Załącznik nr 2 do Zaproszenia/Umowy

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**

Nazwa zamówienia: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (zestawów), zgodnie
z opisem przedmiotu zamówienia „*OPZ*”

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (zestawów), zgodnie z poniższym opisem przedmiotu zamówienia
2. Termin realizacji: od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2023 r. z tym zastrzeżeniem, że jeżeli w ww. terminie łączna kwota brutto za wykonane dotychczas usługi osiągnie kwotę maksymalną wynagrodzenia netto, o której mowa w § 4 ust. 1 umowy, umowa ulega automatycznemu rozwiązaniu bez konieczności złożenia dodatkowych oświadczeń przez Strony.
3. Miejsca wykonania usługi:
4. siedziba Muzeum Śląskiego w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1, Katowice;
5. stanowisko badań archeologicznych Muzeum Śląskiego w Samborowicach,
40 - 475 Samborowice, woj. Śląskie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lokalizacji wykonania usługi cateringowej do wybranych wydarzeń, w obrębie miasta Katowice i w promieniu 20 km od siedziby Zamawiającego. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.

1. Charakter obsługiwanych wydarzeń: wernisaże, spotkania, bankiety, koncerty oraz konferencje organizowane przez Zamawiającego.
2. Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem na obsługę danego wydarzenia odbywającego się we wskazanej lokalizacji i we wskazanym terminie. Zlecenie dla Wykonawcy zostanie przygotowane każdorazowo pisemnie i będzie zawierało informacje niezbędne do jego realizacji zgodnie ze wzorem zawartym w Załączniku nr 1 do umowy, zwane dalej „Zleceniem”. Zlecenie może obejmować dowolną ilość kategorii (wariantów) niezbędnych do organizacji całości wydarzenia. Zlecenie zostanie dostarczone do Wykonawcy pocztą elektroniczną (skan dokumentu podpisany przez kierownika Zamawiającego) na minimum 2 dni robocze przed realizacją usługi, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego potwierdzenie otrzymania Zlecenia pocztą elektroniczną.
3. Obsługa cateringowa danego wydarzenia będzie obejmowała przygotowanie poczęstunku na podstawie Menu podanego w niniejszym OPZ oraz na podstawie pozostałych posiłków wskazanych w 7 kategoriach o których mowa w ust. 12 niniejszego OPZ, z których Zamawiający każdorazowo będzie wybierał dania i napoje. Menu, o którym mowa w zdaniu poprzednim, zostało podzielone na grupy zawierające poszczególne rodzaje posiłków zgodnie z podziałem w ust. 16 niniejszego OPZ. (wino, soki, owoce, kruche ciasteczka dostępne na wagę, suche przekąski słone, ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, przekąski koktajlowe słone świeżo pieczone, ciasta świeżo pieczone, tartinki dekoracyjne, przekąski zimne, zupy, danie mięsne „jednogarnkowe”, danie jarskie „jednogarnkowe”, danie główne mięsne, dania główne jarskie, sałatki, desery w pucharku).
4. Zamawiający zastrzega, że następujące po sobie propozycje menu w zakresie obsługi trzech kolejnych wydarzeń w tej samej kategorii muszą się różnić - Wykonawca nie może serwować takich samych dań. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia proponowanych zmian w menu na min. 1 dzień przed dniem realizacji Zlecenia.
5. Zamawiający zastrzega możliwość złożenia Zlecenia zawierającego do 60% dań przygotowanych według specjalnych wskazówek dietetycznych, uwzględniających wymagania diet: bezglutenowej, w pełni wegańskiej (w tym z wykorzystaniem tłuszczów roślinnych, bez podpuszczki), wykonanych dla osób z alergiami pokarmowymi (ściśle według wskazówek ujętych w Zleceniu).
6. Usługa będzie realizowana w 7 wariantach (kategoriach), zgodnie z charakterem wydarzenia, którego dotyczy. Zamawiający zastrzega sobie prawo łączenia kilku kategorii celem obsługi jednego wydarzenia.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia danej kategorii o posiłki ze wskazanej grupy/wskazanych grup rodzajów dań (z posiłków ujętych w Menu). Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio powiększone lub pomniejszone o kwotę stanowiącą cenę danej grupy posiłków - na podstawie cen netto za przygotowania posiłku na jedną osobę według grup rodzajowych posiłków, wskazanych przez Wykonawcę w Cenniku usług składanym przed zawarciem umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia ilości osób korzystających z posiłku w danej kategorii. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczenia usługi cateringowej w ramach danego Zlecenia zostanie obliczone jako: iloczyn cen jednostkowych netto za osobę dla poszczególnych kategorii posiłków, o których mowa w „Cenniku usług” (Tabela 1, kolumna 3) i ilości uczestników wydarzenia/zestawów wskazanych przez Zamawiającego w Zleceniu, powiększone o należny podatek VAT.
9. Warianty (kategorie) realizowania usługi cateringowej:
	1. **„Kategoria A – Wernisaż 1” (6 wydarzeń x 50 osób)**

