

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia będzie sukcesywne świadczenie usług restauracyjnych (cateringowych).

Przez świadczenie usług restauracyjnych Zamawiający rozumie usługę przygotowania, dostarczenia, podawania posiłków (zestawów), dbania o czystość w trakcie spotkania jak i uprzątnięcia pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia po zakończeniu usługi zgodnie z poniższym opisem:

- 1.1.** Świadczenie usług restauracyjnych będzie odbywało się **sukcesywnie** w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/konferencji **na terenie województwa śląskiego**. Znaczna większość usługi świadczona będzie na terenie miasta Katowice. Zamawiający przewiduje maksymalnie do 50 spotkań na terenie województwa śląskiego, w oddaleniu nie większym niż 100 km od miasta Katowice.
- 1.2.** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca świadczenia usługi restauracyjnej poza województwem śląskim za obopólną zgodą. O ewentualnych zmianach miejsca świadczenia usługi Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego (mailowo/faksem/ pisemnie). Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie możliwość świadczenia usługi restauracyjnej 7 dni w tygodniu.
- 1.3.** Usługi restauracyjne będą świadczone przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego według bieżących potrzeb. **Zlecenia na realizację konkretnej usługi** będą składane w formie elektronicznej (e-mail) **najpóźniej na 36 godzin przed jej realizacją**. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej: formę usługi (np. bufet, zasiadana), termin (data, dokładna godzina rozpoczęcia i przybliżoną zakończenia spotkania), miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi restauracyjnej, tj. asortyment (liczbę i rodzaj posiłków (zestawów)). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianego asortymentu w zleceniu na realizację konkretnej usługi, po upływie ww. terminu, za obopólną zgodą. W sporadycznych przypadkach ustalone będzie menu bezmięsne oraz ustalony będzie sposób podania gorących napojów (np. termosy, wrzątek, porcelanowe dzbanki na podgrzewaczach). W szczególnych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie możliwość złożenia **zlecenia najpóźniej do 12 godzin przed realizacją usługi**. W tym przypadku asortyment usługi cateringowej zostanie zawężony do kawy, herbaty, wody mineralnej, ciastek bankietowych, bufetu ciepłego (dania jednogarnkowego) lub kanapek.
- 1.4.** Ilość asortymentu objętego usługą restauracyjną określoną w powyższej tabeli stanowi maksymalną ilość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości asortymentu, niż wskazane do ilości nie mniejszej niż 60% maksymalnej wartości zamówienia, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu. Za zgodą Wykonawcy Zamawiający może zmniejszyć liczbę asortymentu objętego usługą restauracyjną o więcej niż 40% wartości zamówienia, a wówczas Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Rzeczpospolita
Polska



Śląskie.

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020



PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRŮKRAČÁME GRANICE
2014—2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO



