



Fundusze Europejskie
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 6 do Zapytania nr 01/2024
na: „Kompleksową obsługę wyjazdów zagranicznych na
potrzeby organizacji staży zawodowych w ramach projektu
***AKTYWNIE KU PRZYSZŁOŚCI*”**

Szczegółowe wymagania dotyczące posiłków

1. Wykonawca zapewni śniadanie w formie bufetu, którego jadłospis zawierać będzie co najmniej:
 - a) 1 rodzaj wędlin w plasterkach
 - b) 1 rodzaj serów w plasterkach
 - c) twaróg
 - d) jajecznica lub parówki na ciepło
 - e) pieczywo
 - f) masło
 - g) kawa lub herbata
 - h) 2 rodzaje soków do wyboru
 - i) woda gazowana i niegazowana
2. Wykonawca zapewni obiad w formie bufetu, którego jadłospis zawierać będzie co najmniej:
 - a) zupa
 - b) drugie danie (do wyboru 2 rodzaje, w tym jedno wegetariańskie) składające się z potrawy głównej (np. filet drobiowy), dodatków (np. ryż, ziemniaki) oraz surówki (np. typu colesław)
 - c) deser (do wyboru 2 rodzaje)
 - d) kawa lub herbata
 - e) 2 rodzaje soków do wyboru
 - f) woda gazowana i niegazowana
3. Wykonawca zapewni kolację w formie bufetu, której jadłospis zawierać będzie co najmniej:
 - a) 1 rodzaj wędlin w plasterkach
 - b) 1 rodzaj serów w plasterkach
 - c) twaróg
 - d) danie na ciepło (do wyboru 2 rodzaje, typu np. naleśniki, placki ziemniaczane, zapiekanka makaronowa)
 - e) pieczywo
 - f) masło
 - g) kawa lub herbata
 - h) 2 rodzaje soków do wyboru
 - i) woda gazowana i niegazowana
4. Wykonawca zapewni wyżywienie w zakresie (gramaturze) zwykle stosowanej w swojej bieżącej działalności usługowej w miejscu realizacji usługi.
5. Wykonawca w ramach usługi zapewni odpowiednią obsługę.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji zamówienia zgodnie ze specyficznymi wymaganiami co do specjalnych potrzeb uczestników, w tym diet i alergii żywieniowych.