

Załącznik nr 3 do postępowania Zn. Spr. SA.270.6.2024

Opis standardu przygotowania posiłków

Poniższe menu stanowi przykładowe zestawienie posiłków, podana cena w formularzu ofertowym (załącznik nr 1) powinna zawierać wszystkie poniesione koszty związane z przygotowaniem, podaniem posiłku, uprzątnięciem wykorzystywanych pomieszczeń i umyciem naczyń.

Obsługa gości pensjonatu poz. 2.1. formularza ofertowego		
LP.	Element usługi -przygotowanie:	
1.	śniadania	Ilość
1.1.	Zestaw I	
	jajecznica na maśle ze szczypiorkiem	z 3 jajek wielkości min. M
	ser żółty (typu gouda)	50 g
	wędlina (szynka wieprzowa lub drobiowa, polędwica, kielbasa sucha krakowska, itp.) - I gatunek	50 g
	warzywa świeże/konserwowe (ogórek, pomidor, papryka, patison)	70 g
	jogurt owocowy (brzoskwinowy, truskawkowy, jagodowy itp.) 1 szt.	150 g
	masło ekstra	17 g
	dżem truskawkowy, miód lipowy	30 g
	pieczywo białe i ciemne	150 g
1.2.	Zestaw II	
	kielbaski bawarskie lub parówki wiedeńskie(2 szt.) z ketchupem i musztardą	100 g
	pasta z sera białego ze szczypiorkiem	100 g
	wędlina (szynka wieprzowa lub drobiowa, polędwica, kielbasa sucha krakowska, itp.) - I gatunek	50 g
	warzywa świeże/konserwowe (ogórek, pomidor, papryka, patison)	70 g
	jogurt owocowy (brzoskwinowy, truskawkowy, jagodowy itp.) 1 szt.	150 g
	masło ekstra	17 g
	dżem truskawkowy, miód lipowy	30 g
	pieczywo białe i ciemne	150 g
1.3.	Zestaw III	
	jajka sadzone na bekonie	z 3 jajek wielkości min. M
	pasta z sera białego z rzodkiewką	100 g
	wędlina (szynka wieprzowa lub drobiowa, polędwica, kielbasa sucha krakowska, itp.) - I gatunek	50 g
	warzywa świeże/konserwowe (ogórek, pomidor, papryka, patison)	70 g
	jogurt owocowy (brzoskwinowy, truskawkowy, jagodowy itp.) 1 szt.	150 g

masło ekstra	17 g
dżem truskawkowy, miód lipowy	30 g
pieczywo białe i ciemne	150 g

Uwagi:

1. Skład poszczególnych zestawów może ulegać zmianie jednakże nie może powodować obniżenia wartości kalorycznej, ilościowej i jakościowej.

2. Do każdego zestawu śniadaniowego należy dostarczyć:

a) kawę do ekspresu ciśnieniowego, skład kawy: minimum 60% Arabica, średnio palona, mała zawartość kofeiny;

b) herbatę ekspresową w kopertach–, czarna, mieszanka wysokogatunkowych herbat „Herbata Ahmad English Tea No.1”, „Dilmah Premium Tea” lub produkt równoważny - 50%, oraz herbata ekspresowa, zielona, i inne smaki, , np. „Teekanne Tea”, „Lipton Tea Nature” lub produkt równoważny;

