

## **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

### **I. INFORMACJE OGÓLNE:**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach w okresie 24 miesięcy od dnia 20 sierpnia 2019 r., a w szczególności dla uczestników organizowanych przez PIWet-PIB spotkań, szkoleń, konferencji, w lokalu stanowiącym własność Zamawiającego oddanym do używania Wykonawcy na zasadzie dzierżawy lokalu użytkowego wraz z wyposażeniem podstawowym oraz wyposażeniem drobnym, na zasadzie dzierżawy za kwotę wskazaną w umowie.
- 2) Usługi cateringowe obejmują przygotowanie i podanie serwisu kawowego w lokalu Zamawiającego.
- 3) Usługi gastronomiczne obejmują przygotowanie i podanie śniadań, obiadów i kolacji w lokalu Zamawiającego.
- 4) W przypadku zlecenia w ramach umowy obsługi konferencji, spotkań i szkoleń, Zamawiający zastrzega możliwość zmiany asortymentu posiłków. Zamawiający informuje, że dysponuje Salą z wyposażeniem dla 65 osób. Przy obsłudze konferencji i innych spotkań dla większej liczby osób, Wykonawca będzie zobowiązany do uzupełnienia wyposażenia w miejscu świadczenia usługi. Jeżeli Wykonawca odmówi obsługi danej konferencji i usługa zostanie zlecona innemu podmiotowi, cena wykonania usługi zostanie odliczona od kwot o której mowa w §5 ust. 4 umowy.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia stołówki dla pracowników Instytutu oraz gości na zasadzie odpłatności przez osoby korzystające ze stołówki. Prowadzenie jakichkolwiek innych form działalności gastronomicznej może odbywać się wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego.
- 6) Świadczenie usług gastronomicznych będzie się odbywało w dni robocze, soboty i niedziele, zwykle w godzinach 7.00–20.00. Zmiana godzin świadczenia usług przez Wykonawcę możliwa jest wyłącznie po uprzedniej pisemnej zgodzie Zamawiającego. Zastrzega się możliwość nieświadczenia usług w soboty i niedziele w terminach ustalonych z Zamawiającym.
- 7) Świadczenie usług będzie się odbywało zgodnie z harmonogramem spotkań, szkoleń i konferencji, odbywających się w Instytucie. Szkolenia organizowane są dla grup ok. 15-80 osobowych, a konferencje zwykle dla grup liczących od 100 do 1000 osób. Harmonogram zajęć

*Zamawiający – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy  
Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, przedmiotem których jest:  
„sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego –  
Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach przez okres 24 miesięcy od dnia 20 sierpnia 2019 r. ”.*

*Oznaczenie postępowania: DZ-2501/79/19*

*Załącznik nr 1 do umowy*

na dany miesiąc będzie przekazywany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca.

Na etapie przygotowania niniejszego postępowania, Zamawiający nie ma możliwości przedstawienie szczegółowego harmonogramu spotkań z podaniem dokładnej liczby uczestników.

Dla potrzeb niniejszego postępowania, przygotowano formularz cenowy, sporządzony w oparciu o rzeczywistą realizację usług gastronomicznych i cateringowych na rzecz PIWet-PIB w okresie 12 miesięcy, od dnia 01.04.2018 r. do dnia 31.03.2019 r. Dane zaokrąglono i przemnożono przez 2.

Dodatkowo Zamawiający informuje, że w miesiącach: styczeń, lipiec, sierpień, grudzień, z uwagi na mniejszą liczbą szkoleń, ilość uczestników szkoleń, korzystających z usługi, może być mniejsza niż w pozostałych miesiącach roku.

- 8) Wykonawca będzie okresowo oceniany z jakości świadczenia usługi. Dla wybranych szkoleń przeprowadzona będzie ocena w formie anonimowych ankiet.

