

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I, II, III

Przedmiotem zamówienia są kompleksowe usługi cateringu dla Akademii Wychowania Fizycznego J. Piłsudskiego w Warszawie.

Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie AWF Warszawa w określonym terminie w zamówieniu we wszystkie dni robocze w godzinach funkcjonowania Uczelni, poza godzinami funkcjonowania Uczelni oraz w dni wolne od pracy.

I. Wykonanie zamówienia obejmuje w szczególności:

- 1. Przygotowanie, dowóz i podawanie posiłków:** w dni i w miejsce wskazane przez Zamawiającego na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania (w przypadku serwisu kawowego) oraz na 30 minut przed rozpoczęciem przerwy obiadowej. We wskazanej przez Zamawiającego sali będzie można ustawić sprzęt, naczynia, zastawę, stoły do serwowania obiadów i poczęstunków dla uczestników spotkania, stoły niezbędne do konsumpcji.
- 2. Uwzględnienie w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych:** produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków), potrawy bezglutenowe.
- 3. Przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku:**
 - A) Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych,
 - B) Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62 st. C, gorące napoje min. 80 st. C, sałatki i surówki 4 st. C.
- 4. Odpowiednie świadczenie usługi cateringowej:**
 - A) Wykonawca powinien świadczyć usługi cateringowe na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, naczyń szklanych, serwetek papierowych, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkania– niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (chyba, że na żądanie Zamawiającego);
 - B) Wykonawca powinien zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, stoły niezbędnych do wystawienia i wydawania potraw, stoły niezbędne do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe).

C) Wykonawca powinien zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia.

5. Estetykę usługi cateringowej:

- A) Wykonawca powinien zapewnić estetyczne podawanie napojów (zimnych i gorących) oraz posiłków, a także zbierać naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne najpóźniej 30 minut po zakończeniu jedzenia.
- B) Wykonawca zapewni stoły wraz z dekoracją (aranżacja stołów, proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy).

6. Wytyczne dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia: Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. DZ. U. z 2015 Nr 136 poz. 594). oraz zasadami bezpieczeństwa BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi.

II. Gramatura poszczególnych dań:

1. Zupa - co najmniej 300 ml na osobę,
2. Danie główne mięsne, - co najmniej 200 g na osobę,
3. Danie główne rybne - co najmniej 200 g na osobę,
4. Dodatki do dań głównych:
 - a) ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza - co najmniej 300 g na osobę,
 - b) zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych - co najmniej 300 g na osobę,
 - c) deser – co najmniej 3 rodzaje ciast – co najmniej 100 g na osobę,
5. Gorąca kawa - co najmniej 300 ml na osobę,
6. Herbata w torebkach, co najmniej 3 rodzaje, w tym co najmniej 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę),
7. Gorąca woda do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
8. Dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
9. Soki owocowe 100%, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 300 ml na osobę, nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów),
10. Woda niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych i plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – co najmniej 500 ml na osobę.
11. Kanapki dekoracyjne na 2 rodzajach chleba (jasny i ciemny) – 4 sztuki na osobę – łącznie co najmniej 240 g.
12. Przekąski zimne – łącznie co najmniej 100g na osobę;
13. Sałatki – co najmniej 3 propozycje - łącznie co najmniej 100g na osobę;

Podane w załącznikach 2a, 2 b, 2c do SIWZ przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Menu na poszczególne spotkania, ilość osób oraz termin będzie ustalone każdorazowo na podstawie

zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu szczegółową wycenę menu na konkretne spotkanie.

W zamówieniu Zamawiający wskaże miejsce wydawania posiłków. Wykonawca będzie miał obowiązek dostosowania miejsca wydawania posiłków w zależności od charakteru spotkania, zadbania o estetykę.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZ I

I. Usługi cateringowe – Rektor

1. Inauguracja, wrzesień.

Catering 250 osób, miejsce: AWF Warszawa, ul. Marymoncka 34.

