



Załącznik Nr 1 do rozeznania cenowego nr 2 /LJ/POKL/2015 z dnia 03.06.2015r.

1. Usługa cateringowa:

Lp.	Nazwa elementu	Specyfikacja	Metodologia
1.	Ciepły posiłek	Posiłek gorący w postaci drugiego dania (łącznie ok. 45 posiłków gorących, w tym 1 z dietą lekkostrawną niskokaloryczną, 2 z dietą cukrzycową). Gramatura poszczególnych elementów posiłku: - ziemniaki/frytki/kasza/ryż: minimum 200g -mięso wieprzowe lub wołowe/ryba: minimum 150 g - kurczak: minimum 250g - surówki: minimum 350g W przypadku posiłków typu: spaghetti, kluski śląskie z sosem, pierogi z mięsem: minimum 250g Bigos, gołąbki: minimum 400g	Zgodnie z harmonogramem grupowych paneli szkoleniowych
2.	Deser	w postaci: a) ciasta domowego (min. 1 rodzaj, 150 g na uczestnika) i/lub b)świeżych owoców sezonowych i/lub egzotycznych (min. 1 szt. lub 150 g na uczestnika).	Zgodnie z harmonogramem grupowych paneli szkoleniowych
3.	Serwis kawowy	a)kawa mielona i rozpuszczalna dobrej jakości, b)herbata zwykła i owocowa + cytryna, c)woda mineralna gazowana i niegazowana (opakowania 0,5l min. 0,5l/os/dzień), d)soki owocowe (min. 2 rodzaje min. 0,5l /os/dzień), e)cukier, f)śmietanka, g)ciastka drobne dobrej jakości (min. 2 rodzaje, min. 80g na osobę) dostarczane w opakowaniach.	Zgodnie z harmonogramem grupowych paneli szkoleniowych