c) cytrynę w plasterkach, cukier

2.	obiadu dwudaniowego	Ilość
2.1.	Zestaw I	
	rosół z makaronem	400 ml
	zraz wołowy z boczkiem w sosie pieczarkowym	150 g
	kluski śląskie	200 g
	zestaw surówek	120 g
	sok pomarańczowy	200 ml
2.2.	Zestaw II	
	koperkowa	400 ml
	cordon bleu (filet z kurczaka, szynka, ser żółty)	150 g
	ziemniaki pure	200 g
	zestaw surówek	120 g
	kompot wieloowocowy	200 ml
2.3.	Zestaw III	
	krupnik polski	400 ml
	kotlet drobiowy nadziewany żurawiną/ lub suszonymi pomidorami	150 g
	ziemniaki młode z wody	200 g
	zestaw surówek	120 g
	sok jabłkowy	200 ml
2.4.	Zestaw IV	
	pomidorowa z makaronem	400 ml
	befszyk wołowy z pieczarkami	150 g
	kasza gryczana	200 g
	zestaw surówek	120 g
	kompot wieloowocowy	200 ml
2.5.	Zestaw V	
	chłodnik lub barszcz czerwony ukraiński	400 ml
	kotlet schabowy z farszem pieczarkowym	150 g
	ziemniaki pure z koperkiem	200 g
	zasmażana kapusta	120 g
	sok winogronowy	200 ml
2.6.	Zestaw VI	
	zalewajka	400 ml
	filet rybny w sosie koperkowym / kotlet mielony z ryby	150 g
	ziemniaki	200 g

	zestaw surówek	120 g
	sok porzeczkowy	200 ml
2.7.	Zestaw VII	
	kapuśniak	400 ml
	karkówka duszona	150 g
	talarki ziemniaczane z ziołami	200 g
	zestaw surówek	120 g
	sok wieloowocowy	200 ml
2.8.	Zestaw VIII	
	selerowa zupa krem	400 ml
	filet nadziewany szpinakiem i mozzarellą	150 g
	ryż (paraboliczny) z warzywami	200 g
	zestaw surówek	120 g
	kompot wieloowocowy	200 ml
2.9.	Zestaw IX	
	fasolowa	400 ml
	udko z kurczaka	150 g
	frytki	200 g
	zestaw surówek	120 g
	sok jabłkowy	200 ml
2.10.	Zestaw X	
	kwaśnica	400 ml
	pulpety z indyka z sosem pomidorowym	150 g
	ziemniaki pure szpinakowe	200 g
	marchewka z groszkiem na ciepło	120 g
	sok pomarańczowy	200 ml
<p>Uwagi:</p> <p>1. Skład poszczególnych zestawów może ulegać zmianie jednakże nie może powodować obniżenia wartości kalorycznej, ilościowej i jakościowej.</p> <p>2. Do każdego zestawu obiadowego należy dostarczyć:</p> <p>a) kawę do ekspresu ciśnieniowego, skład kawy: minimum 60% Arabica, średnio palona, mała zawartość kofeiny;</p> <p>b) herbatę ekspresową w kopertach–, czarna, mieszanka wysokogatunkowych herbat „Herbata Ahmad English Tea No.1”, „Dilmah Premium Tea” lub produkt równoważny - 50%, oraz herbata ekspresowa, zielona, i inne smaki, , np. „Teekanne Tea”, „Lipton Tea Nature” lub produkt równoważny;</p> <p>c) cytrynę w plasterkach, cukier</p>		
3.	ciasta	Ilość
	ciasto domowe (szarlotka, sernik, piernik, makowiec, bezowe, miodowiec, metrowiec, 3 bit, murzynek, piernik nadziewany, mufinka, pączek nadziewany z lukrem, drożdżowe z kruszonką, rogaliki francuskie itp.)	100 g
	ciasteczka drobne (biszkopty z galaretką pokryte czekoladą, pierniki, wafle o różnych smakach, markizy, kokosanki, mini rogaliki)	50 g