## **II. OBOWIĄZKI WYKONAWCY:**

Wykonawca zapewni:

- 1) Czystą, nieuszkodzoną zastawę stołową porcelanową, ceramiczną lub szklaną, szklanki, filiżanki, sztucze platerowane, a także dekorację stołów, obejmującą czyste obrusy materiałowe, papierowe serwetki, wykałaczki oraz dekorację sezonową na stołach. Nie dopuszcza się stosowania naczyń jednorazowych styropianowych, tekturowych czy plastikowych.
- 2) Obsługę gości liczącą min. 8 osób zatrudnionych przez Wykonawcę, w tym:
  - 1 zarządzający personelem,
  - 2 kelnerów (min. 1 kelner ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym),
  - 2 kucharzy/kucharki,
  - 3 pomoce kuchenne.

Ponadto Wykonawca zapewni obsługę gości obecną przez cały czas trwania spotkania, szkolenia lub konferencji – w proporcji min. 1 osoba obsługująca na 35 uczestników.

W czasie trwania umowy, w sytuacji zmiany personelu, wymaga się, aby Wykonawca dysponował min. 1 pracownikiem ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym.

- 3) Przygotowanie zamówionych posiłków na godzinę, wskazaną przez Zamawiającego.
- 4) Przygotowanie na miejscu, w lokalu Zamawiającego, posiłków świeżych, przyrządzonych w dniu świadczenia usługi, charakteryzujących się wysoką jakością produktów użytych do ich przyrządzenia. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia oraz będą serwowane w sposób gwarantujący utrzymanie ich odpowiedniej temperatury i jakości potraw. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę podawanych posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
- 5) Przygotowywanie sałatek w pojemnikach (np. mięsnych, wegetariańskich) gotowych do sprzedaży.
- 6) Serwowanie potraw zależnych od pór roku,
- 7) Wybór zawsze świeżych sałat i surówek (co najmniej 3 rodzaje) do dań obiadowych
- 8) Serwowanie codzienne dań mącznych typu: pierogi, naleśniki, kluski leniwe, placki itp.
- 9) Przygotowywanie koktajli owocowych i warzywnych
- 10) Sprzedaż artykułów gotowych typu czekolada, słone przekąski ciastka pakowane, napoje w butelkach, puszkach, batony itp. z marżą na poziomie nie większym niż 20%
- 11) Sprzedaż różnorodnego pieczywa typu: bułki co najmniej 3 rodzaje, cebularz, zapiekanki, drożdżówki słodkie itp.
- 12) Ze względu na charakter placówki, Zamawiający bezwzględnie nie zezwala na podawanie i sprzedawanie napojów alkoholowych powyżej 18% zawartości alkoholu. Dopuszcza się podawanie i sprzedawanie piwa i napojów alkoholowych o zawartości alkoholu poniżej 18% uczestnikom szkoleń oraz gościom Instytutu, w dni powszednie po godzinie 16:00 oraz w soboty i niedziele, pod warunkiem uzyskania zezwolenia Prezydenta Miasta Puławy.
- 13) Zróżnicowany jadłospis posiłków, podawanych podczas spotkań, szkoleń, konferencji; uzgadniany wcześniej z Zamawiającym. Rodzaj zupy oraz drugiego dania może się

powtarzać nie częściej niż raz w tygodniu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wskazania konkretnego dania w ramach zamawianej usługi.

- 14) Opakowania jednorazowe, w które na życzenie Zamawiającego zapakuje nieskonsumowane zamówione dania.
- 15) W przypadku posiłków podawanych w formie szwedzkiego stołu, brudne naczynia wielokrotnego użytku (talerze, sztućce, szklanki) typu porcelana/porcelit i pozostałości potraw należy zabierać na bieżąco, w czasie trwania konsumpcji.
- 16) W miejscu sprzedaży posiłków udostępniony będzie cennik informujący o cenach i gramaturach poszczególnych potraw.
- 17) Bufet zapewni możliwość zakupu połówek porcji.
- 18) Płatność kartą za posiłki nie może mieć ograniczeń kwotowych.
- 19) Utrzymanie lokalu, w którym świadczone będą usługi oraz wyposażenia w należyтым porządku. Wykonawca zobowiązany jest do odmalowania ww. lokalu minimum raz w roku (biorąc pod uwagę łączny okres dzierżawy lokalu) oraz codziennego sprzątania w celu utrzymania w należytej czystości wynajmowanego pomieszczenia.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do dezynsekcji użytkowanych pomieszczeń nie rzadziej niż raz na dwa miesiące oraz do wystawienia detektorów na owady we wszystkich pomieszczeniach, w których doprowadzona jest woda.
- 21) Naprawę uszkodzonego sprzętu i wyposażenia, oddanego do użytkowania Wykonawcy. Każda naprawa powinna być uzgodniona z Zamawiającym.
- 22) Wykonawca będzie zobowiązany do sprzątania pomieszczeń dodatkowo wykorzystywanych do podawania posiłków, a znajdujących się na terenie Instytutu, poza dzierżawioną częścią gastronomiczną Weterynaryjnego Centrum Kształcenia Podyplomowego (WCKP).

