

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

lp.	nazwa	ilość	przykładowe menu			
obsługa gastronomiczna gości Instytutu i uczestników szkoleń, konferencji i zjazdów naukowych, imprez plenerowych				Cena jedn. netto	Podatek VAT	Cena jedn. brutto
1	Śniadanie -samoobsługa		wędlina, ser biały, żółty lub topiony, dodatki warzywne świeże lub konserwowe, dżem lub miód, masło, pieczywo, kawa lub herbata			
2	Śniadanie -samoobsługa		wędlina, ser biały, żółty lub topiony, dodatki warzywne świeże lub konserwowe, dżem lub miód, masło, pieczywo,jajecznica lub parówki na gorąco wraz z dodatkami kawa lub herbata			
					ogółem	
3	Śniadanie z obsługą kelenrską /stół szwedzki		dania gorące: jajecznica, jajka sadzone, omlet, parówki lub kiełbaski śniadaniowe z dodatkami, wędliny i własne wyroby mięsne (pasztet, mięsa pieczone, rolady mięsne), sery żółte, sery białe i twarożki, pasty serowe, jajka w majonezie, sałatki, warzywa świeże lub konserwowe, miód, dżem płatki kukurydzine, mleko, masło, pieczywa różne, ciasta drożdżowe lub drożdżówki, napoje: woda mineralna, soki owocowe, kawa lub herbata z dodatkami			
					ogółem	
4	obiad: zupa, II danie, kompot z samoobsługą		zupa: pomidorowa z makaronem, ogórkowa, żurek, kapuśniak, rosół z makaronem ; II danie- schabowy, kotlet mielony, gulasz ; surówka, ziemniaki z wody			

					ogółem	
5	obiad: zupa, II danie, kompot z obsługą kelnerską w zależności od potraw wchodzących w skład menu		zupa: rosół z makaronem, barszczyk czerwony z pasztecikiem, II danie: pieczeń wieprzowa lub filet z piersi drobiowej panierowany lub soute, ziemniaki z wody lub ziemniaki opiekane lub kluski śląskie, surowka			
6	obiad: przystawka, zupa, II danie, deser, napoje z obsługą kelnerską w zależności od potraw wchodzących w skład menu		zupa: rosół z koldunami, kremy warzywne lub grzybowe, żurek z jajkiem i białą kielbasą , II danie: schab z sosem z zielonego pieprzu lub schab pieczony w sosie własnym, rolada z serem żółtym , ziemniaki z wody lub opiekane lub kluski śląskie lub półfrancuskie , bukiet surówek, przystawka: sałatka grecka, tatar z łososia, łosoś po papiesku			
					ogółem	
7	kolacja z samoobsługą		wędlina lub własne wyroby mięsne (mięsa pieczone, paszтет, rolady mięsne), warzywa świeże lub konserwowe, masło, pieczywo, owoce sezonowe lub ciasta domowe, herbata, pierogi ruskie, z kapustą i pieczarkami, z kapustą i mięsem lub krostki			
					ogółem	
8	kolacja z obsługą kelnerską		wędlina lub własne wyroby mięsne (mięsa pieczone, paszтет, rolady mięsne), warzywa świeże lub konserwowe, masło, pieczywo, owoce sezonowe lub ciasta domowe, herbata, pierogi ruskie, z kapustą i pieczarkami, z kapustą i mięsem lub krostki , surowka			
9	kolacja z obsługą kelnerską/przystawki i dania gorące oraz deser		przystawka i danie gorące: sałatka holenderska lub filet z ryby po grecku lub szynka z musem chrzanowym, pieczywo, masło, danie gorące: pierś drobiowa soute z sosem węgierskim, ryż lub kluski śląskie, surowka , deser: caisto, owoce sezonowe, herbata			

					ogółem	
10	przerwy kawowe		woda mineralna, kawa i herbata z dodatkami, ciastka			
					ogółem	
11	przerwy kawowe		woda mineralna, kawa i herbata z dodatkami, ciasta domowe, soki owocowe			
12	przerwy kawowe		woda mineralna, kawa i herbata z dodatkami, ciasta domowe, soki owocowe ,owoce			

					ogółem	
lp.	nazwa	ilość		Cena jedn. netto	Podatek VAT	Cena jedn. brutto
Cena za dzierżawę za czynszu						
1	Czynsz	1 MIESIĄC				

					ogółem	
lp.	nazwa	ilość	przykładowe menu	Cena jedn. netto	Podatek VAT	Cena jedn. brutto
codzienne obiady dla pracowników PIWet-PIB						
1	obiad: zupa, II danie, kompot w ramach abonamentu z samoobsługą		zupa: pomidorowa z makaronem, ogórkowa, żurek, kapuśniak, rosół z makaronem ; II danie- schabowy, kotlet mielony, gulasz ; surówka, ziemniaki z wody			

2	obiad: zupa, II danie, kompot w ramach zakupu jednorazowego z samoobsługą		zupa: pomidorowa z makaronem, ogórkowa, żurek, kapuśniak, rosół z makaronem ; II danie- schabowy, kotlet mielony, gulasz ; surówka, ziemniaki z wody			
						ogółem

UWAGA : Przy ocenie ofert pod uwagę nie będzie brana cena za obiady dla pracowników, ma ona jedynie charakter informacyjny.