

Załącznik Nr 1 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Wymagania odnośnie menu:

Przerwa kawowa (4 przerwy)

wymagania odnośnie każdej z przerw:

- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje; 250 ml/1 osoba/woda i 250 ml/1 osoba/sok,
- napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy i 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- bufet deserowy: ciastka kruche (50g/1 osoba), owoce - (150g/1 osoba).

Lunch (2 lunche) i kolacja

wymagania odnośnie każdego z lunchów:

- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda i 250 ml/1 osoba/sok,
- napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy i 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 300 porcji każdej - (300 ml porcja),
- różnorodne kompozycje tartinek 300 porcji w tym wege 100 porcji - (50g/1 porcja),
- sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 porcja/1 rodzaj sałatki)
- trio roladek 300 porcji - (60g/1 porcja),
- mięsa pieczone ekologiczne z musami 200 porcji - (70g/1 porcja),
- bruschetta – 2 rodzaje po 200 porcji - (60g/1 porcja/ 1 porcja),
- diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 300 porcji - (100g/1 porcja/ 1 rodzaj),
- mini tortilla w wielu odstonach 300 porcji - (80g/1 porcja),
- ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 300 porcji - (60g/1 porcja).

Wykonawca zobowiązuje się do:

- równomiernego rozłożenia przystawek na stołach (jednorazowo, a w razie niemożności sukcesywnie uzupełnianych),
- do serwowania zupy w minimum 6 niezależnych podgrzewanych kociołkach,
- zapewnienia talerzy w ilości co najmniej o 100% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering, na poszczególnych stołach oraz uzupełnianiu ich braków na bieżąco,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco,
- Kącik kawowy (kawa, herbata) - samoobsługa.

Menu na obydwa lunche i kolację powinno być zróżnicowane

ZP-P-I.271.24.2018

Dyrektor
Wydziału Projektów Inwestycyjnych

Krzysztof Łąka

GLÓWNY SPECJALISTA

Konrad Mazurkiewicz

