**Załącznik nr 5 do SIWZ**

**Przykładowe zestawy do wyceny**

**ŚNIADANIE szwedzki stół - poziom podstawowy**

Wędliny ( krakowska 50g, filet drobiowy 30g) – 80g

Ser żółty ( salami) – 30g

Dżem 25g

Płatki kukurydziane( 50g) , mleko o zawartości 3,2% tłuszczu - 250 ml

Jajecznica na maśle – 2szt

Pieczywo jasne, ciemne – 150 g

Masło 10g – 2 szt.

Kawa 200 ml

herbata 200 ml

**Wartość brutto………………. zł**

**ŚNIADANIE - poziom średni**

Wędliny ( krakowska 50g, filet drobiowy 30g) - 80 g

Sery żółte – jw. – 30 g

sery biały twarogowy – 50g

Dżem – 25 g

Miód – 25 g

Płatki kukurydziane, mleko – jw.

Jajecznica na szynce – 2 szt./30g

Parówki na gorąco – 2 sz.t

Masło 10g – 2 szt.

Pieczywo jasne, ciemne – jw.

Soki owocowe 100% – 150 ml

woda mineralna 0,5 l- 1 szt.

Kawa, herbata – jw.

Owoce- 100 g

**Wartość brutto…………………… zł**

**ŚNIADANIE - poziom wysoki**

szynka wiejska 40g, polędwica drobiowa 40 g

sery żółte gouda 30 g

sery białe – jw.

serek topiony kremowy – 30g

Dżem, miód – jw.

Masło 10g – 2 szt.

Płatki kukurydziane, mleko – jw.

Jajecznica na bekonie – 2szt/30g

Parówki cielęce na gorąco 2 szt.

Pieczywo jasne, ciemne – jw.

Drożdżówki mini – 1szt

Soki owocowe 100% 3 rodzaje co najmniej 200ml/osobę, woda mineralna w szklanych butelkach co najmniej 300 ml/osobę

Kawa, herbata – jw.

Owoce – jw.

**Wartość brutto …………………………..zł**

**OBIAD przykładowy zestaw - poziom podstawowy**

Zupa pomidorowa z tartym ciastem-350ml

Schab duszony w jarzynach-120g

Ziemniaki-250g

Zestaw surówek-150g

Szarlotka-150g

Kawa, herbata, woda mineralna

**Wartość brutto ……………………………………..zł**

**OBIAD (przykładowy zestaw - poziom średni**

Sałatka cesarska-100g

Krem selerowy z grzankami-350ml

Polędwiczki z jabłkami- 120g

Ziemniaczki opiekane z ziołami- 250g

Panna cotta- 150g

Kawa, herbata, woda mineralna

**Wartość brutto …………………………………zł**

**OBIAD przykładowy zestaw - poziom wysoki**

Ser kozi z rukolą i zielonym pieprzem-100g

Francuska zupa cebulowa-350ml

Kieszonki z indyka z greckim farszem-100g

Wołowina w czerwonym winie-100g

Tarta ziemniaczana-200g

Mus winogronowym-150g

Kawa, herbata, woda mineralna 200ml+200ml+0,5l

Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA - 150 ml

**Wartość brutto …………………………………zł**

**KOLACJA przykładowy zestaw - poziom podstawowy**

Wędliny ( krakowska 50g, filet drobiowy 50g) – 100g

Sałatka jarzynowa- 100 g

Pomidory, ogórki 50g+50g

Pieczywo jasne, ciemne-150g

Masło 10g-2 szt.

Herbata-200 ml

**Wartość brutto ……………………zł**

**KOLACJA przykładowy zestaw poziom średni**

**Na gorąco:**

Pierś z kurczaka w sosie tymiankowym( 120g/100g) ryż(250g) bukiet gotowanych jarzyn( brokuł 80g, marchewka junior 80g)

**Zimna płyta:**

Wędliny delikatesowe – szynka wiejska 50g, polędwica drobiowa 50 g

Pasztet drobiowy –50g

Sałatki: z tuńczykiem, meksykańska - 100 g+ 100 g

Pomidory, ogórki - jw.

Pieczywo jasne, ciemne – jw.

Masło 10g – 2 szt.

Herbata – jw.

woda mineralna 0,5l- 1 szt.

