



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringu, polegających na przygotowywaniu, dostarczeniu do miejsca wydania i podawania - posiłków oraz napojów w postaci: serwisu kawowego z przekąskami, lunchu bufetowego oraz dań obiadowych serwowanych podczas spotkań i konferencji organizowanych:

#### Część I

W siedzibie Agencji Oceny Technologii Medycznych i Taryfikacji przy ul. Przeskok 2 w Warszawie lub w innych lokalizacjach na terenie Warszawy.

#### Część II

Na terenie całej Polski.

### I Przedmiot zamówienia obejmuje:

**Zapewnienie usługi cateringowej** – na 12 miesięcy od daty zawarcia umowy lub do momentu wyczerpania kwoty jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia, nie więcej niż kolejne 36 miesięcy. **Usługa będzie wykonywana w pomieszczeniach będących w dyspozycji zamawiającego, a dokładny termin będzie podany na kilka dni przed planowaną datą.**

Miejsce realizacji usługi:

#### Część I:

- siedziba AOTMiT w Warszawie przy ul. Przeskok 2 lub w innych lokalizacjach na terenie Warszawy

#### Część II:

- Na terenie całej Polski.

Wymagania ogólne dotyczące zapewnienia usługi cateringowej:

- 1) Posiłki realizowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.
- 2) Dania oraz napoje (zimne oraz gorące) podane zostaną w naczyniach ceramicznych lub szklanych. Zamawiający nie dopuszcza jednorazowej, plastikowej zastawy.
- 3) Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe, a użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.



- 4) Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości (preferowana jest klasa I produktów), sporządzone w dniu świadczenia usługi lub maksymalnie dzień wcześniej.
- 5) Potrawy poddawane obróbce termicznej mogą być duszone, gotowane lub pieczone. Nie dopuszcza się potraw smażonych.
- 6) Posiłki muszą być serwowane w sposób estetyczny.
- 7) Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- 8) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską – minimum 2 osoby – w zależności od potrzeb i wskazań Zamawiającego (chyba, że Zamawiający wskaże, że obsługa podczas danego spotkania nie musi być zagwarantowana lub może zostać zapewniona przez 1 osobę).
- 9) W przypadku organizowania spotkań bez potrzeby obsługi kelnerskiej poza siedzibą Zamawiającego, Wykonawca zabezpieczy posiłki do transportu oraz dostarczy je do wskazanej lokalizacji oraz wyłoży. Usługa ma zostać wykonana zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego i wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
- 10) Ostateczny zakres wykonania usług cateringowych uzależniony będzie od liczby uczestników i faktycznie przeprowadzonych spotkań.

## **II. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:**

### **1 Dania obiadowe**

a) zupy: (po 2 rodzaje do wyboru z minimum 4 - po 300 ml na osobę) np. krem borowikowy z oliwą truflową, barszcz czerwony z uszkami, rosół po staropolsku z domowym makaronem,

b) dania główne: (po 8 rodzajów do wyboru z minimum 15- (łącznie z dodatkiem skrobiowym oraz surówką co najmniej 530 - 600 g na osobę, przy zachowaniu proporcji pomiędzy ilością rodzajów dań głównych określoną każdorazowo przez Zamawiającego), np. dorsz duszony w sosie z prawdziwków, konfitowane udko z kaczki w sosie śliwkowym, poliki wieprzowe w sosie winno-maślanym, filec z jesiotra w sosie borowikowo szafranowym, eskalopki z udźca indyczego z ragout grzybowym, bakłażany po gruzińsku faszerowane serem i suszonymi pomidorami.

#### Skład dania głównego:

- 2 rodzaje np., ziemniaki z wody całe, pieczone ziemniaki w ziołach, kluski śląskie, kopytka, kasza gryczana gotowana, ryż biały z warzywami, gnocchi szpinakowe, poddane odpowiedniej obróbce termicznej - stanowią ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,



- mięso (dwa rodzaje), ryba (jeden rodzaj), dodatek jarski (jeden rodzaj), poddane odpowiedniej obróbce termicznej - ~~stanowi ok. 33% udziału w całkowitej gramaturze dania,~~

