



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ OCEANOTECHNIKI
I OKRĘTOWNICTWA

Politechnika Gdańska
Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa
80-233 Gdańsk ul. G. Narutowicza 11/12
www.pg.gda.pl

CRZP/105/017/U/17

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

**„ Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Politechniki Gdańskiej
Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa”**

o wartości zamówienia wyższej niż 30.000 Euro i nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości
kwoty 750.000 Euro, o której mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku -Prawo zamówień
publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.)

ZATWIERDZAM:

dr hab. inż. Janusz Kozak prof. nadzw. PG

Czerwiec 2017

I. ZAMAWIAJĄCY

Politechnika Gdańska 80-233 Gdańsk, ul. G. Narutowicza 11/12 tel.: 58 347 11 79

www.pg.gda.pl

NIP: 584-020-35-93 Postępowanie prowadzi Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa

e-mail: achmiel@pg.gda.pl faks: 58 348 25 35 Godziny pracy: 8:00 – 15:30

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zmianami) -zwanej dalej Pzp oraz niniejszego ogłoszenia.
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138g Pzp – 750.000 Euro.
3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych i restauracyjnych dla Politechniki Gdańskiej Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa.

CPV: 55300000-3,55520000-1

2.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych, które będą odbywały się sukcesywnie w ramach organizowanych przez Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej spotkań związanych z wizytami gości, konferencji, obron prac doktorskich oraz poczęstunków okazjonalnych w okresie obowiązywania umowy.

3.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony został w formularzu rzeczowo-cenowym będącym załącznikiem nr 2 do siwz.

4.Warunki świadczenia usług restauracyjnych i cateringowych:

a) Wykonawca powinien dysponować lokalem (najem, dzierżawa) na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej. Usługi świadczone będą na terenie kampusu PG w godz. 9: 00-19: 00, siedem dni w tygodniu w pomieszczeniach Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej oraz w lokalu Wykonawcy. Wykonawca musi dysponować salą konsumpcyjną dostosowaną do podawania posiłków, posiadającą zaplecze gastronomiczne, gwarantującą prawidłową realizację usługi, dla min. 30 osób z możliwością wydzielenia jej części na potrzeby świadczenia usługi dla Zamawiającego.

b) przez usługę cateringową Zamawiający rozumie następujące działania:

-zapewnienie wyżywienia, tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na bazie produktów najwyższej, jakości, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, dostarczenie oraz zapewnienie zastawy stołowej oraz sztućców dostosowanych do liczby uczestników oraz do menu, -zaaranżowanie zaplecza gastronomicznego wyposażonego w sprzęt niezbędny do przygotowania oraz serwowania posiłków, -zapewnienie obrusów, serwetek, nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową, -użycie własnych materiałów i narzędzi do wykonania zlecenia, -zapewnienie obsługi kelnerskiej w ilości osób odpowiedniej dla liczby uczestników, w godzinach jej trwania,

-zapewnienie opakowań w celu zabrania pozostałego poczęstunku przez Zamawiającego

- oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane zgodnie ze sztuką kulinarną serwisu, przez fachową obsługę, przygotowane z produktów najwyższej jakości, świeżych i nieprzerobionych wcześniej. Nie dopuszcza się stosowania gotowych dań rozmrażanych.

c)usługi realizowane będą na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

d)Zamawiający zgłosi każdorazowo ilość uczestników najpóźniej 1 dzień przed planowaną realizacją zamówienia-dla grup 10 osób, w przypadku obsługi uczestników konferencji, spotkań najpóźniej jeden tydzień przed planowaną realizacją zamówienia, dla grup powyżej 10 osób.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza rzeczowo-cenowego stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia. Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo-cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości podanych w poszczególnych pozycjach w formularzu rzeczowo-cenowym (zał. nr 2 do ogłoszenia), na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

7. W przypadku zaistnienia konieczności zwiększenia zakresu zamówienia spowodowanym zwiększonym zapotrzebowaniem, Zamawiający skorzysta z prawa opcji w wysokości do 20% zamówienia podstawowego.

8. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane po wykonaniu zamówienia podstawowego, tj. po wykorzystaniu całej kwoty wynagrodzenia umownego przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego.

9. Zamówienia w ramach prawa opcji będą realizowane na takich samych warunkach, jak zamówienie podstawowe, w cenach zamówienia podstawowego.

10. Wynagrodzenie umowne brutto obejmować będzie całkowitą należność jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie zależało od ilości uczestników, zgłoszonych przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy.

11. Wymagania stawiane Wykonawcy:

- Wykonawca odpowiedzialny będzie za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia w okresie wykonania umowy.
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia, do czasu wygaśnięcia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego.
- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zamówienia.
- Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania zamówienia uzgadniane będą wyłącznie przez ustanowionych przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.

