Załącznik nr 1 do szacowania wartości zamówienia

**Przedmiot Zamówienia**

Usługa cateringowa dla minimum 600 osób realizowana podczas Forum w 2016 r. oraz dostawa łącznie 1800 butelek wody mineralnej gazowanej i niegazowanej o pojemności 0,5 l.

1. Poniżej proponowany asortyment dań zawierający sugestie Zamawiającego:

**Menu wyglądać musi co najmniej:**

* napoje i dodatki do napojów nielimitowane serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP:

- świeżo parzona, świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresów ciśnieniowych,   
(co najmniej 3 ekspresy),

- herbata ekspresowa-  do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach,

- 100% soki owocowe- min. 4 smaki (podawane w dzbankach, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),

- woda gazowana i niegazowana butelkowana, w szklanych opakowaniach (pojemność butelki po max.

0,5 l., w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę),

- mleko do kawy (w mlecznikach),

- cytryna (pokrojona w plastry, estetycznie ułożone na spodeczkach z widelczykiem do nakładania);

- cukier serwowany w saszetkach- dwa rodzaje: biały i cukier trzcinowy nierafinowany oraz słodzik, wykałaczki pakowane pojedynczo.

* ciasta i desery serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP\*:

- min. 4 rodzaje ciasta (np. sernik, szarlotka, tiramisu, ciasto czekoladowe z wiśniami, W-Z, napoleonka) - min. 1 porcja każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g),

- mini pączki (min. 1 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g ),

- np. mini drożdżówki, croissant (min. 1 szt. na osobę, gramatura porcji 90-100g),

- np. tartaletki z musami lub/i kremami z owocami – min. 2 rodzaje (min. 1 szt. każdego rodzaju, gramatura porcji 90-100g),

- np. omlety biszkoptowe z bitą śmietanką (1 szt. na każdą osobę, gramatura porcji 90-100g).

* przekąski zimne (tzw. „finger food”) serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP\*:

- mini kanapeczki konferencyjne/ bankietowe dekorowane (min. 3 szt. na osobę), z pieczywem mieszanym (min. 4 rodzaje pieczywa), masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych) oraz np. z wędliną, łososiem wędzonym, serem żółtym i pleśniowym (nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych), warzywami, dopuszcza się możliwość stosowania jajka, kanapki dekorowane np. oliwkami, kawiorem, marynowaną pieczarką, cytryną, suszonym pomidorem, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki, nie dopuszcza się możliwości dekorowania kanapek majonezem,

- np. łódeczki z cykorii z nadzieniem (min. 1 szt. na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę),

- np. mini roladki mięsne i warzywne - 2 rodzaje (min. 1 szt. każdego rodzaju na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę),

- sałaty mieszane z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami, (min. 2 szt. na osobę, w ilości najmniej 200 g na osobę- każdego dnia inne);

* dania obiadowe serwowane w ogólnej przestrzeni cateringowej oraz w salach VIP\*:

- 2 zupy do wyboru uczestników (np. krem z kalafiora, zupa pomidorowa z mozzarellą, zupa ogórkowa, rosół z makaronem, w ilości najmniej 200 g na osobę),

- 2 rodzaje mięs do wyboru uczestników (np. Devolay z piersi kurczaka nadziewany serem żółtym

i pieczarkami, medaliony wołowe w sosie, schab po cygańsku),

- ryba (np. pstrąg grillowany, łosoś w panierce),

- 2 rodzaje sałat mieszanych z wyłączeniem kapusty pekińskiej z dodatkami, (min. 2 szt. na osobę,

w ilości najmniej 200 g na osobę- każdego dnia inne),

- warzywa gotowane na parze/ z grilla (w ilości najmniej 200 g na osobę),

- min. 2 rodzaje dodatków skrobiowych (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody z koprem, kasza,   
w ilości najmniej 200 g na osobę).

1. **Miejsce i termin dostawy wody:**

O miejscu i terminie dostarczenia wody Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego w dniu podpisania umowy. Dostawa wody odbędzie się w godzinach wskazanych przez Zamawiającego**.**

# Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia:

* 1. Wody niegazowanej o pojemności 0,5 l w ilości 800 butelek,
  2. Woda gazowanej o pojemności 0,5 l w ilości 800 butelek,
  3. co najmniej 52 butle z wodą (pojemność co najmniej 18 litrowa) wraz z dystrybutorem grzewczo-chłodzącym, stojakiem na butle i podajnikiem na kubeczki, przy czy minimalna ilość kubeczków to co najmniej 4000 szt., (na dwa dni wydarzenia).