- 1.5. Rozliczanie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
- 1.6. Z uwagi na prestiż i rangę instytucji Województwa Śląskiego usługa winna być **realizowana z zachowaniem klasycznej estetyki, zasad protokołu dyplomatycznego i precedencji**. W ramach realizacji umowy **Wykonawca jest zobowiązany do:**
- a) przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków zgodnych ze zleceniem, w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie/konferencja,
 - b) świadczenia usług restauracyjnych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, muszą charakteryzować się najwyższą jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę nie mogą składać się ze składników uprzednio zamrożonych oraz półproduktów.
 - c) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia; tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.),
 - d) zapewnienia pracowników obsługujących zlecenia (mających kontakt z żywnością) posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych, zachowujących wysoki stopień higieny osobistej,
 - e) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego i przygotowania stołów najpóźniej na 1 godz. przed rozpoczęciem spotkania/konferencji lub zgodnie z przesłanym zleceniem. Ewentualne odstępstwo od powyższego dopuszczalne jest w uzasadnionych przypadkach po uzgodnieniu z Zamawiającym Wykonawca odpowiada za transport pożywienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,
 - f) przygotowywania (nakrycia oraz dekoracji) stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym (forma bufetu lub forma zasiadana, serwetki papierowe jednolite ozdobne lub materiałowe, nakrycia, obrusy, dekoracja, kompozycje kwiatowe ze świeżych kwiatów ciętych, stroiki świąteczne, skirting itp.), tkaniny stołowe: wyłącznie bawełna, co do zasady w kolorze białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w prosty sposób. Ewentualne odstępstwa od powyższych wymogów są dopuszczalne w uzasadnionych przypadkach po uzgodnieniu z Zamawiającym,
 - g) sukcesywnego sprzątania stołów i zaplecza,
 - h) używania w trakcie świadczenia usługi zastawy porcelanowej (z wyłączeniem innych materiałów jak kamionka, fajans, plastik), białej, czystej, jednolitej, niepalcowanej stanowiącej komplet, czystych jednolitych szklanek stanowiących komplet oraz sztuczków ze stali nierdzewnej (cała zastawa wyparzona). Do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych. W szczególnych przypadkach (np. spotkań plenerowych) na życzenie Zamawiającego Wykonawca dostarczy naczynia jednorazowego użytku.
 - i) podawania posiłków w naczyniach nie będących produktami reklamowymi - naczynia nie mogą posiadać widocznych logo, tekstów - znaków reklamowych,
 - j) podawania posiłków w sposób uzgodniony z Zamawiającym - na stole konferencyjnym (każdy element zestawu cateringowego podany na stołach na kilku paterach/naczyniach w sposób gwarantujący łatwy dostęp do porcji) lub innym przygotowanym przez Zamawiającego do tego celu miejscu, w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - k) estetycznego podawania posiłków, na czystych obrusach materiałowych, z zachowaniem czystości i higieny - wszelkie dekoracje winny być czyste, niezakurzone, eleganckie, szkło (szklanki, kieliszki, wazony) - szkło sodowe lub kryształowe, wyłącznie przeźroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków i dekorów. Wazony - tylko proste formy: prostokątne, kwadratowe, okrągłe z wyłączeniem innych form (np. używanie kielichów w formie wazonów),
 - l) podawania cukru w porcelanowych cukiernicach z odpowiednimi szczypcami, podawania mleka w mlecznikach,
 - m) dostarczania kawy i wrzątku w pojemnikach termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej oraz dostarczania posiłków w pojemnikach

termicznych, zapewniających utrzymanie temperatury, ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewnienia czystych sztućców umożliwiających nakładanie jedzenia na talerze,

- n) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania/konferencji, sprzątnięcia / zabrania ze sobą worków ze śmieciami oraz resztkami jedzenia - wykonawca jest wytwórcą odpadów w rozumieniu ustawy o odpadach i w ramach każdego ze zleceń zobowiązany jest do zagospodarowania odpadów zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami,
- o) w przypadku poszczególnego zlecenia muszą zostać wymienione na czyste: naczynia, sztućce oraz w razie potrzeby obrusy,
- p) w ramach obsługi kelnerskiej na spotkaniach/konferencjach:
 - ubioru kelnerów lub osób podających posiłki w sposób schludny, elegancki; zakazuje się podawania posiłków w odzieży codziennego użytku, kelnerów lub osoby podające posiłki obowiązują strój kelnerski i przestrzeganie zasad higieny pracy,
 - zapewnienia ilości kelnerów lub osób podających posiłki w liczbie dostosowanej do ilości uczestników spotkania/konferencji, według potrzeb i rangi spotkania,
 - zapewnienia obsługi kelnerskiej w trakcie całego spotkania; obsługa na bieżąco uzupełnia nakrycia, sprząta brudne naczynia, w trakcie przerw na bieżąco zabezpiecza należytą estetykę stołów (np. wymiana brudnych naczyń, sztućców, dołożenie zastawy, zmiany obrusów itp.) – jeżeli dotyczy,
- q) w ramach obsługi kelnerskiej VIP na wskazanych przez Zamawiającego w zleceniu spotkaniach/wydarzeniach w ilości 10 do 20 spotkań (lub więcej za zgodą Wykonawcy), w których średnio udział będzie brało od 4 do 20 osób (opisanych w zleceniu jako VIP):
 - Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską w trakcie wydarzenia, kelnerzy powinni posiadać co najmniej dwuletnie doświadczenie w zawodzie kelnera, w tym co najmniej roczne doświadczenie przy obsłudze wysokich rangą spotkań potwierdzone referencjami pracodawców (Zamawiający będzie uprawniony do żądania potwierdzenia doświadczenia na każdym etapie realizacji umowy),
 - Wykonawca zapewni stosowanie zasad protokołu dyplomatycznego i **precedencji** oraz zasad *savoir vivre* w trakcie organizacji posiłków oraz obsługi gości (kolejność i dobór dań, serwis, nakrycie stołu),
 - do posiłku zasiadanego podane zostaną wyłącznie serwetki materiałowe, wyłącznie bawełniane co do zasady w kolorze białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe,
 - w przypadku przyjęć stojących na każde 10 osób będzie przypadał co najmniej jeden kelner,
 - w przypadku przyjęć zasiadanych na każde 5 osoby będzie przypadał co najmniej jeden kelner,
 - co najmniej 1 kelner powinien posługiwać się językiem angielskim na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich w ramach jednego spotkania,
 - ubiór kelnera:
 - Koszula – biała z zakrytymi guzikami, długi rękaw,
 - Mucha – czarna bez wzorów,
 - Spodnie – tylko czarne,
 - Skarpety - tylko czarne, bez wyjątków,
 - Buty - czarne zakryte, skórzane,
 - Marynarka – klasyczna czarna, biała lub jednolita w stonowanym innym kolorze nawiązującym do wystroju sali, przy czym kolor marynarki będzie jednakowy dla wszystkich kelnerów.
 - ubiór kelnerki:
 - Koszula – biała długi rękaw,
 - Spódnica – czarna do połowy kolana,
 - Spodnie – tylko czarne,
 - Rajstopy lub pończochy - w kolorze skóry,
 - Buty - czarne zakryte, skórzane,