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

1. napoje zimne:
	* 1. wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu prosseco/cava/szampan lub/i wino czerwone, wytrawne lub/i wino białe, wytrawne, 150 ml./os.,
		2. woda: gazowana i niegazowana, 100 ml/osobę,
		3. soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 100 ml/osobę;
* napoje gorące:
1. kawa świeżo parzona, 90 ml/osobę,
2. herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/dwie osoby
3. dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/kawę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/herbatę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do ilości kawy i herbaty; roślinny napój wegański typu: sojowy, owsiany, kokosowy itp. 50 ml/kawę
4. bufet zimny:
5. świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,
6. ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 3 szt./osobę, ok. 120g/osobę,
7. przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę.

	1. **„Kategoria B – Wernisaż 2” (3 wydarzenia x 50 osób)**

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

1. napoje zimne:
	* 1. wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu prosseco/cava/szampan lub/i wino czerwone, wytrawne lub/i wino białe, wytrawne, 150 ml./os.,
		2. woda: gazowana i niegazowana, 100 ml/osobę,
		3. soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 100 ml/osobę;
	1. **„Kategoria C – Wernisaż 3” (1 wydarzenie x 100 osób)**

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

1. napoje zimne:
* wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu prosseco/cava/szampan lub/i wino czerwone, wytrawne lub/i wino białe, wytrawne, 150 ml./os.,
* woda: gazowana i niegazowana, 100 ml/osobę,
* soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 100 ml/osobę;
	+ napoje gorące:
		- kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
* herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
1. dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania; roślinny napój wegański typu: sojowy owsiany itp. 50 ml/osobę
* bufet ciepły:
	+ zupa (także opcja wege), 300 g/osobę
	+ danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,
	+ danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
* bufet zimny:
	+ sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę,
	+ przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę);
* deser:
* deser podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 100 g/osobę),
* ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę.
	1. **„Kategoria D – Przerwa kawowa” (5 wydarzeń x 50 osób)**

W spotkaniach będzie uczestniczyło od 10 do 100 osób.

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

* napoje zimne:
	+ - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
		- soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
* napoje gorące:
* kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
* herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray,
1 torebka/osobę,
1. dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i /lub mleko 3,2% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz  słodzik w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania; roślinny napój wegański typu: sojowy owsiany itp. 50 ml/osobę
* bufet zimny:
* ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 2 szt./osobę, ok. 120g/osobę,
* suche przekąski słone, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę.
	1. **„Kategoria E – Lunch” (5 wydarzeń x 50 osób)**

