**Załącznik nr 2 do IWZ Opis Przedmiotu Zamówienia -**

**Terminy szkoleń wyjazdowych i wykaz szkoleń jednodniowych oraz schematy szkoleń**

Tabela nr 1

Terminy szkoleń tzw. wyjazdowych **– dotyczy tylko części 13** – szkolenia wg schematów A, B, E

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| nr szkolenia | termin od | termin do | dzienna ilość osób | Łączna liczba osobodni |
| DBIA | do ustalenia | do ustalenia | 100 (w grupach od 5 do 10 osób) | 100 (w grupach od 5 do 10 osób) |
| C13/A/19 | 2019-03-13 | 2019-03-15 | 79 | 237 |
| C14/A/19 | 2019-04-24 | 2019-04-26 | 79 | 237 |
| C15/A/19 | 2019-03-18 | 2019-03-20 | 79 | 237 |
| C17/19 | 2019-06-10 | 2019-06-12 | 74 | 222 |
| C18/A/19 | 2019-04-15 | 2019-04-17 | 69 | 207 |
| C20/A/19 | 2019-03-20 | 2019-03-22 | 79 | 237 |
| C23/A/19 | 2019-05-29 | 2019-05-31 | 79 | 237 |
| C24/B/19 | 2019-10-07 | 2019-10-09 | 64 | 192 |
| C25/A/19 | 2019-03-27 | 2019-03-29 | 64 | 192 |
| C25/D/19 | 2019-11-20 | 2019-11-22 | 64 | 192 |
| C29/A/19 | 2019-05-06 | 2019-05-08 | 79 | 237 |
| C32/B/19 | 2019-09-11 | 2019-09-13 | 79 | 237 |
| C6/A/19 | 2019-03-11 | 2019-03-13 | 79 | 237 |
| F1/E/19 | 2019-10-02 | 2019-10-04 | 64 | 192 |
| K1/A/19 | 2019-04-01 | 2019-04-03 | 74 | 222 |
| K10/B/19 | 2019-10-09 | 2019-10-11 | 74 | 222 |
| K11/B/19 | 2019-10-14 | 2019-10-16 | 74 | 222 |
| K13/19 | 2019-06-12 | 2019-06-14 | 74 | 222 |
| K15/B/19 | 2019-09-25 | 2019-09-27 | 74 | 222 |
| K17/19 | 2019-11-25 | 2019-11-27 | 74 | 222 |
| K2/B/19 | 2019-10-21 | 2019-10-23 | 74 | 222 |
| K20/19 | 2019-11-27 | 2019-11-29 | 74 | 222 |
| K21/19 | 2019-05-08 | 2019-05-10 | 74 | 222 |
| K29/A/19 | 2019-06-24 | 2019-06-26 | 74 | 222 |
| K3/B/19 | 2019-04-03 | 2019-04-05 | 74 | 222 |
| K3/C/19 | 2019-08-28 | 2019-08-30 | 74 | 222 |
| K30/A/19 | 2019-05-27 | 2019-05-29 | 64 | 192 |
| K30/B/19 | 2019-06-26 | 2019-06-28 | 64 | 192 |
| K31/19 | 2019-08-26 | 2019-08-28 | 74 | 222 |
| K4/A/19 | 2019-04-08 | 2019-04-10 | 74 | 222 |
| K5/B/19 | 2019-10-28 | 2019-10-30 | 74 | 222 |
| K7/A/19 | 2019-04-10 | 2019-04-12 | 74 | 222 |
| M12/19 | 2019-11-25 | 2019-11-27 | 35 | 105 |
| M18/19 | 2019-05-28 | 2019-05-30 | 50 | 150 |
| U14/19 | 2019-12-09 | 2019-12-11 | 64 | 192 |
| U16/A/19 | 2019-06-05 | 2019-06-07 | 79 | 237 |
| U4/B/19 | 2019-09-16 | 2019-09-18 | 79 | 237 |
| U6/B/19 | 2019-10-16 | 2019-10-18 | 74 | 222 |
| U7/B/19 | 2019-09-18 | 2019-09-20 | 74 | 222 |
| U8/A/19 | 2019-05-13 | 2019-05-15 | 79 | 237 |
| U9/B/19 | 2019-09-04 | 2019-09-06 | 64 | 192 |
| K24/B/19 | 2019-09-09 | 2019-09-11 | 64 | 192 |
| F1/F/19 | 2019-12-02 | 2019-12-04 | 64 | 192 |

