

Załącznik nr 1 do Formularza ofertowego

Wykonawca podaje kwoty netto w pozycjach od nr 1 do nr 21.

WYKAZ IMPREZ I MENU

„Międzynarodowy Turniej Juniorów o Puchar Prezydenta Miasta Zabrze” - miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6 w Zabrzu; w ramach jednego turnieju odbędą się spotkania, w których weźmie udział:

liczba osób: 1 dzień obiad – ok. 107; kolacja – ok. 60
2 dzień obiad – ok. 67; kolacja – ok. 60

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	Dzień 1		
	OBIAD ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym z ryżem II DANIE: polędwiczki drobiowe w delikatnym sosie pomidorowym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Spaghetti bolognese Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 300 ml Nie mniej niż 500 ml	OBIAD = 32,00 Zł + KOLACJA = 20,00 Zł = 52,00 Zł NETTO + (VAT 8%)
	Dzień 2		
	OBIAD ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – warzywnym II DANIE: Filet z kurczaka z grilla Ryż z sosem curry Surówka z kapusty i marchewki Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Kurczak z makaronem Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 300 ml Nie mniej niż 500 ml	OBIAD = 32,00 Zł + KOLACJA = 20,00 Zł = 52,00 Zł NETTO + (VAT 8%)

Nakrycie stołu: obrusy, porcelana, sztucze, serwetki jednorazowego użytku. Nadzór kelnerski.

1. Cena: ... zł netto x (107 X 32,00 Zł + 60 osób X 20,00 Zł) = 4'624,00 zł netto.
2. Cena: ... zł netto x (67 X 32,00 Zł + 60 osób X 20,00 Zł) = 3'344,00 zł netto.

liczba osób: ok. 20/dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	w 1 i 2 dniu		
	STÓŁ SZWEDZKI: kanapki różne na jasnym i ciemnym pieczywie (szynka, salami, sery żółte, pasty serowe) smalec swojski ogórki konserwowe pieczywo mieszane: ciemne i jasne napoje ciepłe: kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasteczka drobne – chipsy, prażynki, paluszki napoje zimne (w dzbankach): sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana	5 szt. - nie mniej niż 100 g/szt. Nie mniej niż 50 g Nie mniej niż 100 g Od 120g do 150 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml	60,00 Zł netto + (VAT 8%)

Nakrycie stołu: obrusy, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku. Nadzór kelnerski.

3. Cena: 60,00 zł netto x 40 osób = 2'400,00 zł netto.

liczba osób: ok. 15/dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	1 dzień		
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: koreczki na szpatułkach: kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) masło kawa z dodatkami (cukier, mleczko) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: krem serowy z zieloną pietruszką i grzankami ziołowymi	3 szt./osoba 3 szt. – nie mniej niż 40g/szt. Nie mniej niż 130g Nie mniej niż 10g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120 g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml	75,00 zł netto + (VAT 8%)
	2 dzień		
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe deska serów różnych z winogronem pasztet swojski podany z sosem z żurawiną polędwiczki drobiowe w sezamie smażone podane z sosem ziołowym pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) smalec swojski ogórki w zalewie korzennej kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) deser z owocami ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100%	3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. 2 szt. – nie mniej niż 30g/szt. 1 szt. – nie mniej niż 70g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 50 g 2 szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 1 szt. – nie mniej niż 100ml 3 szt. - nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml	75,00 zł netto + (VAT 8%)

sok pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml	
woda mineralna niegazowana	Nie mniej niż 250 ml	
DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Zupa imbirowa z kurkami i kawałkami mięsa białego	Nie mniej niż 250 ml	

Nakrycie stołu okrągłego w Sali Konferencyjnej: dekoracje, porcelana.