W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

* napoje zimne:
	+ - woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę,
		- soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 100 ml/osobę;
* napoje gorące:
* kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 200 ml/osobę,
* herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/dwie osoby,
* dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/kawę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/herbatę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej do ilości kawy i herbaty, roślinny napój wegański typu: sojowy owsiany itp. 50 ml/kawę;
* bufet ciepły:
	+ danie mięsne „jednogarnkowe” – min. 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g),
	+ danie główne jarskie lub danie jarskie „jednogarnkowe” – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
* bufet zimny:
	+ przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę),
	+ sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę;
* deser:
	+ ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę,
	+ świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę.
	1. **„Kategoria F – Zestaw na wynos” (1 x wydarzenie 300 x zestaw tj. łącznie 300 szt.)**
* zupa (także opcja wege), 300 g/osobę
	+ danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,
	+ danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
	+ woda: gazowana i niegazowana, 500 ml/osobę,

 **7) „Kategoria G – Kanapki” (1 x zestaw 50 szt., tj. łącznie 50 szt.)**

 Kanapki należy przygotować w zestawie 50 szt., zgodnie ze specyfikacją:

* bułka zwykła lub kajzerka, bułka ziarnista - min 50 g,
* masło o zawartości tłuszczu min 82% -3 g,
* zamiennie: plaster szynki pieczonej wieprzowej/gotowanej, indyk gotowany, kiełbasa żywiecka sucha, żółty ser, jajka - 5 g,
* zamiennie: liść sałaty lub pokrojony ogórek świeży lub konserwowy, pomidor, rzodkiewka, papryka świeża.

Kanapki muszą być zapakowane, każda oddzielnie w ekologicznym, biodegradowalnym opakowaniu raz dostarczone do miejsca wskazanego przez Zamawiającego i podane na estetycznych paterach.