**Wartość brutto…………………….zł**

**KOLACJA przykładowy zestaw - poziom wysoki**

**Na gorąco**:

Polędwiczki w zielonym pieprzu ( 100g/60g) tarta ziemniaczana ( 200g) zestaw surówek( 150g)

Beuf cielęcy z kurkami – 400 ml

Zimna płyta:

Wędliny delikatesowe ( szynka wiejska, kiełbasa krakowska, polędwica sopocka) 150g

Mięsa pieczone ( schab, karczek wp, boczek , indyk – 200g po upieczeniu!)

Pasztety domowe bez konserwantów, z krótkim terminem przydatności do spożycia

( klasyczny, z grzybami, z oliwkami- 150g)

Deski serów z winogronami i orzechami ( sery żółte twarde, pleśniowe, camembert, ser kozi – 150g)

Łosoś na cytrynach – 60g

Sałatki: brokułowa z prażonymi ziarnami słonecznika, grecka –100 g+100 g

Masło 10g – 2 szt.

Pomidory 100 g

Marynaty (ogórki, papryka, grzyby) 80 g

Owoce- 100g

Ciasto-150g

Kawa, herbata, woda mineralna 200ml+200ml+0,5l

Dodatkowe napoje (min. 2 rodzaje soków po 200ml)

Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA – 150 ml

**Wartość brutto …………………………………..zł**

**PRZERWY KAWOWE – poziom podstawowy**

Kawa lub herbata – bufet ciągły, woda 0.5 l/osobę , suche ciasteczka 3-5 rodzajów (100g/osobę), woda (gazowana/niegazowana – po 0,5 l/osobę) na salach wykładowych w trakcie szkolenia dla uczestników i wykładowców.

**Wartość brutto …………………………………zł**

**Gramatura podana w załączniku nr 5 do SIWZ dotyczy dań gotowych.**

**Kiełbasy typu krakowska mają być podsuszane, natomiast wędliny typu szynka i polędwica sopocka z niską zawartością wody.**

**PRZERWY KAWOWE - poziom średni**

**ZESTAW NR 1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RODZAJ SZKOLENIA - JEDNODNIOWE | | | | | 6 h | | | |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: | | | | | 1 przerwa (30 min.) | | | |
| SZACOWANA ILOŚĆ UCZESTNIKÓW SZKOLENIA: | | | | | ok. 55 osób | | | |
| **PRZERWA**  **(11.45-12.15)** | | **I. bufet kanapkowy** | | | | | | |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | 1 szt./osoba | | | 40-50 g/1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | 1 szt./osoba | | | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | 1 szt./osoba | | | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** | | | | | | |
|  | 1. | mini babeczki z sezonowymi owocami | 1 szt./osoba | | | 50 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych | dla 55 osób | | | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** | | | | | | |
|  | 1. | kawa Jacobs  herbata w saszetkach Lipton | dla 55 osób | | | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy | po 2 szt./osoba | | | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | dla 55 osób | | | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką | dla 55 osób | | | 15 g/ 1 os. |
| **IV. napoje zimne** | | | | | | |
|  | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)  woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | dla 55 osób  0,5 l / osobę | | | preferowana butelkowana |
| **WARTOŚĆ NETTO CAŁODZIENNEGO CATERINGU NA 1 OSOBĘ** | | | | |  | | ………………………………. zł. | |
| **WARTOŚĆ BRUTTO CAŁODZIENNEGO CATERINGU NA 1 OSOBĘ** | | | | | …………………………………. zł. | | | |
|  |  |  |  |  | |  | | |