Tabela nr 2

Wykaz planowanych szkoleń jednodniowych wg miast **– dotyczy części 1-13 – tylko schematy F i G**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr  części | miejsce | nr szkolenia | termin od | termin do | liczba uczestników |
| 1 | Białystok | C11/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C36/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 919 |
| 2 | Bydgoszcz | C10/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C8/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U2/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
|  | | | 545 |
| 3 | Gdańsk | C11/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C36/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/B/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 919 |
| 4 | Gliwice | C10/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C8/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U2/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
|  | | | 545 |
| 5 | Katowice | C11/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C36/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/C/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 919 |
| 6 | Łódź | C10/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C11/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C36/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C8/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U2/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/F/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 1 464 |
| 7 | Olsztyn | C10/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C8/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U2/A/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
|  | | | 545 |
| 8 | Poznań | C10/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C11/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C36/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C8/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U2/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/G/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 1 464 |
| 9 | Rzeszów | C10/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C11/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C36/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C8/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U2/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/H/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 1 464 |
| 10 | Szczecin | C10/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C11/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C36/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C8/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U2/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/I/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 1 464 |
| 11 | Warszawa | C10/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C11J//19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C36/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C8/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U2/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/J/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 1464 |
| 12 | Wrocław | C10/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C11/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C36/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C8/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U2/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/K/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 1 464 |
| 13 | Lublin | C10/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C11/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C16/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C19/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C21/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C22/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C30/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C31/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C33/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C34/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C36/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C37/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
| C7/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C8/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| C9/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K22/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| K6/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K8/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| K9/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U10/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U11/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U12/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U13/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U15/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 57 |
| U18/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U2/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 52 |
| U3/E/19 | do ustalenia | do ustalenia | 42 |
|  | | | 1 464 |

**Tabela nr 3.**

Schematy organizacyjne szkoleń, opis zamawianej usługi: schematy: A, B, E, F, G

**SCHEMAT KATERINGOWY A**

SZKOLENIE TRZYDNIOWE**:** wykłady wg wzoru: 4 h I dnia – 8 h II dnia – 4 h III dnia

* **tzw. bufet ciągły - dostępny dla uczestników szkolenia minimum 20 min. przed godziną rozpoczęcia szkolenia i pozostający w gotowości do jego zakończenia /zgodnie z programem szkolenia/ wg opisu:**

- kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu /wysoko wydajny ekspres automatyczny w ilościach: jeden ekspres na maks. 35 uczestników/oraz dodatki: mleczko/śmietanka, cukier - bez ograniczeń;

- herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) min. w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier - bez ograniczeń;

* **obiad x 3 (każdego dnia odmienne menu zgodne z opisem w tabeli poniżej)**
* **przerwy kawowe x 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I dzień:** | **II dzień:** | **III dzień:** |
|  | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. |
| * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych:**   * mięso 150 g po obróbce termicznej/os. * filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. * dodatki warzywne  i skrobiowe 250 g/os.   **- deseru:** krojone ciasto domowe -porcja/os. | * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych:**   * mięso 150 g po obróbce termicznej/os. * filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. * dodatki warzywne  i skrobiowe 250 g/os.   **- deseru:** krojone ciasto domowe - porcja/os. | * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych np.:**   * pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami, risotto itp /nie mniej niż 350 g/os. oraz * surówka/sałatka warzywna lub owocowa   orazjednorazowe zamykane **pojemniki i sztućce (widelec, nóż)** na wynos w liczbie 25% uczestników szkolenia  **- deseru:** małe drożdżówki z serem lub z owocami w ilości: 2 szt./os.  oraz **papierowe torebki** w liczbie 25% uczestników szkolenia |
| * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.**owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. |  |

