

Propozycja menu - wzór - załącznik nr 7 do Regulaminu

Propozycja menu

Składając ofertę w konkursie na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w Bibliotece Narodowej w Warszawie, przedstawiamy propozycję menu:

| Lp. | Nazwa produktu* | Gramatura (na jedną porcję) | Cena brutto | Uwagi/ Opis dania |
|--------------------|--|--------------------------------|-------------|-------------------|
| RESTAURACJA | | | | |
| 1. | Zestaw dnia | | | |
| 2. | Danie ciepłe mięsne | | | |
| 3. | Danie ciepłe mięsne | | | |
| 4. | Danie ciepłe mięsne | | | |
| 5. | Danie ciepłe wegańskie/wegetariańskie | | | |
| 6. | Dania ciepłe rybne | | | |
| 7. | Dania ciepłe dietetyczne | | | |
| 8. | Dania ciepłe bezglutenowe | | | |
| 9. | Danie zimne mięsne | | | |
| 10. | Danie zimne wegańskie/wegetariańskie | | | |
| 11. | Dania zimne bezglutenowe | | | |
| 12. | Dania zimne rybne | | | |
| 13. | | | | |
| 14. | | | | |
| 15. | | | | |
| 16. | | | | |
| 17. | | | | |
| 18. | | | | |
| KAWIARNIA | | | | |
| 1. | Kawa espresso | | | |
| 2. | Kawa latte | | | |
| 3. | Kawa z mlekiem | | | |
| 4. | Kawa | | | |
| 5. | Herbata | | | |
| 6. | Napoje mleczne | | | |
| 7. | Napoje bezlaktozowe | | | |
| 8. | Napoje owocowe | | | |
| 9. | Ciasto | | | |
| 10. | Deser..... | | | |
| 11. | Asortyment bezglutenowy | | | |
| | | | | |
| | | | | |

* w rubryce Nazwa produktu należy wpisać nazwę, rodzaj oferowanego dania, asortymentu zgodnie z przypisanymi kategoriami produktów oraz załączonymi wytycznymi.

_____, dnia __.__.2023 r.

(podpis Oferenta/ Pełnomocnika)

Wytyczne do propozycji menu

W restauracji Dzierżawca zapewni:

- a) co najmniej 5 rodzajów dań śniadaniowych (w tym przekąsek), w tym co najmniej trzech dań gorących i jednego dania w postaci sałatki przygotowywanej na miejscu;
- b) co najmniej 5 rodzajów dań obiadowych, w tym co najmniej jednego wegetariańskiego, jednego dietetycznego – niskokalorycznego oraz jednego rybnego,
- c) co najmniej 2 rodzaje zup, w tym jedna wegetariańska,
- d) możliwość wyboru dodatków do dania obiadowego, spośród jarzyn gotowanych i przynajmniej dwóch surówek przygotowywanych na miejscu,
- e) zróżnicowanie dodatków do dania obiadowego: ziemniaki, ryż, kasza, makaron, itp.,
- f) asortyment słodczy, wypieków cukierniczych i deserów, w tym także bezglutenowych i bezlaktozowych,
- g) napoje zimne, w tym przynajmniej jeden świeży sok z owoców i/lub warzyw oraz napoje gorące, w tym kawa z ekspresu ciśnieniowego (przynajmniej 3 rodzaje) i herbata (przynajmniej 3 rodzaje);
- h) bufet szybkiej obsługi, w tym sprzedaż kanapek (przynajmniej 3 rodzaje), sałatek (przynajmniej 3 rodzaje – preferowana forma: bar sałatkowy), naleśników, pierogów;
- i) bufet z artykułami spożywczymi, takimi jak: świeże pieczywo, w tym także bezglutenowe, owoce, produkty mleczne, w tym także bezlaktozowe;
- j) możliwość wykupienia zestawu abonamentowego na liczbę dni w miesiącu w cenie nie wyższej niż zł brutto za jeden obiad (zupa, drugie danie, napój);
- k) zniżkę dla pracowników Wydzierżawiającego na asortyment wyszczególniony w pkt a), b), c), h) w wysokości% od obowiązujących cen przez cały okres obowiązywania umowy;
- l) możliwość zakupienia połowy porcji (z wyjątkiem surówek i porcji mięsnych/rybnych);
- m) wysoką jakość i estetyczny wygląd wydawanych posiłków;
- n) możliwość wydawania posiłków na wynos w opakowaniach nieuciążliwych dla środowiska, ekologicznych, biodegradowalnych;
- o) minimalną gramaturę poszczególnych składników dań:
 1. mięso/ryba -150–170 g
 2. ziemniaki/ryż/kasza/makaron -200 g
 3. surówka/gotowane warzywa -100 g
 4. pierogi/naleśniki -350 g
 5. zupa -350 g;

W kawiarni Dzierżawca zapewni:

- a) napoje zimne gazowane i niegazowane, koktajle owocowe i warzywne, świeżo wyciskane soki;
- b) napoje gorące, w tym kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, czekolada
- c) desery, przekąski, słodkie wypieki;
- d) asortyment dla osób na diecie bezglutenowej i bezcukrowej, bezlaktozowej;
- e) możliwość wydawania napojów na wynos w opakowaniach nieuciążliwych dla środowiska, ekologicznych, biodegradowalnych.