

## **ZASADY ZAMAWIANIA USŁUG CATERINGOWYCH Z OBSŁUGĄ KELNERSKĄ obowiązujące w Politechnice Śląskiej**

Informuję, że w dniu 25 lipca 2019 roku, w wyniku przeprowadzonego postępowania została zawarta umowa nr OZ/U/19/58/EK pomiędzy Politechniką Śląską, zwaną dalej Zamawiającym, a Iwoną Garczarek-Ciekot prowadzącą działalność gospodarczą pod nazwą P.U.H. „IWO” Iwona Garczarek-Ciekot, zwaną dalej Wykonawcą, na: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych z obsługą kelnerską dla Politechniki Śląskiej”.

### **A. Zakres usług cateringowych:**

Usługi wykonywane na terenie Gliwic, Katowic, Rybnika i Zabrze oraz w obiektach wskazanych przez Zamawiającego w odległości do 50 km w linii prostej od siedziby Zamawiającego mieszczącej się w Gliwicach przy ul. Akademickiej 2A (wg strony <http://wyznacza.pl> lub innego równoważnego serwisu).

W ramach usług cateringowych Wykonawca świadczy usługi cateringowe z obsługą kelnerską obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków, wraz z serwisem kelnerskim, zapewnieniem zastawy oraz innego wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia. W ramach usług Wykonawca będzie świadczył następujące posiłki (zgodnie z załączonym menu): śniadanie, obiad, kolację, uroczystą kolację, bankiet, ognisko (grill), imprezę okolicznościową, imprezę plenerową lub suchy prowiant np. na wyjazdy studenckie.

1. W ramach **usługi cateringowej z obsługą kelnerską** Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego w jednostkowym zleceniu do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;
  - wypakowania z pojemników, kontenerów oraz skrzyń, opakowań jednorazowych na posiłki, całej porcelany, sztućców, szkła, akcesoriów pomocniczych, serwetników, koszyczków, podajników, serwetek, zbiorczych opakowań kawy, herbaty, cytryny, owoców, ciast, ciasteczek oraz tac z kanapkami, koreczkami itp. z zamówionego menu;
  - ustawienia stołów i krzeseł;
  - założenia skirtingów (falban);
  - założenia wyprasowanych i czystych obrusów; obrusy powinny pokrywać całą powierzchnię stołów;
  - strojenie krzeseł;
  - ustawienia porcelany (talerzy, podstawek pod filiżanki, filiżanek, literatek, szklanek, dzbanów) na wcześniej przygotowanych stołach;
  - ułożenia sztućców (noży, widelców, łyżek, łyżeczek, łopatek do ciast, sztućców towarzyszących do pater) na wcześniej przygotowanych stołach;
  - ustawienia warników, bemałów, termosów na wcześniej przygotowanych stołach;
  - wyłożenia cukru, cytryn, kaw, herbat, mleczka na wcześniej przygotowanych stołach;
  - przygotowania kawy i herbaty w termosach i warnikach;
  - rozpakowania i rozłożenie napojów gazowanych i niegazowanych;
  - rozlania soków do dzbanów;
  - ułożenia serwetek na paterach na stole;
  - ustawienia pater z owocami i ciastami;
  - uruchomienia podgrzewaczy w warnikach oraz podłączenie bemałów;
  - wstawienia tac do bemałów;
  - wyłożenia tac z kanapkami, koreczkami;
  - ustawienia dekoracji florystycznych;
  - przygotowania koszy na odpadki i opróżnianie ich po wypełnieniu;
  - zbierania, odkładanie używanej porcelany, sztućców itp.;
- b) po zakończeniu imprezy (wydaniu wszystkich posiłków):
  - zbierania porcelany oraz sztućców w obrębie miejsca imprezy;
  - opróżniania pojemników (bemały, termosy, warniki) z resztek;
  - zbierania śmieci;
  - usunięcia obrusów, dekoracji itd.;
- c) suchy prowiant musi być odpowiednio zapakowany - osobno dla każdego uczestnika wyjazdu w woreczkach lub reklamówkach, bułki opakowane w torebki papierowe, owoce umyte itp.;
- d) zapewnienia opakowań jednorazowych na posiłki umożliwiających pakowanie, transport i przechowywanie posiłków różnego typu, trzymających ciepło. Do pojemników obiadowych można spakować dania obiadowe, zupy, sosy, sałatki, owoce itp.