### **III. ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG:**

Oferta musi zawierać pełnowartościowe i urozmaicone posiłki bez dodatków ulepszczy, z zastosowaniem jedynie naturalnych przypraw i ziół. Posiłki muszą być przygotowywane w kuchni, na miejscu przez kucharza. Menu powinno zapewniać różnorodność i urozmaicenie serwowanych potraw. Zakres świadczonych usług obejmuje:

## **1. Przygotowanie serwisów kawowych:**

Serwisy kawowe podawane będą w formie szwedzkiego stołu. W przypadku przerw kawowych, podawanych wewnątrz sal, w których prowadzone będą spotkania.

Wykonawca proponuje **3 zestawy cenowe**, obejmujące niżej wymienione składniki:

### **1) ZESTAW PODSTAWOWY:**

- a) KAWA czarna, parzona z ekspresu, rozstawiona w termosach na stołach – min. 250 ml/osobę;
- b) KAWA rozpuszczalna rozstawiona w pojemnikach na stołach do samodzielnego zalania wrzątkiem – min. 250ml/osobę
- c) HERBATA w saszetkach – parzona wrzątkiem, min. 3 rodzaje herbaty, w tym czarna – min. 250 ml/osobę;
- d) WODA mineralna gazowana i niegazowana – podawana w butelkach o poj. maks. 0,5l lub woda mineralna niegazowana, serwowana w dzbankach z cytryną lub owocami cytrusowymi – min. 0,5 l/osobę;
- e) CUKIER – w saszetkach lub szklanych cukiernicach – bez ograniczeń;
- f) CYTRYNA świeża, w plasterkach – bez ograniczeń;
- g) ŚMIETANKA i/lub mleko ciepłe do kawy w dzbanuszkach – bez ograniczeń;
- h) CIASTKA kruche – min. 80g/osobę.

### **2). ZESTAW ROZSZERZONY I:**

- a) KAWA czarna, serwowana w miejscu cateringu z ekspresu ciśnieniowego espresso lub espresso z mlekiem – min. 250 ml/osobę;
- b) HERBATA w saszetkach — parzona wrzątkiem, min. 3 rodzaje herbaty, w tym czarna – min. 250 ml/osobę;
- c) WODA mineralna gazowana i niegazowana – podawana w butelkach o poj. maks. 0,5l lub woda mineralna niegazowana, serwowana w dzbankach z cytryną lub owocami cytrusowymi – min. 0,5 l/osobę;
- d) CUKIER – w saszetkach lub w szklanych cukiernicach – bez ograniczeń;
- e) CYTRYNA świeża, w plasterkach – bez ograniczeń;
- f) ŚMIETANKA i/lub mleko ciepłe do kawy – bez ograniczeń;
- g) CIASTA świeże – min. 2 rodzaje – porcja min. 100g/osobę lub ciastka świeżo pieczone – np. babeczki z owocami lub serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki – min. 3szt./osobę;

**3) ZESTAW ROZSZERZONY II** – zestaw rozszerzony I oraz dodatkowo:

- a) OWOCE – min 3 rodzaje, w tym sezonowe i lokalne lub inne, zaproponowane przez Wykonawcę desery. Owoce – jeśli tego wymagają – należy podać filetowane;
- b) 100% SOKI owocowe – podawane w butelkach szklanych lub dzbankach, min 2 rodzaje – min. 0,3l/osobę;

**2. Przygotowanie śniadań/kolacji:**

Dla grup powyżej 15 osób, śniadania/kolacje podawane będą wyłącznie w formie bufetu szwedzkiego, uzupełnianego przez cały czas trwania posiłku. Dopuszcza się wydawanie śniadań/kolacji z bufetu dla grup szkoleniowych, liczących mniej niż 15 uczestników.

