



**MGOPS
PIASECZNO**



Piaseczno, dnia 07.10.2025 r.

ZGA.261.113.2025.JD

Zapytanie ofertowe do kwoty 129 999,99 złotych netto

Wobec treści art. 2 ust. 1 pkt. 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz. U. z 2024, poz. 1320) zwracamy się z uprzejmą prośbą o przedstawienie oferty cenowej na wykonanie sześciu kompleksowych usług cateringowych pn.: **„Wykonanie sześciu kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + w Piasecznie”**.

Zamawiający: Gmina Piaseczno
ul. Kościuszki 5
05-500 Piaseczno
NIP: 123 12 10 962

Odbiorca: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Świętojańska 5A
05-500 Piaseczno

NIP: 123-07-15-884
tel:(22)750-33-08, (22)756-52-73
e-mail: sekretariat@mgops.piaseczno.eu

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie sześciu kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior +, działającego w strukturach Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Piasecznie.
2. Zakres usług obejmuje:
 - przygotowanie posiłków zgodnie z określonym menu (Załącznik nr 4),
 - dostarczenie posiłków pod wskazane adresy – zgodnie z tabelą z pkt. 4 ,
 - zapewnienie zastawy stołowej wielokrotnego użytku (szkło, naczynia, sztucce, obrusy, serwetniki),
 - rozstawienie zastawy oraz pełna obsługa cateringowa podczas wydarzenia, w tym: nakrycie stołów, rozłożenie naczyń, zastawy, obsługa kelnerska,
 - posprzątanie miejsca po zakończeniu poczęstunku, w tym: zebranie i wyniesienie zastawy, uporządkowanie i oczyszczenie przestrzeni użytkowanej do konsumpcji.
3. Szczegółowe menu na każde ze spotkań zostało określone w Załączniku nr 4.
4. Zamawiający przewiduje średni czas trwania każdej z usług na ok 5 godzin.
5. Szczegółowe dane dotyczące usług:

l.p.	Data	Wydarzenie	Liczba osób	Adres
1	24.10.2025 r. na godz. 11:00	Trzecie urodziny placówki – spotkanie dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + z udziałem zaproszonych gości.	100	ul. Szkolna 18, 05-500 Piaseczno
2	14.11.2025 r. na godz. 09:00	Ogólnopolski Dzień Seniora – spotkanie dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + z uczestnikami Klubu Seniora z Głuskowa.	100	ul. Ogrodowa 9A, 05-503 Głusków- Letnisko
3	25.11.2025 r. na godz. 09:00	Andrzejki – spotkanie dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + z uczestnikami Klubu Seniora z Woli Gołkowskiej.	100	ul. Jemioły 11, 05-503 Wola Gołkowska
4	10.12.2025 r. na godz. 14:00	Międzynarodowy Dzień Wolontariusza - wielopokoleniowe spotkanie dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + z wolontariuszami.	50	ul. Szkolna 18, 05-500 Piaseczno
5	12.12.2025 r. na godz. 12:00	Spotkanie bożonarodzeniowe dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + z udziałem zaproszonych gości.	80	ul. Szkolna 18, 05-500 Piaseczno
6	15.12.2025 r. na godz. 14:00	Spotkanie integracyjne pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + z uczestnikami z Klubów Seniora działających w strukturach MGOPS Piaseczno.	120	ul. Szkolna 18, 05-500 Piaseczno

6. Wymagania jakościowe:

- Wysoka jakość i estetyka serwowanych potraw,
- Terminowość realizacji usług,
- Kultura i estetyka obsługi kelnerskiej.

2. TERMIN I SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY:

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1.
2. Sporządzoną ofertę należy złożyć do dnia **15.10.2025 r. do godz. 15:00** na adres mailowy: **zapytania.ofertowe@mgops.piaseczno.eu**
3. W związku z formą elektroniczną postępowania konieczne są skany podpisanych dokumentów.
4. Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną (kopia upoważnienia lub pełnomocnictwa).
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
6. Zamawiający będzie rozpatrywał oferty złożone zgodnie z ogłoszeniem.
7. Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wynikać z nierzetelnego przygotowania oferty (w tym oferty nieczytelne) obciążają Wykonawcę.
8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.
9. Po wyborze najkorzystniejszej oferty, w przypadku braku decyzji o unieważnieniu postępowania zamawiający sporządzi protokół z przeprowadzonego postępowania oraz podpisze z Wykonawcą umowę na realizację zadania.