- e) zapewnienia krzeseł i stołów w ilości adekwatnej do liczby osób korzystających ze świadczenia, w zależności od potrzeb Zamawiającego:
  - stołów cateringowych w ilości i formie niezbędnej do organizacji spotkania,
  - wysokich stołów koktajlowych z obrusami w liczbie określonej przez Zamawiającego,
  - stołów niezbędnych do rozłożenia dań i potraw w wersji bufetowej,
  - stołów okrągłych 8 i 10 osobowych,
  - krzeseł bankietowych;
- f) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- g) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia)
- h) zapewnienia świeżych posiłków, które będą charakteryzować się wysoką jakością;
- i) zapewnienia, aby ciepłe posiłki/napoje itp. były podane odpowiednio ciepłe, natomiast sałatki/zimna płyta/napoje zimne itp. – odpowiednio chłodne (Wykonawca zapewnia podgrzewacze, termosy, przenośną lodówkę itp. gwarantujące odpowiednią temperaturę potraw/napojów oraz sprzęt odpowiedni do przygotowania kawy np. ekspres ciśnieniowy);
- j) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym, opisany w zleceniu;
- k) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych;
- l) zapewnienia czystej, nieuszkodzonej zastawy oraz sztućców, obrusów i stołów bankietowych wraz z nakryciem;
- m) estetycznego podawania posiłków;
- n) zapewnienia dekoracji florystycznych, dekoracja żywymi kwiatami;
- o) zapewnienia serwetek oraz świeczek;
- p) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;
- q) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania;
- r) zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę imprezy (minimum 1 kelner na 20 osób);
- s) odpowiedni ubiór i prezencja obsługi kelnerskiej (estetyczne, jednolite i czyste stroje, ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane i ogólnie przyjęte dla imprez okolicznościowych standardy estetyczne i jakościowe) oraz odpowiednie zachowanie (wysoka kultura osobista), sprawność pracowników, tak aby w żadnym momencie usługi cateringowej nie tworzyły się kolejki, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na wysokim poziomie;
- t) do obowiązków obsługi kelnerskiej należy:
  - uzupełnianie na tacach kanapek, koreczków, ciast, owoców itp.;
  - podawanie kawy, herbaty;
  - podawanie do stołów potraw (przystawki, zupy, drugie danie, deser itp.);
  - zbieranie na bieżąco pustych butelek, brudnych filiżanek, talerzy, sztućców itp.;
  - uzupełnianie napojów na stołach i w dzbanach;
  - usuwanie resztek z filiżanek i talerzy;
  - wymiana talerzy z brudnych na czyste;
  - bieżące składanie brudnego szkła.

2. Wykonawca musi zapewnić ochronę posiłków, tj. niedopuszczalne jest, aby posiłki wydawane były osobom spoza grona zaproszonych gości. Zamawiający wyznaczy osobę sprawującą nadzór nad prawidłową realizacją zlecenia. Osoba ta będzie współpracowała z Wykonawcą w celu zapewnienia świadczenia usług tylko dla osób upoważnionych.

#### **B. Sposób realizacji usługi cateringowej:**

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach spotkań organizowanych przez jednostkę zamawiającą, na podstawie zamówienia przesłanego przez pracowników działu OZ.
2. Podstawą zamówienia będzie jednostkowe zlecenie wystawione przez jednostkę organizacyjną Uczelni, na formularzu „Zlecenie” (wzór nr 1)
3. „Zlecenie” musi być składane zgodnie z poniższą zasadą:

Ilość osób korzystających ze świadczenia	Termin składania zlecenia
do 20 osób	do 3 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi

od 21 do 60 osób	do 5 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi
od 61 do 120 osób	do 8 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi
od 121 osób do 300	do 12 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi
powyżej 300 osób	do 12 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi

4. Zakres „Zlecenia” na konkretną usługę cateringową musi być zgodny z załączonym Menu.

5. Jednostka zamawiająca ma prawo samodzielnie komponować menu na potrzebę konkretnego spotkania oraz ustalić ilości zamawianych pozycji w ramach załączonego wykazu potraw. Dopuszcza się wielokrotność jednostek miar.

6. Formularz „Zlecenia” podpisuje w imieniu jednostki Uczelni „dysponent środków”.

7. Zapotrzebowanie (ZP) w systemie ZSI należy wygenerować na pozycję „Usługa cateringowa zgodnie z załączonym zleceniem i menu” CPV 55.52.00.00-1. Formularz **Zlecenia** wraz z wybranym **menu** należy dołączyć do Zapotrzebowania w systemie SOD.

Menu, stanowiące załącznik do niniejszych zasad dostępne jest w formacie Excel -Kalkulator Menu.

Plik Excel umożliwia automatyczne przeliczanie ceny jednostkowej netto (kol. 3) przez zamawianą ilość (kol. 4). W celu uzyskania wartości netto (kol.5) i wartości brutto (kol. 7) za konkretną pozycję w danej tabeli należy wpisać w Kalkulatorze Menu zamawianą ilość (kol. 4) i zatwierdzić klawiszem „ENTER”.

Kalkulator sumuje automatycznie pozycje wybrane w poszczególnych tabelach w komórce „Suma brutto”.

W komórce „Całkowita wartość zamówienia” sumowane są wszystkie pozycje z wszystkich tabel i kwota ta stanowi podstawę do wystawienia zapotrzebowania (ZP) w systemie ZSI.

### C. Sposób porozumiewania się pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą

1. W imieniu Zamawiającego zamówienia na usługi cateringowe mogą składać tylko upoważnieni pracownicy działu OZ:

Ewa Świstek tel. 237-24- 95,

Irena Golenia tel. 237-24-95,

Pracownik działu OZ wysyłając zamówienie do Wykonawcy, prześle je do wiadomości osobie wskazanej w zleceniu..

2. Zamawiający może złożyć zapytanie ofertowe bezpośrednio do Wykonawcy w celu zaplanowania konkretnej usługi cateringowej w zakresie m. in. doboru i ilości potraw (wyłącznie w ramach załączonego Menu), dekoracji itd. Zapytanie ofertowe nie jest wiążące dla Wykonawcy i nie stanowi złożenia zamówienia.

