

Wielkości gramatury przypadających na jedną osobę/posiłek:

Obiad: zupa (co najmniej 300 ml), drugie danie (mięso np. porcja kurczaka, ryby itp. co najmniej 130g, ziemniaki/frytki/makaron co najmniej 150g, surówka co najmniej 150g), kompot lub sok owocowy (co najmniej 250 ml),

Śniadanie: pieczywo – chleb/bułka (białe, razowe) – 100 gr/os., jajecznica (na maśle, jaja 2 szt. na osobę) lub parówki gotowane (min. udział mięsa 90 %, 2 szt. na osobę) lub inne danie na ciepło o podobnej gramaturze, masło około - 10g, nabiał ser żółty/twaróg – 25-30 g, wędlina różna (szynka: wieprzowa, drobiowa, wędzona, kielbasa) – 30-35 g, warzywa (sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp.) – 50 gr/os., herbata – torebka herbaty ekspresowej plus cukier 20 g. Sok owocowy w kartonie – w ilości 500 ml na uczestnika.

Kolacja: pieczywo– chleb/bułka (białe, razowe) – 100 gr/os, masło około - 10g, ser żółty/twaróg/dżem – 25-30 g, wędlina różna (szynka: wieprzowa, drobiowa, wędzona, kielbasa) – 30-35 g, warzywa (sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp.) – 50 gr/os., herbata – torebka herbaty ekspresowej plus cukier 20 g.

Zestaw terenowy: 2 szt. kanapek w tym 1 sztuka z masłem i wędliną oraz 1 szt. z masłem i serem żółtym. Kalkulacja ceny kanapki powinna obejmować poniższe wartości wagowe: pieczywo - bułka wieloziarnista 100g, masło około - 10g, ser żółty – 25-30 g, wędlina (szynka: wieprzowa, drobiowa, wędzona, kielbasa) – 30-35 g, dodatki (sałata zielona, ogórek, pomidor, papryka, itp.), sok/lub woda w małych butelkach – 500 ml.

Przykłady dodatkowych składników żywienia, które Wykonawca może zaoferować w ramach ceny swojej oferty dla każdego uczestnika obozu/monitoringu/warsztatu, a które stanowią dodatkowe kryterium oceny ofert: kawałek ciasta (o wadze co najmniej 80 g), batonik (o wadze co najmniej 30g), 1 szt. banana (o wadze co najmniej 120 g), 1 szt. jabłka (o wadze co najmniej 150g), przystawka, przekąska do obiadu (o wadze co najmniej 100g).

UWAGA: Zamawiający zastrzega, że Wykonawca może jako dodatkowe składniki żywienia stosować przykłady opisane powyżej lub serwować inne, zgodne z gramaturami podanymi w niniejszym załączniku.

