

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. *Termin realizacji usług gastronomicznych w okresie 13 maja do 31 lipca 2019 r. – według szczegółowego harmonogramu udostępnianego wykonawcy z 3 dniowym wyprzedzeniem – szacunkowa liczba dni wyżywienia w okresie umowy 764.*
2. *Wykonawca realizuje usługi we własnym lokalu gastronomicznym gdzie odległość od CPR nie może przekraczać 800 m (liczona za pomocą aplikacji „Google Maps” - <https://maps.google.com/>).*
3. *Wykonawca musi posiadać lokal umożliwiający jednoczesowe podanie posiłków grupie od 10 do 40 osób w określonych przez Zamawiającego godzinach.*
4. *Wykonawca dostosuje się do poniższego przykładowego jadłospisu:*

Przykładowy 5 dniowy jadłospis na śniadania i obiady dla jednego uczestnika szkoleń.

Poniedziałek

Śniadanie: godziny 7.00 do 8.00

- Szynka drobiowa – 20 g;
- Szynka konserwowa – 20 g;
- Ser żółty - 40g;
- Dżem – 40 g;
- Pomidor – 60g;
- Ogórek – 60 g;
- Masło – 15g;
- Pieczywo mieszane – 160 g;
- Kawa, herbata – do wyboru 200 ml;
- batonik.

Obiad: godziny 14.00 do 15.00

- Zupa dnia – 300 ml;
- Kotlet de volaille min. 200 g;
- Ziemniaki – 300 g;
- Bukiet surówek – 200 g;
- Napój – 200 ml;

Wtorek

Śniadanie: godziny 7.00 do 8.00

- Jajecznica ze szczypiorkiem – 100 g;
- Wędlina – 20 g
- Pomidor – 60 g;
- Ogórek - 60 g;
- Masło – 15 g;
- Pieczywo mieszane – 160 g;
- Jogurt – 1 szt.;
- Kawa, herbata – do wyboru 200 ml;

Obiad: godziny 14.00 do 15.00

- Zupa dnia – 300 ml;
- Sztuka mięsa – 200 g;
- Sos pieczeniowy – 50 g;
- Ziemniaki – 300 g;
- Sałatka z buraków – 150 g;
- Napój 200 ml;

Środa

Śniadanie: godziny 6.00 do 7.00

- Parówki zawartość mięsa min.70% – 150 g;
- Ketchup, musztarda - 20 g do wyboru;
- Ser żółty – 40 g;
- Dżem – 40 g;
- Masło – 15 g;
- Pieczywo mieszane – 160 g;
- Banan – 1 szt.;
- Kawa, herbata – do wyboru 200 ml;

Obiad: godziny 13.00 do 14.00

- Zupa dnia – 300 ml;
- Kurczak pieczony – 200 g;
- Frytki – 200 g;
- Bukiet surówek – 200 g;
- Napój – 200 ml;

Czwartek:

Śniadanie: godziny 7.00 do 8.00

- Twaróg półtłusty ze śmietaną – 150 g;
- Szynka wieprzowa, salami – 60 g;
- Pomidor – 60 g;
- Ogórek – 60g;
- Masło – 15 g;
- Pieczywo mieszane – 160 g;
- Dżem – 40g;
- Kawa, herbata – 200 ml;
- jabłko – 1 szt.

Obiad: godziny 14.00 do 15.00

- Zupa dnia – 300 ml;
- Kotlet schabowy – 200 g;
- Ziemniaki – 300 g;
- Kapusta kiszona zasmażana – 200 g;

Piątek:

Śniadanie: godziny 7.00 do 8.00

- Makrela w sosie pomidorowym – 150 g;
- Ser topiony – 40 g;
- Wędlina – 20 g;
- Dżem – 40 g;
- Pieczywo mieszane – 160 g;
- Masło – 15 g;
- Kawa, herbata – 200 ml;
- Jogurt – 1 szt.

Obiad: godziny 14.00 do 15.00

- Zupa dnia – 300 ml;
- Filet rybny – 200 g;
- Frytki – 200 g;
- Bukiet surówek – 200 g;