

Opis przedmiotu zamówienia do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę społeczną o wartości poniżej 750.000 euro na „**Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego**”.

I. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja CPV):

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków.

II. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje, posiedzenia komisji Sejmiku oraz sesje Sejmiku.

Przedmiot zamówienia składa się z trzech odrębnych części:

1. Zadanie nr 1 – „Serwis nr 1”
2. Zadanie nr 2 - „Serwis nr 2”
3. Zadanie nr 3 – „Serwis nr 3”

CZĘŚĆ WSPÓLNA

1. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Urzędu Marszałkowskiego:
 - 1) obiekt przy ul. Korsarzy 34,
 - 2) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
 - 3) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12b,
 - 4) obiekt przy Placu Hołdu Pruskiego 8,
 - 5) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3-4,
 - 6) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
 - 7) obiekt przy ul. Piłsudskiego 40 – 42,
 - 8) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
 - 9) obiekt przy ul. Wyzwolenia 105,
 - 10) obiekt przy ul. Jagiellońskiej 32u/5,
 - 11) obiekt przy ul. Świętego Ducha 2,oraz w innych wskazanych przez Zamawiającego lokalizacjach na terenie miasta Szczecina.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków: serwis nr 1, serwis nr 2, serwis nr 3 – szczegółowy opis rodzajów posiłków przedstawiają Zadania nr 1, 2 i 3.

Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych powyżej siedzibach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.

Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.

W związku z realizacją przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany na żądanie Zamawiającego do zapewnienia stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł, stoły okrągłe oraz stoły cateringowe) wraz z obrusami. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje wykonawcę w jednostkowym zleceniu. **Powyższe koszty wykonawca kalkuluje w cenach jednostkowych.** Wykonawca zapewni stoły niezbędne do wystawiania i wydawania potraw.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający planuje zlecić obsługę cateringową przedstawionych poniżej spotkań. Przedstawione wartości są orientacyjne, a ilości poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy wynikać będą z faktycznych potrzeb Zamawiającego.

Rodzaj posiłku	ILOŚĆ PLANOWANYCH SPOTKAŃ					
	Do 10 osób	Od 10 osób do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Od 51 do 100 osób	Od 101 do 300 osób	Powyżej 300 osób
Serwis nr 1 (Zadanie nr 1)	Nie dotyczy	115	35	19	9	1
Serwis nr 2 (Zadanie nr 2)	Nie dotyczy	134	18	6	2	2
Serwis nr 3 (Zadanie nr 3)	5	33	9	7	4	2

***W odniesieniu do dłużej trwających imprez Zamawiający przewiduje możliwość zamówienia dodatkowej porcji:**

1. dla zadania nr 1: porcja kawy, porcja herbaty, porcji wody, ciastka bankietowe
2. dla zadania nr 2: porcja kawy, porcja herbaty, porcja wody, jeden rodzaj ciasta, koreczki owocowe, ciastka kruche, patera ciasta, patera owoców, patera kanapek
3. dla zadania nr 3: porcja kawy, porcja herbaty, porcja wody.

W przypadku zamówienia wskazanych powyżej dodatkowych porcji, Zamawiający poniesie koszty zgodnie z wyceną dokonaną przez Wykonawcę w ofercie cenowej.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA **CZEŚĆ WSPÓLNA**

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2018 poz. 1541 ze zm.) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
 - 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
 - 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),
 - 7) Estetycznego podawania posiłków, tj. serwowania ich w sposób schludny i elegancki,
 - 8) Podawania kawy w podgrzewaczu,
 - 9) Podawania cukru w cukiernicach,
 - 10) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
 - 11) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego odpowiedniej liczby stołów niezbędnych do konsumpcji, w tym stołów do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł, stołów okrągłych oraz stołów cateringowych (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników szkolenia),
 - 12) Wydzielenia i oznaczenia miejsc zwrotu naczyń brudnych, tak aby w żaden sposób nie łączyło się ono z miejscem ekspozycji potraw – dotyczy to bufetu szwedzkiego, w którym stosowany jest system samoobsługowy,
 - 13) Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych (bemarów, podgrzewaczy oraz kabli do ich podłączenia), które będą utrzymywały wymaganą temperaturę potraw,
 - 14) Serwowania potraw i napojów w temperaturze optymalnej dla danego rodzaju posiłku zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, wg. których optymalne temperatury dla posiłków to:
 - dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne itp.) 4°C,
 - dla zup na gorąco minimum 75°C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne, jarskie itp.) minimum 63°C,

- dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
 - 15) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 16) Zebrania i zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
 - 17) Zebrania i pozostawienia na rzecz Zamawiającego odpowiednio zapakowanej pozostałej części produktów takich jak soki, woda, herbata, ciastka, owoce itp. W przypadku imprez następujących bezpośrednio po sobie Zamawiający dopuszcza, możliwość wykorzystania nieskonsumowanej części produktów (np. woda, herbata, soki, ciastka itp.) na kolejnej imprezie, pod warunkiem, że łączna ilość dostarczonych produktów będzie odpowiadała ilościom wynikającym ze złożonych zamówień,
 - 18) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia (transport do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/ termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością),
 - 19) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego, ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania imprezy polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątaniu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków),
 - 20) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego wydawania posiłków przez kelnerów,
 - 21) Zapewnienia, w przypadku uroczystości o charakterze międzynarodowym, obsługi kelnerskiej przez co najmniej jednego kelnera posługującego się językiem angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
- 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe,
 - 4) Kanapki dekoracyjne nie będą przygotowane z pieczywa tostowego,
 - 5) Podane gramatury dotyczyć muszą dań i posiłków po obróbce termicznej,
 - 6) Zastawa będzie czysta, kompletna, niewyszczerbiona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.

4. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
6. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2018. r., poz. 151 ze zm.).
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do wszystkich dokumentów potwierdzających jakość wykorzystywanych produktów, atestów na urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury oraz jakości potraw w formie degustacji.
8. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
9. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
10. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia zadeklarowanej w ofercie liczby osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych przeznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia.
11. Zatrudnienie, o którym mowa w pkt 10 powinno trwać przez cały okres realizacji zamówienia.
12. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się przedstawić dowody zatrudnienia osób niepełnosprawnych. Dokumentowanie zatrudniania osób wykonujących wskazane w pkt 10 czynności będzie polegało na przedłożeniu do umowy przez wykonawcę lub podwykonawcę oświadczenia o zatrudnieniu osób niepełnosprawnych wykonujących wskazane w pkt 10 czynności. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte oświadczeniem czynności wykonują osoby niepełnosprawne wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy.
13. Oświadczenie o jakim mowa w poprzednim punkcie będą złożone w terminie 5 dni od dnia zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
14. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę lub podwykonawcę oświadczenia, o którym mowa w pkt 12 będzie traktowane jako niewypełnienie kryterium zatrudnienia zadeklarowanej liczby osób niepełnosprawnych przeznaczonych do realizacji przedmiotu zamówienia będzie rodziło wskazane w umowie skutki.
15. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust 1 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych, polegających na wykonywaniu takich samych bądź podobnych usług cateringowych jak usługi stanowiące przedmiot zamówienia podstawowego. Wartość usług, które mogą być udzielone w oparciu o przesłanki, wskazane w art. 67 ust 1 pkt 6 wskazanej ustawy nie przekroczy 20 % wartości szacunkowej zamówienia. Zamówienia te będą

udzielone na warunkach, określonych po przeprowadzeniu negocjacji z Wykonawcą, realizującym zamówienie podstawowe, przy założeniu, że wynegocjowane warunki nie będą mniej korzystne dla Zamawiającego niż warunki zamówienia podstawowego, chyba że w momencie prowadzenia negocjacji, zaistnieją okoliczności, których nie można było przewidzieć w czasie udzielania zamówienia podstawowego, które uniemożliwią uzgodnienie warunków nie gorszych niż określone dla realizacji zamówienia podstawowego.

