

ZESTAWIENIE MENU DO WYCENY

UWAGA: Po uzyskaniu uprzedniej zgody Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do pozycji menu w ramach zaoferowanych przez Wykonawcę cen i wymaganych przez Zamawiającego gramatur.

	Danie	Gramatura	Cena brutto
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	
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 w 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	

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 4

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	
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 zbójniku	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	

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 4

78.	Jajecznica z dwóch jaj na szynce	porcja	
79.	Parówki na ciepło 3 szt.	porcja	
80.	Kiełbasa 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.	Galaretką 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.	Sałatka z kurczakiem	300 g	
95.	Herbata ekspresowa z cukrem i cytryna	250 ml	
96.	Kawa espresso	50 ml	
97.	Kawa latte	300 ml	
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	
SUMA:			