Przykładowe menu:

- Sałatka z tuńczykiem, kukurydzą, cebulą cukrową, ogórkiem kiszonym, sosem majonezowym – ok. 100 porcji
 - Sałatka z kurczakiem, serem roquefort, orzechami włoskimi i rukolą, sosem do smaku – ok. 100 porcji

 - Bruscheta 3 rodzaje - razem ok. 200 szt.
 - bruscheta z pomidorami, bazylią, czosnkiem i oliwką z oliwek
 - bruscheta z pastą jajeczną i szczypiorkiem
 - bruscheta z pastą pieczarkową i natką pietruszki
 - Pieczeń z karczku w sosie grzybowym/Sola w sosie limonkowym z kaparami – ok. 100 porcji
 - Dorsz faszerowany warzywami zapiekany pod beszamelem – ok. 100 porcji
 - Kluseczki koktajlowe – ok.100 porcji
 - Ziemniaki opiekane w ziołach – ok. 100 porcji
 - Kolorowa sałata z sosem winegret - ok. 100 porcji
 - Surówka z czerwonej kapusty -100 porcji
 - Fasolka na ciepło z masełkiem/mini marchewki z masełkiem – 100 porcji
 - Ciastka tortowe/2 rodzaje – ok.100 porcji
 - Sernik z bakaliami w polewie czekoladowej – ok. 100 porcji
 - Sok pomarańczowy – na 50 osób
 - Sok jabłkowy – na 50 osób
 - Kawa z ekspresu Douwe Egberts – na 100 osób
 - Herbata (różne warianty smakowe do wyboru) Dilmah – na 100 osób
 - Dodatki: mleko, cukier brązowy i biały, cytryna
 - Serwetki
- Ponadto:
- Niezbędny sprzęt cateringowy
 - Transport
 - Obsługa kelnerska
 - Rozstawienie
 - Sprzątnięcie

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Inauguracja	250					

2. Święto Uczelni, listopad.

Catering na ok. 150 osób, miejsce : AWF Warszawa, ul. Marymoncka 34.

Przykładowe menu

Zupa krem pomidorowa z bazylią i grzankami, 120 porcji

Sola w sosie limonkowym z kaparami, 80 porcji

Eskalopki ze schabu w pieczarkach, 100 porcji

Ziemniaki opiekane w ziołach, 100 porcji

Kluseczki koktajlowe, 100 porcji

Bruschetta – 3 rodzaje, 200 szt.

Sałatka z kurczakiem, serem roquefort, orzechami włoskimi i rukolą, 120 porcji

Kolorowa sałata z sosem winegret, 120 porcji

2 surówki, po 80 porcji

Deser: karpátka, 100 porcji

Sernik z kakaowym spodem i wierzchem, 100 porcji

Sok pomarańczowy, Sok jabłkowy, kawa z ekspresu Douwe Egberts, Herbata (różne warianty smakowe do wyboru) Dilmah, mleko, cukier, cytryna, serwetki.

- Niezbędny sprzęt cateringowy w tym stoliki koktajlowe.
- Transport
- Obsługa kelnerska
- Rozstawienie
- Sprzątnięcie

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Święto Uczelni (w tym śniadanie u Rektora),	150					

1. Spotkanie opłatkowe, grudzień, 120 osób. Miejsce - AWF Warszawa, ul. Marymoncka 34

Przykładowe menu:

pierogi ze szpinakiem i serem feta – 240 szt., pierogi z kapustą i pieczarkami - 360, okrasa z cebulki podsmażonej

Pasztecik w cieście drożdżowym z pieczarką – 240 szt.

Barszcz czerwony – 120 porcji.

Zupa grzybowa z łazankami – 120 porcji

Sałatka jarzynowa – 120 porcji

Sałatka śledziowa – 100 porcji

Pieczywo – chleb/2 rodzaje

Ciasto – makowiec, placek drożdżowy z rodzynkami, piernik z polewą czekoladową – po 80 porcji

Kompot z suszonych owoców – 120 porcji

Kawa, herbata, cukier, mleczko do kawy.