**SCHEMAT KATERINGOWY B**

SZKOLENIE TRZYDNIOWE**:** wykłady wg wzoru: 6 h I dnia – 8 h II dnia – 4 h III dnia

* **tzw. bufet ciągły - dostępny dla uczestników szkolenia minimum 20 min. przed godziną rozpoczęcia szkolenia i pozostający w gotowości do jego zakończenia /zgodnie z programem szkolenia/ wg opisu:**

- kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu /wysoko wydajny ekspres automatyczny w ilościach: jeden ekspres na maks. 35 uczestników/ oraz dodatki: mleczko/śmietanka, cukier - bez ograniczeń;

- herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) min. w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier - bez ograniczeń;

* **obiad x 3 (każdego dnia odmienne menu zgodne z opisem w tabeli poniżej)**
* **przerwy kawowe x 5**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I dzień:** | **II dzień:** | **III dzień:** |
|  | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. |
| * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych:**   * mięso 150 g po obróbce termicznej/os. * filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. * dodatki warzywne  i skrobiowe 250 g/os.   **- deseru:** krojone ciasto domowe - porcja/os. | * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych:**   * mięso 150 g po obróbce termicznej/os. * filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. * dodatki warzywne  i skrobiowe 250 g/os.   **- deseru:** krojone ciasto domowe -porcja/os. | * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych np.:**   * pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami, risotto itp /nie mniej niż 350 g/os. oraz * surówka/sałatka warzywna lub owocow   **- oraz** jednorazowe zamykane **pojemniki i sztućce (widelec, nóż)** na wynos w liczbie 25% uczestników szkolenia   * **- deseru:** małe drożdżówki z serem lub z owocami w ilości: 2 szt./os. oraz **papierowe torebki** w liczbie 25% uczestników szkolenia |
| * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. |  |
| * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. |

**SCHEMAT KATERINGOWY E**

SZKOLENIE TRZYDNIOWE (z uroczystą kolacją)**:** wykłady wg wzoru: 4 h I dnia – 8 h II dnia – 4 h III dnia

* **tzw. bufet ciągły - dostępny dla uczestników szkolenia minimum 20 min. przed godziną rozpoczęcia szkolenia i pozostający w gotowości do jego zakończenia /zgodnie z programem szkolenia/ wg opisu:**

- kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu /wysoko wydajny ekspres automatyczny w ilościach: jeden ekspres na maks. 35 uczestników/ oraz dodatki: mleczko/śmietanka, cukier - bez ograniczeń;

- herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) min. w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa   
i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier - bez ograniczeń;

