



Załącznik nr 1 do ogłoszenia.

ZATWIERDZAM  
Wydziału Zarządzania  
Komendy Stożecznej Policji  
mgr Monika SADOWSKA

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiot zamówienia:** usługa restauracyjna dla 30 osób (liczba osób i wskazane poniżej godziny podawania posiłków mogą ulec zmianie z wyprzedzeniem do 5 dni, zmiana liczby uczestników +/- max. o 5 osób).

**Miejsce wykonania usługi:** wyżywienie na miejscu w obiekcie restauracyjnym, którego odległość (w trasie dojścia pieszo wg. mapy Google Maps) od Stacji Terenowej Uniwersytetu Łódzkiego w Spale, ul. Wojciechowskiego 14, 97-215 Spała nie może być większa niż 400 m.

**Termin:** 23-27 października 2023 roku

23.10.2023 r. – obiad, kolacja

24, 25, 26.10.23 r. – śniadanie, obiad, kolacja

27.10.23 r. – śniadanie, obiad

## MENU

### Śniadanie – (godzina 8:00):

- danie na ciepło, na każdy dzień inne, wybór spośród: omlet z 3 jaj z szynką (35 g wędliny), jajecznica z 3 jaj z boczkiem (35 g wędliny), 3 jaja sadzone z bekonem (35 g wędliny), frankfurterki opiekane (3 szt./os.)
- Świeże pieczywo – mini bułki min. 2 szt./os., chleb żytni na zakwasie min. 2 kromki/os.
- Dodatki do pieczywa – wybór serów min. 3 rodzaje, masło min. 10 g/os.
- Świeże warzywa – sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka
- Granola z jogurtem naturalnym i konfiturą min. 230 g
- Sztućce – po 1 szt. widelec/nóż/łyżka na osobę
- Serwetki

### Obiad – (godzina 14:00):

- zupa, na każdy dzień inna, wybór z spośród: rosół, pomidorowa, ogórkowa, zurek z jajkiem, krupnik) – min. 300 ml/os.
- drugie danie, na każdy dzień inne, wybór spośród: kollet schabowy, sznycel z indyka, pieczone udo z kurczaka, klopsy mięsne, smażona ryba – min. 130 g/os.
  - o dodatki skrobiowe/mączne na każdy dzień inne, wybór spośród:



- ziemiaki/ryż/kasza jęczmienna/kasza gryczana/makaron – min. 150 g/os.,
  - o dodatki warzywne na każdy dzień inne, wybór spośród:
    - surówka z białej kapusty (coleslaw)/surówka z czerwonej kapusty/marchewka tarta z jabłkiem/mizeria/kiszona kapusta (do ryby) – min. 120 g/os.
  - deser – ciasto domowego wypieku, na każdy dzień inne, wybór spośród: sernik, szarlotka, czekoladowe, drożdżowe z owocami, babka piaskowa z kakao) – min. 100 g/os.
  - Sztućce – po 1 szt. widelec/nóż/łyżka na osobę
  - Serwetki

#### Kolacja – (godzina 19:00):

- danie na ciepło, na każdy dzień inne, wybór spośród: fasolka po bretońsku, strogonow z kurczaka, leczo warzywne, risotto z grzybami – min. 180 g/os.
- porcja sałatki, na każdy dzień inna, wybór spośród: sałatka makaronowa z pieczonymi warzywami i słonecznikiem, sałatka z ryżem, ananasem i kurczakiem, sałatka brokułowa z majonezem, pomidorkami koktajlowymi i kawałkami sera żółtego pokrojonego w kostkę, sałatka z kaszą bulgur, winogronami i fetą – min. 150 g/os.
- małe kanapeczki bankietowe na różnorodnym pieczywie, np. z pasztetem, łososiem, serkiem Filadelfia, humusem i dodatkami – sałata, kiełki rzodkiewki, ogórek, pomidor) – 4 szt./os.
- Sztućce – po 1 szt. widelec/nóż na osobę
- Serwetki

#### Napoje do każdego posiłku:

- woda niegazowana – 0,25l/os.
- woda gazowana – 0,25l/os.
- sok jabłkowy 100% – 0,25l/os.
- sok pomarańczowy 100% – 0,25l/os.
- napoje ciepłe: kawa z ekspresu i herbata czarna – po 0,25l/os.
- dodatki do kawy i herbaty: mleko, cukier, cytryna w plastrach
- szklanki do napojów zimnych
- filiżanki ze spodeczkami, łyżeczki do napojów gorących

Wszystkie posiłki podawane w formie bufetowej, z zastawą porcelanową i sztuccami ze stali nierdzewnej (nie jednorazowe).

*Gerarda*  
KIEROWNIK  
Kuchnia

STARSZY LISTA  
Zespołu Funkcyjnych  
Komendy Stołecznej Policji  
Maja SKOBYŃSKA

AKCEPTUJĘ  
RADCA (koordynator)  
Zespołu Funkcyjnych  
Komendy Stołecznej Policji

*Mikolaj LINDA*  
mik.insp. Mikolaj LINDA

(ZFP KSP)

03 PAŹ. 2023