12. Szczegółowe postanowienia dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawarto we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wyznacza wymagany termin wykonania zamówienia:

sukcesywnie przez 24 miesiące od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty umownej, w zależności od tego, co pierwsze nastąpi.

Miejsce realizacji zamówienia:

Pomieszczenia Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej oraz lokal wskazany przez Wykonawcę w formularzu oferty.

V. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta spełniająca wymagania niniejszego ogłoszenia oraz która przedstawiać będzie najniższą cenę.

Przy wyborze Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Cena oferty brutto – 100 %

Zamawiający oceniać będzie złożone oferty wyłącznie w oparciu o wskazane kryterium. Wartość 1% jest równa wartości 1 punktu.

2. Ocena punktowa ofert zostanie dokonana wg wzoru:

punkty za kryterium „cena” zostaną obliczone według wzoru:

$$Pc = \frac{Cn}{Cb} \times 100$$

gdzie: Pc – ilość punktów przyznanych badanej ofercie według kryterium „Cena” Cn – najniższa cena oferty spośród złożonych ofert podlegających ocenie Cb – cena badanej oferty

Maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt.

1. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
3. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
4. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Przez oczywistą omyłkę pisarską w szczególności należy rozumieć widoczne, wbrew zamierzeniu niewłaściwe użycie wyrazu, widocznie mylną pisownię wyrazu, ewidentny błąd gramatyczny, niezamierzone opuszczenie wyrazu (ów) lub jego części.
5. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
6. Zamawiający poprawi inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią ogłoszenia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, będą się wydawać rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić wątpliwości Zamawiającego, co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający może wezwać do udzielenia wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.
8. W trakcie badania i oceny ofert Zamawiający stosuje przepisy art.26 ust. 3 oraz art. 87 ust. 1 ustawy Pzp.
9. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ustawy Pzp.
10. Zamawiający unieważni postępowanie w okolicznościach określonych w art. 93 ustawy Pzp.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia, dokument ma umożliwić dokonanie oceny oferty w kryteriach oceny ofert opisanych w pkt. V

2) Formularz rzeczowo cenowy -wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia

3) pełnomocnictwa.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę.

2. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

3. Jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną notarialnie kopię stosownego pełnomocnictwa, określającego jego zakres i wystawionego przez osoby do tego upoważnione.
4. Ofertę należy sporządzić pisemnie w języku polskim, w jednym egzemplarzu, wg wzorów druków załączonych przez Zamawiającego.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Nieprzejrzyście kopertę (opakowanie) zawierającą ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć lub przesłać pocztą (liczy się data wpływu do siedziby zamawiającego) w terminie **do dnia 22.06.2017r. do godz. 10:00 na** adres: **Politechnika Gdańska Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, budynek nr 30 - WOiO, pok. 125.**
2. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia oferty tzn. datę oraz godzinę.
3. Koperta (opakowanie) powinna być opisana:

Oferta w postępowaniu pn.: Sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych i cateringowych dla Politechniki Gdańskiej Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa - CRZP/ 000/017/U/17.

NIE OTWIERAĆ PRZED 00.06.2017r. godz. 10:30

1. Na kopercie (opakowaniu) oprócz opisu jw. należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy.
2. Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe złożenie oferty lub nieprawidłowe oznakowanie koperty.
3. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi **dnia 22.06.2017r. r. o godz. 10:30** w siedzibie Zamawiającego:

Politechnika Gdańska Wydział Oceanotechniki i Okrętownictwa, ul. Narutowicza 11/12, 80-233 Gdańsk, budynek nr 30 WOiO, pok. 119.



**POLITECHNIKA
GDAŃSKA**

WYDZIAŁ OCEANOTECHNIKI
I OKRĘTOWNICTWA

UMOWA USŁUGI Nr 105/WOIo/17

zawarta w dniu roku w Gdańsku

pomiędzy: **Politechniką Gdańską, Wydziałem Oceanotechniki i Okrętownictwa** z siedzibą w Gdańsku, ul. Narutowicza 11/12 reprezentowaną przez: **dr hab. inż. Janusza Kozaka, prof. nadzw.PG** - Dziekana Wydziału, działającego na podstawie pełnomocnictwa Rektora Politechniki Gdańskiej. NIP: 584 020 35 93 REGON: 000001620

zwaną dalej "Zamawiającym"

oraz

.....
NIP:

REGON:

z siedzibą wzarejestrowanym w KRS/CEIDG

zwanym dalej Wykonawcą,

który został wyłoniony w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie art.138o ust.1 ustawy z 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015r. poz. 2164 – z późn. zm).