**ZESTAW NR 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RODZAJ SZKOLENIA – JEDNODNIOWE: | | | |  | | 8 h | |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: | | | |  | | 3 | |
| SZACOWANA ILOŚĆ UCZESTNIKÓW SZKOLENIA: | | | |  | | 75 | |
| **I**  **PRZERWA**  **(10.30-10.45)** | **I. bufet deserowy** | | | | | | |
|  | 1. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych | | dla 75 osób | | 50-70 g 1 os. |
| 2. | przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) | | dla 75 osób | | 70 g/ 1 os. |
| **II. napoje gorące** | | | | | | |
|  | 1. | kawa Jacobs  herbata w saszetkach Lipton | | dla 75 osób | | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy | | po 2 szt/osoba | | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | | dla 75 osób | | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką | | dla 75 osób | | 15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** | | | | | | |
|  | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/  woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | | dla 75 osób  0,5 l / osobę | | preferowana butelkowana |
| **II PRZERWA**  **(12.15-12.45)** | **I. bufet kanapkowy** | | | | | | |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | | 1 szt./osoba | | 40-50 g/1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | | 1 szt./osoba | | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | | 1 szt./osoba | | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** | | | | | | |
|  | 1. | mini babeczki z sezonowymi owocami | | 1 szt./osoba | | 50 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych | | dla 75 osób | | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** | | | | | | |
|  | 1. | kawa Jacobs  herbata w saszetkach Lipton | | dla 75 osób | | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy | | po 2 szt/osoba | | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | | dla 75 osób | | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką | | dla 75 osób | | 15 g/ 1 os |
| **IV. napoje zimne** | | | | | | |
|  | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/  woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | | dla 75 osób  0,5 l / osobę | | preferowana butelkowana |
| **III PRZERWA**  **(14.15-14.30)** | **I. bufet deserowy** | | | | | | |
|  | 1. | ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje) | | 1 szt./osoba | | 100 g/1 szt. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych | | dla 75 osób | | 50-70 g/1 os. |
| 3. | przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) | | dla 75 osób | | 70 g/1 os. |
| **II. napoje gorące** | | | | | | |
|  | 1. | kawa Jacobs  herbata w saszetkach Lipton | | dla 75 osób | | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy | | po 2 szt/osoba | | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | | dla 75 osób | | 5 g / 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką | | dla 75 osób | | 15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** | | | | | | |
|  | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/  woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | | dla 75 osób  0,5 l / osobę | | preferowana butelkowana |
| **WARTOŚĆ NETTO CAŁODZIENNEGO CATERINGU NA 1 OSOBĘ** | | | | | …………………………………. zł. | | |
| **WARTOŚĆ BRUTTO CAŁODZIENNEGO CATERINGU NA 1 OSOBĘ** | | | | | …………………………………. zł. | | |

**ZESTAW NR 3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| RODZAJ SZKOLENIA – JEDNODNIOWE | | | | 7 h | | | | 8 h, | |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: | | | | 2 | | | | | |
| SZACOWANA ILOŚĆ UCZESTNIKÓW SZKOLENIA: | | | | ok. 45 osób | | ok. 65 osób | ok. 72 osób | | |
| **I**  **PRZERWA**  **(10.30 – 10,45**  **albo**  **(11.45-12.00)** | **I. bufet kanapkowy** | | | | | | | | |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | | 1 szt./osoba | | | | 40-50 g/ 1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | | 1 szt./osoba | | | | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | | 1 szt./osoba | | | | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** | | | | | | | | |
|  | 1. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych | | dla 45/65/72 osób | | | | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** | | | | | | | | |
|  | 1. | kawa Jacobs  herbata w saszetkach Lipton | | dla 45/65/72 osób | | | | 200 ml/ 1 os. |
|  |  | |  | | | |  |
| 2. | Śmietanka do kawy | | po 2 szt./osoba | | | | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | | dla 45/65/72 osób | | | | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna w plasterkach z wykałaczką | | dla 45/65/72 osób | | | | 15 g/ 1 os. |
| **IV. napoje zimne** | | | | | | | | |
|  | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/  woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | | dla 45/65/72 osób  0,5 l / 1 osobę | | | | preferowana butelkowana |
| **II**  **PRZERWA**  **(12.15 – 12.45**  **albo**  **(13.30 –14.00)** | **I. bufet deserowy** | | | | | | | | |
|  | 1. | ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje) | | 1 szt./osoba | | | | 100 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych | | dla 45/65/72 osób | | | | 50-70 g)/1 os. |
| 3. | przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) | | dla 45/65/72 osób | | | | 70g/1 os. |
| **II. napoje gorące** | | | | | | | | |
|  | 1. | kawa Jacobs  herbata w saszetkach Lipton | | dla 45/65/72 osób | | | | 200 ml/1 os. |
| 2. | Śmietanka do kawy | | po 2 szt. /osoba | | | | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | | dla 45/65/72 osób | | | | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką | | dla 45/65/72 osób | | | | 15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** | | | | | | | | |
|  | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/  woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | | dla 45/65/72 osób  0,5 l / osobę | | | | Preferowana butelkowana |
| **WARTOŚĆ NETTO CAŁODZIENNEGO CATERINGU NA 1 OSOBĘ** | | | | | ……………………………………….. zł. | | | | |
| **WARTOŚĆ BRUTTO CAŁODZIENNEGO CATERINGU NA 1 OSOBĘ** | | | | | ………………………………………….zł. | | | | |