

ZATWIERDZAM

ZASTĘPCA WYKŁADNIKA  
Wydziału Zapobiegania  
Komendy Stołecznej Policji  
...mgr. Monika SADOWSKA

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przedmiot zamówienia:** usługa restauracyjna dla 13 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:** 21-23 kwietnia 2024 roku (termin może ulec zmianie)

**21.04.24 r.** – kolacja (7 osób)

**22.04.24 r.** – śniadanie, obiad, kolacja (13 osób)

**23.04.24 r.** – śniadanie, obiad (13 osób)

## 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, żurek z jajkiem, krupnik) – min. 300 ml/os.
- **drugie danie**, na każdy dzień inne, wybór spośród: kotlet schabowy, sznycel z indyka, pieczone udo z kurczaka, klopsy mięsne, smażona ryba – min. 130 g/os.
  - **dotatki skrobiowe/mączne na każdy dzień inne, wybór spośród:**

- ziemniaki/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, ananase 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 paszтетem, 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 sztućcami ze stali nierdzewnej (nie jednorazowe).**

EKSPERT  
Zespołu Funduszy Pomocowych  
Komendy Stołecznej Policji  
mł. insp. Marta SEREMAK-KUBIŃSKA

AKCEPTUJĘ  
RADCA (koordynator)  
Zespołu Funduszy Pomocowych  
Komendy Stołecznej Policji

mł. insp. Aleksandra KUDA

(ZFP KSP)

STARSZY TECHNIK  
Sekcji II Wydziału Zaopatrzenia  
Komendy Stołecznej Policji  
Daria BOROWSKA

SPECJALISTA  
Sekcji II Wydziału Zaopatrzenia  
Komendy Stołecznej Policji  
mł. insp. Monika STACHURSKA