**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** | | | | |
|  | Zestaw dnia |  |  |  |
|  | Danie ciepłe mięsne |  |  |  |
|  | Danie ciepłe mięsne |  |  |  |
|  | Danie ciepłe mięsne |  |  |  |
|  | Danie ciepłe wegańskie/wegetariańskie |  |  |  |
|  | Dania ciepłe rybne |  |  |  |
|  | Dania ciepłe dietetyczne |  |  |  |
|  | Dania ciepłe bezglutenowe |  |  |  |
|  | Danie zimne mięsne |  |  |  |
|  | Danie zimne wegańskie/wegetariańskie |  |  |  |
|  | Dania zimne bezglutenowe |  |  |  |
|  | Dania zimne rybne |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **KAWIARNIA** | | | | |
|  | Kawa espresso |  |  |  |
|  | Kawa latte |  |  |  |
|  | Kawa z mlekiem |  |  |  |
|  | Kawa ……. |  |  |  |
|  | Herbata |  |  |  |
|  | Napoje mleczne |  |  |  |
|  | Napoje bezlaktozowe |  |  |  |
|  | Napoje owocowe |  |  |  |
|  | Ciasto ….. |  |  |  |
|  | Deser…… |  |  |  |
|  | 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:

* 1. 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;
  2. co najmniej 5 rodzajów dań obiadowych, w tym co najmniej jednego wegetariańskiego, jednego dietetycznego – niskokalorycznego oraz jednego rybnego,
  3. co najmniej 2 rodzaje zup, w tym jedna wegetariańska,
  4. możliwość wyboru dodatków do dania obiadowego, spośród jarzyn gotowanych i przynajmniej dwóch surówek przygotowywanych na miejscu,
  5. zróżnicowanie dodatków do dania obiadowego: ziemniaki, ryż, kasza, makaron, itp.,
  6. asortyment słodyczy, wypieków cukierniczych i deserów, w tym także bezglutenowych i bezlaktozowych,
  7. 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);
  8. bufet szybkiej obsługi, w tym sprzedaż kanapek (przynajmniej 3 rodzaje), sałatek (przynajmniej 3 rodzaje – preferowana forma: bar sałatkowy), naleśników, pierogów;
  9. bufet z artykułami spożywczymi, takimi jak: świeże pieczywo, w tym także bezglutenowe, owoce, produkty mleczne, w tym także bezlaktozowe;
  10. możliwość wykupienia zestawu abonamentowego na …….. liczbę dni w miesiącu w cenie nie wyższej niż ……. zł brutto za jeden obiad (zupa, drugie danie, napój);
  11. zniżkę dla pracowników Wydzierżawiającego na asortyment wyszczególniony w pkt a), b), c), h) w wysokości ….% od obowiązujących cen przez cały okres obowiązywania umowy;
  12. możliwość zakupienia połowy porcji (z wyjątkiem surówek i porcji mięsnych/rybnych);
  13. wysoką jakość i estetyczny wygląd wydawanych posiłków;
  14. możliwość wydawania posiłków na wynos w opakowaniach nieuciążliwych dla środowiska, ekologicznych, biodegradowalnych;
  15. 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:

1. napoje zimne gazowane i niegazowane, koktajle owocowe i warzywne, świeżo wyciskane soki;
2. napoje gorące, w tym kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, czekolada
3. desery, przekąski, słodkie wypieki;
4. asortyment dla osób na diecie bezglutenowej i bezcukrowej, bezlaktozowej;
5. możliwość wydawania napojów na wynos w opakowaniach nieuciążliwych dla środowiska, ekologicznych, biodegradowalnych.