10. Informacja o wyborze Wykonawcy zostanie wysłana do Wykonawców, którzy odpowiedzieli na ogłoszenie.
11. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez wyboru oferty w przypadku, gdy żadna oferta nie odpowiada warunkom określonym w zapytaniu lub gdy cena przekracza możliwości finansowe Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo, że jeśli cena najkorzystniejszej oferty przekroczy jego możliwości finansowe może on zmniejszyć przedmiot zamówienia.
13. W przypadku uchylecia się wybranego Wykonawcy od podpisania umowy, umowa zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta jako kolejna spośród pozostałych jest najkorzystniejsza.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia przedmiotowego zapytania ofertowego na każdym jego etapie bez podania przyczyny.

3. KRYTERIUM OCENY OFERT:

1. Zamawiający przyjął następujące kryteria oceny ofert niepodlegających odrzuceniu przypisując im odpowiednią punktację:

Cena - 60%

Lokalizacja - 40%

Nazwa kryterium	Znaczenie	Sposób oceny
Cena (C)	60 % co odpowiada 60 pkt	wg wzoru matematycznego w pkt. 3 poniżej
Lokalizacja (L)	40 % co odpowiada 40 pkt	wg punktacji wskazanej w pkt. 4 poniżej

2. Za najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów po zsumowaniu za ww. kryteria – **Cena (C)** + **Lokalizacja (L)**.
3. Ocena punktowa ofert zostanie przeprowadzona na podstawie przedstawionych w tabeli kryteriów w następujący sposób:

Punkty za kryterium: **Cena (C)**:

Zamawiający będzie brał pod uwagę łączną sumę ceny brutto za sześć usług

Maksymalna liczba punktów do uzyskania – wynosi 60 pkt.

$$C = \frac{C_{\min.}}{C_{\text{bad.}}} \times 60$$

gdzie: $C_{\min.}$ – cena minimalna spośród wszystkich ważnych ofert
 $C_{\text{bad.}}$ – cena oferty badanej

Punkty za kryterium: **Lokalizacja (L)**:

Maksymalna liczba punktów do uzyskania w kryterium Lokalizacja – 40 pkt.

Zamawiający w celu zagwarantowania jak najlepszej jakości wykonania zamówienia, będzie brał udział pod uwagę odległość liczoną w Google Maps (najkrótszą trasę po drogach publicznych) od miejsca przygotowywania posiłków wskazanego przez Wykonawcę w formularzu ofertowym (Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego) do lokalizacji Dziennego Domu Senior + - Piaseczno 05-500, ul. Szkolna 18 i przyzna odpowiednio punktację:

- do 10 km (włącznie) – 40 pkt.,
 - od 10,1 km do 15 km – 30 pkt.,
 - od 15,1 km – 20 pkt.,
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym i została oceniona jako najkorzystniejsza oparciu o podane kryteria oceny ofert.
 5. Przy dokonywaniu obliczeń Zamawiający zastosuje matematyczne zaokrąglenie wyników do drugiego miejsca po przecinku.
 6. W przypadku dwóch lub więcej ofert z taką samą liczbą punktów Zamawiający wybierze ofertę z niższą ceną.
 7. W przypadku dwóch lub więcej ofert z taką samą ceną, zamawiający wezwie pisemnie tych Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych. Ceny ofert dodatkowych nie mogą być mniej korzystne od pierwotnie złożonych ofert (bez możliwości zwiększenia ceny).
 8. Zamawiający **nie dopuszcza składania ofert częściowych**.

4. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji zamówienia w terminie:

od dnia zawarcia umowy do 15 grudnia 2025 r.