Wykonawca proponuje zestawy cenowe, obejmujące co najmniej składniki wymienione poniżej:

- a) BUFET ZIMNY, zawierający min.:
  - 3 rodzaje pieczywa – bez ograniczeń,
  - masło/margaryna – bez ograniczeń,
  - 3 rodzaje wędlin – min. 150g/osobę,
  - 3 rodzaje warzyw – min. 100g/osobę,
  - 2 rodzaje nabiału,
  - sery twarde – min. 150g/osobę,
  - jogurty naturalne i owocowe,
  - mleko zimne/ciepłe – bez ograniczeń,
  - płatki typu musli,
  - sałatka bankietowa typu: jarzynowa, grecka, makaronowa – min. 100g/osobę,
  - dodatki słodkie typu: miód, dżem, nutella – do wyboru,
  - dodatki ostre typu: keczup, musztarda – do wyboru.
- b) BUFET CIEPŁY – min. 2 dania ciepłe do wyboru, min. 300g/osobę, typu: jajecznica z dodatkami, smażony boczek, kielbasa, parówki, warzywa grillowane, naleśniki i racuszki z dodatkami podawane na ciepło, bigos, bogracz, ryba po grecku.

Zamawiający – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy  
Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, przedmiotem których jest:  
„sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego –  
Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach przez okres 24 miesięcy od dnia 20 sierpnia 2019 r. ”.

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/79/19

Załącznik nr 1 do umowy

- c) Różnorodne gatunki kawy oraz różnorodny sposób ich parzenia z uwzględnieniem urządzeń do parzenia kawy - bez ograniczeń,
- d) Herbata ekspresowa z cukrem i cytryną – bez ograniczeń
- e) 2 napoje zimne do wyboru – bez ograniczeń.

### 3. Przygotowanie zwykłego obiadu, serwowanego w bufecie:

Wykonawca zaproponuje 1 cenę za zestaw, obejmujący składniki wymienione poniżej:

- 1) ZUPA – min. 2 rodzaje do wyboru – min. 250ml/osobę;
- 2) DANIE MIĘSNE – min. 2 do wyboru, w tym:
  - a) porcja mięsa – min. 150g/osobę,
  - b) ziemniaki/ryż/kasza – min. 200g/osobę,
  - c) surówki – min. 3 rodzaje do wyboru – min. 200g/osobę;

z możliwością tworzenia dowolnej kompozycji i zestawów (składniki mięsne, składniki jarskie skrobiowe, jarzyny, kasze, makarony, surówki obiadowe i tzw. dania jednogarnkowe – do wyboru)

- 3) DANIE wegetariańskie/wegańskie( bez produktów odzwierzęcych) – min. 2 do wyboru – min. 450g/osobę;
- 4) WODA mineralna gazowana/niegazowana – min. 250/ml/osobę;
- 5) 100% SOKI OWOCOWE LUB KOMPOTY Z OWOCÓW SEZONOWYCH – min. 250ml/osobę.

