

Szczegółowe wymagania w zakresie realizacji zamówienia oraz opis przedmiotu zamówienia

1. Zamawiający wymaga aby usługa restauracyjna polegająca na zapewnieniu śniadań gościom Hotelu BOSiR świadczona była w formie bufetu szwedzkiego w godz. 7.00 – 10.00.
2. Wartość kaloryczna śniadania dla jednej osoby: min. 700kcal.
3. Zamawiający wymaga aby bufet szwedzki zawierał:
 - 1) półmisek lub deska z wędlinami - 3 rodzaje;
 - 2) deskę serów – 3 rodzaje (np. żółte, wędzone, pleśniowe);
 - 3) dania rybne do wyboru - 2 rodzaje (np. śledź, makrela wędzona);
 - 4) płatki śniadaniowe - 3 rodzaje (np. kukurydziane, czekoladowe, musli-z mlekiem/jogurtem);
 - 5) sałatki - 2 rodzaje;
 - 6) twarożek ze szczypiorkiem/rzodkiewką oraz bez dodatków;
 - 7) jogurty - 2 rodzaje (np. owocowy i naturalny);
 - 8) warzywa świeże - 2 rodzaje;
 - 9) potrawy na ciepło - 3 rodzaje (np. jajecznica, kiełbasa, parówki z wody, omlety na ostro - z szynką, pieczarkami, pomidorem i żółtym serem lub na słodko - z cukrem, z dżemem lub ze śmietaną);
 - 10) pieczywo - 3 rodzaje, w tym jasne, ciemne (np. chleb pszenny, chleb razowy, angelka, chałka, bagietki, rogaliki, grahamki, kajzerki, tosty z chleba tostowego);
 - 11) świeże owoce (np. jabłka, gruszki, truskawki, śliwki) lub owoce świeże krojone (np. grejpfrut, pomarańcza, ananas, banan, kiwi, arbuz) - 3 rodzaje;
 - 12) dżem, marmolada, miód;
 - 13) masło;
 - 14) kawa czarna;
 - 15) herbata - 4 rodzaje (np. czarna, czarne smakowe, owocowa);
 - 16) cukier, słodzik, cytryna w plastrach;
 - 17) soki owocowe - minimum 2 rodzaje;
 - 18) woda niegazowana w dzbanku.
4. Zamawiający wymaga, aby bufet szwedzki był uzupełniany w przypadku każdorazowego skończenia któregokolwiek z produktów.
5. Ostateczna ilość śniadań w danym dniu będzie zgłaszana do godz. 6.00.

Dyrektor BOSiR

Paweł Orpik