Załącznik nr 1

MINIMALNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE MENU

1. Serwis kawowy z bufetem słodkim

Napoje gorące:

a) kawa czarna z ekspresu dla każdego uczestnika serwowana z termosów, podgrzewaczy, dyspenserów lub z ekspresu do kawy min. 180 ml/ os;
b) herbata (min. 3 różne rodzaje – w tym czarna i owocowa), ekspresowa, pakowana pojedynczo, gorąca woda serwowana z termosów, pogrzewaczy elektrycznych lub dyspenserów.
c) dodatki do napojów gorących tj. mleko, śmietanka – podawane w specjalnych do tego celu naczyniach, cukier biały i brązowy, świeża cytryna w plastrach.

Napoje zimne:

a) woda gazowana i niegazowana w butelkach (nie mniej niż 330 ml/) os.;

Bufet słodki:

a) ciastka (minimum dwa rodzaje) wyłożone na paterach w liczbie minimum 2 szt./os.;
b) ciasto lub deser (minimum dwa rodzaje), wyłożone w pojedynczych papilotkach na paterach, minimum 100 g/ osobę.

Świeże owoce, co najmniej trzy rodzaje w tym winogron.

Przystawki wytrawne na zimno:

a) minimum 2 rodzaje przekąsek wytrawnych na zimno;
b) minimum 2 sztuki na osobę łącznie;
c) podanie na paterach lub półmiskach.

Obiad dwudaniowy: (propozycja)

Obiad powinien składać się z dwóch dań:

a) Pierwsze danie:

zupa – minimum 250 ml na osobę.

b) Drugie danie:

danie główne obejmujące porcję mięsa, ryby lub danie wegetariańskie;

dodatek skrobiowy, np. ziemniaki, ryż, kasza lub makaron;

dodatek warzywny, np. warzywa gotowane, pieczone lub surówka.

Łączna gramatura drugiego dania powinna wynosić minimum 400 g na osobę.

Projekt „AkTYwne Miasto. Razem dla rozwoju Starachowic" jest współfinansowany ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy oraz budżetu państwa w ramach Drugiej Edycji Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

Menu lunchowe powinno być zróżnicowane w każdym dniu realizacji usługi. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odrębnego zestawu dań na każdy dzień, przy czym niedopuszczalne jest powtarzanie tego samego dania głównego w poszczególnych dniach. Menu powinno uwzględniać różnorodność składników i sposobów przygotowania potraw, z zachowaniem określonych w niniejszym załączniku minimalnych wymagań dotyczących posiłków.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego takiej potrzeby Wykonawca zapewni również odpowiednią alternatywę wegetariańską lub uwzględniającą inne zgłoszone wymagania żywieniowe.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia zmian do proponowanego menu.

Podane przykłady menu służą wyłącznie określeniu oczekiwanego standardu jakościowego oraz skalkulowania ceny oferty i nie są wiążące dla Zamawiającego na etapie realizacji zamówienia.

Projekt „AkTYwne Miasto. Razem dla rozwoju Starachowic" jest współfinansowany ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy oraz budżetu państwa w ramach Drugiej Edycji Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.