Stoły, stoły koktajlowe, obrusy, zastawa, serwetki.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Spotkanie oplatkowe	120					

II. Usługi cateringowe – Wydział Rehabilitacji

1. Konferencja Naukowo-Szkoleniowa FORUM PRAKTYKÓW – Skoliozy w dniu 18 listopada 2016 r.

- Przerwy kawowe (2 przerwy) – 300 osób
 - Kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciasteczka
 - Kawa, herbata, woda mineralna, bułka z ziarnami (z warzywami, serem, wędliną, pastą rybną), batonik, ciasteczka kruche, owoce
 - Dostarczenie do auli wody mineralną oraz szklanek dla prelegentów i uczestników dyskusji
- Obiad - 35 osób
 - Zupa, drugie danie (w tym z opcją wegetariańską) z surówką, deser, kawa, herbata, sok lub woda mineralna.
- Całodzienne 2 dniowe wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja) dla 10 gości i wykładowców konferencji.

Firma musi zabezpieczyć: miejsce posiłku, stoły, krzesła, obrusy oraz naczynia porcelanowe

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto przez 2 dni	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto Przez 2 dni
2 przerwy kawowe	300					
Obiad	35					
Całodzienne 2 dniowe wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja)	10					
RAZEM	X	X				

2. Konferencja Naukowo-Szkoleniowa FORUM PRAKTYKÓW – Skoliozy marzec 2017r.

1. Przerwy kawowe (2 przerwy) – 300 osób
 - Kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciasteczka
 - Kawa, herbata, woda mineralna, bułka z ziarnami (z warzywami, serem, wędliną, pastą rybną), batonik, ciasteczka kruche, owoce
 - Dostarczenie do auli wody mineralną oraz szklanek dla prelegentów i uczestników dyskusji
2. Obiad - 35 osób
 - Zupa, drugie danie(w tym z opcją wegetariańską) z surówką, deser, kawa, herbata, sok lub woda mineralna.
3. Całodzienne 2 dniowe wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja) dla 10 gości i wykładowców konferencji.
Firma musi zabezpieczyć: miejsce posiłku, stoły, krzesła, obrusy oraz naczynia porcelanowe

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto przez 2 dni	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto Przez 2 dni
2 przerwy kawowe	300					
Obiad	35					
Całodzienne 2 dniowe wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja)	10					
RAZEM	X	X				

3 Międzynarodowa Konferencja Naukowa „Myśl Rehabilitacyjna Prof. Andrzeja Seyfrieda” maj 2017 (2 dni)

1. Przerwy kawowe (4 przerwy) – 200 osób
 - Kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciasteczka
 - Kawa, herbata, woda mineralna, bułka z ziarnami (z warzywami, serem, wędliną, pastą rybną), batonik, ciasteczka kruche, owoce
 - Dostarczenie do auli wody mineralną oraz szklanek dla prelegentów i uczestników dyskusji
2. Obiad - 30 osób
 - Zupa, drugie danie (z opcją wegetariańską) z surówką, deser, kawa, herbata, sok lub woda mineralna.
3. Całodzienne 2 dniowe wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja) dla 15 gości i wykładowców konferencji.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto przez 2 dni	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto Przez 2 dni
4 przerwy kawowe	200					
Obiad	30					

Całodzienne 2 dniowe wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja)	15					
RAZEM	X	X				

III. Usługi cateringowe – Wydziału Wychowania Fizycznego

Konferencja Naukowa warsztaty Antropologiczne, 120 osób, 02.12.2016 r.

Kawa herbata, cukier cytryny woda mineralna niegazowana.

Bufet zimny: kanapki, sałatki, owoce, ciasto.

Bufet ciepły: strogonow z indyka, bułeczka pieczywo lub pierogi z nadzieniem 4 rodzaje.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Konferencja Naukowa warsztaty Antropologiczne	120					

.....
Piecątka i podpis Wykonawcy

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZ II

I. Usługi cateringowe – Rektor

1. Spotkanie wielkanocne

Obiad wielkanocny, na ok. 24 osoby, miejsce: AWF Warszawa, ul. Marymoncka 34.

Przykładowe menu:

Przystawka – jajka faszerowane, różne rodzaje – po 3 szt.

Roladki z wędzonego łososia, pasztet domowy,

Sałátka – 2 rodzaje (jarzynowa, z pieczarką) podane w wytrawnych babeczkach po 2 szt. na osobę,

Danie na ciepło – żurek z kielbasą,

Pieczywo/małe bułeczki

Ciasto – babka drożdżowa z rodzynkami, mazurek czekoladowy, sernik na zimno

Woda z cytryną w dzbankach, kawa, herbata, mleczko do kawy, cukier, cytryna.