1. Forma podania poczęstunku:
2. poczęstunki należy przygotować w formie bufetu lub „w stołach”. Zamawiający uwzględni formę podania w Zleceniu;
3. w przypadku kategorii F – **Zestaw na wynos**. poczęstunek należy dostarczyć w jednorazowych, ekologicznych pojemnikach;
4. wodę gazowaną i niegazowaną należy podać w oddzielnych dzbankach z przeźroczystego szkła, z cytryną, miętą i lodem lub w przypadku wybranych wydarzeń w zamkniętych butelkach 0,20 l. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;
5. wodę należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie w zamkniętych butelkach o pojemności od 0,20 do 0,50 l zgodnie ze zleceniem Zamawiającego;
6. soki należy podać w oddzielnych dzbankach z przeźroczystego szkła, bez lodu lub w przypadku wybranych wydarzeń w zamkniętych butelkach 0,20 l. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;;
7. soki należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych opakowaniach;
8. wino należy dostarczyć do Zamawiającego w oryginalnie zamkniętych butelkach o pojemności do 0,75 l;
9. wino powinno być serwowane przez kelnerów w kieliszkach dostosowanych do rodzaju wina
i w temperaturze odpowiedniej do rodzaju serwowanego wina;
10. kawę parzoną oraz gorącą wodę do zaparzenia herbaty należy podać w eleganckich termosach
lub samowarach;
11. w przypadku wybranych spotkań do 50 osób zastrzega się podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;
12. śmietankę do kawy należy podać w dzbanuszkach, cukier w porcelanowych cukiernicach
(nie jednorazowych opakowaniach);
13. świeże owoce należy podać na eleganckich talerzach/paterach w całości lub pokrojone w kostkę do nabierania łyżką, lub podane w formie koreczków owocowych;
14. ciasteczka, ciasta, tartinki oraz przekąski należy podać ułożone na eleganckich talerzach lub paterach;
15. sałatki należy podać porcjowane, w małych koktajlowych pucharkach;
16. posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, nierozgotowane, dostarczone w pojemnikach termicznych, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewniających utrzymanie temperatury z podgrzewaczami spełniającymi wymogi ppoż.; wyklucza się stosowanie otwartego ognia, świec w podgrzewaczach;
17. dania płynne serwowane na ciepło podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło;
18. naczynia w których podawane są posiłki nie mogą być produktami reklamowymi – nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamujących;
19. wymagane są estetyczne, wpisujące się w całość kompozycji opisy potraw umieszczone w pobliżu każdej z nich ze wskazaniem potraw uwzględniających specjalne diety (wegańska, wegetariańska, bezglutenowa, koszerna, itp.)
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo wymagania opakowań jednorazowych, ekologicznych, biodegradowalnych lub/i rękawiczek jednorazowych.
21. Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi następujące pozycje:
	1. stoły bufetowe przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami. Obrusy i skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len) w kolorze białym lub ecru, czarnym lub szarym – zgodnie ze Zleceniem Zamawiającego;
	2. stoliki koktajlowe do spożywania posiłków, przykryte j.w.;
	3. naczynia, w których podawane są posiłki i inna infrastruktura nie mogą być produktami reklamowymi – nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamowych;
	4. naczynia ceramiczne lub porcelanowe (filiżanki, talerze, patery), szklanki z przeźroczystego szkła do napoi zimnych oraz sztućce ze stali nierdzewnej lub platerowane. Nie dopuszcza się zastosowania naczyń oraz sztućców jednorazowego użytku (cała zastawa wyparzona);
	5. serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH lub równoważnym o wymiarach min. ok. 30 x 30 cm, w ilości 2 x liczba osób danego spotkania;
	6. dekoracja florystyczna stołów bufetowych wykonana z żywych, świeżych kwiatów;
	7. osobny stół na brudne naczynia;
	8. przygotowanie i dostarczenie świadczonego poczęstunku wraz z wyposażeniem do miejsca
	i sali oraz w dniu zgodnym ze Zleceniem, najpóźniej na 60 minut przed rozpoczęciem wydarzenia;
	9. w ramach świadczenia usługi: obsługę techniczną, sprzątanie, usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz odbiór pozostałości wraz z wyposażeniem należącym do Wykonawcy doprowadzając miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia. Czas trwania porządkowania miejsca wykonania usługi nie może przekroczyć 1 godziny;
	10. wykwalifikowaną obsługę kelnerską, w liczbie dostosowanej do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników (min. 1 kelner/kelnerka na każde 25 osób). W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie możliwość wymagania większej ilości kelnerów, np. w przypadku serwisu podawania napojów z tacy. Kelnerzy i kelnerki muszą wyglądać czysto i schludnie,
	a ubrania muszą być świeżo wyprane i wyprasowane, a także eleganckie, schludne
	i estetyczne, spójne stylistycznie, dostosowane do charakteru wydarzeń będących przedmiotem niniejszego zamówienia, wymaga się strojów jednolitych: np. bluzka lub koszula oraz ciemne eleganckie spodnie, spódnica w przypadku kobiet, lub fartuch/zapaska kelnerska lub uniform kelnerski oraz eleganckie obuwie oraz zachowywania się zgodnie z zasadami obsługi kelnerskiej. Nie dopuszcza się leginsów
	11. Zamawiający wymaga, aby osoby świadczące obsługę kelnerską, posługiwały się językiem polskim w stopniu komunikatywnym. W przypadku, gdy ww. osoby nie będą posiadały znajomości języka polskiego w stopniu komunikatywnym, na potrzebę obsługi danego wydarzenia, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie tłumaczenie;
	12. sukcesywne sprzątanie stołów i zaplecza w czasie obsługi wydarzenia;
	13. pojemniki na śmieci i odpady żywieniowe
	14. w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia po każdym dniu Wykonawca zapewni wymianę zastawy na czyste naczynia, sztućce oraz w razie zabrudzenia obrusy;
	15. wykonywanie usługi (dotyczy kontaktu z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej.
22. Pozostałe warunki zamówienia:
	1. wszystkie podawane posiłki muszą być gotowe do spożycia, bezwzględnie świeże, pierwszej jakości, przygotowane ze świeżych produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz mieć estetyczny wygląd. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo nałożenia kar umownych oraz obniżenia wynagrodzenia bądź odstąpienia od umowy zgodnie z wyborem Zamawiającego na zasadach określonych w umowie;
	2. podawane posiłki muszą cechować się dużą różnorodnością, tak aby w całym okresie świadczenia usługi zapewnić wiele wariantów serwowanych potraw;
	3. Wykonawca odpowiada za przygotowanie, podanie oraz dowóz przygotowanych potraw zgodnie z zasadami higieny oraz wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego oraz za przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – t.j. Dz. U. 2017 poz. 149.), w tym dowóz posiłków samochodami wpisanymi do rejestru odpowiedniej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej;
	4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych kategorii, z zastrzeżeniem zapisów ust. 10 OPZ;
	5. podawane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
	6. Zamawiający zapewnia dostęp do bieżącej zimnej oraz ciepłej wody oraz do zasilania elektrycznego (za wyjątkiem usług realizowanych poza lokalizacjami wskazanymi w ust. 3 OPZ).
23. **Menu**
24. Wino:
	1. białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosseco,
	2. czerwone, wytrawne,
	3. białe, wytrawne.
25. Soki:
	1. pomarańczowy,
	2. grapefruitowy,
	3. jabłkowy,
	4. z czarnej porzeczki,
	5. ananasowy.
26. Owoce:
	1. jabłka,
	2. gruszki,
	3. winogrona,
	4. pomarańcze,
	5. mandarynki,
	6. brzoskwinie,
	7. nektarynki,
	8. arbuzy,
	9. banany,
	10. truskawki,
	11. śliwki,
	12. maliny,
	13. melony,
	14. kiwi.
27. Kruche ciasteczka dostępne na wagę (niepakowane przemysłowo):
	1. ciasteczka w czekoladzie lub z czekoladą w środku,
	2. ciasteczka z orzechami lub z rodzynkami,
	3. ciasteczka z ziarnami,
	4. ciasteczka z galaretką lub dżemem