3. Zapytania ofertowe z podaniem numeru umowy tj. **OZ/U/19/58/EK** przedstawiciel danej jednostki Uczelni może przesłać do Wykonawcy drogą elektroniczną na poniższy adres:

Osoba do kontaktu:

**Imię i nazwisko: Krzysztof Tłuczyński**

**e-mail: [iwo.biuro@catering-iwo.pl](mailto:iwo.biuro@catering-iwo.pl); [ajankowska@catering-iwo.pl](mailto:ajankowska@catering-iwo.pl)**

**tel. 664 475 681**

### D. Rozliczanie zlecenia na usługę cateringową

1. Rozliczenie za każde jednostkowe „Zlecenie” wg posiłków wskazanych w Menu, będzie się odbywać na zasadzie przeliczenia ceny jednostkowej przez zamówioną ilość. Zakres usługi wskazany w zleceniu nie będzie podlegał zmianie, jednakże Zamawiający ma prawo do anulowania zlecenia w całości lub w części w terminie:

- do 2 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi do 120 osób,
- do 5 dni kalendarzowych przed terminem świadczenia usługi powyżej 120 osób”.

W celu anulowania zlecenia należy przesłać do pracowników działu OZ drogą elektroniczną informację o anulacji części lub całości. Anulacji może dokonać osoba z jednostki odpowiedzialna za realizację zlecenia (wskazana w „Zleceniu”).

2. Ceny jednostkowe podane w załączonym menu nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy tj. do 24.07.2020 r. lub do wyczerpania ceny umowy w zależności, co nastąpi wcześniej.

3. Płatność będzie realizowana każdorazowo po realizacji jednostkowego zlecenia w ramach przedmiotu umowy w terminie do 30 dni od daty złożenia faktury i spełnienia warunków zgodnych z umową.

4. Faktura musi być opatrzona dokładną nazwą przedmiotu zamówienia: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Politechniki Śląskiej” i zawierać wszystkie pozycje (asortymenty z dokładną nazwą), oraz numerem każdego jednostkowego zlecenia który odpowiada numerowi zapotrzebowania w systemie ZSI i podlega ścieżce akceptacji obowiązującej w Uczelni.

5. O wszelkich reklamacjach i nieprawidłowościach stwierdzonych w trakcie realizacji zamówienia przez Wykonawcę należy informować pracowników działu OZ:

Ewa Świstek tel. 237-24- 95,

Irena Golenia tel. 237-24-95,

[oz-aparatura@polsl.pl](mailto:oz-aparatura@polsl.pl)

**TABELA nr 1 – Przekąski zimne**

<b>PRZEKĄSKI ZIMNE</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Babeczka z nadzieniem wytrawnym	50 g	3,00
2.	Boczek faszerowany	100 g	11,00
3.	Bułka grahamka z masłem, pastą jajeczną, szczypiorkiem, rzodkiewką i zieloną sałatą (suchy prowiant)	150 g	3,50
4.	Bułka grahamka z masłem, serem żółtym, salami i sałatą lodową (suchy prowiant)	150 g	3,50
5.	Bułka grahamka z masłem, serem żółtym, szynką drobiową, papryką i sałatą zieloną (suchy prowiant)	150 g	3,50
6.	Bułka pszenna z masłem, pastą jajeczną, szczypiorkiem, rzodkiewką i zieloną sałatą (suchy prowiant)	150 g	3,50
7.	Bułka pszenna z masłem, serem żółtym, salami i sałatą lodową (suchy prowiant)	150 g	3,50
8.	Bułka pszenna z masłem, serem żółtym, szynką drobiową, papryką i sałatą zieloną (suchy prowiant)	150 g	3,50
9.	Galantyna z indyka	100/50 g	11,00
10.	Jajo faszerowane pastą łososiowo szpinakową	1 + 40 g	3,00
11.	Jajo w majonezie	1 + 40 g	2,50
12.	Kanapka z chleba pszennego z masłem, łososiem wędzonym i koperkiem	100 g	3,20
13.	Kanapka z chleba pszennego z masłem, pastą jajeczną, szczypiorkiem, rzodkiewką i zieloną sałatą	100 g	3,00

14.	Kanapka z chleba pszennego z masłem, serem pleśniowym i dodatkami z sosem z żurawiny i zieloną sałatą	100 g	3,20
15.	Kanapka z chleba pszennego z masłem, tuńczykiem i dodatkami: pomidorem, ogórkiem zielonym, oliwkami, przystrojenie: ketchup lub majonez	100 g	3,20
16.	Kanapka z chleba pszennego z masłem, twarogiem, rzodkiewką i szczypiorkiem	100 g	3,00
17.	Kanapka z chleba pszennego z masłem, żółtym serem, salami i marynatami (ogórek konserwowy lub papryka konserwowa lub pieczarki konserwowe)	100 g	3,00
18.	Kanapka z chleba pszennego z masłem, żółtym serem, szynką drobiową, ogórkiem zielonym, pomidorem i oliwkami, przystrojenie: ketchup lub majonez	100 g	3,00
19.	Kanapka z chleba razowego z masłem, łososiem wędzonym i koperkiem	100 g	3,80
20.	Kanapka z chleba razowego z masłem, pastą jajeczną, szczypiorkiem, rzodkiewką i zieloną sałatą	100 g	3,80
21.	Kanapka z chleba razowego z masłem, serem pleśniowym i dodatkami z sosem z żurawiny i zieloną sałatą	100 g	3,80
24.	Kanapka z chleba razowego z masłem, żółtym serem, salami i marynatami (ogórek konserwowy lub papryka konserwowa lub pieczarki konserwowe)	100 g	3,80
25.	Kanapka z chleba razowego z masłem, żółtym serem, szynką drobiową, ogórkiem zielonym, pomidorem i oliwkami, przystrojenie: ketchup lub majonez	100 g	3,80
26.	Karkówka pieczona	150 g	11,00
27.	Karkówka w otulinie majeranku	80 g	11,00
28.	Karp w galarecie	100/50 g	10,00
29.	Koreczki dekoracyjne owocowe	50 g	2,00
30.	Koreczki z kabanosem, ogórkiem konserwowym, kukurydzą konserwową	50 g	2,00
31.	Koreczki z kabanosem, serem żółtym i oliwką	50 g	2,00
32.	Koreczki z oliwką, serem feta, pomidorem koktajlowym	50 g	2,00
33.	Koreczki z serem żółtym, kabanosem, ogórkiem zielonym, pomidorem koktajlowym	50 g	2,00

