

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, 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 spotkań i konferencji 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 punktu gastronomicznego dla pracowników Instytutu oraz gości na zasadzie odpłatności przez osoby korzystające z usług gastronomicznych. 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 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.
- 9) Wykonawca będzie świadczył usługi gastronomiczne i cateringowe zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

II. OBOWIĄZKI WYKONAWCY:

Wykonawca zapewni:

- 1) Czystą, nieuszkodzoną zastawę stołową porcelanową, ceramiczną lub szklaną, szklanki, filiżanki, sztucze platerowane, a także dekorację wszystkich stołów w miejscu serwowania posiłków, obejmującą czyste obrusy materiałowe, osłony (pokrowce) na stoły cateringowe, papierowe serwetki, wykałaczki oraz dekorację sezonową na stołach. Wykonawca zapewni również dekorację okien w części konsumpcyjnej dzierżawionego pomieszczenia. Nie dopuszcza się stosowania naczyń jednorazowych styropianowych, tekturowych czy plastikowych oraz obrusów papierowych lub z tworzywa sztucznego.
- 2) Obsługę dla potrzeb realizacji umowy liczącą min. 8 osób zatrudnionych przez Wykonawcę, w tym:
 - 1 zarządzający personelem (osoba ta będzie jednocześnie odpowiedzialna za kontakt z pracownikami zamawiającego upoważnionymi do zlecenia usługi oraz będzie dostępna na miejscu w godzinach pracy Instytutu w dni robocze)
 - 3 kelnerów/pracownicy bufetu (min. 2 osoby ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym),
 - 2 kucharzy/kucharki,
 - 2 pomoce kuchenne.

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

W czasie trwania umowy, w sytuacji zmiany personelu, wymaga się, aby Wykonawca dysponował każdego dnia, w którym świadczone są usługi gastronomiczne min. 1 pracownikiem ze znajomością języka angielskiego w stopniu komunikatywnym.

Wymaga się, aby osoby na stanowiskach: zarządzający personelem, kelnerzy/pracownicy bufetu, kucharki/kucharze posiadały co najmniej roczne doświadczenie w pracy przy świadczeniu analogicznych usług.

Wymaga się, aby osoby na stanowiskach: pomoc kuchenna posiadały co najmniej 6 miesięczne doświadczenie w pracy przy świadczeniu analogicznych usług.

Wymaga się, aby wszystkie wymienione osoby były zatrudnione na podstawie umowy o pracę.

- 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 co najmniej 4 rodzajów każdego dnia 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 świeżego typu: bułki bez dodatków co najmniej 3 rodzaje pieczywa, cebularz, zapiekanki, drożdżówki słodkie, pączki 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 sprzątnięcia w celu utrzymania należytych warunków sanitarno - higienicznych i 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 sprząwania 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 uzupełniane na bieżąco przez cały czas trwania przerw kawowych, podawanych wewnątrz sal, w których prowadzone będą spotkania. Całość zamówionego serwisu kawowego będzie dostępna w miarę konsumpcji do zakończenia szkolenia.

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. 150g/osobę, min. 4 rodzaje.

2) ZESTAW ROZSZERZONY:

*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”.*

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/35/20

Załącznik nr 1 do umowy

- a) KAWA czarna, serwowana w miejscu cateringu z ekspresu ciśnieniowego espresso lub espresso z mlekiem – 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 w szklanych cukiernicach – bez ograniczeń;
- f) CYTRYNA świeża, w plasterkach – bez ograniczeń;
- g) ŚMIETANKA i/lub mleko ciepłe do kawy – bez ograniczeń;
- h) CIASTA pieczone świeże – min. 4 rodzaje – porcja min. 400g/osobę lub ciastka świeżo pieczone – typu babeczki z owocami lub serem, rogaliki francuskie, nadziewane, mini-pączki, ptysie, mini-drożdżówki – min. 5 szt./osobę (nie dopuszcza się zamiennie stosowania ciastek gotowych paczkowanych lub z opakowań zbiorczych);

