

załącznik nr 1a

## Szczegółowy opis i ilość produktów, jakie Wykonawca jest zobowiązany zapewnić jako catering podczas imprez

### I. Część pierwsza: Opis produktów

#### Zestaw 1. Serwis kawowy (kawa z samoobsługowego automatu)

Serwis kawowy (dostępny przez cały czas trwania spotkania) obejmujący:

- gorąca kawa z automatu samoobsługowego, herbata (czarna, zielona i owocowa), śmietanka/mleko do kawy, świeża cytryna do herbaty (całe plasterki), cukier w saszetkach (min. 5 g) – bez ograniczeń na uczestnika,
- woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w butelkach do 0,5 l (500 ml/os.), min. 500 mg/l składników mineralnych,
- soki owocowe 100%, bez dodatku cukru: pomarańczowy, jabłkowy i grejpfrutowy (łącznie 500 ml/os.) podawane w równych ilościach w dzbankach,
- ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 100 g/os.),
- ciasta: sernik i szarlotka w równych ilościach (łącznie min. 150 g/os., pojedyncza porcja nie mniejsza niż 75 g.),
- ciasta: sernik i szarlotka w równych ilościach (łącznie min. 150 g/os., pojedyncza porcja nie mniejsza niż 75 g.),
- kompozycje świeżych owoców podanych w całości lub krojonych min. 3 rodzaje
- np. winogrona, mandarynki, truskawki, melony, jabłka, banany, ananasy (łącznie min. 100 g/os.).
- kanapki dekoracyjne, bankietowe (tartinki) na półmiskach/paterach udekorowanych m.in. liśćmi sałaty, pomidorem, ogórkiem, cytryną, koperkiem – min. 3 sztuki na osobę, waga jednej kanapki min. 60 g, min. 4 rodzaje (np. wędlina – szynka, polędwica, salami; łosoś wędzony; ser żółty pełnotłusty wyprodukowany z mleka o zawartości tłuszczu 45% - królewski, edamski, gouda; ser podpuszczkowy miękki z porostem pleśniowym; pasta kanapkowa), na pieczywie jasnym i ciemnym (pieczywo żytnie / pszenno-żytnie / razowe produkowane na naturalnym zakwasie bez polepszaczy, spulchniaczy, barwników i sztucznych konserwantów o przekątnej w przedziale 6-7 cm) z min. 5 składnikami każda, składniki powinny zakrywać całą powierzchnię kanapki, każdy składnik o wadze min. 8 g:
  - ✓ masło, zawartość tłuszczu 82%;
  - ✓ jajo kurze (gotowane na twardo);
  - ✓ sałata karbowana;
  - ✓ ogórek zielony;
  - ✓ ogórek konserwowy;
  - ✓ pomidor świeży;
  - ✓ papryka świeża;
  - ✓ natka pietruszki świeża;
  - ✓ szczypior świeży;
  - ✓ cytryna/limonka;
  - ✓ winogrona;
  - ✓ żurawina.

### Obiad (w formie stołu szwedzkiego na gorąco)

zupy – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 4 propozycji, jedna porcja (min. 300 ml/os.)

dania główne:

- danie mięsne – 1 rodzaj do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 3 propozycji – 1 porcja/min.120g/os. dla 100% uczestników
- danie nie mięsne – 1 rodzaj, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 3 propozycji (np. ryby, danie jarskie) – 1 porcja/min.120g/os. dla 100% uczestników
- dodatki do dań na gorąco – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 4 propozycji (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie) – 1 porcja/min.150g/os.
- dodatek warzywny – 2 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie z co najmniej 4 propozycji (np. warzywa blanszowane, surówki, sałaty).

### II. Część druga: Ilość produktów

Nazwa imprezy	Ilość osób, dla których Wykonawca jest zobowiązany zapewnić podczas imprezy Zestaw nr 1	Ilość osób, dla których Wykonawca jest zobowiązany zapewnić podczas imprezy obiad
Impreza pod nazwą „Boski weekend”, dzień pierwszy	80	
Impreza pod nazwą „Boski weekend”, dzień drugi	80	
Impreza pod nazwą „Boski weekend”, dzień trzeci	115	115
Przedstawienie teatralne według scenariusza przygotowanego przez dzieci	60	
Impreza pod nazwą „Pociągiem wycieczka po naszym projekcie”	50	
Impreza pod nazwą „Piknik kulturalny z okazji Dnia Babci i Dziadka”	60	
Impreza pod nazwą „Spotkanie artystyczne”	170	
<b>Razem:</b>	<b>615</b>	<b>115</b>

### III. Część trzecia:

#### Impreza pod nazwą „Świetlica w terenie”

Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania, dostarczenia i podania w trakcie imprezy ciepłego posiłku (zapewnienia naczyń, sztućców, serwetek, worków na śmieci) dla 40 osób:

- ciepła herbata w ilościach nieograniczonych; cukier w saszetkach, mieszadełka, jednorazowe grube;
- ciepła zupa;
- ciepłe danie „jednogrankowe” np. bigos, makaron z dodatkami, risotto itp

#### Impreza pod nazwą „Warsztaty kulinarne”

curry z kurczakiem – składniki:

- 6 kg piersi z kurczaka
- 6 puszek (40 ml) mleczka kokosowego
- 3 op. przyprawy kolendra
- 2 słoiki miodu
- 5 kg marchewki
- 6 kg pietruszki
- 5 szt. pora
- 6 kg selera
- 7 kg ryżu
- 5 szt. przyprawy curry, słodkiej papryki, kminu rzymskiego, sól
- 1 łypek czosnku

Pizza – składniki:

- 5 kg mąki
- 4 op. drożdzy
- 1 op. pieczarek
- 1 kg cebuli
- 1 litr mleko
- 7 puszek ( 400 g) pomidorów krojonych
- 8 (700ml) sosów pomidorowych
- 2 doniczki. Bazyli
- 3 op przyprawy bazylii suszonej
- 3 jogurt (400 ml) typu greckiego
- 1 słoik majonezu
- 3 łyпки czosnku
- 4 kg sera żółtego,
- 2 kilo piersi z kurczaka
- 1 puszka ananasa
- 5 op. 300 g sera parmezan
- 1 op. szpinaku
- 2 op. serka typu feta
- 2 op. rukoli
- pół kilo salami
- pół kilo kabanosów
- 1 słoik zielonych oliwek

- 1 litr oliwy z oliwek
- 1 op. soli morskiej
- pieprz

#### tiramisu - składniki

- 4 kg serka mascarpone
- 2 op. (200g) kawy rozpuszczalnej
- 60 dużych jajek
- 6 paczki podłużnych biszkoptów savoiardi/ladyfingers (podłużne biszkopty)
- 1 kg cukru drobnego do wypieków
- kakao

#### chachapuri - składniki

- 5 kilo mąki pszennej typu 500
- 2 litry mleka
- 250 gramów świeżych drożdży (z kostki)
- 1 litr oleju roślinnego/oliwy
- 50 jajek
- 2 kilo sera feta
- 2 kilo mozzarelli (świeżej, w kulce)
- 2 kilo sera żółtego
- 800 gramów masła