1. Suche przekąski słone:
	1. krakersy,
	2. precelki,
	3. paluszki,
	4. paluszki grissini,
	5. ciasteczka francuskie.
2. Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone:
3. ciastka/rogaliki francuskie,
4. babeczki kruche z kremem, czekoladą lub owocami,
5. mini pączki z dżemem,
6. mini ptysie z bitą śmietaną,
7. mini rogaliki nadziewane,
8. babeczki z ciasta francuskiego z kremem, czekoladą lub owocami,
9. truskawki w czekoladzie białej lub ciemnej.
10. małe pierniczki w okresie bożonarodzeniowym.
11. Ciasta świeżo pieczone:
	1. jabłecznik,
	2. sernik,
	3. makowiec na biszkopcie,
	4. kołacz z serem,
	5. kołacz z makiem,
	6. kołacz z polskimi owocami sezonowymi,
	7. ciasto kruche lub biszkopt z galaretką i owocami (sezonowymi)
	8. brownie
	9. miodownik.
12. Tartinki dekoracyjne, posmarowane masłem o zawartości tłuszczu min. 82% przygotowane min. z:
	1. salami i pieczarką marynowaną, warzywami,
	2. szynką, serem żółtym, warzywami,
	3. schabem pieczonym marynowanym w ziołach, warzywami,
	4. indykiem i brzoskwinią, warzywami,
	5. wędzonką wiejską, warzywami,
	6. łososiem i cytryną/oliwką,
	7. z pastą z tuńczyka, jajkiem i szczypiorkiem,
	8. serem camembert, winogronem,
	9. serem żółtym, jajkiem, warzywami,
	10. serem mozzarella, pomidorem, rukolą i oliwką,
	11. z serem rokpol i pistacjami.
13. Przekąski zimne:
	1. coctajlowe roladki schabowe ze szparagami,
	2. roladki szynkowe z kremem chrzanowym,
	3. medaliony z polędwiczki z marynowanym borowikiem,
	4. filety z kurczaka z musem żurawinowym,
	5. ozorki w galarecie,
	6. śliwki wędzone z boczkiem,
	7. paszteciki w formie koreczkowej,
	8. deska serów w formie koreczkowej,
	9. deska wędlin w formie koreczkowej,
	10. mini tortille z suszonymi pomidorami, rukolą i mascarpone,
	11. mini tortille z łososiem i szpinakiem,
	12. szynka parmeńska z melonem,
	13. roladki z wędzonego łososia ze szpinakiem,
	14. krewetki w cieście fillo,
	15. tatar z łososia marynowanego na grzankach francuskich,
	16. śledzik z mini ogórkiem i jabłkiem.