Uwagi:		
1. Do każdego zestawu ciasta i ciasteczek należy dostarczyć:		
a) kawę do ekspresu ciśnieniowego, skład kawy: minimum 60% Arabica, średnio palona, mała zawartość kofeiny;		
b) herbatę ekspresową w kopertach–, czarna, mieszanka wysokogatunkowych herbat „Herbata Ahmad English Tea No.1”, „Dilmah Premium Tea” lub produkt równoważny - 50%, oraz herbata ekspresowa, zielona, i inne smaki, , np. „Teekanne Tea”, „Lipton Tea Nature” lub produkt równoważny;		
c) cytrynę w plasterkach, cukier		
4.	kolacji	Ilość
4.1.	Zestaw I	
	makaron cannelloni faszerowany mięsem i warzywami	300 g
	ser żółty typu gouda	50 g
	wędlina(szynka wieprzowa lub drobiowa, polędwica, kielbasa sucha krakowska, itp.) - I gatunek	50 g
	sałatka dalekowschodnia	80 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.2.	Zestaw II	
	naleśniki ze szpinakiem 3 szt.	400 g
	wędlina(polędwica wieprzowa lub drobiowa, kielbasa szynkowa, myśliwska itp.) - I gatunek	50 g
	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, patison)	70 g
	ser żółty typu edam	50 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.3.	Zestaw III	
	bigos staropolski	300 g
	wędlina: (schab pieczony, kielbasa żywiecka itp) - I gatunek	50 g
	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, patison)	70 g
	ser żółty typu morski	50 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.4.	Zestaw IV	
	placek po węgiersku z sosem mięsnym	300 g
	wędlina(szynka wieprzowa , schab drobiowy, kielbasa wiejskai itp.) - I gatunek	50 g
	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, patison)	70 g
	ser żółty typu mozzarella	50 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.5.	Zestaw V	
	zapiekanka makaronowa	300 g
	wędlina (schab pieczony, kielbasa żywiecka itp) - I gatunek	50 g
	ser żółty typu szwajcarski	70 g

	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, pieczarka)	50 g
	ser żółty typu morski	50 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.6.	Zestaw VI	
	zapiekanka makaronowa	300 g
	wędlina (schab pieczony, kielbasa żywiecka itp) - I gatunek	50 g
	ser żółty typu szwajcarski	70 g
	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, pieczarka)	50 g
	ser żółty typu morski	50 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.7.	Zestaw VII	
	krokiety z mięsem i pieczarkami 2 szt./ krokiety z kapustą i pieczarkami	300 g
	wędlina (schab pieczony, kielbasa żywiecka itp) - I gatunek	50 g
	ser żółty typu szwajcarski	70 g
	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, pieczarka)	50 g
	ser żółty typu gouda	50 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.8.	Zestaw VIII	
	fasolka po bretońsku	300 g
	wędlina (schab pieczony, kielbasa żywiecka itp) - I gatunek	50 g
	ser żółty typu szwajcarski	70 g
	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, pieczarka)	50 g
	ser żółty typu edam	50 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.9.	Zestaw IX	
	ryba po grecku na gorąco z warzywami	300 g
	wędlina (schab pieczony, kielbasa żywiecka itp) - I gatunek	50 g
	ser żółty typu szwajcarski	70 g
	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, pieczarka)	50 g
	ser żółty typu morski	50 g
	masło ekstra	17 g
	pieczywo białe i ziarniste	100 g
4.6.	Zestaw VI	
	zupa gulaszowa	300 g
	wędlina (schab pieczony, kielbasa żywiecka itp) - I gatunek	50 g
	ser żółty typu szwajcarski	70 g
	warzywa świeże/konserwowe(ogórek, pomidor, papryka, pieczarka)	50 g
	ser żółty typu gouda	50 g
	masło ekstra	17 g

pieczywo białe i ziarniste	100 g
<p>Uwagi:</p> <p>1. Skład poszczególnych zestawów może ulegać zmianie jednakże nie może powodować obniżenia wartości kalorycznej, ilościowej i jakościowej.</p> <p>2. Do każdego zestawu kolacji należy dostarczyć:</p> <p>a) kawę do ekspresu ciśnieniowego, skład kawy: minimum 60% Arabica, średnio palona, mała zawartość kofeiny;</p> <p>b) herbatę ekspresową w kopertach–, czarna, mieszanka wysokogatunkowych herbat „Herbata Ahmad English Tea No.1”, „Dilmah Premium Tea” lub produkt równoważny - 50%, oraz herbata ekspresowa, zielona, i inne smaki, , np. „Teekanne Tea”, „Lipton Tea Nature” lub produkt równoważny;</p> <p>c) cytrynę w plasterkach, cukier</p>	