§1 PRZEDMIOT UMOWY

- 1.Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych oraz cateringowych na potrzeby Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej, zgodnie z opisem w ogłoszeniu (formularz rzeczowo-cenowy -załącznik nr 2 do ogłoszenia) oraz ofertą Wykonawcy, stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy i będącymi jej integralną częścią.
- 2.Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu umowy w całości,tj. w ilościach podanych w poszczególnych pozycjach formularza rzeczowo-cenowego stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia. Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo-cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
- 3.Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia ilości podanych w poszczególnych pozycjach w formularzu rzeczowo-cenowym, na które będzie większe od szacowanego zapotrzebowanie, przy zachowaniu cen jednostkowych określonych przez Wykonawcę w ofercie oraz nie przekraczając wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
- 4.Maksymalne wynagrodzenie umowne brutto, obejmować będzie całkowitą należność, jaką Zamawiający zobowiązany jest zapłacić Wykonawcy za cały okres trwania umowy. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie zależało od ilości uczestników, zgłoszonych przez Zamawiającego, w trakcie trwania umowy.
- 5.Szacunkowe ilości podane w formularzu rzeczowo-cenowym nie są wiążące dla Zamawiającego. Rzeczywiste ilości zamawianych usług będą wynikać wyłącznie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Z tego tytułu nie będą przysługiwały Wykonawcy żadne roszczenia, jak również nie będzie on uprawniony do żądania zapłaty wynagrodzenia za niezrealizowaną część umowy.
- 6.Usługi realizowane będą na podstawie telefonicznych lub mailowych zleceń Zamawiającego i wynikać będą z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego.

a) Zamawiający zgłosi każdorazowo ilość uczestników najpóźniej 1 dzień przed planowaną realizacją zamówienia - dla grup 10 osób, w przypadku obsługi uczestników konferencji, spotkań najpóźniej jeden tydzień przed planowaną realizacją zamówienia, dla grup powyżej 10 osób.

§2 MIEJSCE TERMIN REALIZACJI UMOWY

1. Miejscem realizacji umowy jest lokal na terenie kampusu Politechniki Gdańskiej wskazany przez Wykonawcę w ofercie: nazwa i adres..... oraz pomieszczenia Wydziału Oceanotechniki i Okrętownictwa Politechniki Gdańskiej.

2. Oświadczamy, że wykonamy usługę w terminie: sukcesywnie przez 24 miesiące od daty zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty umownej, w zależności od tego, co pierwsze nastąpi z możliwością przedłużenia umowy o dalsze 6 miesięcy.

§3 WYNAGRODZENIE

1. Za wykonanie przedmiotu umowy objętego umową, zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą z dniastanowiącą załącznik do umowy i będącą jej integralną częścią: ustala się wynagrodzenie w kwocie: brutto: PLN słownie:(..... PLN) w tym:

2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu jest wynagrodzeniem stałym i obejmuje całkowitą należność, jaką Zamawiający jest zobowiązany zapłacić.

3. Rzeczywiste wynagrodzenie brutto będzie wynikało z faktycznej liczby osób, które skorzystają z usług restauracyjnych i cateringowych świadczonych przez Wykonawcę.

4. Ceny jednostkowe brutto określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji przedmiotu umowy, natomiast wysokość wynagrodzenia Wykonawcy ustalana będzie każdorazowo z uwzględnieniem aktualnej stawki podatku VAT w wysokości przewidzianej przepisami prawa.

5. Podstawą zapłaty będzie prawidłowo wystawiona faktura przez Wykonawcę, po wykonaniu każdej usługi, określająca wartość wynikającą z rzeczywistej liczby zrealizowanych usług.

6. Zapłata nastąpi w terminie 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

7. Na fakturze powinna być wyszczególniona cena netto usługi, ilość, wartość netto, podatek Vat i wartość brutto.

8. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§4 KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za opóźnienia w wykonaniu usługi przez Wykonawcę w wysokości 0,1% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy, za każdy przypadek naruszenia.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto, określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy.

3. Z wyłączeniem okoliczności określonych w art.145 ust.1 ustawy Pzp, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego, w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1 niniejszej umowy.

4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy może zostać złożone, przez Zamawiającego w terminie 3 dni od momentu uzyskania informacji o wystąpieniu okoliczności determinującej odstąpienie od umowy, tj. rażącego naruszenia postanowień umowy lub niewykonania umowy z należytą starannością.

5. Dochodzenie kary umownej za opóźnienia nie wyklucza dochodzenia kary umownej za odstąpienie.

6. W przypadku szkody przewyższającej wysokość kary umownej, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kary umownej z przysługującego mu wynagrodzenia.

§5 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy obowiązują przepisy Kodeksu Cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.