5. DOKUMENTY JAKIE POWINIEN WYKONAWCA DOŁĄCZYĆ DO OFERTY:

1. Wypełniony formularz ofertowy (Załącznik nr 1)
2. Oświadczenie oferenta (Załącznik nr 2)
3. Klauzula informacyjna RODO (Załącznik nr 3)
4. Odpis z właściwego rejestru lub CEIDG lub wpis świadczący o wykonywaniu usług będących przedmiotem zamówienia

6. OSOBA DO KONTAKTU ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO:

Monika Dziewicka tel.: 502 271 995
e-mail: monika.dziewicka@mgops.piaseczno.eu,

Załączniki:

1. Formularz ofertowy (Załącznik nr 1)
2. Oświadczenie Oferenta (Załącznik nr 2)
3. Klauzula informacyjna RODO (Załącznik nr 3)
4. Szczegółowe menu (Załącznik nr 4)

Sporządziła:

STARSZY SPECJALISTA

Joanna Drogkiewicz

KIEROWNIK ZESPOŁU
ds. Gospodarczo-Administracyjnych

mgr Monika Sujeczka

DYREKTOR Miejsko-Gminnego
Ośrodka Pomocy Społecznej
mgr Wioletta Urban

.....
(miejscowość i data)

**Miejsko-Gminny
Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Świętojańska 5a
05-500 Piaseczno**

Formularz ofertowy

Nazwa i siedziba Wykonawcy

.....

NIP.....

tel :.....

e-mail

adres miejsca przygotowywania posiłków:

.....

.....

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe nr ZGA.261.113.2025.JD z dnia 07.10.2025 r. pn.:
„Wykonanie sześciu kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego
Domu Senior + w Piasecznie”

1. za usługę w dniu 24.10.2025 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

2. za usługę w dniu 14.11.2025 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

3. za usługę w dniu 25.11.2025 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

4. za usługę w dniu 10.12.2025 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

5. za usługę w dniu 12.12.2025 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

6. za usługę w dniu 15.12.2025 r. oferujemy:

Cena netto

Stawka podatku Vat

Cena brutto

(słownie brutto:.....)

Łączna kwota brutto za sześć usług.....

(słownie:)

1. Zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego dla niniejszego zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
2. Gwarantujemy wykonanie całości zamówienia zgodnie z treścią zapytania ofertowego. Oświadczam/y, że oferowana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na warunkach wymienionych w zapytaniu ofertowym, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Akceptujemy termin realizacji zamówienia określony w zapytaniu ofertowym.
5. Posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
6. Posiadamy wiedzę i doświadczenie niezbędne do realizacji zamówienia.
7. Dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
8. Jesteśmy w dobrej sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na rzetelne wykonanie przedmiotu umowy.
9. Nie otwarto wobec nas likwidacji lub nie ogłoszono upadłości.
10. Oświadczamy, że posiadamy ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności, której niniejsze postępowanie dotyczy.
11. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
12. Oferta została złożona na stronach podpisanych i kolejno ponumerowanych od nr do nr
13. Osoba uprawniona do kontaktów w sprawie oferty ze strony oferenta:

Imię i nazwisko:.....

nr tel.:

adres e-mail

.....

miejsce, dnia

.....

podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Nazwa Wykonawcy	
Siedziba, adres Wykonawcy	
tel.	
e-mail	

Przystępując do udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na zamówienie pn.: „**Wykonanie sześciu kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + w Piasecznie**”

Znak sprawy: ZGA.261.113.2025.JD z dnia 07.10.2025 r.

Oświadczam/y,

że Wykonawca spełnia warunki dotyczące:

- posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności związanej z przedmiotem zapytania ofertowego, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- posiadania odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, niezbędnych do prawidłowego wykonania usługi;
- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym, niezbędnym do prawidłowej realizacji zamówienia;
- dysponowania odpowiednimi osobami, zdolnymi do prawidłowej realizacji zamówienia;
- pozostawania w sytuacji ekonomicznej i finansowej, pozwalającej na prawidłowe wykonanie zamówienia,
- spełnienia warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia.

