

Standard oraz wielkość kosztów jednostkowych dla usług gastronomicznych i usług cateringowych w obszarze pomocy technicznie PS WPR

1. Standard kosztów jednostkowych dla usług gastronomicznych i usług cateringowych w obszarze pomocy technicznie PS WPR.

Koszty jednostkowe usług gastronomicznych – śniadanie

Wymagania minimalne:

- a) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki,
- b) masło (min. 82 % tłuszczu w produkcie),
- c) wędliny (min 2 rodzaje),
- d) sery typu gouda, salami, ementaler,
- e) min. jedno danie mięsne na ciepło np. kielbaski, parówki,
- f) min. jedno danie z jaj na ciepło np. jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami,
- g) sałatki warzywne lub świeże warzywa,
- h) płatki śniadaniowe,
- i) kawa naturalna, rozpuszczalna,
- j) dżemy owocowe co najmniej 2 rodzaje,
- k) mleko zwierzęce/roślinne,
- l) wrząca woda w warniku,
- m) soki owocowe, min. 2 smaki,
- n) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- o) cukier, cytryna w plasterkach.

Koszty jednostkowe usług gastronomicznych - obiad

Wymagania minimalne:

- a) min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw),
- b) min. 1 danie mięsne,
- c) min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane),
- d) dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron), min. 2 rodzaje,
- e) sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje,
- f) soki owocowe,
- g) woda niegazowana i/lub gazowana,
- h) deser – (np. ciasto).

Koszty jednostkowe usług gastronomicznych – kolacja

Wymagania minimalne:

- a) danie ciepłe – (np. gulasz, pierogi, risotto),
- b) wędliny, min. 2 rodzaje,

- c) sery typu gouda, salami, ementaler,
- d) przystawki zimnie, min. 2 rodzaje,
- e) sałatka warzywna lub świeże warzywa,
- f) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki,
- g) masło,
- h) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- i) cukier, cytryna w plasterkach.

Koszty jednostkowe usług gastronomicznych - serwis kawowy podstawowy

Wymagania minimalne:

- a) kawa naturalna, rozpuszczalna,
- b) mleko zwierzęce/roślinne,
- c) wrząca woda w warniku,
- d) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- e) woda gazowana i/lub niegazowana,
- f) soki owocowe - min. 2 smaki,
- g) ciasta min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje.

Koszty jednostkowe usług gastronomicznych - serwis kawowy rozszerzony

Wymagania minimalne:

- a) kawa naturalna, rozpuszczalna,
- b) mleko zwierzęce/roślinne do kawy,
- c) wrząca woda w warniku,
- d) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- e) woda gazowana i/lub niegazowana,
- f) soki owocowe - min. 2 smaki,
- g) ciasta min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje,
- h) kanapki koktajlowe wersja mix - minimum 4 sztuki na osobę.

Koszty jednostkowe usług cateringowych - śniadanie

Wymagania minimalne:

- a) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki,
- b) masło (min. 82 % tłuszczu w produkcie),
- c) wędliny (min 2 rodzaje),
- d) sery typu gouda, salami, ementaler,
- e) min. jedno danie mięsne na ciepło np. kiełbaski, parówki,
- f) min. jedno danie z jaj na ciepło np. jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami,
- g) sałatki warzywne lub świeże warzywa,
- h) płatki śniadaniowe,

- i) kawa naturalna, rozpuszczalna,
- j) dżemy owocowe co najmniej 2 rodzaje,
- k) mleko zwierzęce/roślinne,
- l) wrząca woda w warku,
- m) soki owocowe, min. 2 smaki,
- n) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- o) cukier, cytryna w plasterkach.

Koszty jednostkowe usług cateringowych - obiad

Wymagania minimalne:

- a) min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw),
- b) min. 1 danie mięsne,
- c) min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane),
- d) dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron),
- e) sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje,
- f) soki owocowe,
- g) woda niegazowana i/lub gazowana,
- h) deser – (np. ciasto).

Koszty jednostkowe usług cateringowych - kolacja

Wymagania minimalne:

- a) danie ciepłe – (np. gulasz, pierogi, risotto),
- b) wędliny, min. 2 rodzaje,
- c) sery typu gouda, salami, ementaler,
- d) przystawki zimnie, min. 2 rodzaje,
- e) sałatka warzywna lub świeże warzywa,
- f) chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki,
- g) masło,
- h) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- i) cukier, cytryna w plasterkach.

Koszty jednostkowe usług cateringowych - serwis kawowy podstawowy

Wymagania minimalne:

- a) kawa naturalna, rozpuszczalna,
- b) mleko zwierzęce/roślinne,
- c) wrząca woda w warku,
- d) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- e) woda gazowana i/lub niegazowana,
- f) soki owocowe - min. 2 smaki,
- g) ciasta min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje.

Koszty jednostkowe usług cateringowych - serwis kawowy rozszerzony

Wymagania minimalne:

- a) kawa naturalna, rozpuszczalna,
- b) mleko zwierzęce/roślinne do kawy,
- c) wrząca woda w warku,
- d) herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- e) woda gazowana i/lub niegazowana,
- f) soki owocowe - min. 2 smaki,
- g) ciasta min. 2 rodzaje lub ciastka kruche – min. 3 rodzaje,
- h) kanapki koktajlowe wersja mix - minimum 4 sztuki na osobę.

