

Załącznik nr 1

ZAPOTRZEBOWANIE NA USŁUGI CATERINGOWE w okresie od 02.01.2023r. do 31.12.2023r.

L.P	RODZAJ USŁUGI	ILOŚĆ SPOTKAŃ	LICZBA UCZESTNIKÓW	ILOŚĆ OSÓB OGÓŁEM	SPECYFIKACJA CATERINGU	CENA NETTO NA 1 OSOBĘ	WARTOŚĆ NETTO	PODATEK VAT %	WARTOŚĆ BRUTTO
1.	Przerwa kawowa + lunch	1	10	10	Kawa, herbata, soki owocowe, mleko, cukier, cytryna, woda, kruche ciasteczka, świeże owoce, tartinki-2szt./1os. (tartinki: łosoś, wędlnina, sery) sałatki-2 rodzaje/1 osobę oraz lunch w formie szwedzkiego stołu: zupa, danie główne, deser Napoje i przekąski dostępne przez cały czas trwania spotkania				
2.	Przerwa kawowa	4	15	60	Kawa, herbata, Mleko, cukier, cytryna, woda, Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka,				
3.	Przerwa kawowa	2	50	100	Kawa, herbata, Mleko, cukier, cytryna, woda, Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka,				
4.	Przerwa kawowa + lunch	5	20	100	Kawa, herbata, soki owocowe, mleko, cukier, cytryna, woda, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka i świeże owoce, tartinki-2szt./1os. (tartinki: łosoś, wędlnina, sery) sałatki-2 rodzaje/1 osobę				

					oraz lunch w formie szwedzkiego stołu: zupa, danie główne, deser Napoje i przekąski dostępne przez cały czas trwania spotkania				
5.	lunch	1	100	100	Kawa, herbata, soki owocowe, mleko, cukier, cytryna, woda, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka i świeże owoce, tartinki-2szt./1os. (tartinki: łoś, wędlna, sery) sałatki-2 rodzaje/1 osobę oraz lunch w formie szwedzkiego stołu: zupa, danie główne, deser Napoje i przekąski dostępne przez cały czas trwania spotkania				
6.	Przerwa kawowa	10	20	200	Kawa, herbata, soki owocowe, mleko, cukier, cytryna, woda słone i słodkie przekąski (finger food)				
7.	Przerwa kawowa	1	150	150	Kawa, herbata, soki owocowe mleko, cukier, cytryna, woda, rogaliki drożdżowe „małe”-4 szt./1 os.- 4 rodzaje (1 szt. – 40g) Lub ciastko podane w „papiłotkach” 4 szt./1 os.- 4 rodzaje (1 szt.-40g)				
8.	Lunch zasiadany przy stole	1	50	50	Kawa, herbata, soki owocowe, mleko, cukier, cytryna, woda, świeże owoce krojone na paterach, przystawka, zupa, danie główne, deser, sałatki- 2rodzaje/1 os., inne zakąski- 4 rodzaje/1 os., deski serów i mięs pieczonych,				

					Ciasto – 2 rodzaje- 2 szt./1 os.				
9.	Przerwa kawowa + Lunch zasiadany przy stole	15	10	150	Kawa, herbata, soki owocowe, mleko, cukier, cytryna, woda, świeże owoce, zakaski-2 rodzaje/1 osobę tartinki-2szt./1os. (tartinki: łosoś, wędlna, sery) rogaliki drożdżowe 2 szt./1 os.(1 szt. - 40g) ciastko – 1szt./1 os. (1 szt.-80g) zupa, danie główne, deser				
10.	Przerwa kawowa + Lunch w formie szwedzkiego stołu	1	100	100	Kawa, herbata, soki owocowe, mleko, cukier, cytryna, woda, tartinki-2szt./1os. (tartinki: łosoś, wędlna, sery) Ciasto – 2 rodzaje – 2 szt./1 os. (1 szt.- 60g) zakąski- 3 rodzaje/1 osobę danie gorące jednogarnkowe np. strogonow + pieczywo – 1 danie/1 os.				
11.	Przerwa kawowa	4	20	80	Kawa, herbata, soki owocowe, mleko, cukier, cytryna, woda, tartinki-3szt./1os. (tartinki: łosoś, wędlna, sery) Przekąski z ciasta francuskiego - 2rodzaje-2 szt./1 os. Ciastka typu danishe-2rodzaje-2 szt./1 os.				
Razem:									