- 16. Zgodnie z obowiązującymi przepisami do przedmiotu zamówienia mają zastosowanie dwie stawki podatku VAT tj. 8% i 23%. Wykonawca ma obowiązek uwzględnić tę okoliczność ustalając cenę oferty w poszczególnych częściach oraz musi stosować właściwe stawki podatkowe w toku realizacji zamówienia.**

IV. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

Zadanie nr 1 – Serwis nr 1

Przez serwis kawowy Zamawiający rozumie obsługę imprez typu: szkolenie, konferencja, narada, posiedzenie komisji itp. w ramach, których catering może być świadczony podczas ustalonych przez organizatorów przerw lub w sposób ciągły przez cały czas trwania imprezy.

Serwis kawowy obejmować będzie za każdym razem:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę).

Dodatkowo (zgodnie z wyborem Zamawiającego) podstawowy zakres serwisu nr 1 może zostać uzupełniony o:

Ciastka bankietowe (2 sztuki na osobę), np. rogalik francuski, rogalik nadziewany (średnica ok. 4 cm), mini drożdżówka o długości ok. 8 cm.

Koszt dodatkowego zamówienia Wykonawca kalkuluje w odrębnej pozycji oferty cenowej.

W odniesieniu do dłużej trwających imprez zamawiający przewiduje możliwość zamówienia dodatkowej porcji napojów, w poniższej ilości:

1. Porcja kawy (150 ml),
2. Porcja herbaty (150 ml),
3. Porcja wody (500 ml),

Koszt dodatkowej porcji napojów powinien uwzględniać dodatki do napojów takich jak mleczko do kawy, cytryna, cukier.

W przypadku zamówienia wskazanej powyżej dodatkowej porcji napojów, zamawiający poniesie koszty zgodnie z wyceną dokonaną przez wykonawcę w ofercie cenowej.

Rodzaj posiłku	ILOŚĆ PLANOWANYCH SPOTKAŃ				
	Od 10 osób do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Od 51 do 100 osób	Od 101 do 300 osób	Powyżej 300 osób
Serwis nr 1	115	35	19	9	1

Zadanie nr 2 – Serwis nr 2

Serwis śniadaniowy obejmować będzie:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) kanapki dekoracyjne (3 sztuki na osobę (jedna sztuka 50-60 g) lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 150 g.)

Dodatkowo zgodnie z wyborem Zamawiającego podstawowy zakres serwisu nr 2 może zostać uzupełniony o poniższe rodzaje dodatków:

- 1) jeden rodzaj ciasta (co najmniej 100 g na osobę)
- 2) patera ciasta*
- 3) koreczki owocowe – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie ok 45 g)
- 4) patera owoców**
- 5) ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę),
- 6) patera kanapek dekoracyjnych***

Koszt dodatkowego zamówienia Wykonawca kalkuluje w odrębnej pozycji oferty cenowej

* patera składa się z 10 porcji różnego rodzaju ciasta (nie więcej niż 3 rodzaje),

** patera owoców różnego rodzaju np. winogrona, banany, arbuzy, mandarynki, owoce sezonowe po 100 g na osobę

*** patera kanapek dekoracyjnych składa się z 20 sztuk kanapek (jedna sztuka 50-60 g)

W odniesieniu do dłużej trwających imprez zamawiający przewiduje możliwość zamówienia dodatkowej porcji napojów, w poniższej ilości:

- 1) Porcja kawy (150 ml),
- 2) Porcja herbaty (150 ml),
- 3) Porcja wody (500 ml),

Koszt dodatkowej porcji napojów powinien uwzględniać dodatki do napojów takich jak mleczko do kawy, cytryna, cukier.