34.	Koreczki z szynką, papryką, serem żółtym	50 g	2,00
35.	Kulki z łososia	50 g	8,00
36.	Kurczak w galarecie	50/50 g	7,00
37.	Mini kanapeczki dekoracyjne z masłem, łososiem wędzonym i koperkiem	50 g	3,00
38.	Mini kanapeczki dekoracyjne z masłem, salami i marynatami	50 g	3,00
39.	Mini kanapeczki dekoracyjne z masłem, szynką drobiową, ogórkiem zielonym i pomidorem	50 g	3,00
40.	Mini kanapeczki dekoracyjne z masłem, żółtym serem i oliwkami	50 g	3,00
41.	Mini kanapeczki dekoracyjne z twarogiem, szczypiorkiem, orzechem włoskim	50 g	3,00
42.	Pasta z łososia na pumperniku	50 g	4,00
43.	Pasztet domowy z żurawiną	50 g	3,50
44.	Pieczeń rzymska z warzywami	100/50 g	10,00
45.	Pstrąg w galarecie	100/50 g	12,00
46.	Rolada z boczku z estragonem	50 g	9,00
47.	Rolada z indyka	100 g	12,00
48.	Rolada z łososia	100 g	12,00
49.	Rolada z polędwicy wieprzowej z marchewką i groszkiem	100/50 g	12,00
50.	Rolady drobiowe	50 g	7,00
51.	Rulon szynki z sałatką jarzynową	50/50 g	7,00

52.	Ryba po grecku	90/100 g	9,00
53.	Ryba w sosie słodko-kwaśnym	100/50 g	12,00
54.	Salatka śledziowa	100 g	6,00
55.	Sandacz faszerowany	100/50 g	18,00
56.	Schab faszerowany	100/50 g	12,00
57.	Schab z kaparami	100 g	12,00
58.	Schab ze śliwką lub morelą	100 g	12,00
59.	Szparagi z łososiem	150 g	14,00
60.	Szparagi zawijane z szynką	100 g	12,00
61.	Śledzie po cygańsku	50/50 g	6,00
62.	Śledź po tatarsku	90/90 g	9,00
63.	Śledź w oleju	50/50 g	6,00
64.	Talerz serów min. 5 rodzaje sera	250 g	25,00
65.	Talerz wędlin min. 5 rodzajów wędlin	250 g	15,00
66.	Tartinki bankietowe dekorowane co najmniej 4 składnikami	130 g	7,50
67.	Tartinki bankietowe dekorowane co najmniej 4 składnikami	60 g	3,00
68.	Tartinki z pastą jajeczną	60 g	3,00
69.	Tartinki z pastą z tuńczyka	60 g	3,00



70.	Tatar z łosiosia	120 g	15,00
71.	Tatar z łosiosia	50 g	8,00
72.	Tatar z polędwicy wołowej	120 g	16,00
73.	Tatar z polędwicy wołowej	50 g	9,00

**TABELA nr 2 – Przekąski gorące**

<b>PRZEKĄSKI GORĄCE</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Bigos	300 g	7,00
2.	Bigos z białą kielbasą	300/70 g	9,50
3.	Bliny z łosiosiem	120/80 g	12,00
4.	Buraczki czerwone zasmażane na ciepło	180 g	4,00
5.	Camembert panierowany	190 g	12,00
6.	Canalloni z duszonym szpinakiem zapiekane z sosem pomidorowym	100/50 g	12,00
7.	Cukinia faszerowana	300 g	12,00

8.	Fasolka po bretońsku	100 g	5,00
9.	Fasolka szparagowa z bułką tartą	100 g	5,00
10.	Grillowane szaszłyki warzywne z sosami: paprykowym i jogurtowym	150/50 g	12,00
11.	Gulasz drobiowy	200 g	11,00
12.	Gyros drobiowy	150 g	12,00
13.	Gyros wieprzowy	150 g	12,00
14.	Kapusta z grzybami	180 g	5,00
15.	Kaszanka -grill	140 g	5,00
16.	Kiełbasa -grill	140 g	5,00
17.	Kiszka ziemniaczana-grill	140 g	5,00
18.	Kurki w śmietanie	250 g	15,00
19.	Lazania	200 g	11,00
20.	Łazanki	100 g	6,00
21.	Modra kapusta na ciepło	180 g	4,00
22.	Omlet z warzywami	300 g	9,00
23.	Pizza wegetariańska z serem, sosem pomidorowym, papryką konserwową, cebulą białą, oliwkami zielonymi, kukurydzą, oregano	200 g	10,00
24.	Pizza z serem, sosem pomidorowym, szynką, kabanosami, boczkiem wędzonym, salami i oregano	200 g	10,00
25.	Pizza z sosem pomidorowym, serem, szynką, pieczarkami i oregano	200 g	10,00