- 2 rodzaje np., surówki, sałatki, warzywa np. czerwona kapusta duszona z dodatkiem jabłek, pomarańczy i żurawiny, mix sałat ze świeżymi warzywami i francuskim winegretem, także te poddane odpowiedniej obróbce termicznej stanowią ~~ok. 32% udziału w całkowitej gramaturze dania;~~

c) sałatki (po 3 rodzaje do wyboru z minimum 6) np. Mix sałat z brokułem, rzodkiewką, tuńczykiem i winegretem cytrynowym, Tradycyjna jarzynowa, Sałatka grecka,

d) przekąski wytrawne (po 8 rodzajów do wyboru z minimum 15) np. mini croissant z dodatkami, mini tortilla z serem pleśniowym i orzechem, mini burger vege, szynka parmeńska z melonem,

e) owoce (łącznie po 150 g na osobę),

f) desery (po 2 rodzaje ciast i 3 rodzaje deserów do wyboru z minimum 8, po 100 g każdego rodzaju na osobę, bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego) np. mini beza pavłowa, mini muffinki dekorowane, mono musik owocowy z bitą śmietaną i owocami, panna cotta z mango i marakują,

g) soki (np. jabłko, grejpfrut, pomarańcza), woda gazowana i niegazowana – 0,5 l na osobę bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego

h) napoje gorące: kawę, herbatę (przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością kawy i herbaty bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego, dodatki – mleko/mleczko do kawy, cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących); cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik, wykałaczk.

## **2 Lunch bufetowy**

a) przekąski wytrawne (po 8 rodzajów do wyboru z minimum 15) np. mini croissant z dodatkami, mini tortilla z serem pleśniowym i orzechem, mini burger vege, szynka parmeńska z melonem,

b) sałatki (po 4 rodzaje do wyboru z minimum 6) np. Mix sałat z brokułem, rzodkiewką, tuńczykiem i winegretem cytrynowym, Tradycyjna jarzynowa, Sałatka grecka,

b) owoce (łącznie po 150 g na osobę),



c) desery (po 2 rodzaje ciast i 3 rodzaje deserów do wyboru z minimum 8, po 100 g każdego rodzaju na osobę, bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego) np. mini beza pavłowa, mini muffinki dekorowane, mono musik owocowy z bitą śmietaną i owocami, panna cotta z mango i marakuja,

d) soki (jabłko, grejpfrut, pomarańcza), woda gazowana i niegazowana – 0,5 l na osobę bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego

e) napoje gorące: kawę, herbatę (przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością kawy i herbaty bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego, dodatki – mleko/mleczko do kawy, cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących); cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik, wykałaczkę.

### 3 Serwis kawowy z przekąskami

a) przekąski zimne (po 8 rodzajów do wyboru z minimum 14) np. mini croissant z dodatkami, mini kanapeczki – mix, patera warzyw mix z deepami,

b) owoce (łącznie po 150 g na osobę),

c) desery (po 3 rodzaje takich samych do wyboru z minimum 6, po 100 g każdego rodzaju na osobę, bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego) np. mini beza pavłowa, mini muffinki dekorowane, mono musik owocowy z bitą śmietaną i owocami, panna cotta z mango i marakuja,

d) woda gazowana i niegazowana – 0,5 l bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego

e) napoje gorące: kawę, herbatę (przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością kawy i herbaty bądź w proporcjach określonych każdorazowo przez Zamawiającego, dodatki – mleko/mleczko do kawy, cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących); cukier serwowany w saszetkach – dwa rodzaje: biały i trzcinowy nierafinowany oraz słodzik, wykałaczkę.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia pojedynczego asortymentu wchodzącego w skład poszczególnych propozycji, tj.:

- serwisu kawowego z przekąskami lub
- lunchu bufetowego lub



- dań obiadowych.

4. Podana waga produktów wymagających obróbki termicznej dotyczy gramatury tych produktów już po obróbce termicznej głównego składnika (tj. mięsa, ryby nie wliczając panierki oraz nadzienia).

5. Zamawiający dopuszcza w ramach serwowanego przez Wykonawcę asortymentu tolerancję wielkości porcji na poziomie +/- 5 %.

6. Wykonawca zobowiązuje się, że wszystkie serwowane produkty żywieniowe będą świeże i wysokiej jakości (preferowana jest klasa I produktów), zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki, łącznie ze wszystkimi aspektami odnoszącymi się do ich przygotowania. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze). Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie podania:

- dla posiłków gorących – nie mniej niż 63°C,

- dla zup – nie mniej niż 75°C,

- dla napojów gorących (np. kawa, herbata) – nie mniej niż 80°C,

- dla dań zimnych (np. sałatki, surówki, sosy) – poniżej 4°C

7. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe z wykorzystaniem własnych naczyń ceramicznych i szklanych wielokrotnego użytku wraz z metalowymi sztućcami.