Zastawa, serwetki świąteczne, przybranie stołu.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Spotkanie wielkanocne Obiad wielkanocny	24					

2. Śniadanie u Rektora, listopad (święto Uczelni), ilość osób ok. 25, miejsce AWF Warszawa, ul. Marymoncka 34.

Przykładowe menu:

Bruschetta – różne rodzaje, 50 sztuk.

Naleśniki – z serem białym, rodzynkami i śmietaną na ciepło, 25 sztuk.

Naleśniki z powidłami truskawkowymi i śmietaną na ciepło, 25 sztuk.

Jajka faszerowane-2 rodzaje, 50 porcji

Sałátka z pomidorków koktajlowych i mozzarelli z sałatą i szynką parmeńską, po 1 porcji.

Kawa z ekspresu, herbata, cukier, cytryna, mleczko do kawy, sok pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną w dzbankach.

Białe obrusy, serwetki, zastawa, wystrój stołu. Obsługa kelnerska.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Śniadanie u Rektora	25					

3. Imprezy, które potencjalnie mogą się wydarzyć:

3a. Przyjęcie z okazji DHC, na ok. 80 osób, miejsce - AWF Warszawa, ul. Marymoncka 34

Przykładowe menu:

- strogonow - po 1 porcji na osobę
- kanapki różne rodzaje – po 3 sztuki
- 2 rodzaje sałatek - po 40 porcji/ do wyboru
- 2 rodzaje ciasta - po 1 porcji/do wyboru
- napoje - 2 rodzaje soków w dzbankach, po ok. 125 ml na osobę
- kawa, herbata, cukier, mleczko, cytryna
- kieliszki do wina
- stoliki koktajlowe,
- obrusy, serwetki
- zastawa.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Przyjęcie z okazji DHC	80					

3b. Konferencja Rektorów Akademii Wychowania Fizycznego, na ok. 10 osób, miejsce - AWF Warszawa, ul. Marymoncka 34

Przykładowe menu:

Kanapki – po 3 na osobę ciasto 2 rodzaje, po 1 porcji na osobę.

Kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciasteczka

Obiad dwudaniowy, deser, napoje zimne i gorące.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Konferencja Rektorów	10					

3c. Imprezy okolicznościowe miejsce: Akademia Wychowania Fizycznego, łącznie na ok. 400 osób, miejsce - AWF Warszawa, ul. Marymoncka 34, różne terminy.

1. Przerwy kawowe.
 - Kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciasteczka
 - Kawa, herbata, woda mineralna, kanapki (z warzywami, serem, wędliną, pastą rybną), ciasteczka kruche.
 - Dostarczenie do sali wody mineralną oraz szklanek dla uczestników spotkań.

2. Obiad.

- Zupa, drugie danie (w tym z opcją wegetariańską) z surówką, deser, kawa, herbata, sok lub woda mineralna.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Przerwy kawowe	400					
Obiad	400					
RAZEM	X	X				

II. Catering – Zakład Pielęgniarstwa

Dwie przerwy kawowe dla 90 osób (kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciasteczka)
Obiad z dwóch dań, kawa, herbata dla 60 osób

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto Przez 2 dni
Przerwy kawowe	90					
Obiad	60					
RAZEM	X	X				

III. Usługi cateringowe dla Uczelnianej Rady Samorządu Studentów i Uczelnianej Rady Samorządu Doktorantów AWF Warszawa

Wymagany elegancki wystrój stołów: białe obrusy, świeczniki, elegancka zastawa (brak naczyń jednorazowych).