26.	Pizza trzy sery (ementaler, cheddar, mozzarella)	200 g	10,00
27.	Placki ziemniaczane	200 g	9,00
28.	Placki ziemniaczane ze śmietaną	200/50 g	9,50
29.	Placki ziemniaczane po węgiersku	200/100 g	15,00
30.	Szparagi pod beszamelem	130 g	12,00
31.	Szparagi z grillowanym boczkiem	150 g	14,00
32.	Zapiekanka makaronowa z brokułami	100 g	7,00

**TABELA nr 3 – Zupy**

<b>ZUPY</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Barszcz czerwony z krokietem	250 g	7,50
2.	Barszcz czerwony z pasztecikiem	250 g	7,00
3.	Barszcz czerwony z uszkami	250 g	7,50
4.	Barszcz czysty	250 g	4,00
5.	Bogracz	250 g	8,50

6.	Chłodnik	250 g	6,50
7.	Flaczki drobiowe	250 g	8,00
8.	Flaki wołowe	250 g	8,00
9.	Koperkowa z groszkiem	250 g	6,50
10.	Rosół z kurkami	250 g	8,50
11.	Rosół z makaronem	250 g	6,50
12.	Zupa cebulowa z grzanką serową	250 g	6,50
13.	Zupa gulaszowa	250 g	8,50
14.	Zupa kalafiorowa z groszkiem ptysiowym	250 g	6,50
15.	Zupa krem z borowików z grzankami	250 g	10,50
16.	Zupa krem z brokułów	250 g	8,50
17.	Zupa krem z leśnych grzybów z łazankami	250 g	9,50
18.	Zupa krem z podgrzybków	250 g	9,50
19.	Zupa krem z pomidorów	250 g	8,50
20.	Zupa krem z zielonego groszku z płatkami migdałów	250 g	8,50
21.	Zupa neapolitańska	250 g	8,50
22.	Zupa ogórkowa	250 g	6,50
23.	Zupa pieczarkowa	250 g	6,50

24.	Zupa włoska pomidorowa	250 g	7,00
25.	Żurek śląski	250 g	8,50

**TABELA nr 4 – Mięso**

<b>MIEŚO</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Filet drobiowy grillowany	120 g	12,00
2.	Filet drobiowy panierowany	120 g	12,00
3.	Filet z indyka w panierce	100 g	13,00
4.	Filet z indyka z serem i papryką	150 g	14,00
5.	Golonka w sosie z zielonego pieprzu	300/100 g	18,00
6.	Kaczka w sosie jabłkowo-wiśniowym	150/100 g	18,00
7.	Kaczka z żurawiną	200 g	19,00
8.	Karkówka marynowana z grilla	120 g	12,00
9.	Karkówka pieczona z sosem	100/80 g	12,00
10.	Kotlet de volaille	100 g	12,00

11.	Kotlet schabowy	100 g	12,00
12.	Medalion drobiowy w sezamie	140 g	12,00
13.	Pieczeń wieprzowa	100 g	12,00
14.	Pierś kurczaka w sosie pieczarkowym	150/100 g	12,00
15.	Polędwica w sosie pieczeniowym	150/100 g	18,00
16.	Polędwica wieprzowa w sosie myśliwskim	150/100 g	18,00
17.	Polędwica wołowa z grilla z borowikami	150/100 g	29,00
18.	Polędwiczki drobiowe z warzywami	150/100 g	18,00
19.	Polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym	150/100 g	18,00
20.	Polędwiczki wieprzowe z warzywami	150/100 g	18,00
21.	Rolada śląska	170 g	15,00
22.	Roladka z udka kurczaka	170 g	14,00
23.	Schab panierowany	100 g	12,00
24.	Schab z borowikami	150/100 g	18,00
25.	Stek wieprzowo-drobiowy z pieczarką	100 g	12,00
26.	Stek z karkówki w sosie grzybowym	150/100 g	12,00
27.	Strogonow z indyka	250 g	13,50
28.	Strogonow z polędwicy wołowej	200 g	14,50

29.	Szaszłyk drobiowy	200 g	12,00
30.	Szaszłyk wieprzowy	200 g	12,00
31.	Sznyceł drobiowy panierowany	90 g	10,00
32.	Sznycelki drobiowe w sosie słodko-kwaśnym	100/50 g	12,00
33.	Szynka w sosie własnym	90/100 g	12,00
34.	Udko pieczone	350 g	11,00
35.	Udko z grilla	300 g	11,00
36.	Wołowina po burgundzku duszona w czerwonym winie z szalotkami i warzywami korzennymi	200/100 g	15,00
37.	Zraz drobiowy z warzywami	100/50 g	15,00
38.	Zraz mielony wieprzowy w sosie myśliwskim	150/100 g	15,00
39.	Zrazy wołowe	180 g	18,00