8. Wykonawca zapewni nakrycie i dekorację stołów dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników spotkania, stosownie do charakteru realizowanej usługi cateringowej. Wymagania odnośnie zastawy, naczyń, wystroju stołów- Wykonawca przygotowuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym typu: śnieżnobiałe, wyprasowane obrusy materiałowe, serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, skomponowane z kolorystyką stołu); zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, ilość odpowiednio do liczby gości; narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, babeczek itp. (łopatka, szczypcy itp.). Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń oraz obrusów jednorazowych.

9. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę obsługi, w tym kelnerskiej w strojach służbowych, z identyfikatorem/wizytówką z imieniem lub/i pełnioną funkcją, w zależności od zgłoszonych przez Zamawiającego potrzeb, stosownie do realizowanej usługi cateringowej oraz liczby uczestników spotkania. Osoby mające bezpośredni kontakt z żywnością muszą mieć aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Kopie tych orzeczeń muszą znajdować się w miejscu wykonywania pracy. Orzeczenia muszą być przedstawione przed realizacją umowy oraz do wglądu na każdą prośbę Zamawiającego w czasie i miejscu



realizacji usługi. W przypadku gdy osoba nie będzie miała aktualnego orzeczenia, nie może pracować przy realizacji umowy, a Wykonawca ma zapewnić inną osobę w zamian, w ciągu godziny od stwierdzenia faktu.

10. Zamawiający wymaga, aby przy każdym podgrzewaczu z potrawą została ustawiona kartka z nazwą dania w języku (polskim, angielskim, niemieckim lub francuskim) zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego

11. Zamawiający każdorazowo w zamówieniu usługi cateringowej wskaże:

- termin realizacji danej usługi,
- liczbę uczestników,
- ewentualną potrzebę zapewnienia obsługi, w tym kelnerskiej,
- wyposażenie meblowe (stoły, stoły koktajlowe, obrusy, pokrowce itd.)
- zakres pozycji i rodzaj asortymentu,
- miejsce realizacji usługi,
- inne potrzeby, stosownie do charakteru zlecanej usługi cateringowej.

12. Wykonawca jest zobowiązany do przywrócenia pomieszczeń, w których świadczył usługi cateringowe, do stanu przed rozpoczęciem ich wykonywania. Do zakresu obowiązków Wykonawcy należy również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

13. Wykonawca świadczyć będzie usługę cateringu w dni robocze Zamawiającego (od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 – 18:00) z zastrzeżeniem, iż usługa świadczona może być również poza godzinami pracy Zamawiającego, jak i w dni wolne od pracy w zależności od potrzeb Zamawiającego. Wykonawca będzie gotowy do świadczenia zamówionej przez Zamawiającego usługi cateringowej najpóźniej na 40 minut przed terminem określonym przez Zamawiającego.

14. Wykonawca jest zobowiązany w ramach obsługi kelnerskiej do dbania o należyłą czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku uczestników spotkania w trakcie konsumpcji. Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione, itp. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń. Wykonawca będzie dostarczać przygotowane posiłki na swój koszt i



odpowiedzialność, w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

15. Za szkody powstałe z winy nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.

16. Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem zamówienia.

17. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji 3 rodzaje menu nie później niż 3 dni przed realizacją usługi cateringowej.

18. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 r. poz. 588 z późn. zm.).

19. Wykonawca zapewni i zaaranżuje stoły bankietowe, stoliki koktajlowe

### **III. Informacje i wymagania dodatkowe**

#### **1. Komunikacja z Zamawiającym**

- 1) Wykonawca i Zamawiający wyznaczą osoby odpowiedzialne za koordynację realizacji umowy. Rolą koordynatorów umowy będzie w szczególności:
  - a) monitorowanie przebiegu realizacji usługi;
  - b) dbanie o jakość i prawidłowość realizacji usług zgodnie z umową;
  - c) komunikacja w zakresie przebiegu świadczenia usługi.
- 2) Komunikacja z Wykonawcą będzie się odbywać za pomocą poczty elektronicznej lub telefonicznie.

### **IV. Liczba uczestników**

Część I - W siedzibie Agencji Oceny Technologii Medycznych i Taryfikacji przy ul. Przeskok 2 w Warszawie lub w innych lokalizacjach na terenie Warszawy.