* **obiad x 3 (każdego dnia odmienne menu zgodne z opisem w tabeli poniżej)**
* **przerwy kawowe x 4**
* **uroczysta kolacja**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I dzień:** | **II dzień:** | **III dzień:** |
|  | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. |
| * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych:**   * mięso 150 g po obróbce termicznej/os. * filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. * dodatki warzywne  i skrobiowe 250 g/os.   **- deseru:** krojone ciasto domowe - porcja/os. | * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych:**   * mięso 150 g po obróbce termicznej/os. * filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. * dodatki warzywne  i skrobiowe 250 g/os.   **- deseru:** krojone ciasto domowe porcja/os. | * **obiad w KSSiP**   składający się z co najmniej:  **- zupy typu krem**  **- dwóch rodzajów dań głównych np.:**   * pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami, risotto itp /nie mniej niż 350 g/os. oraz * surówka/sałatka warzywna lub owocowa * **oraz** jednorazowe zamykane **pojemniki i sztućce (widelec, nóż)** na wynos w liczbie 25% uczestników szkolenia   **- deseru:** małe drożdżówki z serem lub z owocami w ilości: 2 szt./os.  oraz **papierowe torebki** w liczbie 25% uczestników szkolenia |
| * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. | * **przerwa kawowa** składająca się z co najmniej:   **ciastek** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.  **owocu:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os. |  |
| * uroczysta kolacja w KSSIP   składająca się z co najmniej:  - 2 lampek wina białego musującego/os.  - dań głównych: trzech rodzajów dań do wyboru, w tym jedno: danie mięsne 150 g/os., danie rybne (łosoś, dorsz lub w tej samej grupie cenowej) 150 g/os., danie wegetariańskie 200 g /os.  - przystawek zimnych: sześciu rodzajów, w tym: trzy propozycje mięsne, propozycja rybna oraz dwie propozycje wegetariańskie - każda po 100 g /os.  - deseru: babeczki z owocami sezonowymi po 2 szt./os., krojone ciasto domowe w kawałkach 2 szt./os. lub deser w postaci musu, galaretki, deseru lodowego porcja /os.  - owoców 200 g/os., w tym: winogrona, śliwki, kostki z melona/arbuza, inne owoce filetowane lub świeże owoce sezonowe  - bufetu kawowego:  kawa ziarnista 100% arabika z ekspresu oraz dodatki: mleczko/śmietanka, cukier bez ograniczeń oraz  herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) min. w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier bez ograniczeń. |  |

**SCHEMAT KATERINGOWY F -** SZKOLENIA JEDNODNIOWE

organizowane w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSiP   
w Lublinie oraz salach sądów i prokuratur w Lublinie (wykłady od 5 h do 8 h)

**tzw. bufet ciągły dostępny dla uczestników szkolenia minimum 20 min. przed godziną rozpoczęcia szkolenia i pozostający w gotowości do jego zakończenia /zgodnie   
z programem szkolenia/ wg opisu:**

- kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu /wysoko wydajny ekspres automatyczny w ilościach: jeden ekspres na maks. 35 uczestników/ oraz dodatki: mleczko/śmietanka, cukier - bez ograniczeń

- herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) min. w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier - bez ograniczeń

**na I PRZERWIE:** (godziny wskazane w programie szkolenia):

**- ciastka:** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.

**- owoc:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os.

**na II PRZERWIE:** (godziny wskazane w programie szkolenia):

**• kanapki 2 szt./os. (każda ok. 250 g) wg opisu:**

bagietka/ciabatta pełnoziarnista lub razowa o długości 15 cm, przecięta na pół na całej długości, w trzech wariantach:

1. z wykorzystaniem obowiązkowo: masła, szynki, gotowanego jajka oraz 4 składników warzywnych do wyboru z wymienionych: sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek zielony, papryka, kiszone ogórki, marynowane: pieczarki, papryka, oliwki a także odpowiednich ziół i przypraw;
2. z wykorzystaniem obowiązkowo: łososia albo tuńczyka i twarożku oraz 4 składników warzywnych do wyboru z wymienionych: sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek zielony, papryka, kiszone ogórki, marynowane: pieczarki, papryka, oliwki a także odpowiednich ziół i przypraw;
3. z wykorzystaniem obowiązkowo: masła, żółtego sera oraz 4 składników warzywnych do wyboru   
   z wymienionych: sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek zielony, papryka, kiszone ogórki, marynowane: pieczarki, papryka, oliwki a także odpowiednich ziół i przypraw.

Sposób serwowania kanapek: każda z trzech rodzajów kanapek zapakowana w folię stretchową. Kanapki ułożone oddzielnie na talerzach/tacach z odpowiednim opisem np.: „bagietka pełnoziarnista z szynką, jajkiem, sałatą, pomidorem, rzodkiewką, oliwkami”, „ciabatta razowa z łososiem, twarożkiem, rukolą, papryką, pieczarkami, koperkiem”, „bagietka razowa z żółtym serem, roszponką, pomidorem, rzodkiewką, zielonym ogórkiem” itp.