4. Cena: 75,00 zł netto x (15 osób pierwszy dzień) = 1'125,00 zł netto.

5. Cena: 75,00 zł netto x (15 osób drugi dzień) = 1'125,00 zł netto.

liczba osób: ok. 35

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	1 dzień		
	PRZYSTAWKA: Koreczki: ser żółty, ogórek kiszony, śledź, pomidorek koktajlowy DANIE GŁÓWNE – serwowane do stołu Kotlet de volaille ziemniaki marchewka z groszkiem STÓŁ SZWEDZKI: Śledzik matias w porach z zalewą winną Deski serów różnych z bakaliami Smalec swojski Pieczywo: jasne i ciemne Sałatka wielowarzywna DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Węgierska zupa gulaszowa Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Ciasto drożdżowe z maślaną kruszonką, sernik, jabłecznik napoje zimne (w dzbankach): sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowe – 100% woda mineralna niegazowana	3 szt. Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 50 g Nie mniej niż 50 g Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 120 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml	150,00 zł netto + (VAT 8%)

Nakrycie stołów: dekoracje, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

6. Cena: 150,00 zł netto x 35 osób = 5'250,00. zł netto.

„Międzynarodowy Turniej Trampkarzy o Puchar Przewodniczącego Rady Miasta Zabrze” – miejsce realizacji HWS; w ramach jednego turnieju odbędą się spotkania, w których weźmie udział:

liczba osób: 1 dzień obiad – ok. 87; kolacja – ok. 60

2 dzień obiad – ok. 67; kolacja – ok. 60

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	Dzień 1		
	OBIAD ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym z ryżem II DANIE: połędwiczki drobiowe w delikatnym sosie pomidorowym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml	OBIAD = 32,00 Zł + KOLACJA = 20,00 Zł = 52,00 Zł NETTO +

	Spaghetti bolognese Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 280 ml Nie mniej niż 500 ml	(VAT 8%)
	Dzień 2		
	OBIAD ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – warzywnym II DANIE: Filet z kurczaka z grilla Ryż z sosem curry Surówka z kapusty i marchewki Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Kurczak z makaronem Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 280 ml Nie mniej niż 500 ml	OBIAD = 32,00 Zł + KOLACJA = 20,00 Zł = 52,00 Zł NETTO + (VAT 8%)

Nakrycie stołów: obrusy, porcelana, sztućce, serwetki jednorazowego użytku. Nadzór kelnerski.

7. Cena: ... zł netto x (87 x 32,00 zł + 60 osób x 20,00 zł) = 3'984,00 zł netto.

8. Cena: ... zł netto x (67 x 32,00 zł + 60 osób x 20,00 zł) = 3'344,00 zł netto.

liczba osób: ok. 20/dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	w 1 i 2 dniu		
	Szwedzki stół: kanapki różne na jasnym i ciemnym pieczywie (szynka, salami, sery, pasty serowe) smalec swojski pieczywo mieszane: ciemne i jasne ogórki konserwowe kawa z dodatkami (cukier, mleczko), herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasteczka drobne – chipsy, prażynki, paluszki napoje w dzbankach: sok owocowy – 100% woda mineralna niegazowana	5 szt. - nie mniej niż 100 g/szt. Nie mniej niż 50 g Od 120 do 150 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 500 ml	60,00 zł + (VAT 8%)

Nakrycie stołów w kawiarni: obrusy, porcelana, sztućce, serwetki jednorazowego użytku. Nadzór kelnerski.

9. Cena: 60,00 zł netto x 40 osób = 2'400,00 zł netto.

liczba osób: ok. 15/dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	1 dzień		
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: koreczki na szpatułkach: przekąski mięsne – z indyka i schabu z dodatkami kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) masło kawa z dodatkami (cukier, mleczko) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami	3 szt./osoba 3 szt. – nie mniej niż 40g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Nie mniej niż 130g Nie mniej niż 10 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120 g/szt.	75,00 zł netto + (VAT 8%)

	napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: krem serowy z zieloną pietruszką i grzankami ziołowymi	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml	
	2 dzień		
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe deska serów różnych z winogronem pasztet swojski podany z sosem z żurawiną polędwiczki drobiowe w sezamie smażone podane z sosem ziołowym pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) smalec swojski ogórki w zalewie korzennej kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Pana Cotta z żelowymi wiśniami lub deser z owocami ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Zupa imbirowa z kurkami i kawałkami mięsa białego	3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. 2 szt. – nie mniej niż 30g/szt. 1 szt. – nie mniej niż 70g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 50 g 2 szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 1 szt. – nie mniej niż 100/ml 3 szt. - nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml	75,00 zł netto + (VAT 8%)

Nakrycie stołu okrągłego w Sali Konferencyjnej: dekoracje, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

10.Cena: 75,00 zł netto x 15 osób (pierwszy dzień) = 1'125,00 zł netto.