Uprzedzeni o odpowiedzialności z art. 233 Kodeksu Karnego oświadczam(y), że wszystkie podane wyżej informacje są zgodne z prawdą.

.....
Data i czytelny podpis

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Piasecznie, ul. Świętojańska 5 A, 05-500 Piaseczno, tel. (22) 756-72-63 lub (22) 750 33 08, e-mail: sekretariat@mgops.piaseczno.eu,
- kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych pod adresem e-mail: iod@mgops.piaseczno.eu
- Państwa dane będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego – prowadzonego w trybie zapytania ofertowego pn. : „**Wykonanie sześciu kompleksowych usług cateringowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Senior + w Piasecznie**”. Znak sprawy: ZGA.261.113.2025.JD z dn. 07.10.2025 r. Podstawa prawną ich przetwarzania jest Państwa zgoda wyrażona poprzez akt uczestnictwa w postępowaniu oraz następujące przepisy prawa:

1. ustawa z dnia 11 września 2019 r. roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320),
2. Rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415),
3. ustawa o Narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (t.j. Dz.U. 2020 r. poz. 164.).

- Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przetwarzane będą przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.

- Państwa dane pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne.

- Ograniczenie dostępu do Państwa danych o których mowa wyżej może wystąpić jedynie w szczególnych przypadkach jeśli jest to uzasadnione ochroną prywatności zgodnie z art. 18 ustawy z dnia 11 września 2019 r. roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320).

- Ponadto odbiorcą danych zawartych w dokumentach związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne mogą być podmioty z którymi Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Piasecznie zawarł umowy lub porozumienie w związku ze świadczeniem usług wsparcia technicznego i usuwaniem awarii. Odbiorców tych obowiązuje klauzula zachowania poufności pozyskanych w takich okolicznościach wszelkich danych, w tym danych osobowych.

- W odniesieniu do danych pozyskanych w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przysługują Państwu następujące uprawnienia:

- prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
- prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
- prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej;
- prawo do ograniczenia przetwarzania danych, przy czym przepisy odrębne mogą wykluczyć możliwość skorzystania z tego praw;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Aby skorzystać z powyższych praw, należy się skontaktować z nami lub z naszym inspektorem ochrony danych.

- Podanie danych osobowych w związku udziałem w postępowaniu o zamówienia publiczne nie jest obowiązkowe, ale jest warunkiem niezbędnym do wzięcia w nim udziału. Wynika to stąd, że w zależności od przedmiotu zamówienia, zamawiający może żądać ich podania na podstawie przepisów dnia 11 września 2019 r. roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024r. poz.1320) oraz wydanych do niej przepisów wykonawczych, a w szczególności na podstawie Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415).

.....
(data i podpis)

Oczekiwana wielkość porcji:

- * zimne przekąski – 140 - 170 g / 1 szt. lub 1 porcja,
- ** ciasto – 150 g / 1 porcja,
- *** owoce – 3 kg /1 patera

MENU – 24.10.2025 r.

*zimne przekąski podane w bufecie:

- roladki omletowe z kurczakiem rukolą i sosem - 80 szt.,
- roladki omletowe z pieczarkami i serem - 60 szt.,
- mini crosanty z serkiem i suszonymi pomidorami - 80 szt.,
- melon z szynką parmeńską - 80 szt.,
- mini tarta karbonara - 80 szt.,
- chrupiący kurczak w tempurze z dipami - 70 szt.,

- sushi mix- 180 szt.,

- **ciasto podane w papilotkach : sernik, szarlotka, z pianką cytrynową i toffi, orzechowiec- 140 szt.,
- ***owoce filetowe: melon, arbuz, pomarańcza, ananas, kiwi, winogrona - 4 patery,

MENU – 14.11.2025 r.