Obsługa gości konferencji/szkoleń poz. 2.2. formularza ofertowego		
LP.	Element usługi -przygotowanie:	Ilość
5.1.	Zestaw I czas trwania usługi 4h	
	2 kawałki ciasta domowego na osobę (ciasto wymienne na kanapki)	100g/szt 100g/szt
5.2.	Zestaw II czas trwania usługi 8h	
	2 kawałki ciasta domowego na osobę (ciasto wymienne na kanapki)	100g/szt 100g/szt
5.3.	Zestaw III czas trwania usługi 4h	
	1 kawałek ciasta domowego na osobę (ciasto wymienne na kanapki)	100g/szt 100g/szt
	ciasteczka drobne	100g/szt
5.4.	Zestaw IV czas trwania usługi 8h	
	1 kawałek ciasta domowego na osobę (ciasto wymienne na kanapki)	100g/szt 100g/szt
	ciasteczka drobne	100g/szt
<p>Uwagi:</p> <p>1. Skład poszczególnych zestawów może ulegać zmianie jednakże nie może powodować obniżenia wartości kalorycznej, ilościowej i jakościowej.</p> <p>2. Do każdego zestawu kolacji należy dostarczyć:</p> <p>a) kawę do ekspresu ciśnieniowego, skład kawy: minimum 60% Arabica, średnio palona, mała zawartość kofeiny;</p> <p>b) herbatę ekspresową w kopertach–, czarna, mieszanka wysokogatunkowych herbat „Herbata Ahmad English Tea No.1”, „Dilmah Premium Tea” lub produkt równoważny - 50%, oraz herbata ekspresowa, zielona, i inne smaki, , np. „Teekanne Tea”, „Lipton Tea Nature” lub produkt równoważny;</p> <p>c) cytrynę w plasterkach, cukier</p> <p>3. Ciasto domowe: szarlotka, sernik, piernik, makowiec, bezowe, miodowiec, metrowiec, 3 bit, murzynek, piernik nadziewany, mufinka, pączek nadziewany z lukrem, drożdżowe z kruszonką, rogaliki francuskie itp.</p> <p>4. Ciasteczka drobne: biskopty z galaretką pokryte czekoladą, pierniki, wafle o różnych smakach, markizy, kokosanki, mini rogaliki itp.</p>		

Obsługa grillowa poz. 2.3. formularza ofertowego		
LP.	Element usługi -przygotowanie:	Ilość
5.1.	Zestaw I	

	Stek z karkówki z czosnkiem i rozmarynem	100g/szt
	Kaszanka z cebulą	100g/szt
	Kiełbasa	100g/szt
	Oscypek z żurawiną	50g/szt
	Grillowana kukurydza	100g/szt
	Szaszłyk drobiowy z warzywami	100g/szt
	Ziemniak pieczony w folii z masłem	100g/szt
	Mix sałat i warzyw w sosie winegret	100g/szt
	Sałatka grecka	100g/szt
	Zestaw (smalec, pasztet , ogórki i pieczywo)	100g/szt
	Sosy (ketchup, musztarda, BBQ)	60g/szt
5.2.	Zestaw II	
	Kaszanka z cebulą	100g/szt
	Kiełbasa	100g/szt
	Ziemniak pieczony w folii z masłem	100g/szt
	Sałatka grecka	100g/szt
	Zestaw (smalec, pasztet , ogórki i pieczywo)	100g/szt
	Sosy (ketchup, musztarda, BBQ)	60g/szt
5.3.	Zestaw III	
	Kiełbasa	100g/szt
	Zestaw (smalec, pasztet , ogórki i pieczywo)	100g/szt
	Sosy (ketchup, musztarda, BBQ)	60g/szt