1. Marszałki na około 30 osób, osób, czerwiec 2017

zimne przystawki (kanapeczki, 3 rodzaje sałatek, napoje gazowane (typu Coca-cola, Sprite, woda mineralna), napoje niegazowane (soki i woda mineralna), kawa z mlekiem, herbata z cukrem i cytryną.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Marszałki	30					

2. Poczęstunek wigilijny na około 50 osób, 14.12.2016 r.

2 dania ciepłe – zupa (barszcz czerwony) i pierogi (z kapustą i grzybami, szpinakiem); zimne przystawki (ryba po grecku, śledzie, kanapeczki, 3 rodzaje sałatek, półmisek serów i wędlin), napoje gazowane (typu Coca-cola, Sprite, woda mineralna), napoje niegazowane (soki i woda mineralna), kawa z mlekiem, herbata z cukrem i cytryną, 3 rodzaje ciast, pieczywo, owoce (mandarynki, winogrona, banany), wino białe wytrawne 10 szt. i czerwone wytrawne 10 szt.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Poczęstunek wigilijny	50					

3. Wybory Miss AWF na około 30 osób, 20.04.2017 r.

1 danie ciepłe, zimne przystawki (kanapeczki, 3 rodzaje sałatek, półmisek serów i wędlin), napoje gazowane (typu Coca-cola, Sprite, woda mineralna), napoje niegazowane (soki i woda mineralna), kawa z mlekiem, herbata z cukrem i cytryną, 3 rodzaje ciast, owoce (mandarynki, winogrona, banany).

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Wybory Miss	30					

4. Juwenalia Pele-Mele na około 40 osób, 11.05.2017 r.

1 danie ciepłe, zimne przystawki (kanapeczki, 3 rodzaje sałatek, półmisek serów i wędlin), napoje gazowane (typu Coca-cola, Sprite, woda mineralna), napoje niegazowane (soki i woda mineralna), kawa z mlekiem, herbata z cukrem i cytryną, 3 rodzaje ciast, owoce (mandarynki, winogrona, banany).

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Juwenalia Pele – Mele	40					

IV. Usługi cateringowe – Wydziału Wychowania Fizycznego

1. Konferencje różne – Wydział Turystyki i Rekreacji, ok. 100 osób, różne terminy.

1. Przerwa kawowa
 - Kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciasteczka, kanapeczki, owoce
 - Dostarczenie na miejsce konferencji wody mineralnej oraz szklanek
2. Obiad

- Zupa, drugie danie (w tym z opcją wegetariańską) z surówką, deser, kawa, herbata, sok lub woda mineralna.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
Przerwa kawowa	100					
Obiad	100					
RAZEM	X					

.....

Pieczętka i podpis Wykonawcy

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZ II

I. Usługi cateringowe – Wyżywienie Komisji Wydziałowych i Egzaminacyjnych na studia stacjonarne i niestacjonarne

Termin: 27 czerwiec – 6 lipiec 2017 r.

Posiłki dwudaniowe dla ok 50 osób dziennie.

- zupa, drugie danie, kompot. Możliwość wyboru z 3 lub 4 rodzajów dań z opcją wegetariańską, pierogi, w zestawie dania 3 rodzaje surówek.

Wydawanie posiłków w godz. 13.00 – 16.00.

Wykonawca zapewnia stoły, krzesła, estetyczny wystrój, zastawa, brak naczyń jednorazowych. Możliwość wydania posiłku w pojemniku obiadowym trójdzielnym białym ze sztućcami jednorazowego użytku.

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość netto za jedną osobę netto w ciągu 10 dni	Wartość netto za 50 osób w ciągu 10 dni	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto za 50 osób w ciągu 10 dni
Wyżywienie Komisji Wydziałowych i Egzaminacyjnych w ciągu 10 dni	50					

II. Usługi cateringowe – Wydział Rehabilitacji

Goście z zagranicy ok. 40 osób zakwaterowani na terenie AWF 14 dni

3 posiłki dziennie

- śniadanie: kawa, herbata, kanapki (wędlna, ser, warzywa)

- obiad dwudaniowy plus deser:

zupa, drugie danie (z opcją wegetariańską), surówka,
kawa herbata, sok, woda, deser

- kolacja: kawa, herbata, kanapki (wędlna, ser, warzywa)

Przedmiot zamówienia	Liczba osób	Wartość za jedną osobę netto za 14 dni	Wartość netto za 40 osób za 14 dni	Stawka podatku VAT	Kwota VAT	Wartość brutto za 40 osób za 14 dni
Śniadanie	40					
Obiad	40					
Kolacja	40					
RAZEM	X	X				

.....
Piecątka i podpis Wykonawcy