**TABELA nr 5 – Potrawy rybne**

**POTRAWY RYBNE**

<b>POTRAWY RYBNE</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Dorsz duszony w porach i śmietanie z dodatkiem białego wina	230/100 g	35,00
2.	Dorsz smażony	100 g	17,00
3.	Filet z pstrąga w sosie koperkowym	200/100 g	29,00
4.	Filet z dorsza w cieście	100/30 g	17,00
5.	Filet z mintaja po japońsku	100 g	15,00
6.	Filet z dorsza z pieczarkami	100 g	19,00
7.	Grillowany filet z dorsza z warzywami i sosem kurkowym	150/50 g	25,00
8.	Grillowany łosoś z beszamelem	160/100 g	25,00
9.	Grillowany łosoś z warzywami	120/80 g	25,00
10.	Grillowany pstrąg w warzywami	200/80 g	18,00
11.	Karp smażony	100 g	12,00
12.	Kotlet mielony z ryby	100 g	11,00
13.	Łosoś smażony	100 g	19,00
14.	Pstrąg smażony	100 g	16,00
15.	Sandacz w sosie szpinakowo-pomidorowym.	120/100 g	19,00



16.	Sandacz w złotej panierce	120/30 g	19,00
17.	Sandacz zapiekany pod beszamelem	120/100 g	19,00
18.	Sola smażona	100 g	19,00

**TABELA nr 6 – Potrawy mączne**

<b>POTRAWY MĄCZNE</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Kluski śląskie	200 g	5,00
2.	Kopytka	100 g	3,00
3.	Krokiety z kapustą i pieczarkami	2 szt.	8,00
4.	Naleśniki z bitą śmietaną i z dżemem	2 szt.	10,00
5.	Naleśniki z dżemem	2 szt.	8,00
6.	Naleśniki z serem i sosem malinowym	2 szt.	11,00
7.	Naleśniki z twarogiem	2 szt.	10,00
8.	Paszteciki francuskie z kapustą i pieczarkami	100 g	6,00
9.	Penne z grzybami	200/100 g	12,00

10.	Pierogi (własnego wyrobu) ruskie	6 szt.	10,00
11.	Pierogi (własnego wyrobu) z kapusta i grzybami	6 szt.	10,00
12.	Pierogi (własnego wyrobu) ze szpinakiem	6 szt.	10,00
13.	Pierogi z białym serem	6 szt.	10,00
14.	Pierogi z mięsem (własnego wyrobu)	6 szt.	10,00
15.	Pierozki leniwe	100 g	6,00
16.	Spaghetti bolognese	200/100 g	12,00

**TABELA nr 7 – Surówki i sałatki**

<b>SURÓWKI I SAŁATKI</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Bukiet surówek	140 g	4,00
2.	Bukiet świeżych warzyw (surowych)	250 g	5,00
3.	Mizeria z ogórków	100/50 g	4,00
4.	Mizeria z pomidorów	100/50 g	4,00
5.	Salatka grecka z fetą i oliwkami	100 g	6,00

6.	Salatka jarzynowa	100 g	6,00
7.	Salatka z grillowanym kurczakiem	100 g	8,00
8.	Salatka z tuńczykiem	100 g	8,00
9.	Surówka marchewka jabłko	100 g	3,00
10.	Surówka z czerwonej kapusty	100 g	3,00
11.	Surówka z kapusty białej	100 g	3,00
12.	Surówka z kapusty pekińskiej	100 g	3,00
13.	Surówka z kiszanej kapusty	100 g	3,00

**TABELA nr 8 – Dodatki**

<b>DODATKI</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Chrzan	70 g	1,00
2.	Cukier biały	30 g	0,30
3.	Cukier brązowy	30 g	0,70
4.	Cytryna pokrojona w plasterki	30 g	0,50

5.	Frytki	100 g	2,00
6.	Kasza gryczana	150 g	3,00
7.	Ketchup	20 g	1,00
8.	Makaron pszenny	100 g	3,00
9.	Makaron razowy	100 g	3,50
10.	Makaron sojowy	100 g	4,00
11.	Mleczko do kawy	10 ml	0,40
12.	Musztarda	20 g	1,00
13.	Ogórki kiszzone	100 g	3,00
14.	Ogórki konserwowe	100 g	3,00
15.	Papryka konserwowa	100 g	3,00
16.	Pieczarki marynowane	100 g	4,00
17.	Ryż	150 g	3,00
18.	Słodzik	30 g	10,00
19.	Warzywa na parze	200 g	4,00
20.	Warzywa z wody	200 g	4,00
21.	Ziemniaki pieczone	150 g	4,00
22.	Ziemniaki z wody	200 g	3,00

**TABELA nr 9 – Ciasta i desery**

<b>CIASTA I DESERY</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Ciasteczka kruche deserowe (mieszanka koktajlowa)	100 g	4,00
2.	Ciasto drożdżowe	100 g	4,50
3.	Ciasto drożdżowe z owocami (owoce sezonowe)	100 g	4,50
4.	Ciasto owocowe z galaretką	100 g	4,50
5.	Ciasto tortowe (różne smaki)	100 g	5,00
6.	Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną	200 g	8,00
7.	Drożdżówki (różne: marmolada, ser, mak, budyń)	100 g	2,50
8.	Gorąca czekolada z bitą śmietaną	200 ml	5,00
9.	Jabłecznik	100 g	4,50
10.	Makowiec	100 g	4,50
11.	Orzeszki ziemne	100 g	5,00
12.	Paluszki	140 g	3,50