11.Cena: 75,00 zł netto x 15 osób (drugi dzień) = 1'125,00 zł netto.

liczba osób: ok. 50

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	1 dzień		
	PRZYSTAWKA: Koreczki: ser żółty, ogórek kiszony, śledź, pomidorek koktajlowy DANIE GŁÓWNE: serwowane na talerzu Filet drobiowy w sosie ryż mix surówek STÓŁ SZWEDZKI: platory wstawione na stole po wydaniu dania ciepłego Platory różności: Mięsa pieczone: - schab w ziołach - indyk w rozmarynie - karczek w miodzie - pasztet staropolski Śledzik matias w porach z zalewą winną Deski serów różnych z bakaliami Smalec swojski Pieczywo mieszane: ciemne i jasne Sałatka bawarska – wielowarzywna DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Węgierska zupa gulaszowa Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Ciasto drożdżowe z maślaną kruszonką, sernik, jabłecznik Napoje podane w dzbankach:	3szt./osoba Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 80 g Nie mniej niż 40 g Nie mniej niż 30 g Nie mniej niż 50 g Od 150 do 170 g Nie mniej niż 120 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120g/szt.	150,00 zł netto + (VAT 8%)

sok jabłkowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
sok pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
woda mineralna niegazowana	Nie mniej niż 500 ml

Nakrycie stołów: dekoracje, porcelana, sztucze, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

12.Cena: 150,00 . zł netto x 50 osób = 7'500,00 zł netto.

Turniej Siatkówki Piłkowej „Leśna Plaża” miejsce realizacji Kąpielisko Leśne

liczba osób: ok. 50/dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	1 dzień – danie ciepłe – makaron z sosem bolognese	Nie mniej niż 350 ml	20,00 zł netto + (VAT 8%)
	2 dzień – danie ciepłe – makaron z kurczakiem i brokułami	Nie mniej niż 350 ml	20,00 zł netto + (VAT 8%)

Opakowania jednorazowe i sztucze, ulegające biodegradacji, serwetki jednorazowego użytku.

13.Cena: 20,00 zł netto x 50 osób (pierwszy dzień) = 1'000,00 zł netto.

14.Cena: 20,00 zł netto x 50 osób (drugi dzień) = 1'000,00 zł netto.

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego

liczba osób: około 300

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	STÓŁ PIKNIKOWY: Pieczywo różne w wiklinowych koszach Smalec swojski Ogórki kiszzone	2 kromki Nie mniej niż 50 g 2 szt.	170,00 zł netto + (VAT 8%)
	DANIA CIEPŁE - GRILLOWE Pieczywo Krupniok z grilla z kapustą i cebulką Kiełbasa z grilla Bułka kajzerka musztarda, ketchup karkówka z grilla Szaszłyk mięso drobiowe z warzywami Bułka kajzerka, musztarda, ketchup maselko ziołowo – czosnkowe	2 kromki Nie mniej niż 80 g Nie mniej niż 100 g 2 szt. Nie mniej niż 20 g 130 gr 120 gr 2 szt. 20 gr Nie mniej niż 50 g	

<p>DANIA CIEPLE Żurek śląski Bigos z wkładką</p> <p>BAR KAWOWO DESEROWY: Ciasto drożdżowe: sernik, makowiec Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Napoje w dzbankach: Sok pomarańczowy – 100% Sok jabłkowy – 100%</p> <p>STÓŁ SZWEDZKI: - jedna osoba Mięsa pieczone (indyk w marynacie, kurczak w ziołach, paszтет z żurawiną)</p> <p>Deski serów Smalec swojski Pieczywo jasne i ciemne Owoce: winogron jasny i ciemny, gruszki, brzoskwinie, banany, jabłka</p>	<p>Nie mniej niż 350 ml Nie mniej niż 150 g</p> <p>Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p> <p>Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p> <p>130 gr</p> <p>100 gr 80 gr Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 40 gr/osoba</p>
--	--

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji i serwetkami jednorazowego użytku. Ok. 50 dań serwowanych na zastawie stołowej i z metalowymi sztuczkami.

15.Cena: 170,00 zł netto x 300 osób = 51'000,00 zł netto.