W przypadku zamówienia wskazanej powyżej dodatkowej porcji napojów, zamawiający poniesie koszty zgodnie z wyceną dokonaną przez wykonawcę w ofercie cenowej.

Rodzaj posiłku	ILOŚĆ PLANOWANYCH SPOTKAŃ				
	Od 10 osób do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Od 51 do 100 osób	Od 101 do 300 osób	Powyżej 300 osób
Serwis nr 2	134	18	6	2	2

Zadanie nr 3 – Serwis nr 3

Obiad obejmować będzie:

- 1) zupę (co najmniej 250 ml na osobę);
- 2) danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (całkowita waga dania głównego co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g);
- 3) zestaw surówek (łącznie co najmniej 100g na osobę);
- 4) napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę).
- 5) sól, pieprz, przyprawy;
- 6) bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100 g na osobę)

Dodatkowo (zgodnie z wyborem Zamawiającego) podstawowy zakres serwisu nr 3 może zostać uzupełniony o:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),

Koszt dodatkowej porcji napojów powinien uwzględniać dodatki do napojów takich jak mleczko do kawy, cytryna, cukier.

W przypadku zamówienia wskazanej powyżej dodatkowej porcji napojów, zamawiający poniesie koszty zgodnie z wyceną dokonaną przez wykonawcę w ofercie cenowej.

Rodzaj posiłku	ILOŚĆ PLANOWANYCH SPOTKAŃ					
	Do 10 osób	Od 10 osób do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Od 51 do 100 osób	Od 101 do 300 osób	Powyżej 300 osób
Serwis nr 3	5	33	9	7	4	2

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej **menu** na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Zastąpienie poszczególnych pozycji menu innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.

Zmiana w menu nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.

MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków	
Napoje	
Napoje gorące	
1	Kawa rozpuszczalna
2	Herbata czarna
Dodatki do napojów gorących	
3	Mleko do kawy zagęszczone, niesłodzone, sterylizowane
4	Śmietanka do kawy, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu
5	Cukier
6	Cytryna
Woda	
7	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l
8	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l
Bufet deserowy	
Ciasta	
9	Ciasto krojone w papilotkach np. sernik, szarlotka, ciasto jogurtowe z owocami
10	Rogaliki z nadzieniem, mini drożdżówka
Ciastka kruche	
11	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z mąki pszennej i czekolady mlecznej
12	Biszkopty z galaretką pomarańczową oblewane czekoladą
Owoce	
13	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, owoce sezonowe
Zupy	
14	Rosół z kluseczkami

15	Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem
16	Barszcz czerwony z uszkami lub kołdunami
17	Krem z brokułów
18	Zupa gulaszowa
19	Żurek staropolski
Dania główne	
20	Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
21	Pieczeń ze schabu w sosie myśliwskim
22	Zraz wieprzowy w sosie
23	De`volaille
24	Sznyceł drobiowy
25	Sakwa z kurczaka faszerowana szpinakiem
26	Kotlety mielone z mintaja z dodatkiem siekanej pietruszki
27	Filet z morszczuka podany na orientalnych warzywach
28	Gołąbki wegetariańskie w sosie pomidorowym
29	Pierogi ruskie
30	Pierogi z grzybami i kapustą
31	Pierogi greckie z fetą
Dodatki	
Dodatki do dań głównych (dodatki skrobiowe)	
32	Ziemniaki gotowane
33	Ziemniaki opiekane
34	Ryż pilaw
35	Kasza gryczana
36	Kluseczki
37	Kluski śląskie
38	Pieczyno jasne/ ciemne
Kanapki	
39	Kanapki z chleba pszenneego i/lub razowego z serem żółtym i oliwkami
40	Kanapki z chleba pszenneego i/lub razowego z serem typu camembert
41	Kanapki z chleba pszenneego i/lub razowego z salami i marynatami
42	Kanapki z chleba pszenneego i/lub razowego z szynką i warzywami
43	Kanapki z chleba pszenneego i/lub razowego z twarożkiem i warzywami