13.	Patera owoców (owoce sezonowe)	600 g	30,00
14.	Pączki z marmoladą	1 szt.	2,00
15.	Piernik	100 g	4,50
16.	Sernik	100 g	4,50
17.	Jabłko	150 g	2,00
17.	Banan	150 g	2,00

**TABELA nr 10 – Śniadania i kolacje**

<b>ŚNIADANIA I KOLACJE</b>			
<b>Nazwa artykułu</b>		<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa netto w PLN</b>
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Boczek smażony	50 g	3,50
2.	Bułka grahamka	1 szt.	1,50
3.	Bułka pszenna	1 szt.	0,90
4.	Dżem	25 g	1,50
5.	Jaja sadzone	2 szt.	6,00
6.	Jajecznica z 3 jajek	1 porcja	6,00

7.	Jajko gotowane	1 szt.	2,00
8.	Jogurt	100 ml	2,00
9.	Masło	30 g	1,00
10.	Miód naturalny	30 ml	0,80
11.	Mleko	250 ml	1,50
12.	Ogórek świeży	50 g	1,50
13.	Parówki	100 g	3,00
14.	Pieczywo pszenne	100 g	1,50
15.	Pieczywo razowe	100 g	1,50
16.	Pieczywo żytnie	100 g	1,50
17.	Płatki śniadaniowe	50 g	1,50
18.	Pomidor świeży	50 g	1,50
19.	Ser topiony plastry	1 szt.	1,50
20.	Ser żółty	50 g	3,00
21.	Szynka drobiowa	50 g	3,00
22.	Szynka wieprzowa	50 g	3,00

**TABELA nr 11 – Stoły, krzesła**

Nazwa usługi		Jednostka miary	Cena jednostkowa netto w PLN
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Opłata za udostępnienie stołów dużych (8-10 osobowych, okrągłych lub prostokątnych)	1 szt.	58,00
2.	Opłata za udostępnienie stołów małych (4-6 osobowych lub bufetowych, koktajlowych)	1 szt.	35,00
3.	Opłata za udostępnienie krzeseł	1 szt.	11,00

**TABELA nr 12 – Napoje**

NAPOJE			
Nazwa artykułu		Jednostka miary	Cena jednostkowa netto w PLN
<i>1</i>		<i>2</i>	<i>3</i>
1.	Herbata biała w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Lipton White Tea (różne smaki)	200 ml	2,00
2.	Herbata biała w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Irving Pure White	200 ml	2,00
3.	Herbata biała w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Irving Flavoured White Tea (różne smaki)	200 ml	2,00
4.	Herbata biała w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Teekanne White Tea (różne smaki)	200 ml	2,00



5.	Herbata biała w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Tetley Balance (różne smaki)	200 ml	2,00
6.	Herbata czarna aromatyzowana w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Lipton czarna aromatyzowana (różne smaki)	200 ml	2,00
7.	Herbata czarna aromatyzowana w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Irving Flavoured Black Tea (różne smaki)	200 ml	2,00
8.	Herbata czarna w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Lipton Yellow Label Tea	200 ml	2,00
9.	Herbata czarna w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Irving Daily Classic	200 ml	2,00
10.	Herbata czarna w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Teekanne Nero	200 ml	2,00
11.	Herbata czarna w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Teekanne Ceylon	200 ml	2,00
12.	Herbata czarna w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Tetley Classic	200 ml	2,00
13.	Herbata czarna w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Dilmah Ceylon Gold	200 ml	2,00
14.	Herbata czerwona w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Irving Pu-Erh (różne smaki)	200 ml	2,00
15.	Herbata mrożona (różne smaki) o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Lipton Ice Tea lub Nestea	300 ml	2,00
16.	Herbata owocowa w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Lipton owocowa (różne smaki)	200 ml	2,00
17.	Herbata owocowa w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Teekanne owocowa (różne smaki)	200 ml	2,00
18.	Herbata zielona w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Lipton Green Tea Classic	200 ml	2,00
19.	Herbata zielona w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Lipton Green Tea (różne smaki)	200 ml	2,00
20.	Herbata zielona w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Irving Pure Green	200 ml	2,00
21.	Herbata zielona w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Irving Flavoured Green Tea (różne smaki)	200 ml	2,00
22.	Herbata zielona w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Teekanne Green Tea (różne smaki)	200 ml	2,00