Kamizelka – klasyczna czarna, biała lub jednolita w stonowanym innym kolorze nawiązującym do wystroju sali, przy czym kolor kamizelki będzie jednakowy dla wszystkich kelnerów,
 Apaszka – kolor nawiązujący do wystroju sali, przy czym wszystkie apaszki, obowiązkowo jednakowe,
 Kolorystyka sali zostanie podana w zleceniu, o którym mowa w pkt 1.3.

- ewentualne odstępstwa od powyższych wymogów są dopuszczalne w uzasadnionych przypadkach po uzgodnieniu z Zamawiającym.
 - r) dostarczenia świeżo pieczonych ciast/ciastek,
 - s) zapewnienia pojemników jednorazowego użytku na koniec spotkania,
 - t) w razie potrzeby dostarczenie stolików barowych w białych lub czarnych pokrowcach w ilości max. 25 szt. na spotkanie,
 - u) ustawienia (wniesienia / wyniesienia) przygotowanych na catering stołów,
 - v) sposób podania (serwis) i estetyka usługi cateringowej muszą być zbliżone do przedstawionego na zdjęciach załączonych do oferty Wykonawcy.
2. Wykonawca jest zobowiązany poinformować pracownika Zamawiającego (wskazanego w zleceniu jako osoba odpowiedzialna) o przygotowaniu cateringu/poszczególnych etapów usługi celem potwierdzenia zgodności z umową i wytycznymi zawartymi w zleceniu.
 3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie informuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca, za wyjątkiem pkt. 1.6 lit. e jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut.
 4. Za wady w realizacji danego zlecenia (tj. między innymi dostarczenie nieświeżych kwiatów, poplamionych obrusów, opalcowanej, brudnej lub uszkodzonej zastawy) rozumie się niewywiązanie Wykonawcy z obowiązków, o których mowa w pkt 1.6 z pominięciem lit. a, b, c, d, e, g, p, q, v oraz w pkt.2.
 5. Za rażące naruszenie warunków realizacji danego zlecenia (tj. między innymi dostarczenie nieświeżych produktów, produktów ukruszonych, niekompletnych, o zaniżonej gramaturze, niezachowanie wymogów co do stroju kelnera) Zamawiający uzna niewywiązanie się Wykonawcy z obowiązków, o których mowa w pkt 1.6 lit. a, b, c, d, g, p, q, v lub nieusunięcie wad w realizacji usługi zgodnie z pkt. 3.
 6. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m. in. z kosztami dojazdu, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi oraz plastikowymi pojemnikami przeznaczonymi na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.
 7. Zamawiający ma prawo do przedstawiania Wykonawcy wymaganego asortymentu, a Wykonawca przyjmuje zlecenie do realizacji.
 8. Zamawiający wymaga, aby czynność w zakresie realizacji przedmiotu umowy obejmującą stały, bieżący kontakt z przedstawicielem Zamawiającego, przyjmowanie wszelkich zapytań, zastrzeżeń, wątpliwości w zakresie przedmiotu zamówienia oraz udzielanie w tym zakresie niezbędnych, wyczerpujących odpowiedzi (lub osoby go zastępującej), była wykonywana przez osobę zatrudnioną na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tj. Dz.U. z 2019 r., poz. 1040 z późn. zm.), w okresie realizacji przedmiotu umowy. W przypadku osób prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą lub wspólników spółek osobowych oraz kapitałowych niezatrudniających pracowników, Zamawiający zastrzega a Wykonawca potwierdza, że ww. czynności w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia wykonują osobiście osoby prowadzące działalność gospodarczą lub wspólnicy spółek osobowych i kapitałowych.

