

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (gastronomicznych/cateringowych) polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane przez Zamawiającego w okresie **12 miesięcy od dnia zawarcia umowy**. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania posiłków lub żądać zmiany jego ceny jednostkowej bez względu na liczbę osób korzystających z posiłków.
2. Wykonawca samodzielnie będzie ustalał liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną i komfortową obsługę gości. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczonej usługi.
3. Zatrudnione przez wykonawcę osoby muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubrania oraz właściwie i z kulturą odnosić się do gości i pracowników zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:
  - 1) nie używa produktów typu instant (za wyjątkiem kawy) oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.);
  - 2) używa masło świeże, a nie produkty masłopodobne;
  - 3) wędliny są wysokiej jakości, nie zawierają skrobi, soi.
5. W momencie podawania posiłki i napoje muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę temperaturę i konsystencję.
6. Zamawiający do przygotowania posiłków wymaga produktów spożywczych:
  - 1) dżemy lub konfitury owocowe - minimum 80% owoców w produkcie (np. truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) oraz miód naturalny; zamawiający nie dopuszcza podawania marmolady;
  - 2) masło - min. 82% tłuszczu w produkcie;
  - 3) wędliny - szynka wieprzowa, szynka konserwowa, krakowska polędwica, salami - min. 80% mięsa w wędlinie;
  - 4) mięso pieczone - karkówka, schab - min 99% mięsa w produkcie;
  - 5) sery żółte - typu gouda, salami, mozzarella, ementaler - min. 45% tłuszczu w serze;
  - 6) ser biały – twaróg (tłusty);
  - 7) świeże warzywa (pomidory, ogórek, papryka, rzodkiewka) - krojone rano w dniu

serwowania;

- 8) kielbaski i parówki - kielbaski typu śląska - min 85% mięsa, kielbaski białe cienkie - min.90% mięsa, parówki cienkie – min. 85% mięsa;
  - 9) owoce – np. winogrona, mandarynki, banany lub sezonowe jak jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, śliwki;
  - 10) mleko - 3,2% tłuszczu;
  - 11) soki owocowe - 100% soku.
7. Wykonawca ma obowiązek zapewnić gościom, którzy zgłoszą takie zapotrzebowanie również dania wegetariańskie, bezglutenowe i bez laktozy.
  8. Rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości gości, przy czym wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli ilość ta będzie mniejsza niż szacowana.
  9. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu:
    - 1) zastawa - wysokiej jakości porcelana lub porcelit ze sztućcami z jednakowego kompletu;
    - 2) bielizna stołowa - wyprasowane i czyste obrusy,
    - 3) w zależności od okoliczności serwetki z materiału, serwetki papierowe wielowarstwowe;
    - 4) dekoracji kwiatowych - ikebany, bukiety żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołów, rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przy zamówieniach szczegółowych, miejsca w których są podawane posiłki czyste i posprzątane codziennie i na bieżąco.
  9. Do wyceny oferty należy przyjąć przykładowe zestawy -  
wg ilości (porcji) określonych w formularzu oferty -
    - 1) Zamawiający wymaga, aby poszczególne pozycje dań (zupa, drugie danie) były ze sobą wymienne. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu w każdym zestawie wg wymagań danego klienta. W takim przypadku cena ustalana będzie między stronami, w oparciu o stawkę z oferty wykonawcy.
  10. Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie przez cały czas umowy, co oznacza konieczność całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni wolne od pracy - w tym również ustawowo wolne wg potrzeb Zamawiającego.
  11. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonych usług wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego wcześniej między stronami harmonogramu. Jeżeli wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.
  12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania przy przygotowywaniu posiłków,

kostek rosołowych, bulionowych czy zup w proszku. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
14. Jadłospisy powinny być ustalane z kierownikiem ośrodka lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
15. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do Wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
16. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
17. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
  - gorące zupy minimum + 75°C
  - gorące II dania minimum + 63°C
  - pozostałe dania na ciepło minimum + 63°C
  - gorące napoje + 80°C
  - surówki i sałatki + 6 °C
18. Personel Wykonawcy zobowiązany jest przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
19. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
20. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, za co bierze całkowitą odpowiedzialność Wykonawca.
21. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
22. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
23. Sprzęt i urządzenia konieczne do świadczenia usług to min.:
  - jeden środek transportu, który będzie wykorzystywany do przewozu posiłków w miejsce wskazane przez Zamawiającego;
  - trzema pojemnikami termoizolacyjnymi o pojemności nie mniejszej niż 30 l/ każdy,