23.	Herbata zielona w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Tetley Green Tea Classic	200 ml	2,00
24.	Herbata zielona w torebkach o parametrach jakościowych nie gorszych niż herbata Tetley Balance (różne smaki)	200 ml	2,00
25.	Kawa espresso	30 ml	4,00
26.	Kawa latte macchiato	300 ml	5,00
27.	Kawa mrożona	200 ml	4,00
28.	Kawa naturalna (parzona) o parametrach jakościowych nie gorszych niż Dallmayr Prodomo	150 ml	3,70
29.	Kawa rozpuszczalna o parametrach jakościowych nie gorszych niż Nescaffe Gold	150 ml	3,00
30.	Kawa z ekspresu o parametrach nie gorszych niż Lavazza	150 ml	3,70
31.	Napoje gazowane owocowe (różne smaki)	330 ml	2,00
32.	Napój gazowany o parametrach jakościowych nie gorszych niż Coca-Cola w opakowaniu szklanym	200 ml	2,50
33.	Napój gazowany o parametrach jakościowych nie gorszych niż Coca-Cola w opakowaniu plastikowym	500 ml	3,00
34.	Napój gazowany o parametrach jakościowych nie gorszych niż Coca-Cola Zero w opakowaniu szklanym	200 ml	2,50
35.	Napój gazowany o parametrach jakościowych nie gorszych niż Coca-Cola Zero w opakowaniu plastikowym	500 ml	3,00
36.	Napój gazowany o parametrach jakościowych nie gorszych niż Fanta (różne smaki) w opakowaniu szklanym	200 ml	2,50
37.	Napój gazowany o parametrach jakościowych nie gorszych niż Fanta (różne smaki) w opakowaniu plastikowym	500 ml	3,00
38.	Napój gazowany o parametrach jakościowych nie gorszych niż Sprite w opakowaniu szklanym	200 ml	2,50
39.	Napój gazowany o parametrach jakościowych nie gorszych niż Sprite w opakowaniu plastikowym	500 ml	3,00
40.	Sok owocowy 100% (różne smaki) w kartonie	1 litr	7,00

41.	Sok owocowy 100 % (różne smaki) w kartonie	200 ml	2,00
42.	Sok owocowy 100 % (różne smaki) w opakowaniu plastikowym	330 ml	2,50
43.	Sok owocowy 100% (różne smaki) w szklanej butelce	330 ml	2,50
44.	Woda mineralna gazowana o parametrach jakościowych nie gorszych niż Staropolanka w opakowaniu plastikowym	500 ml	2,10
45.	Woda mineralna gazowana o parametrach jakościowych nie gorszych niż Staropolanka w opakowaniu szklanym	300 ml	2,60
46.	Woda mineralna niegazowana o parametrach jakościowych nie gorszych niż Staropolanka w opakowaniu plastikowym	500 ml	2,10
47.	Woda mineralna niegazowana o parametrach jakościowych nie gorszych niż Staropolanka w opakowaniu szklanym	300 ml	2,60
48.	Woda mineralna o parametrach jakościowych nie gorszych niż Muszynianka podawana w dzbanku z lodem i cytryną	1 litr	5,00

	<b>0,00</b>
<b>Ogółem cena brutto</b>	

## ZLECENIE USŁUGI CATERINGOWEJ nr .....

Jednostka zamawiająca Politechniki Śląskiej:.....

**WYKONAWCA: P.U.H. „IWO” Iwona Garczarek – Ciekot**

**41-800 Zabrze, ul. Jagiellońska 38**

e-mail: [iwo.biuro@catering-iwo.pl](mailto:iwo.biuro@catering-iwo.pl); [ajankowska@catering-iwo.pl](mailto:ajankowska@catering-iwo.pl)

tel./fax: 664 475 681

Zgodnie z zawartą w dniu 25.07.2019 r. umową nr **OZ/U/19/58/EK** ww. Jednostka zleca Wykonawcy świadczenie następującej usługi cateringowej:

- a) Rodzaj świadczenia (np. śniadanie, bankiet itp.).....
- b) Termin **(data i godzina)**: .....
- c) Adres/miejsce.....
- d) Liczba osób: .....
- a) Przewidywany czas trwania spotkania/imprezy.....
- e) Liczba godzin obsługi kelnerskiej .....
- f) Wymagana liczba kelnerów (minimum 1 kelner na 20 osób) .....
- g) Zaplecze Zamawiającego (dostęp do prądu – liczba kontaktów itd., wody, gazu).....
- h) Czy Wykonawca ma dostarczyć stoły oraz krzesła w ilości adekwatnej do liczby osób TAK/NIE\*
- i) Pozostałe wymagania np. przygotowanie stołów, zastawy stołowej, sztucce, dekoracji itd.  
.....
- j) Wybrany asortyment wraz z ilościami przedstawiony jest w załączniku do niniejszego zlecenia i stanowi jego integralną część.
- k) Osoba z jednostki zamawiającej odpowiedzialna za realizację zlecenia: ....., nr telefonu:  
.....

Dodatkowe uwagi:

.....  
.....

.....  
**Podpis i pieczęć dysponenta środków finansowych**

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

Zgodnie z zawartą w dniu 25.07.2019 r. umową nr **OZ/U/19/58/EK** dotyczącą sukcesywnego świadczenia usług cateringowych dla Politechniki Śląskiej, Zamawiający zwraca się do Wykonawcy z zapytaniem ofertowym dotyczącym usługi cateringowej.

### **Zamawiający planuje następującą usługę cateringową:**

- a) Miejsce: .....
- b) Liczba osób: .....
- c) Rodzaj świadczenia (np. bankiet, uroczysta kolacja itd.) .....
- d) Liczba godzin obsługi .....

### **Zamawiający zwraca się o:**

- a) sporządzenie propozycji menu wraz z ilościami dla podanej liczby osób (np. dania główne, dodatki, napoje),
- b) wskazanie wymaganej liczby stołów, krzeseł, ich ułożenia itd.,
- c) sporządzenie projektu przygotowania stołów, dekoracji itd.
- d) inne .....

**Termin na złożenie propozycji:** .....

**Podpis Zlecającego**

.....