10) przekąski koktajlowe słone świeżo pieczone:

a) koperty z ciasta francuskiego ze szparagami

b) paszteciki z warzywami

c) sakiewki z serem pleśniowym

d) ślimaczki z szynką

e) mini tortilla z humusem

f) wegańskie sakiewki z papieru ryżowego

1. Zupy:
	1. krem z pieczarek z grzankami
	2. zupa z dyni
	3. gulasz wieprzowy z grzybami
	4. barszcz z krokietem
	5. krem z pomidorów
	6. wegańskie curry
	7. krem ze szparagów

1. Danie mięsne „jednogarnkowe”:
	1. lasagne bolonese,
	2. zupa gulaszowa i pieczywo,
	3. bogracz i pieczywo,
	4. gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym,
	5. canelloni,
	6. zupa meksykańska z pieczywem,
	7. leczo z pieczywem.
	8. chili con carne (mieso mielone, pomidory, fasola czerwona, kukurydza, przyprawy i zioła)
	9. ragout z indyka o aromacie rozmarynu i cytryny

12) Danie jarskie jednogarnkowe:

a) gulasz z bakłażana z papryką i kaparami.

b) papryka faszerowana grzybami i ryżem.

c) wegańskie ratatoullie

d) leczo z cukinii

e) tagiatalle z pesto

13) Danie główne mięsne/rybne razem z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza) oraz dodatkiem z warzyw grillowanych lub gotowanych na parze:

* 1. pieczeń w sosie grzybowym,
	2. pieczeń nadziewana śliwką w sosie cygańskim,
	3. roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym,
	4. piersi z kurczaka zapiekane z pomidorkami i mozzarellą,
	5. devolay,
	6. kotlety z fileta drobiowego z pieczarkami żółtym serem,
	7. spaghetti lub inny makaron z sosem bolonese,
	8. risotto z warzywami i kurczakiem,
	9. makaron zapiekany z warzywami i łososiem,
	10. tagiatelle z łososiem i brokułami w sosie śmietankowym.

14) Dania główne jarskie:

1. pierogi ruskie,
2. pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie śmietanowo–serowym,
3. naleśniki z nadzieniem ruskim w sosie grzybowym,
4. naleśniki ze szpinakiem i sosem,
5. krokiety z kapustą i grzybami,
6. makaronowe muszle nadziewane pastą i serem gorgonzola,
7. makaron z warzywami i serem,
8. zapiekanka warzywna,
9. lazania ze szpinakiem i orzechami.
10. Placuszki ziemniaczane z sosem z grzybów leśnych

15) Dania wegańskie:

1. gulasz z ciecierzycą
2. leczo z grzybami
3. kaszotto z kaszy jaglanej z pomidorami
4. kuskus z warzywami
5. ryż z dynią i pieczarkami
6. zapiekany bakłażan z sosem pomidorowym
7. kotleciki z tofu i brokułów
8. zapiekanka ziemniaczana z pieczarkami i ciecierzycą

16) Sałatki:

* 1. sałatka z brokułów z migdałami palonymi i rokpolem,
	2. sałatka szopska z serem wędzonym,
	3. sałatka egzotyczna z kurczakiem i ananasem,
	4. sałatka z mieszanki sałat z grillowanym kurczakiem,
	5. sałatka z mozzarellą,
	6. sałatka chłopska z pieczoną kiełbaską.
	7. sałatka cezar
	8. arabska sałatka z kuskusem

17) Desery w pucharku:

1. mus jogurtowy lub śmietanowy,
2. mus owocowy,
3. tiramisu lub inny krem,
4. szpajza
5. sałatka owoców
6. pianka czekoladowa z kremową łezką i wisienką koktajlową
7. galaretka owocowa