### 4. Przygotowanie uroczystego obiadu:

Uroczysty obiad będzie serwowany do stołów indywidualnie przez kelnera. Szczegóły każdorazowo ustalane będą z Zamawiającym. Wykonawca zaproponuje 1 cenę za zestaw, obejmujący składniki wymienione poniżej:

- 1) PRZYSTAWKI na zimno – np. mini-szaszłyki roladka z grillowanej cukinii, wykwinna babeczka z dodatkami itp.– min. 2 rodzaje do wyboru, min. 100g/osobę;
- 2) PIECZYWO – min. 2 rodzaje;
- 3) ZUPA – min. 2 rodzaje do wyboru – min. 250ml/osobę;
- 4) DANIE GŁÓWNE – min. 3 rodzaje, w tym 1 mięsne, 1 wegetariańskie/wegańskie( bez produktów odzwierzęcych) i 1 rybne, min. 300g/osobę – do wyboru wraz z dodatkami typu;

- a) DODATKI ciepłe do dania głównego, typu: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane z ziołami, makaron, ryż, kasza;
- b) SAŁATKI – min. 2 rodzaje w tym 1 surówka;
- 5) WODA mineralna gazowana/niegazowana, serwowana w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół – min. 250/ml/osobę;
- 6) 100% SOKI OWOCOWE LUB KOMPOTY Z OWOCÓW SEZONOWYCH – min. 250ml/osobę, min. 2 do wyboru, serwowane w szklanych dzbankach;

## 5. Przygotowanie obiadu w formie szwedzkiego stołu:

Wykonawca zaproponuje 1 cenę za zestaw, obejmujący składniki wymienione poniżej:

- 1) ZUPA – min. 2 rodzaje do wyboru – min. 250ml/osobę;
- 2) DANIE MIĘSNE – min. 2 do wyboru, w tym:
  - d) porcja mięsa – min. 150g/osobę,
  - e) ziemniaki/ryż/kasza – min. 200g/osobę,
  - f) surówki – min. 3 rodzaje do wyboru – min. 200g/osobę;
- 3) DANIE wegetariańskie – min. 1 – min. 450g/osobę;
- 4) DADNIE wegańskie (bez produktów odzwierzęcych) – min. 1 – min. 450g/osobę
- 5) WODA mineralna gazowana/niegazowana serwowana w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny i ziół – min. 250/ml/osobę;
- 6) LUB 100% SOKI OWOCOWE LUB KOMPOTY Z OWOCÓW SEZONOWYCH – min. 250ml/osobę.

## 6. Przygotowywanie dań dla potrzeb prowadzonej stołówki

Wykonawca zaproponuje 1 cenę za poszczególne pozycje menu, obejmujące dania wymienione poniżej:

Lp.	Danie	Gramatura
1.	Warzywa gotowane	400 g
2.	Dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza)	200 g
3.	Surówka	200 g
4.	Kompot	250 ml
5.	Barszcz biały z jajkiem i kielbasą	250 ml
6.	Barszcz czerwony czysty	250 ml
7.	Kalafiorowa	250 ml



Zamawiający – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy  
 Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, przedmiotem których jest:  
 „sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego –  
 Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach przez okres 24 miesięcy od dnia 20 sierpnia 2019 r. ”.

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/79/19

Załącznik nr 1 do umowy

8.	Krupnik	250 ml
9.	Pomidorowa z makaronem	250 ml
10.	Pomidorowa z ryżem	250 ml
11.	Ogórkowa	250 ml
12.	Krem z dyni	250 ml
13.	Cebulowa z grzankami	250 ml
14.	Zacierkowa	250 ml
15.	Pieczarkowa	250 ml
16.	Grzybowa	250 ml
17.	Kapuśniak	250 ml
18.	Grochówka	250 ml
19.	Gulaszowa	250 ml
20.	Fasolowa	250 ml
21.	Barszcz ukraiński	250 ml
22.	Chłodnik	250 ml
23.	Krem z zielonego groszku	250 ml
24.	Jarzynowa	250 ml
25.	Rosół z makaronem	250 ml
26.	Pierś z kurczaka smażona	150 g
27.	Kotlet schabowy	150 g
28.	Kotlet mielony z mięsa wieprzowego	150 g
29.	Wołowina w sosie naturalnym	170 g
30.	Karkówka w sosie grzybowym	170 g
31.	Spaghetti bolognese	400 g
32.	Zrazy zawijane	170 g
33.	Wątróbka drobiowa	150 g
34.	Bitka wołowa	150 g
35.	Indyk pieczony z owocami	150 g
36.	Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym	200 g
37.	Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie	200 g
38.	Pulpety drobiowe w sosie pieczarkowym	150 g
39.	Udko z kurczaka pieczone	150 g
40.	Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym	150 g
41.	Kotlet De Volaille	150 g
42.	Gulasz wieprzowy z warzywami	150 g
43.	Boeuf Stroganow	150 g
44.	Kotlet jajeczny	200 g
45.	Żeberka duszone	150 g
46.	Lazania z mięsem	450 g
47.	Lazania ze szpinakiem	450 g
48.	Lazania z warzywami	450 g
49.	Ryż z pieczonym jabłkiem z śmietaną	450 g
50.	Krokiety z mięsem	250 g
51.	Krokiety z kapustą i grzybami	250 g
52.	Krokiety z jajkiem	250 g

