

Załącznik nr 3 do odpowiedzi na pytania i modyfikacji Ogłoszenia z dn. 30.12.2016 r.:  
Załącznik nr 6 do Ogłoszenia - Cennik usług cateringowych po modyfikacji Zamawiającego

Załącznik nr 6 - Cennik usług cateringowych

Cennik usług cateringowych

Tab. 1. Cennik według grup kategorii posiłków (na jedną osobę)

L.p.	Warianty realizowania usługi cateringowej	Cena netto za przygotowania posiłku na jedną osobę/zestaw według wariantu	Orientacyjna liczba wydarzeń służąca do porównania ofert wraz z liczbą uczestników/zestawów	Cena łączna netto
1	2	3	4	5 = kolumna 3 x kolumna 4
1.	„Kategoria A - Wernisaże 1”		10 wydarzeń x 150 osób	
2.	„Kategoria B - Wernisaże „2”		13 wydarzeń x 80 osób	
3.	„Kategoria C - Przerwa kawowa”		14 wydarzeń x 100 osób	
4.	„Kategoria D - Lunch		7 wydarzeń x 100 osób	
5.	„Kategoria E - Bankiety		8 wydarzeń x 200 osób	
6.	„Kategoria F - Śniadania		2 wydarzenia x 200 osób	
7.	„Kategoria G - kanapki”	Należy wpisać cenę za jeden zestaw 50 kanapek zgodnie z OPZ	2 wydarzenia x 3 zestawy	
8.	„Kategoria H - Impreza plenerowa”		1 wydarzenie x 130 osób dorosłych	
			1 wydarzenie x 20 dzieci	
Razem wartość netto opodatkowana stawką VAT 8%				
Razem wartość netto opodatkowana stawką VAT 23%				
Podatek VAT 8%				
Podatek VAT 23%				
Razem brutto				

Tab. 2. Cennik według grup rodzajowych posiłków oraz elementów infrastruktury

L.p.	Grupa rodzajowa posiłków zgodnie z Menu	Cena netto za przygotowania posiłku na jedną osobę
1.	Wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosecco; lub wino czerwone, wytrawne lub wino białe, wytrawne, 75 ml./os.	
2.	Woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę	
3.	Soki, 2 rodzaje soków 100% po 200 ml/osobę	
4.	Napoje gazowane słodkie, 250 ml/os	

5.	Świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę	
6.	Suche przekąski słone, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę	
7.	Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt. na osobę, ok. 120 g	
8.	Przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę	
9.	Ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę	
10.	Tartinki dekoracyjne, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę (min. 70 g każda),	
11.	Przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę)	
12.	Danie mięsne „jednogarnkowe”, minimum 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g)	
13.	Danie główne mięsne/rybne - min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę.	
14.	Dania główne jarskie, minimum 1 propozycja, 250 g/osobę	
15.	Salatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę	
16.	Desery podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 150 g/osobę):	
17.	Jajecznica na boczku z cebulką lub jaja sadzone na boczku - 2 jaja/osoba	
18.	Naleśniki z: dżemem, serem (dodatki:, cukier puder, bita śmietana, polewy) 1 sztuka/osoba, (min. 150 g/osobę)	
19.	Kiełbaski białe grillowanie z cebulką - 2 sztuki/osoba (min. 150 g/osobę)	
20.	Kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 200 ml/osobę,	
21.	Herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,	
22.	Kiełbaska cienka z grilla + pieczywo + keczup + musztarda (min. 100g/osobę),	
23.	Krupniok z zasmażaną kiszoną kapustą i jabłkiem, min. 100 g/osobę,	
24.	Karkówka z grilla, min. 200 g/osobę,	
25.	Szaszłyk warzywny, min. 100 g/osobę,	
26.	Grillowane warzywa zapiekane z serem, min. 150 g/osobę	
27.	Pieczonki (ziemniaki pieczone z kiełbasą, boczkiem i cebulką i/lub kapustą), min. 200 g/osobę,	
28.	Żurek śląski, min. 250 g/osobę,	
29.	Bufet sałatkowy z dresingami, min. 100 g/osobę,	
30.	Szaszłyk z kurczaka, min. 100 g/osobę,	

31.	Hot-dogi, min. 2 szt./osobę,	
32.	Hamburgery, min. 2 szt. (100 g/osobę),	
33.	Popcorn z maszyny, min. 50 g/osobę,	
34.	Wata cukrowa z maszyny, min. 1szt/osobę, (min. 30 g/osobę)	
35.	Lody, min. 2 szt g/osobę, (min. 50 g/ osobę)	
36.	Ławostoły (miejsce dla 150 osób)	
37.	Kącik chilloutowy (mogą być pufy, palety, kostki świecące, leżaki - miejsce dla 30 osób)	
38.	Parasole lub namioty chroniące od słońca i deszczu (dla 150 osób)	
39.	Oświetlenie nastrojowe	
40.	Aranżacja stołów	
41.	Aranżacja muzyczna w tle (nagłośnienie + muzyka w tle)	
42.	Frytki	