Liczba uczestników



- 2 spotkania – 220 osób (Dania obiadowe w siedzibie Agencji)
- 6 spotkań – 40-60 osób (Dania obiadowe w siedzibie Agencji)
- 6 spotkań – 20-40 osób (Dania obiadowe w siedzibie Agencji)
- 80 spotkań – 10-15 osób (Dania obiadowe w siedzibie Agencji)
- 5 spotkań – 20-25 osób (Dania obiadowe w siedzibie Agencji)
- 4 spotkań – 40-60 osób (Lunch bufetowy w siedzibie Agencji)
- 10 spotkań – 20-40 osób (Lunch bufetowy w siedzibie Agencji)
- 6 spotkań – 40-60 osób (Serwis kawowy z przekąskami w siedzibie Agencji)
- 10 spotkań 20-40 osób (Serwis kawowy z przekąskami w siedzibie Agencji)
- 10 szkoleń 2 dniowych po 30-40 osób (Serwis kawowy z przekąskami na każdym dniu szkolenia w siedzibie Agencji)
- 3 szkolenia 2 dniowe po 30-40 osób (Serwis kawowy z przekąskami na każdym dniu szkolenia na terenie Warszawy poza siedzibą Agencji)
- 4 szkolenia 1 dniowe po 30-40 osób (Serwis kawowy z przekąskami na każdym dniu szkolenia na terenie Warszawy poza siedzibą Agencji)

## Część II - Na terenie całej Polski

- 15 szkoleń 2 dniowych po 10-15 osób (Serwis kawowy z przekąskami na każdym dniu szkolenia na terenie całej Polski)
- 10 szkoleń 2 dniowych po 30-40 osób (Serwis kawowy z przekąskami na każdym dniu szkolenia na terenie całej Polski)

„Kawa – napar wykonany z Arabiki 100%, zmielonej na miejscu w młynku żarnowym, przy użyciu ekspresu ciśnieniowego 9-15 bar”		
Lp.	Asortyment	Gramatura
	1	2
1	Espresso	7 g kawy/ 25 ml
2	pojedyncza kawa	7 g kawy/ 100 ml
3	caffè latte	7 g kawy/ 150 ml
4	Cappuccino	7 g kawy/ 100 ml





„Herbata - napar wykonany z saszetki, woda i soki”		
Lp.	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
	1	2
1	herbata czarna w saszetce-każda saszetka oddzielnie zapakowana, 2-gramowa	200 ml
2	herbata zielona w saszetce- każda saszetka oddzielnie zapakowana, 1,5 -gramowa	200 ml
3	herbata owocowa w saszetce-każda saszetka oddzielnie zapakowana, od 1,5g do 3,5g	200 ml

Napoje		
Lp.	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
	1	2
1	woda gazowana/niegazowana	500 ml
2	soki - różne smaki	500 ml

„Przekąski zimne”		
Lp.	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
	1	2
1	mini croissant z dodatkami	1
2	mini tortilla w różnych odsłonach	1
3	mini burger w różnych odsłonach	1
4	mini kanapki w różnych odsłonach (np. mięsne, vega)	1

„Przekąski wytrawne”		
Lp.	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
	1	2
1	mini croissant z dodatkami	1
2	mini tortilla w różnych odsłonach	1
3	mini burger w różnych odsłonach	1
4	mini kanapki w różnych odsłonach (np. mięsne, vega)	1



5	terrina w różnych odsłonach	1
6	roladki z rostbefu w różnych odsłonach	1
7	roladki rybne w różnych odsłonach	1
8	pieczarki faszerowane serem pleśniowym w chrupiącej panierce z marmoladą z jabłek i żurawiny	1
9	koreczki w różnych odsłonach	1
10	bruschetta w różnych odsłonach	1
11	ptysie faszerowane w różnych odsłonach	1
12	krucho babeczki w różnych odsłonach	1
13	połówki jajek w różnych odsłonach	1
14	biała kielbasa w różnych odsłonach	1
15	wytrawne mini gofry w różnych odsłonach	1
16	mini tortilla w różnych odsłonach	1
17	mini burger w różnych odsłonach w różnych odsłonach	1
18	szynka parmeńska w różnych odsłonach	1
19	tatar z polędwicy wołowej w różnych odsłonach	1
20	tatar z tuńczyka w różnych odsłonach	1
21	grillowany camembert w różnych odsłonach	1
22	carpaccio z polędwicy wołowej w różnych odsłonach	1
23	carpaccio z kozim serem w różnych odsłonach	1
24	mini tosty w różnych odsłonach	1
25	vol au vent w różnych odsłonach	1
26	spring rolls w różnych odsłonach	1
27	cykorie faszerowane w różnych odsłonach	1
28	pasty rybne w różnych odsłonach	1
29	ryby w różnych odsłonach	1
30	tartinka w różnych odsłonach	1
31	tartaletka w różnych odsłonach	1
32	roladki warzywne w różnych odsłonach	1
33	roladki z ciasta francuskiego w różnych odsłonach	1
34	deska serów	1
35	deska wędlin	1
36	roladki z różnych rodzajów mięs w różnych odsłonach	1
37	mini wrapy w różnych odsłonach	1
38	śledź w różnych odsłonach	1
39	tymbliki w różnych odsłonach	1
40	paszteciki z ciasta francuskiego w różnych odsłonach	1



