

## Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego ZSC.26.5.2023

Opis przedmiotu zamówienia

### 1) SERWIS KAWOWY WARIANT I CIASTO:

- a) kawa dla uczestników przygotowana w odpowiednio opisanych warnikach (2 porcje/1 osobę),
- b) herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny w podpisanych termosach/warnikach), (1 porcja/2 osoby),
- c) świeże mleko do kawy,
- d) cukier w jednorazowych saszetkach,
- e) cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterków,
- f) mix 2 rodzajów ciasta świeżo pieczonego, (pokrojone na mniejsze kawałki), (min. 120 g./1 osobę),
- g) woda gazowana w butelkach (min. 0,5 l) – 1 szt./2 osoby,
- h) woda niegazowana w butelkach (min. 0,5 l) – 1 szt./2 osoby,
- i) zastawa porcelanowa – filiżanki, spodki, talerzyki (min. po 2 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżeczki, widelczyki (min. po 2 szt./1 osobę), szklanki do napojów (min. 1 szt./1 osobę), serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 100 sztuk),
- j) serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej.

### 2) SERWIS KAWOWY WARIANT II KRUCHE CIASTECZKA:

- a) kawa dla uczestników przygotowana w odpowiednio opisanych warnikach (2 porcje/1 osobę),
- b) herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny w podpisanych termosach/warnikach), (1 porcja/1 osobę),
- c) świeże mleko do kawy,
- d) cukier w jednorazowych saszetkach,
- e) cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterków,
- f) kruche ciasteczka (min. 2 szt./1 osobę)
- g) woda gazowana w butelkach (min. 0,5 l) – 1 szt./2 osoby,
- h) woda niegazowana w butelkach (min. 0,5 l) – 1 szt./2 osoby,
- i) zastawa porcelanowa – filiżanki, spodki, talerzyki (min. po 2 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżeczki, widelczyki (min. po 2 szt./1 osobę), szklanki do napojów (min. 1 szt./1 osobę), serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 100 sztuk),



j) serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej.

### 3) SERWIS KAWOWY WARIANT III KANAPKI DEKORACYJNE:

- a) kawa dla uczestników przygotowana w odpowiednio opisanych warnikach (2 porcje/1 osobę),
- b) herbata do wyboru co najmniej w 2 smakach: czarna, owocowa (wrzątek może być dostępny w podpisanych termosach/warnikach), (1 porcja/1 osobę),
- c) świeże mleko do kawy,
- d) cukier w jednorazowych saszetkach,
- e) cytryna do herbaty w postaci świeżych plasterków,
- f) kanapki dekoracyjne z min. 3 składnikami każda (np. ser/szynka/sałata/pomidor/ogórek zielony/zielone dodatki/twarożek/pasta jajeczna/pasta z tuńczyka/łososiem/serem camembert/pasta jajeczna). Kanapki podane będą zarówno na pieczywie jasnym, jak i ciemnym (razowym) (2 szt./1 osobę),
- g) kruche ciasteczka (min. 2 szt./1 osobę)
- h) woda gazowana w butelkach (min. 0,5 l) – 1 szt./2 osoby,
- i) woda niegazowana w butelkach (min. 0,5 l) – 1 szt./2 osoby,
- j) zastawa porcelanowa – filiżanki, spodki, talerzyki (min. po 2 szt./1 osobę), sztucze ze stali nierdzewnej – łyżeczki, widelczyki (min. po 2 szt./1 osobę), szklanki do napojów (min. 1 szt./1 osobę), serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 100 sztuk),
- k) serwis kawowy powinien być podany w formie bufetowej.

### 4) LUNCH: (podana poniżej gramatura określona jest dla produktu po obróbce gotowego dania)

- a) danie mięsne/bezmięsne\* (min. 180 g/1 porcję),

\*w zależności od liczby zgłoszonych osób na spotkaniu, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie dań mięsnych/bezmięsnych na 4 dni przed planowanym spotkaniem.

- b) dodatki skrobiowe (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
- c) dodatki warzywne (min. 150 g/1 osobę) – min. dwa rodzaje do wyboru,
- d) napoje: woda stołowa w dzbanku (min. 0,2 l/1 osobę),
- e) zastawa porcelanowa – talerze na drugie danie (min. 1 szt./1 osobę), sztucze ze stali nierdzewnej – łyżki, noże, widelce (min. 2 szt./1 osobę),



- f) lunch powinien być podawany w formie bufetowej z zapewnieniem obsługi kelnerskiej i serwowania potraw.

**5) DANIE JEDNOGARNKOWE: (podana poniżej gramatura określona jest dla produktu po obróbce gotowego dania)**

- a) danie mięsne/bezmięsne\* (min. 250 g/1 osobę),  
\*w zależności od liczby zgłoszonych osób na spotkaniu, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie dań mięsnych/bezmięsnych na 4 dni przed planowanym spotkaniem.
- b) w zależności od liczby zgłoszonych osób na spotkaniu, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie dań mięsnych/bezmięsnych na 4 dni przed planowanym spotkaniem,
- c) napoje: woda stołowa w dzbanku (min. 0,2 l/1 osobę),
- d) zastawa porcelanowa – talerze/miski do dania jednogarnkowego (min. 1 szt./1 osobę), sztućce ze stali nierdzewnej – łyżki, noże, widelce (min. 2 szt./1 osobę),
- e) szklanki do napojów (min. 1 szt./1 osobę), serwetki białe gastronomiczne w eleganckich serwetnikach (min. 100 sztuk),
- f) danie powinno być podawane w formie bufetowej.

**6) KANAPKI DEKORACYJNE:**

- a) kanapki dekoracyjnie z min. 3 składnikami każda (np. ser/szynka/sałata/pomidor/ogórek zielony/zielone dodatki/twarożek/pasta jajeczna/pasta z tuńczyka/łososiem/serem camembert/pasta jajeczna). Kanapki podane będą zarówno na pieczywie jasnym, jak i ciemnym (razowym) (2 szt./1 osobę),
- b) kanapki powinny zostać podane na chromowanej tacy.

Zamówienie opcjonalne:

Zamawiający dopuszcza zwiększenie zakresu usługi gastronomicznej o dodatkowe składniki serwisu kawowego, lunchu lub dania jednogarnkowego w postaci soku owocowego podanego w szklanym dzbanku lub kanapek dekoracyjnych podanych na chromowanej tacy.

Opłata za dodatkowy składnik powinna zostać uwzględniona w *Formularzu Cenowym* stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego (część dotycząca cen jednostkowych).