- czterema wnikami o pojemności nie mniejszej niż 10 l, z zakresem regulacji termostatu 30-100°C,
- dwoma ekspresami ciśnieniowymi do kawy o parametrach: ciśnienie powyżej 15 barów, wbudowany młynek do kawy ziarnistej, wydajność minimum 80 porcji z 1 kg kawy ziarnistej typu ARABICA, samoobsługowy,
- jednym piecem konwekcyjno-parowym, elektrycznym,
- trzema podgrzewaczami ze stali nierdzewnej z pokrywa Roll-Top, o pojemności nie mniejszej niż 8 l,
- zastawą stołową dla 150 osób :
  - porcelanową, białą, niewyszczerbioną tj. między innymi: talerze głębokie, talerze płytkie obiadowe, talerze płytkie małe, półmiski i salaterki w różnych rozmiarach, filiżanki do kawy i herbaty o poj. 0,2 l, kubki o poj. min. 0,28 l, flaczarki/ barszczówki o poj. min. 0,30 ml,
  - szklane, niewyszczerbione, o smukłej linii kieliszki do wódki, wina, szampana, koniaku oraz szklanki do soków i napojów,
  - zestawy restauracyjne sztuczy, wykonane ze stali nierdzewnej.
  - bawełnianymi, jednokolorowymi, obrusami na stoły o minimalnych wymiarach 80x180 cm w ilości minimum 50 sztuk,

## PRZYKŁADOWE ZESTAWY DO WYCENY

MENU	Gramatura lub objętość na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym
<b>Śniadania – zestaw 1</b>	
Szynka wieprzowa i drobiowa, salami, kielbasa itp.	50g
Ser ementaler i gouda, topiony	50g
Ser białym, jajka gotowane z majonezem	50g
Warzywa świeże (np. ogórek, pomidor, papryka)	50g
Ogórek kiszony	50g
Masło	20g
Dżem, powidło	20g
Parówki lub kielbasa na gorąco lub jajecznica itp.	120g
Naleśniki z dżemem lub serem lub płatki kukurydziane z mlekiem lub owsianka	100g
Pieczywo mieszane (białe i razowe)	70g
Woda gazowana/niegazowana, sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy.	200ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
<b>Śniadanie – zestaw 2</b>	
Szynka wieprzowa i drobiowa, salami, kielbasa, pasztet domowy, pasztetowa itp.	50g
Ser ementaler, gouda, topiony	50g
Ser biały, jajka gotowane z majonezem	50g
Warzywa świeże (np. ogórek, pomidor, papryka)	50g
Ogórek kiszony	50g
Masło,	10g
Dżem, powidło,	20g
Parówki lub kielbasa na gorąco, jajecznica itp.	60g
Naleśniki z dżemem lub serem, racuchy z jabłkiem	100g
Płatki kukurydziane z mlekiem lub owsianka	200ml
Żurek z jajkiem i kielbasą	200ml
Pieczywo mieszane (białe i razowe)	70g
Woda gazowana/niegazowana, sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy.	200ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml

Śniadanie wyjazdowe (w miejscu wskazanym przez Zamawiającego)	
Jedno danie gorące do wyboru np: zupa gulaszowa, bigos, kielbasa na gorąco, żurek z jajkiem i kielbasą itp.	200 ml
Pieczywo mieszane (białe i razowe)	70g
Deser np: ciasto domowe sernik, szarlotka, piernik, marchewkowe, ucierane – jedno do wyboru	100g
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje np.: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna parzona (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta) lub kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
Posiłek dla grup edukacyjnych	
Jedno danie gorące do wyboru np: zupa gulaszowa, bigos, kielbasa na gorąco, żurek z jajkiem i kielbasą itp.	200 ml
Pieczywo mieszane (białe i razowe)	70g
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje np.: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna parzona (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta) lub kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
Obiad – zestaw 1	
Zupa podana dla każdego gościa w talerzu głębokim. Do wyboru jedna zupa: np. rosół z kury, krem z brokuł z migdałami lub własnymi grzankami, barszcz zabieleny, żurek z jajkiem i kielbasą, krem czosnkowy z własnymi grzankami, krem z jarzyn, krupnik na żeberku, ogórkowa, pieczarkowa	300ml
Drugie danie serwowane na talerzu np: - filet drobiowy, kotlet schabowy, kotlet mielony, pulpety wieprzowe w sosie własnym, filet z ryby lub danie wegetariańskie <sup>1</sup> - surówka (uwzględnić sezonowe warzywa) - ziemniaki puree, kasza - kompot	200g 100g 150g 200ml
Wykonawca w zależności od potrawy będzie dobierał sosy.	
Obiad - zestaw 2	
Zupa podana w wazach. Do wyboru jedna zupa: np. rosół z kury, krem z brokuł z migdałami lub własnymi grzankami, barszcz zabieleny, żurek z jajkiem i kielbasą, krem czosnkowy z własnymi grzankami, krem z jarzyn, krupnik na żeberku, ogórkowa, pieczarkowa	300ml
Drugie dane serwowane na półmiskach np.: - filet drobiowy w cieście, rolada drobiowa, kotlet schabowy, pieczeń wieprzowa, kotlet mielony, pulpety wieprzowe w sosie własnym ,filet z ryby lub danie wegetariańskie <sup>1</sup> – dwa rodzaje do wyboru	300g

- ziemniaki puree, ziemniaki opiekane, kasza, ryż, kluski śląskie, kopytka – dwa rodzaje do wyboru	150g
- surówka: kapusta zasmażana, surówka z marchewki, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki czerwone – 2 rodzaje do wyboru	100g
-kompot Wykonawca w zależności od potrawy będzie dobierał sosy.	200ml
Deser np: ciasto domowe sernik, szarlotka, piernik, marchewkowe, ucierane – jedno do wyboru	100g
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
<b>Obiad – zestaw 3</b>	
Przystawka np: śledź w oleju, roladka z cukinii, łosoś na grzance, babeczka faszerowana serem i łososiem	200g
Zupa podana w wazach. Do wyboru jedna zupa np: rosół z kury, krem z brokuł z migdałami lub własnymi grzankami, barszcz zabieleny, żurek z jajkiem i kielbasą, krem czosnkowy z własnymi grzankami, krem z jarzyn, krupnik na żeberku, ogórkowa, pieczarkowa.	300ml
Drugie dane serwowane na półmiskach np.: - filet drobiowy w cieście, rolada drobiowa, kotlet schabowy, pieczeń wieprzowa, kotlet mielony, pulpety wieprzowe w sosie własnym, kotlet szlachecki, rolada z boczkiem, żurawiną i oscypkiem, rolada śląska, rolada panierowana, filet z ryby lub danie wegetariańskie <sup>1</sup> – trzy rodzaje do wyboru	300g
- ziemniaki puree, ziemniaki opiekane, kasza, ryż, kluski śląskie, kopytka – dwa rodzaje do wyboru	200g
- surówka np: kapusta zasmażana, surówka z marchewki, surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, surówka z kapusty pekińskiej, buraczki czerwone – 2 rodzaje do wyboru	150g
- kompot Wykonawca w zależności od potrawy będzie dobierał sosy.	200ml
Deser np: ciasto domowe sernik, szarlotka, piernik, marchewkowe, ucierane – jedno do wyboru, świeże owoce, różne rodzaje kruchych ciasteczek	150g

herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
<b>Kolacja – zestaw 1</b>	
Zimna płyta: masło, smalec, ogórki kiszzone i konserwowe, świeże warzywa (np. pomidor, ogórek)	100g
Wędliny np: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, mięsa pieczone, polędwica , salami, kielbasa krakowska sucha, filet drobiowy itp. – do wyboru 2 rodzaje	50g
sery twarde typu gouda, salami, ementaler, ser biały i topiony	50g
Salatki jarzynowa, sos tatarski, z szynką i serem	100g
Pieczyno mieszane (białe i razowe)	70g
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa	200ml
woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną	200ml
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
<b>Kolacja – zestaw 2</b>	
Zimna płyta: masło, smalec, ogórki kiszzone i konserwowe, świeże warzywa (np. pomidor, ogórek)	100g
świeże warzywa (np. pomidor, ogórek)	50g
Wędliny np: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, mięsa pieczone, polędwica , salami, kielbasa krakowska sucha, filet drobiowy itp.– do wyboru 2 rodzaje (jakie rodzaje i ile do wyboru)	50g
sery twarde typu gouda, salami, ementaler ser biały i topiony	50g
Salatki jarzynowa, sos tatarski, z szynką i serem	100g
Przystawki roladki naleśnikowe i mięsne	100g
Jedno danie gorące do wyboru np: zupa gulaszowa, bigos, kielbasa na gorąco, żurek z jajkiem i kielbasą itp.	200ml
Pieczyno mieszane (białe i razowe)	70g
woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną	200ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
<b>Kolacja – zestaw 3</b>	



Zimna płyta: masło, smalec, ogórki kiszane i konserwowe, świeże warzywa (np. pomidor, ogórek)	150g
Wędliny np: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, mięsa pieczone, polędwica, salami, kielbasa krakowska sucha, filet drobiowy itp. – do wyboru 3 rodzaje	80g
Pieczyno mieszane (białe i razowe)	70g
sery twarde typu gouda, salami, ementaler ser biały i topiony	80g
Salatki jarzynowa, sos tatarski, z szynką i serem, z brokułem, grecka	150g
Przystawki roladki naleśnikowe mięsne i galaretki, babeczki	200g
Dwa dania gorące np: zupa gulaszowa, bigos, kielbasa na gorąco, żurek z jajkiem i kielbasą, barszcz z krokietem, gołąbki w sosie, żeberka w sosie itp.	200ml
woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną	200ml
sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy itp.	200ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
<b>Kolacja grillowa</b>	
karkówka, kielbaska, boczek, kaszanka z cebulką, piersi z kurczaka, szaszłyki itp.	350g
grillowane warzywa: cukinia, bakłażan itp.	150g
Salatki jarzynowa, sos tatarski, z szynką i serem, z brokułem, grecka	150g
Zimna płyta: chleb, masło, smalec, ogórki kiszane i konserwowe, świeże warzywa (np. pomidor, ogórek)	150g
Pieczyno mieszane (białe i razowe)	Bez ograniczeń
Sosy: tzatziki, czosnkowy, musztarda, ketchup	Bez ograniczeń
Sery regionalne: oscypek, bundz itp.	80g
woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną itp.	Bez ograniczeń
sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy itp.	Bez ograniczeń
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	Bez ograniczeń
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	Bez ograniczeń
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
<b>Przerwa kawowa – zestaw 1</b>	
woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną	200ml

sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy itp.	200ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
różne rodzaje kruchych ciasteczek lub zamiennie świeże owoce	100g
<b>Przerwa kawowa – zestaw 2</b>	
woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną	200ml
sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy itp.	200ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200ml
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200ml
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
różne rodzaje kruchych ciasteczek lub zamiennie świeże owoce	100g
ciasto domowe piernik, marchewkowe, ucierane	100g
<b>Przerwa kawowa – zestaw 3</b>	
woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną	Bez ograniczeń
sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy.	Bez ograniczeń
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	Bez ograniczeń
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	Bez ograniczeń
cukier brązowy lub biały	3g
cytryna	10g
ciasto domowe sernik, szarlotka, piernik, marchewkowe, ucierane i ciasteczka oraz świeże owoce/zamiennie deser lodowy z owocami	200g

1. W ramach dań wegetariańskich Wykonawca przygotowuje np. kotlety z jajek, kotlety z warzyw, pasty (tzn. makarony z sosami wegetariańskimi), zapiekanki warzywne, warzywa faszerowane itp.