Zamawiający – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy  
 Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, przedmiotem których jest:  
 „sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego –  
 Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach przez okres 24 miesięcy od dnia 20 sierpnia 2019 r. ”.

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/79/19

Załącznik nr 1 do umowy

53.	Krokiety ze szpinakiem	250 g
54.	Fasolka po bretońsku	250 g
55.	Zapiekanka makaronowa	400 g
56.	Zapiekanka ziemniaczana	400 g
57.	Sztuka mięsa w sosie chrzanowym	170 g
58.	Cielęcina duszona	150 g
59.	Pstrąg smażony	150 g
60.	Łosoś smażony w sosie z cytryną	150 g
61.	Kluski śląskie	200 g
62.	Pierogi z mięsem	250 g
63.	Pierogi z serem	250 g
64.	Pierogi ruskie	250 g
65.	Kotlet warzywny	150 g
66.	Placki ziemniaczane ze śmietaną	280 g
67.	Placek po zbójnicku	400 g
68.	Kluski leniwe z masłem i cukrem	450 g
69.	Zapiekanka warzywna	450 g
70.	Naleśniki z serem i śmietaną	350 g
71.	Naleśniki z owocami	350 g
72.	Naleśniki z farszem warzywnym	350 g
73.	Omlet naturalny	250 g
74.	Omlet z szynką	250 g
75.	Omlet z serem	250 g
76.	Jajecznica z dwóch jaj na maśle	porcja
77.	Jajecznica z dwóch jaj na boczku	porcja
78.	Jajecznica z dwóch jaj na szynce	porcja
79.	Parówki na ciepło 3 szt.	porcja
80.	Kielbasa biała na ciepło	150 g
81.	Tost z szynką i serem	1 szt.
82.	Twarożek z dodatkami typu szczypiorek, rzodkiewka	200 g
83.	Ryba po grecku	200 g
84.	Galaretka z kurczaka	150 g
85.	Jajka faszerowane pieczarkami	100 g
86.	Chleb	2 kromki
87.	Bułka	1 szt.
88.	Masło	20 g
89.	Bułka śniadaniowa typu paluch z ziarnami z łososiem	1 szt.
90.	Bułka śniadaniowa typu paluch z ziarnami z szynką	1 szt.
91.	Bułka śniadaniowa typu paluch z jajkiem	1 szt.
92.	Bułka śniadaniowa typu paluch z serem żółtym	1 szt.
93.	Mozzarella z pomidorami	300 g
94.	Salatka z kurczakiem	300 g
95.	Herbata ekspresowa z cukrem i cytryna	250 ml
96.	Kawa espresso	50 ml
97.	Kawa latte	300 ml

*Zamawiający – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy  
Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, przedmiotem których jest:  
„sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego –  
Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach przez okres 24 miesięcy od dnia 20 sierpnia 2019 r. ”.*

*Oznaczenie postępowania: DZ-2501/79/19*

*Załącznik nr 1 do umowy*

98.	Kawa espresso z mlekiem	250 ml
99.	Sok pomarańczowy wyciskany	300 ml
100.	Jabłko pieczone	200 g
101.	Deser z musem owocowym i jogurtem	300 ml
102.	Szarlotka	100 g
103.	Sernik	100 g