3) ZESTAW EKSTRA – zestaw rozszerzony wg specyfikacji powyżej oraz dodatkowo:

- a) OWOCE – min 3 rodzaje, w tym sezonowe i lokalne lub inne, zaproponowane przez Wykonawcę desery owocowe. Owoce – jeśli tego wymagają – należy podać umyte lub filetowe;
- 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 m.in.:
 - min. 4 rodzaje pieczywa – bez ograniczeń, w tym bułki pszenne i z ziarnami

*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”.*

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/35/20

Załącznik nr 1 do umowy

- masło/margaryna – bez ograniczeń,
 - min. 4 rodzaje wędlin – min. 150g/osobę,
 - 3 rodzaje warzyw świeżych – min. 100g/osobę (pomidor, ogórki itp.),
 - 2 rodzaje nabiału typu twaróg biały i z dodatkami min. 150g/osobę,
 - sery twarde – min. 150g/osobę,
 - jogurty naturalne i owocowe podawane w jednorazowych pojemnikach,
 - mleko zimne i ciepłe – bez ograniczeń,
 - płatki typu musli, owoce suszone, rodzynki, orzechy min. 150g/osobę,
 - sałatka bankietowa typu: jarzynowa, grecka, makaronowa – min. 100g/osobę, min. 2 rodzaje,
 - warzywa konserwowe – min. 2 rodzaje, ogórek, papryka itp.
 - dodatki słodkie typu: miód, dżem, nutella – do wyboru, min. 2 rodzaje,
 - dodatki ostre typu: keczup, musztarda – do wyboru.
- b) BUFET CIEPŁY – min. 3 dania ciepłe do wyboru, w tym jedno bezmięсне, min. 300g/osobę, typu: jajecznica z dodatkami, smażony boczek, kielbasa, parówki, warzywa grillowane, naleśniki i racuszki z dodatkami podawane na ciepło, pierogi, bigos, bogracz, ryba po grecku, naleśniki. Zróżnicowane i odpowiednie do pory podania.
- c) Kawa espresso lub espresso z mlekiem z ekspresu ciśnieniowego - bez ograniczeń,
- d) Herbata ekspresowa z cukrem i cytryną – bez ograniczeń, min. 3 rodzaje herbat w saszetkach.
- 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. 3 rodzaje do wyboru – min. 250ml/osobę, w tym 1 wegetariańska;
- 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. 150g/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 proponuje 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 2 mięsne, 1 wegetariańskie/wegańskie(bez produktów odzwierzęcych) , min. 300g/osobę – do wyboru oraz dodatki typu:
 - a) DODATKI ciepłe do dania głównego, typu: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane z ziołami, makaron, ryż, kasza, min. 2 rodzaje do wyboru;
 - b) SAŁATKI – min. 2 rodzaje w tym 1 surówka, min. 150g/osobę;
- 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 proponuje 1 cenę za zestaw, obejmujący składniki wymienione poniżej:

- 1) ZUPA – min. 2 rodzaje do wyboru – min. 250ml/osobę, w tym jedna wegetariańska;
- 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. 150g/osobę;
- 3) DANIE wegetariańskie – min. 1 – min. 450g/osobę;
- 4) DANIE wegańskie (bez produktów odzwierzęcych) – min. 1 – min. 450g/osobę

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”.

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/35/20

Załącznik nr 1 do umowy

- 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.