Wykaz asortymentu

A	B	C	D
Lp.	Asortyment	Minimalna porcja	Ilość porcji

1.	Kawa rozpuszczalna otrzymana w 100 % ziaren kawy Arabika (bez domieszki polepszaczy smaku i aromatu, stabilizatorów i zagęszczaczy.) podawana w termosach lub wrzątek podany w warnikach + kawa podana w szklanych przezroczystych zamkniętych pojemnikach z dodatkiem cukru (białego, trzcinowego, kostki rafinowanej, skrzystalizowanej) podawanego w cukiernicach z odpowiednimi szczypcami oraz mleka niesłodzonego (o zawartości tłuszczu min. 3,2%) serwowanego w mlecznikach	200ml	13000
2.	Herbata podawana w termosach lub wrzątek podawany w warnikach + herbata serwowana przy użyciu prezentera w zestawie herbat mix czarnych, gatunkowych aromatyzowanych i zielonych, torebki ekspresowe w hermetycznych kopertach, z dodatkiem cytryny (krojonej w plastry) serwowanej na talerzykach z odpowiednim szpikulcem do nakładania oraz z dodatkiem cukru (białego, trzcinowego, kostki rafinowanej, skrzystalizowanej) podawanego w cukiernicach z odpowiednimi szczypcami/łyżeczkami.	200ml	10000
3.	Ciastka bankietowe świeżo pieczone , typu: krajanka, tartaletki, bajaderki, francuskie, półfrancuskie owsiane, marokańskie o gramaturze 30 - 50 g z dekoracją (nie masowej produkcji)	800g (zestaw)	800
4.	Woda mineralna w butelkach szklanych zakręcanych, bezzwrotnych 0,33 l (gazowana i niegazowana)	330ml	10000
5.	Soki owocowe w butelkach zakręcanych, bezzwrotnych (poj. 250ml) 100% soku (m.in. pomarańcza, jabłko, porzeczka)	250ml	3000
6.	Koktajlowy mix słonych przekąski (m.in. mini krakersy z makiem, sezamem, solą, paluszki, orzeszki ziemne, precelki; podawane w porcelanowych miseczkach na przekąski)	100g	1000
7.	Kanapki bankietowe (tartinki, małe kanapki otwarte przygotowane na świeżym pieczywie, mięsne i bezmięsne, każda kanapka uzupełniona o dodatek warzywny stanowiący równocześnie element dekoracyjny)	60g	9000
8.	Ciasto świeżo pieczone (m.in. sernik na kruchym spodzie, szarlotka krucha, jogurtowe z owocami, makowiec, drożdżowe z owocami sezonowymi)	100g	9000
9.	Świeże owoce (m.in. winogrona, truskawki, śliwki, arbuz, ananas, borówki amerykańskie, maliny, banany, mandarynki, owoce sezonowe)	150g	1500
10.	Bufet ciepły (danie jednogarnkowe): gulasz lub strogonow lub bogracz leczu lub bigos.	300ml	2500
11.	Bufet ciepły: zupa typu rosół, barszcz czerwony lub grzybowa z łazankami lub barszcz biały 250ml/os.; mięso lub ryba 170g/os; ziemniaki lub ryż lub kasza, 200g/os; surówki lub sałatki lub warzywa 150 g/os.	250ml i 520g (770g zestaw)	500
12.	Zimna płyta - półmisek mięs pieczonych i wędlin np.: schab ze śliwką i morelą, indyk rolowany z warzywami, karczek szpikowany czosnkiem, rolada wieprzowa z mięsem mielonym i pieczarkami, kiełbasa swojska, krakowska, szynka parmeńska, polędwica sopocka, kindziuk	1000g	50
13.	Zimna płyta - półmisek serów miękkich i twardych np.: camembert, brie, gorgonzola, limburger, gouda, cheddar, roquefort, mimolette, sery wędzone, oscypki lub równoważne	1000g	50
14.	Zimna płyta - półmisek rybny np. śledzie, łosoś wędzony, pstrąg wędzony oraz wędzona makrela	500g	30
15.	Zimna płyta - sałatki np. tradycyjna jarzynowa, sałatka gyros, makaronowa, jajka kurze w majonezie (20 połówek)	1000g/10 szt.	100
16.	Galaretka z mięsem drobiowym lub wieprzowym z warzywami	120g	300
17.	Pieczywo świeżo pieczone mieszane (podane w wiklinowych koszykach)	70g	3000
18.	Masło świeże (200g) - podawane tarte w miseczkach / lub smalec (200g)swojski ze skwarkami podany z ogórkami kiszonymi (250g)	200g	200