*zimne przekąski podane w bufecie:

- kieszonki schabowe z musem jajeczno – chrzanowym - 100 szt.,
- roladki omletowe z kurczakiem rukolą i sosem - 50 szt.,
- roladki omletowe z pieczarkami i serem - 50 szt.,
- mini crosanty z serkiem i suszonymi pomidorami - 100 szt.,
- tartinki-kanapeczki dekoracyjne - 100 szt.,
- mini tarta karbonara -100 szt.,
- chrupiący kurczak w tempurze z dipami - 100 szt.,

- **ciasto podane w papilotkach : sernik, szarlotka, z pianką cytrynową i toffi, orzechowiec- 200 szt.,
- ***owoce filetowe: melon, arbuz, pomarańcza, ananas, kiwi, winogrona - 5 pater,

MENU – 25.11.2025 r.

*zimne przekąski podane w bufecie:

- kieszonki schabowe z musem jajeczno - chrzanowym - 100 szt.,
- roladki omletowe z kurczakiem rukolą i sosem - 50 szt.,
- roladki omletowe z pieczarkami i serem - 50 szt.,
- mini crosanty z serkiem i suszonymi pomidorami - 100 szt.,
- tartinki-kanapeczki dekoracyjne - 100 szt.,

- tartinki-kanapeczki dekoracyjne - 100 szt.,
- mini tarta karbonara -100 szt.,
- chrupiący kurczak w tempurze z dipami - 100 szt.,

- **ciasto podane w papilotkach : sernik, szarlotka, z pianką cytrynową i toffi, orzechowiec- 300 szt.,
- ***owoce filetowane: melon, arbuz, pomarańcza, ananas, kiwi, winogrona - 5 pater,

MENU – 10.12.2025 r.

*zimne przekąski podane w bufecie:

- rożki z szynki z sosem tatarskim - 30 porcji,
- roladki omeletowe z kurczakiem, rukolą i sosem - 30 szt.,
- roladki naleśnikowe z pieczarkami i serem - 30 szt.,
- rolada szpinakowa z łososiem i serkiem - 30 porcji,
- mini crosanty z pastami i serem - 40 szt.,
- szynka parmeńska z melonem - 30 szt.,

- sushi mix -150 szt.,

- **ciasto podane w papilotkach : sernik, szarlotka, z pianką cytrynową i toffi, orzechowiec- 40 szt.,
 - mini ptysie – 30 szt.,
 - tarta czekoladowa – 24 szt.,
- ***owoce filetowane: melon, arbuz, pomarańcza, ananas, kiwi, winogrona - 2 patery,

MENU – 12.12.2025 r.

*zimne przekąski podane w bufecie:

- ryba po grecku - 80 porcji,
- roladki naleśnikowe z pieczarkami i serem - 80 szt.,
- płaty śledzia z cebulką - 80 porcji,
- terrina z pstrągą z warzywami - 80 porcji,
- sałatka jarzynowa - 3 kg,
- sałatka śledziowa - 4 kg.

- dania ciepłe podane w podgrzewaczach - serwowane :
 - zupa grzybowa z łazankami - (320 ml/1 porcja) - 80 porcji,
 - pierogi z kapusta i grzybami - 160 szt.,
 - pierogi ruskie - 150 szt.,
 - bigos świąteczny – (150g /1porcja) - 80 porcji.
- kompot z suszu - 12 l,

- **ciasto podane w papilotkach : sernik, makowiec, z pianką cytrynową i toffi, orzechowiec - 200 szt.,

MENU – 15.12.2025 r.

*zimne przekąski podane w bufecie:

- ryba po grecku -120 porcji ,
- roladki naleśnikowe z pieczarkami i serem - 120 szt.,
- płaty śledzia z cebulką - 120 porcji,
- terrina z pstrągą z warzywami -120 porcji,
- sałatka jarzynowa - 4 kg,
- sałatka śledziowa - 5 kg,

dania ciepłe podane w podgrzewaczach - serwowane:

- zupa barszcz czerwony z uszkami - (320 ml/1 porcja) - 120 porcji,
- pierogi z kapustą i grzybami - 300 szt.,
- pierogi ruskie - 200 szt.,
- bigos świąteczny (150g /1porcja) - 120 porcji,

- kompot z suszu - 25 l,

- **ciasto podane w papilotkach: makowiec, sernik, babka bananowa, babka makowa, orzechowiec, z pianką cytrynową i toffi - 350 szt.,