2. Ewentualne spory między stronami będą rozstrzygane wg prawa polskiego przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości cesji wierzytelności ani przeniesienia praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez jego uprzedniej, pisemnej zgody.

4. Wszystkie załączniki do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.

5. W sprawach związanych z wykonaniem niniejszej umowy, do kontaktów z Wykonawcą,

Zamawiający wyznacza:

.....

Wykonawca wyznacza:

.....

6. O każdej zmianie wyznaczonych osób Zamawiający i Wykonawca niezwłocznie powiadomią się wzajemnie. Szkody powstałe w wyniku niedopełnienia tego obowiązku obciążają stronę zobowiązaną.

7. Wszelkie zmiany i uzupełnienia w treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

8. Niniejszą umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

1. ogłoszenie o zamówieniu na usługę społeczną z dnia2017r.
2. oferta z dnia2017r. złożona przez Wykonawcę.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
Usługa restauracyjna WOiO

L.p.	Wyszczególnienie	Uwagi	Ilość
1	2	3	4
1	Posiłek 4-daniowy -zupa/przystawka (250 ml) - danie mięsne lub rybne (150 g) - ziemniaki (200 g) lub ryż (200g) - zestaw surówek (140 g) - napoje do wyboru - (sok 100% lub napoje typu fanta, sprite, pepsi - 250 ml/osobę	- minimum 4 zupy i 4 przystawki - minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru	30
2	Posiłek 3-daniowy - danie mięsne lub rybne (150 g) - ziemniaki (200 g) lub ryż (200g) - zestaw surówek (140 g) - napoje do wyboru (sok 100% lub napoje typu fanta, sprite, pepsi (lub równoważne) - 250 ml/osobę	- minimum 4 dania mięsne i 2 rybne - do wyboru - minimum 3 do wyboru	50

Usługa cateringowa WOiO

L.p.	Wyszczególnienie	Uwagi	Ilość
1	2	3	4
1	Przerwa kawowa -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko (lub równoważne), mleko, cukier (do wyboru: biały, brązowy), herbata - 250 ml/osobę, typu Lipton, Twinings (lub równoważne) do wyboru smaki, cukier (do wyboru: biały i brązowy), mleko, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osoba - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę)		30
2	Przerwa kawowa -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osobę typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, cukier (do wyboru: biały i brązowy), mleko, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę) - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona, mandarynki, owoce sezonowe)		30
3	Przerwa kawowa -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko (lub równoważna), herbata - 250 ml/osoba typu		50

	Lipton, Twinings do wyboru smaki, cukier, mleko, cytryna - sok - 250 ml/osoba - woda mineralna - 250 ml/osobę - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę) - 80g ciasta/osoba		
4	Kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko - 250 ml/osobę, mleko, cukier (biały, brązowy)		150
5	Herbata typu Lipton, Twinings - 250 ml/osobę, cukier (biały, brązowy), cytryna		100
6	Woda - 250 ml/osobę		200
7	Sok 100% - 250 ml/osobę		200
8	80g ciasta/osoba	-do wyboru 4 rodzaje	120
9	Przystawka ciepła 100 g/ osoba	- minimum 5 propozycji	80
10	Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba	- minimum 5 propozycji	80
11	Przystawka zimna rybna 100 g/ osoba	- minimum 3 propozycje	50
12	Kanapka/tartinka różne smaki 60 g/osobę	- minimum 5 propozycji	100
13	Sałatka 100g/osobę (m.in. grecka, z kurczakiem, makaronowa)	- minimum 5 propozycji	100
14	Bogracz – 250 ml/osoba		50
15	Camembert panierowany – 120 g/osoba		50
16	Paszteciki/krokiety – 3 szt./osobę		100
17	Sałatka jarzynowa 45g/osoba		100
18	Bufet w postaci <i>stołu szwedzkiego</i> - Babeczka różne smaki 50 g/ osoba - Przystawka ciepła 100 g/ osoba - Przystawka zimna mięsna 100 g/ osoba - Przystawka zimna rybna 100 g/ osoba - Kanapka/tartinka różne smaki 60 g - Pieczywo – 3 szt./osobę - Sałatka 100g/osobę - Koreczki serowe – 5 szt./osobę -kawa typu Lavazza, Alfredo, Miko, herbata - 250 ml/osobę typu Lipton, Twinings do wyboru smaki, sok, cukier, mleko, cytryna - woda mineralna w dzbankach - 250 ml/osobę - soki 100% - 250 ml/osobę – 3 rodzaje – smaki do wyboru np. jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, - kruche ciasteczka – 4 rodzaje – (40g/osobę) - ciasto – 2 rodzaje – (80g ciasta/osoba) - 80 – 100 g owoców/osoba (winogrona, mandarynki, owoce sezonowe)		250