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/żurek z jajkiem i kielbasą	250 ml
6.	Barszcz czerwony czysty	250 ml
7.	Kalafiorowa/ogórkowa/jarzynowa	250 ml
8.	Krupnik/zacierkowa	250 ml
9.	Pomidorowa z makaronem	250 ml
10.	Kapuśniak/grzybowa	250 ml
11.	Grochówka/gulaszowa	250 ml
12.	Barszcz ukraiński	250 ml
13.	Chłodnik	250 ml
14.	Krem z warzyw	250 ml
15.	Rosół z makaronem	250 ml
16.	Pierś z kurczaka smażona	150 g
17.	Kotlet schabowy	150 g
18.	Kotlet mielony z mięsa wieprzowego	150 g
19.	Wołowina w sosie naturalnym	170 g
20.	Karkówka w sosie grzybowym	170 g
21.	Spaghetti bolognese	400 g
22.	Wątróbka drobiowa	150 g
23.	Indyk pieczony z owocami	150 g
24.	Gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym	200 g
25.	Gołąbki z kaszą gryczaną w sosie	200 g
26.	Pulpety drobiowe w sosie pieczarkowym	150 g
27.	Pierś/ udko z kurczaka pieczone	150 g
28.	Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowym	150 g
29.	Gulasz wieprzowy z warzywami	150 g
30.	Boeuf Stroganow	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”.

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/35/20

Załącznik nr 1 do umowy

31.	Kotlet jajeczny	200 g
32.	Lazania z mięsem	450 g
33.	Lazania ze szpinakiem	450 g
34.	Ryż z pieczonym jabłkiem z śmietaną	450 g
35.	Krokiety z mięsem	250 g
36.	Krokiety z kapustą i grzybami/ ze szpinakiem	250 g
37.	Fasolka po bretońsku	250 g
38.	Zapiekanka makaronowa bez mięsa	400 g
39.	Zapiekanka ziemniaczana bez mięsa	400 g
40.	Pstrąg smażony	150 g
41.	Łosoś smażony w sosie z cytryną	150 g
42.	Kluski śląskie	200 g
43.	Pierogi z mięsem	250 g
44.	Pierogi z serem na słodko	250 g
45.	Pierogi ruskie	250 g
46.	Kotlet warzywny	150 g
47.	Placki ziemniaczane ze śmietaną	280 g
48.	Placek po zbójnicku z gulaszem wieprzowym	400 g
49.	Kluski leniwe z masłem i cukrem	450 g
50.	Naleśniki z serem i śmietaną	350 g
51.	Naleśniki z owocami	350 g
52.	Naleśniki z farszem warzywnym np. ze szpinakiem	350 g
53.	Omlet naturalny	250 g
54.	Omlet z szynką	250 g
55.	Jajecznica z dwóch jaj na maśle	porcja
56.	Jajecznica z dwóch jaj na boczku	porcja
57.	Jajecznica z dwóch jaj na szynce	porcja
58.	Parówki na ciepło 3 szt.	porcja
59.	Tost z szynką i serem	1 szt.
60.	Twarożek z dodatkami typu szczypiorek, rzodkiewka	200 g
61.	Ryba po grecku	200 g
62.	Galaretkę z kurczaka	150 g
63.	Jajka faszerowane pieczarkami	100 g
64.	Chleb	2 kromki
65.	Bułka 80g	1 szt.
66.	Masło	20 g
67.	Bułka/kanapka śniadaniowa typu paluch z ziarnami z łososiem, z dodatkami min. 3 rodzaje	1 szt.
68.	Bułka/kanapka śniadaniowa typu paluch z ziarnami z szynką, z dodatkami min. 3 rodzaje	1 szt.
69.	Bułka/kanapka śniadaniowa typu paluch z jajkiem, z dodatkami min. 3 rodzaje	1 szt.
70.	Bułka śniadaniowa typu paluch z serem żółtym	1 szt.
71.	Mozzarella z pomidorami	300 g
72.	Salatka z kurczakiem	300 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”.*

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/35/20

Załącznik nr 1 do umowy

73.	Herbata ekspresowa z cukrem i cytryna	250 ml
74.	Kawa espresso	50 ml
75.	Kawa latte	300 ml
76.	Kawa espresso z mlekiem	250 ml
77.	Sok wyciskany z owoców	300 ml
78.	Deser z musem owocowym i jogurtem	300 ml
79.	Szarlotka	100 g
80.	Sernik	100 g