapustą kiszoną i grzybami/pieczony panierowany camembert z żurawiną/penne z sosem napoli, bazylią i parmezanem | 1 porcja/250 g/osoba  |
|  | Kluseczki półfrancuskie/ziemniaki gotowane z koperkiem | 1 porcja/250 g/osoba |
|  | Gotowane/pieczone warzywa (min. 3 warzywa)/zestaw surówek | 1 porcja/150 g/osoba |
|  | Zupa krem ziemniaczany z chipsem z boczku/zupa krem z pieczonych pomidorów i papryki/Zupa krem z kukurydzy/Zupa krem nelusco z migdałami/Żurek z kiełbasą i jajkiem/Zupa gulaszowa | 1 porcja/250 ml/osoba |
| **V Napoje zimne – przerwa kawowa** |   |
|  | Soki owocowe naturalne 100 % tłoczony, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy) |  250 ml/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa gazowana (butelki 500 ml) | 1 butelka/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa niegazowana (butelki 500 ml) | 1 butelka/osoba |

**Pakiet 5. ZIMNY BUFET, SAŁATKI, 2X PRZERWA KAWOWA**

|  |
| --- |
| **I Zimne przekąski**  |
|  | Łosoś marynowany w soli morskiej po skandynawsku – Gravlax | 20 szt./150 g |
| Babeczka orkiszowa z pieczonym bakłażanem, papryką i suszonym pomidorem | 20 szt./150 g |
| Tatar wołowy na pumperniklu | 20 szt./150 g |
| Daktyle faszerowane gorgonzolą z orzechem włoskim | 20szt./150 g |
| Płatki kaczki z konfiturą z płatków róży | 20 szt./150 g |
| **II Sałatka – 2 porcje na 1 osobę** |
|  | Sałatka ziemniaczana z roszponką, pistacjami i olejem z orzechów makadamia, serwowana w kieliszkach koktajlowych | 20 szt./50 g |
| Sałatka z kurczakiem, winogronami i sosem chrzanowym, serwowana w kieliszkach koktajlowych | 20 szt./50 g |
| **III Napoje zimne** |  |  |
|  | Soki owocowe naturalne 100 % tłoczony, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy) | 250 ml/osoba |
|  | Woda mineralna niskosodowa gazowana (butelki szklane 330 ml) | 1 butelka/osoba |
|  | Woda mineralna niskosodowa niegazowana (butelki szklane 300 ml) | 1 butelka/osoba |
| **IV Napoje gorące** |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba  |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba  |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
|  | Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |

**Pakiet 6. 2X PRZERWA KAWOWA, KANAPKI, CIASTKA, CIEPŁE DANIE, DESER**

|  |  |
| --- | --- |
| **I Napoje gorące przed rozpoczęciem spotkania** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba  |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osobę) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba  |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osobę) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytryna świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
|  | Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **II Bufet deserowy – ciasteczka**  | Po 3 szt./osoba |
|  | mini serniczki, rożki czekoladowe oraz kruche babeczki zapiekane z jabłkami podawane w papilotkach | Mix ciast po ok. 100 g/każde |
| **III Serwis kanapkowy** | 3 szt. po 50g/os |
|  | kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnym pieczywie z łososiem wędzonym, serkiem kolendrowym, sałatą, limonką, sezamem | 50 g/osoba |
|  | kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnym pieczywie z serem typu camembert, świeżym szpinakiem, żurawiną | 50 g/osoba |
|  | kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnym pieczywie z pastą z suszonych pomidorów, rukolą, parmezanem | 50 g/osoba |
| **IV Napoje gorące – przerwa kawowa** |  |
|  | Kawa mieszana min. 80 % arabica podawana z ekspresu ciśnieniowego | 220 ml/osoba  |
| Herbata czarna typu assam, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba  |
| Herbata zielona typu sencha, woda (220 ml/osoba) podawana odrębnie w termosach | 1 saszetka/osoba |
| Śmietanka do kawy min. 10 %  | 20 g/osoba |
| Cytrynka świeża – cienko pokrojone plasterki  | 5 g/osoba |
|  | Cukier biały w saszetkach  | 10 g/osoba |
| **V Dania ciepłe[[2]](#footnote-2)** |  |
|  | Kaczka po poznańsku pieczona z jabłkami/łosoś pieczony w migdałach/ gołąbki jarskie z kaszą perłową, grzybami i jajkiem w sosie pomidorowym/pierożki ze szpinakiem i serkiem ricotta/pieczony panierowany camembert z żurawiną  | 250 g/osoba |
|  | kopytka/pieczone ćwiartki ziemniaków | 250 g/osoba |
|  | Zupa krem z brokułów z płatkami migdałów/ Zupa krem ziemniaczany z chipsem z boczku/Zupa krem z kukurydzy | 250 ml/osoba  |
|  | modra kapusta/ mix sałat z sosem winegret  | 150 g/osoba |
| **VI Deser** |
|  | Krem czekoladowy z wiśniami, podawany w pucharkach koktajlowych | 150 g/osoba |
| **VII Napoje zimne – przerwa kawowa** |   |
|  | Soki owocowe naturalne 100 % tłoczony, bez dodatku cukru (np. pomarańczowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy) | 250 ml/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa gazowana (butelka szklana 330 ml) | 1 butelka/osoba |
| Woda mineralna niskosodowa niegazowana (butelka szklana 330 ml) | 1 butelka/osoba |

1. Zamawiający wskaże podczas składania zamówienia preferowany zestaw dań [↑](#footnote-ref-1)
2. Zamawiający wskaże podczas składania zamówienia preferowany zestaw dań [↑](#footnote-ref-2)