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – (menu dla wegetarian) organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego

liczba osób: ok. 10

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	<p>DANIA WEGETARIAŃSKIE: Faszerowana cukinia Ciasto drożdżowe: sernik, makowiec Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Woda mineralna w butelce Napoje w dzbankach: Sok pomarańczowy – 100% Sok jabłkowy – 100%</p>	<p>Nie mniej niż 100 g 2 szt./nie mniej niż 120gr Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml</p> <p>Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p>	<p>60,00 zł netto + (VAT 8%)</p>

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku.

16.Cena: 60,00 zł netto x 10 osób = 600,00 zł netto.

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – (menu dla dzieci) organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego

liczba osób: ok. 35

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	Nugettsy panierowane Frytki parówki cielęce musztarda/ketchup Bułka kajzerka Hot – dog Ciasto: sernik, jabłecznik Herbata (+ cukier) Sok: pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy	Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 20 g 2 szt. Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 160 g Nie mniej niż 250 ml nie mniej niż 200 ml/szt.	80,00 zł netto + (VAT 8%)

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku.

17.Cena: 80,00 zł netto x 35 osób = 2'800,00 zł netto.

Spotkanie „Park Miliona Świąteł” (prawo opcji) miejsce realizacji Kąpielisko Leśne

liczba osób: ok. 50

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto
	Danie ciepłe: Zupa imbirowa Bufet przekąsek zimnych: Kanapki dekoracyjne: (4 rodzaje) Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Ciasto: z makiem, serem, jabłkami Woda mineralna z cytryną Sok jabłkowy – 100% Sok pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 300 mli 80 g 4szt./os. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml	86,00 zł netto + (VAT 8%)

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztuczne paterowane, serwetki jednorazowego użytku. Przy stołach, bufetach stały nadzór kelnerski, kucharze w strojach galowych.

18.Cena: 86,00 zł netto x 50 osób = 4'300,00 zł netto.

„Międzyczakładowy Turniej Tenisa Stołowego” miejsce realizacji HWS

liczba osób: ok. 50

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	Zupa serowa z grzankami Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Soki: Jabłkowy – 100% Pomarańczowy – 100% Ciasto: z makiem, serem, jabłkami	Nie mniej niż 300 ml i 80 g pieczywa Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120g/szt.	50,00 zł netto + (VAT 8%)

Dania, ciasto, napoje ciepłe i zimne na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku.

19.Cena: 50,00 zł netto x 50 osób = 2'500,00 zł netto.

„Spotkanie z pracownikami” (Boże Narodzenie): miejsce realizacji HWS

Liczba osób: ok. 130

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	Zestaw wigilijny: barszcz czerwony uszkami faszerowanymi kapustą i grzybami dorsz smażony na maśle 160-180 g ziemniaki purée kapusta z grzybami śledzik z cebulką w śmietanie karp w galarecie sałatka z tuńczykiem pierogi z kapustą i z grzybami święteczne makówki piernik przekładany konfiturą Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Sok owocowy jabłkowy – 100% Sok owocowy pomarańczowy – 100% Woda z cytryną i miętą w dzbankach	łącznie nie mniej niż: 250 ml barszczu + 5 szt. uszek, 160-180 g 120-150 g 120-150 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 150 g 6 szt. ok. 250 g Nie mniej niż 120 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml	176,00 zł netto + (VAT 8%)

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztucze, serwetki jednorazowego użytku.
Stały nadzór kelnerski.

20.Cena: 176,00 zł netto x 130 osób = 22'880,00 zł netto.

„Spotkanie kadry kierowniczej MOSiR Zabrze” miejsce realizacji HWS

liczba osób: ok. 20

Lp.	MENU	Miara na osobę	Cena jednostkowa netto/osoba
	Przystawka: Indyk marynowany Zupa: Krem z pomidorów Danie główne: Polędwiczka wołowa, pieczone ziemniaki, sos z zielonego pieprzu, marchewka glazurowana Deser: Mus z białej czekolady na chrupiącej pralinie Woda z cytryną i miętą w dzbankach:	Nie mniej niż 100 gr 350 ml 280 gr 80 gr Nie mniej niż 250 ml	150,00 zł netto + (VAT 8%)

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku.
Stały nadzór kelnerski.

21.Cena: 150,00 zł netto x 20 osób = 3'000.00 zł netto.

UWAGA!

Sumę netto kwot z pozycji od 1 do 21 należy przenieść do formularza ofertowego w pkt. B.