Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego

ZAKRES USŁUGI CATERINGOWEJ

1. **Przerwa kawowa – ciągła :**
2. kawa (w zaparzaczu do kawy, ewentualnie termosach);
3. herbata ( różne rodzaje);
4. dodatki: cukier biały i brązowy, cytryna, śmietanka lub mleko do kawy;
5. woda mineralna gazowana i niegazowana min 0,5 litra / osobę, woda niegazowana może być podawana w dzbankach;
6. ciastka kruche min. trzy rodzaje + rogaliki ewentualnie podobne+ ciasto ( po 80 g na osobę);
7. po stronie Wykonawcy zapewnienie naczyń (filiżanki, szklanki do napojów zimnych, talerzyki, serwetki, łyżeczki, widelczyki do ciasta itp.);
8. dokonywanie wymiany naczyń w czasie przerwy kawowej ( w razie potrzeby).
9. **Lunch w formie bufetu:**
10. zupa ( 2 rodzaje) ;
11. danie mięsne, danie rybne ( min 200 g/osobę ), inne wegetariańskie;
12. dodatki: ziemniaki, ryż, kasza;
13. warzywa gotowane lub grillowane;
14. surówki minimum 2 rodzaje;
15. woda mineralna gazowana i niegazowana;
16. zapewnienie obsługi;
17. po stronie Wykonawcy zapewnienie naczyń (talerze, szklanki do napojów zimnych, sztućce itp.);