„Zupy – wywar z mięsa i warzyw, bez udziału kostek rosółowych i koncentratów zup oraz dodatków przyspieszających gotowanie”		
	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
Lp.	1	2
1	krem borowikowy z oliwą truflową	250 ml
2	rosół po staropolsku z domowym makaronem	250 ml
3	barszcz czerwony z uszkami	250 ml
4	staropolski żurek na domowym zakwasie z białą kielbasą i jajkiem	250 ml
5	barszcz biały z kielbasą i jajkiem	250 ml
6	krem z białych warzyw z oliwą bazyliową i orzechami pinii	250 ml
7	krem z pomidorów z wędzonym serem i grzankami	250 ml

„Dania główne/drugie dania rybne”		
	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
Lp.	1	2
1	dorsz w różnych odsłonach	150 g
2	filet z sandacza w różnych odsłonach	150 g
3	filet z łososia w różnych odsłonach	150 g
4	filet z jesiotra w różnych odsłonach	150 g
5	połędwica z dorsza w różnych odsłonach	150 g

„Dania główne/drugie dania jarskie”		
	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
Lp.	1	2
1	ravioli w różnych odsłonach	350 g
2	steaki w różnych odsłonach	350 g
3	warzywa pieczone w różnych odsłonach	350 g
4	warzywa grillowana w różnych odsłonach	350 g
5	zapiekanki w różnych odsłonach	350 g
6	paszteciki w różnych odsłonach	350 g
7	pasty w różnych odsłonach	350 g

„Dania główne/drugie dania mięsne”		
	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
Lp.	1	2
1	kaczka pieczona w różnych odsłonach	150g



2	karkówka pieczona w różnych odślonach	150g
3	polędwiczki z kurczaka w różnych odślonach	150g
6	konfitowane udko z kaczki w różnych odślonach	150g
7	poliki wieprzowe w różnych odślonach	150g
8	eskalopki z udźca indyczego w różnych odślonach	150g
9	pierogi w różnych odślonach	150g
10	zraz wołowy w różnych odślonach	150g
11	polędwiczki wieprzowe w różnych odślonach	150g
12	sztuka mięsa wieprzowego w różnych odślonach	150g

„Dodatki”		
	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
Lp.	1	2
1	ziemniaki z wody całe	200 g
2	pieczone ziemniaki w ziołach	200 g
3	kluski śląskie	200 g
4	kopytka	200 g
5	kasza gryczana gotowana	200 g
6	ryż biały z warzywami	200 g
7	gnocchi szpinakowe	200 g

„Surówki i warzywa po obróbce termicznej”		
	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
Lp.	1	2
1	buraczki pieczone w miodzie i balsamico	200 g
2	trio warzyw z masłem ziołowym	200 g
3	surówka z marchwi	200 g
4	surówka z białej kapusty	200 g
5	surówka z czerwonej kapusty	200 g
6	warzywa na parze	200 g
7	fasolka szparagowa	200 g
8	surówka z selera	200 g
9	czerwona kapusta duszona z dodatkiem jabłek, pomarańczy i żurawiny	200 g

„Owoce”		
	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
Lp.	1	2



1	owoce różne rodzaje	150 g
---	---------------------	-------

„Ciasta/desery”		
Lp.	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
1	ciasta w różnych odsłonach	100 g każdy rodzaj
2	desery w różnych odsłonach	100 g każdy rodzaj

„Sałatki”		
Lp.	Asortyment	Gramatura/Ilość (sztuki/porcje)
1	sałatka z pęczakiem, serem feta i łososiem	100 g
2	sałatka śledziowa	100 g
3	sałatka z kurczakiem, ananasem, kukurydzą, rodzynkami i majonezem	100 g
4	sałatka grecka	100 g
5	mix sałat z brokułem, rzodkiewką, tuńczykiem i winegretem cytrynowym	100 g
6	tradycyjna jarzynowa	100 g

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości zamawianego asortymentu, z zastrzeżeniem zachowania wysokości cen jednostkowych wskazanych w ofercie Wykonawcy względem poszczególnych pozycji danej tabeli