19.	Zupa np.: krem z brokułów z prażonymi migdałami, z borowików z grzankami, z selera z chipsem bekonowym, pomidorowy z parmezanem i grzankami oraz żurek lub grochówka z wkładką	300ml	300
20.	Dania główne: roladka cieleca z kurkami w sosie z grzybów leśnych lub sakiewka wieprzowa z porem i boczkiem w sosie śmietanowo-tymiankowym lub grillowany łosoś lub inne równoważne 170g/os.; puree marchewkowe, puree ziemniaczane, ryż (różne gatunki), pieczone ziemniaki, kluski śląskie lub równoważne ² 200g/os.; warzywa gotowane na parze, kalafior romanesko, brokuł smażony na maśle, grillowane warzywa lub równoważne 150g/os.	520g (zestaw)	150
21.	Candy stół - minideserki z owocami: mascarpone, z galaretką, śmietaną, snickers; muffiny: z nadzieniem, ozdobne, z kremem, ze śmietaną z owocami; babeczki: czekoladowe, waniliowe, trufłowe, chałwowe; kulki: czekoladowe, marcepanowe, chałwowe; donaty, bankietówki, cupcaki lub równoważne	Zestaw 30 sztuk (5 rodzajów po 6 sztuk)	70
22.	Przekąski finger foods – tartaletki: ze szpinakiem i serem feta, pomidorem i mozzarełą; <u>roladki</u> z cukinii z sałatkowym nadzieniem; <u>kubeczki ogórkowe</u> : z hummusem z czerwoną papryką, z wędzonym łososiem; nadziewane kawałki selera, szparagi zawijane w prosciutto na ciepło; grzyby nadziewane, mini babeczki ziemniaczane nadziewane, tortilla meksykańska, tiftelki, ptysie nadziewane pastami, śliwka węgierka zawijana szynką parmeńską, pumpernikiel z łososiem wędzonym, mini vol-au-venty, koreczki różne smaki lub równoważne	Zestaw 30 sztuk (5 rodzajów po 6 sztuk)	40
23.	Patera warzyw (500g) z 3 różnymi dipami (po 100 ml każdy). Warzywa całoroczne i sezonowe przygotowane i podane do konsumpcji „na 1 raz”	Zestaw 500g i 300ml	70
24.	Patera owoców (500g) owoce całoroczne i sezonowe przygotowane i podane do konsumpcji „na 1 raz”	500g	70
25.	Zestaw Świąteczny na 1 osobę (zupa typu grzybowa z łazankami lub barszcz 300ml z pasztecikiem, ryba smażona typu karp lub dorsz 150g, kapusta z grzybami lub z grochem 150g, pierogi z kapustą i grzybami 3 szt, galaretka z rybą 1 szt., wędliny swojskie, kiełbasy – krojone na 1 kęs 150g, ryba po grecku 170g, sałatka tradycyjna jarzynowa z groszkiem i majonezem 150g, makówki 150 g/os. (w makówkach dopuszcza się maksymalnie 20% bułki w stosunku do masy)	Zestaw (300ml, 920g, 4szt)	100