**Oszacowanie wartości zamówienia   
na usługi cateringowe   
dla Wydziału Polityki Społecznej**

**Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Zielonej Górze:**

1. **Oszacowanie nr 1**

**Usługa cateringowa podczas inauguracji XVIIILubuskiego Tygodnia Seniora dla 200 osób**

**Wymogi ogólne:**

* wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej, tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis   
  do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta, szklane dzbanki do soków, szklanki do zimnych napoi,
* dekoracja stołu ze świeżych kompozycji kwiatowych,
* niezbędny personel (co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),
* serwis kawowy dostępny podczas trwania całej uroczystości,
* usługa sprzątania.
* usługi cateringowe serwowane wyłącznie w formie „szwedzkiego stołu”.

**Menu:**

**1/** **serwis kawowy i ciasto:**

* świeżo parzona kawa, herbata, podawana w samowarze lub termosach – 300 ml/osobę
* cukier – 10g/osobę,
* śmietanka w jednorazowych opakowaniach 2 szt./osobę,
* świeża pokrojona cytryna (podawana na talerzykach) – 1 plaster/osobę,
* soki owocowe - 2 rodzaje (jabłkowy, pomarańczowy), 100% soku z owoców w kartonach   
  – **nie napoje**, podawane w szklanych dzbankach - 200 ml/osobę,
* woda gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/osobę,
* 2 rodzaje ciasta domowego (typu sernik i murzynek) po 50 gram każdego/ osobę,

1. **Oszacowanie nr 2**

**Usługa cateringowa podczas konferencji z zakresu przeciwdziałania przemocy w rodzinie dla 150 osób**

* wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej, tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis   
  do kawy i herbaty, sztućce, serwis obiadowy, talerzyki do ciasta, szklane dzbanki do soków, szklanki do zimnych napoi,
* gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bemar,
* dekoracja stołu ze świeżych kompozycji kwiatowych,
* niezbędny personel (co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),
* serwis kawowy dostępny podczas trwania całej uroczystości,
* usługa sprzątania,
* usługi cateringowe serwowane wyłącznie w formie „szwedzkiego stołu”.

**Menu:**

**1/** **serwis kawowy:**

* świeżo parzona kawa, herbata, podawana w samowarze lub termosach – 300 ml/osobę
* cukier – 10g/osobę,
* śmietanka w jednorazowych opakowaniach 2 szt./osobę,
* świeża pokrojona cytryna (podawana na talerzykach) – 1 plaster/osobę,
* soki owocowe - 2 rodzaje (jabłkowy, pomarańczowy), 100% soku z owoców w kartonach   
  – **nie napoje**, podawane w szklanych dzbankach - 200 ml/osobę,
* woda gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/osobę,
* ciastka kruche (mieszanka) 30g/ osobę

**2/** **lunch:**

* 2 rodzaje mięs: karkówka pieczona w plastrach, filet z kurczaka bez panierki w jasnym sosie   
  (po 150 – 170 gram/os.),
* ziemniaki pieczone z ziołami, ryż z przyprawami (po 200 gram/os.),
* surówki: (2 rodzaje po 100 gram/os.),
* owoce (2 rodzaje: jabłka, mandarynki) – 300g/ osobę.

**Uprzejmie prosimy o przedstawienie cen dla każdej z usług w poniższej tabeli:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Numer oszacowania** | **Cena netto** | **Cena brutto** |
| **1.** |  |  |
| **2.** |  |  |