2. Wysokość kosztów jednostkowych dla usług gastronomicznych i usług cateringowych w obszarze pomocy technicznie PS WPR.

MAKROREGION PÓŁNOCNO-ZACHODNI

- a) usługa gastronomiczna - śniadanie = 61 zł/osobę
- b) usługa gastronomiczna - obiad = 99 zł/osobę
- c) usługa gastronomiczna - kolacja = 80 zł/osobę
- d) usługa gastronomiczna - serwis kawowy podstawowy = 53 zł/osobę
- e) usługa gastronomiczna - serwis kawowy rozszerzony = 74 zł/osobę
- f) usługa cateringowa - śniadanie = 72 zł/osobę
- g) usługa cateringowa - obiad = 104 zł/osobę
- h) usługa cateringowa - kolacja = 85 zł/osobę
- i) usługa cateringowa - serwis kawowy podstawowy = 57 zł/osobę
- j) usługa cateringowa - serwis kawowy rozszerzony = 85 zł/osobę

MAKROREGION POŁUDNIOWO-ZACHODNI

- a) usługa gastronomiczna - śniadanie = 59 zł/osobę
- b) usługa gastronomiczna - obiad = 105 zł/osobę
- c) usługa gastronomiczna - kolacja = 88 zł/osobę
- d) usługa gastronomiczna - serwis kawowy podstawowy = 48 zł/osobę
- e) usługa gastronomiczna - serwis kawowy rozszerzony = 73 zł/osobę
- f) usługa cateringowa - śniadanie = 67 zł/osobę
- g) usługa cateringowa - obiad = 116 zł/osobę
- h) usługa cateringowa - kolacja = 98 zł/osobę
- i) usługa cateringowa - serwis kawowy podstawowy = 60 zł/osobę
- j) usługa cateringowa - serwis kawowy rozszerzony = 86 zł/osobę

MAKROREGION PÓŁNOCNY

- a) usługa gastronomiczna - śniadanie = 70 zł/osobę
- b) usługa gastronomiczna - obiad = 117 zł/osobę
- c) usługa gastronomiczna - kolacja = 124 zł/osobę
- d) usługa gastronomiczna - serwis kawowy podstawowy = 60 zł/osobę
- e) usługa gastronomiczna - serwis kawowy rozszerzony = 86 zł/osobę

- f) usługa cateringowa - śniadanie = 69 zł/osobę
- g) usługa cateringowa - obiad = 105 zł/osobę
- h) usługa cateringowa - kolacja = 94 zł/osobę
- i) usługa cateringowa - serwis kawowy podstawowy = 52 zł/osobę
- j) usługa cateringowa - serwis kawowy rozszerzony = 73 zł/osobę

MAKROREGION WSCHODNI

- a) usługa gastronomiczna - śniadanie = 59 zł/osobę
- b) usługa gastronomiczna - obiad = 97 zł/osobę
- c) usługa gastronomiczna - kolacja = 101 zł/osobę
- d) usługa gastronomiczna - serwis kawowy podstawowy = 54 zł/osobę
- e) usługa gastronomiczna - serwis kawowy rozszerzony = 79 zł/osobę
- f) usługa cateringowa - śniadanie = 67 zł/osobę
- g) usługa cateringowa - obiad = 103 zł/osobę
- h) usługa cateringowa - kolacja = 110 zł/osobę
- i) usługa cateringowa - serwis kawowy podstawowy = 60 zł/osobę
- j) usługa cateringowa - serwis kawowy rozszerzony = 82 zł/osobę

MAKROREGION WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE

- a) usługa gastronomiczna - śniadanie = 65 zł/osobę
- b) usługa gastronomiczna - obiad = 92 zł/osobę
- c) usługa gastronomiczna - kolacja = 90 zł/osobę
- d) usługa gastronomiczna - serwis kawowy podstawowy = 55 zł/osobę
- e) usługa gastronomiczna - serwis kawowy rozszerzony = 76 zł/osobę
- f) usługa cateringowa - śniadanie = 73 zł/osobę
- g) usługa cateringowa - obiad = 99 zł/osobę
- h) usługa cateringowa - kolacja = 97 zł/osobę
- i) usługa cateringowa - serwis kawowy podstawowy = 61 zł/osobę
- j) usługa cateringowa - serwis kawowy rozszerzony = 82 zł/osobę

MAKROREGION CENTRALNY

- a) usługa gastronomiczna - śniadanie = 61 zł/osobę
- b) usługa gastronomiczna - obiad = 94 zł/osobę
- c) usługa gastronomiczna - kolacja = 74 zł/osobę
- d) usługa gastronomiczna - serwis kawowy podstawowy = 62 zł/osobę
- e) usługa gastronomiczna - serwis kawowy rozszerzony = 73 zł/osobę
- f) usługa cateringowa - śniadanie = 72 zł/osobę
- g) usługa cateringowa - obiad = 100 zł/osobę
- h) usługa cateringowa - kolacja = 81 zł/osobę
- i) usługa cateringowa - serwis kawowy podstawowy = 67 zł/osobę
- j) usługa cateringowa - serwis kawowy rozszerzony = 91 zł/osobę

MAKROREGION POŁUDNIOWY

- a) usługa gastronomiczna - śniadanie = 50 zł/osobę
- b) usługa gastronomiczna - obiad = 75 zł/osobę

- c) usługa gastronomiczna - kolacja = 61 zł/osobę
- d) usługa gastronomiczna - serwis kawowy podstawowy = 42 zł/osobę
- e) usługa gastronomiczna - serwis kawowy rozszerzony = 63 zł/osobę
- f) usługa cateringowa - śniadanie = 56 zł/osobę
- g) usługa cateringowa - obiad = 86 zł/osobę
- h) usługa cateringowa - kolacja = 66 zł/osobę
- i) usługa cateringowa - serwis kawowy podstawowy = 46 zł/osobę
- j) usługa cateringowa - serwis kawowy rozszerzony = 68 zł/osobę