

Opis przedmiotu zamówienia

Standard usług noclegowych

Minimum kwatery prywatne, ośrodek, itp., usytuowany nie dalej niż 800 m od Rynku Głównego (Rynek) w Kazimierzu Dolnym (odległość liczona dla najkrótszej trasy pieszej za pomocą narzędzia www.maps.google.pl). Budynek z możliwością jednoczesnego zakwaterowania minimum 60 osób.

- dopuszczalne pokoje maksymalnie 4 osobowe wyposażone w pojedyncze łóżka z czystą pościelą
- na wyposażeniu pokoju ręczniki, lodówka, TV, dostęp do internetu
- łazienki (prysznic, wc) w pokojach lub do użytku wspólnego na korytarzu
- w łazienkach ciepła woda (przez całą dobę) i papier toaletowy
- obiekt spełniający wymogi prawa związane z higieną, sanitarne i ppoż.

Stołówka musi się znajdować w budynku, w którym zakwaterowani są uczestnicy OFKiŚL lub znajdować się na tej samej posesji. Musi posiadać odpowiednią infrastrukturę (m.in. kuchnię, w której sporządzane będą posiłki, odpowiednią ilość stołów i miejsc siedzących) aby w 2,5 godzinnym przedziale czasowym wydać przypisaną danej części zamówienia ilość posiłków i umożliwić ich konsumpcję. Wykonawca musi zapewnić odpowiednią estetykę stołówki a także zagwarantować odpowiedni **komfort konsumpcji**. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych.

Obiekt musi spełniać wymogi prawa związane z higieną, sanitarne i ppoż.

Dany posiłek musi być wydawany przynajmniej przez 2,5 godziny:

śniadanie 8.00 – 10.30

obiad 12.00 – 14. 30 (26.06.2016 w godz. 13.30-16.30)

kolacja 18.00 – 20.30

Wybór menu (możliwa jest zmiana menu, należy to skonsultować wcześniej z przedstawicielem Zamawiającego)

śniadanie

- 80g szynki, twarożek z rzodkiewką lub szczypiorkiem, 20g masła, ogórek, dżem, pieczywo mieszane, drożdżówka, herbata
- 80g baleronu, 50g żółtego sera, jajko na twardo, dżem, pomidor, 20g masła, pieczywo mieszane, herbata
- jajecznica na boczku (3 jaja), 20g masła, pomidor, pieczywo mieszane, dżem, herbata
- jajo w majonezie, 50g żółtego sera, 50g kielbasy krakowskiej, 20g masła, ogórek, dżem, pieczywo mieszane, herbata

obiad

- zupa pomidorowa z makaronem, kasza gryczana, pieczeń ze schabu, kwaszony ogórek, kompot, pieczywo
- żurek z kielbasą, kurczak pieczony z ryżem, surówka, kompot, pieczywo
- kapuśniak, kotlet schabowy, ziemniaki lub frytki, surówka, kompot, pieczywo
- rosół, filet z kurczaka, ziemniaki lub frytki, surówka, kompot, pieczywo
- zupa ogórkowa lub jarzynowa, zraz w sosie własnym, ziemniaki, surówka, pieczywo, kompot

kolacja

- 80g kielbasy szynkowej, pomidor, 20g masła, pieczywo, dżem, serek homogenizowany, herbata
- bigos, wędlina, papryka konserwowa, 20g masła, pieczywo, dżem, herbata
- 80g szynki, 50g żółtego sera, jajko na twardo, 20g masła, pomidor, dżem, pieczywo, herbata