**• „zdrowe przekąski” wg opisu:**

przynajmniej 6 rodzajów warzyw z wymienionych: pokrojone w słupki - surowa marchewka, surowa papryka w różnych kolorach, zielony ogórek, kiszony ogórek oraz łodygi selera naciowego, pomidorki typu koktajlowe/cherry/truskawkowe, pokrojone awokado, różyczki zblanszowanego kalafiora, brokułu, oliwki czarne i zielone, rzodkiewka, listki cykorii itp. w ilości: 10 dag na osobę czyli 1,5 kg na talerz/tacę o średnicy ok. 30 cm

oraz dwa rodzaje sosów: dip majonezowo – jogurtowy z ziołami/żurawinowy/porzeczkowy oraz hummus.

Sposób serwowania „zdrowej przekąski”: warzywa w minimum sześciu rodzajach ułożone ściśle na płaskim talerzu/tacy o średnicy ok. 30 cm ze szczypcami stalowymi do nakładania. Do każdego talerza „zdrowych przekąsek” dołączone dwie sosjerki: po jednej z dipem oraz hummusem oraz łyżeczki stalowe do nakładania. Każdy talerz/taca o wadze 1,5 kg na każde 15 uczestników szkolenia. Ilość talerzy/tacy uzależniona od liczebności grupy.

**SCHEMAT KATERINGOWY G -** SZKOLENIA JEDNODNIOWE

organizowane w salach sądów i prokuratur poza Lublinem (wykłady od 5 h do 8 h)

**tzw. bufet ciągły dostępny dla uczestników szkolenia minimum 20 min. przed godziną rozpoczęcia szkolenia i pozostający w gotowości do jego zakończenia /zgodnie z programem szkolenia/ wg opisu:**

- kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu /wysoko wydajny ekspres automatyczny w ilościach: jeden ekspres na maks. 35 uczestników/ oraz dodatki: mleczko/śmietanka, cukier - bez ograniczeń

- herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) min. w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa  
i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: świeża cytryna w plastrach, cukier - bez ograniczeń

- woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana w proporcji 60:40 w ilości 2 butelek 0,5 l na os.

**na I PRZERWIE:** (godziny wskazane w programie szkolenia):

**- ciastka:** w min. trzech rodzajach: owsiane, zbożowe, pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami – bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych – 3 szt./os.

**- owoc:** twarde jabłko typu ligol, rubin lub banan/os.

**na II PRZERWIE:** (godziny wskazane w programie szkolenia):

**• kanapki 2 szt./os. (każda ok. 250 g) wg opisu:**

bagietka/ciabatta pełnoziarnista lub razowa o długości 15 cm, przecięta na pół na całej długości, w trzech wariantach:

1. z wykorzystaniem obowiązkowo: masła, szynki, gotowanego jajka oraz 4 składników warzywnych do wyboru z wymienionych: sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek zielony, papryka, kiszone ogórki, marynowane: pieczarki, papryka, oliwki a także odpowiednich ziół i przypraw;
2. z wykorzystaniem obowiązkowo: łososia albo tuńczyka i twarożku oraz 4 składników warzywnych do wyboru z wymienionych: sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek zielony, papryka, kiszone ogórki, marynowane: pieczarki, papryka, oliwki a także odpowiednich ziół i przypraw;
3. z wykorzystaniem obowiązkowo: masła, żółtego sera oraz 4 składników warzywnych do wyboru   
   z wymienionych: sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek zielony, papryka, kiszone ogórki, marynowane: pieczarki, papryka, oliwki a także odpowiednich ziół i przypraw.

Sposób serwowania kanapek: każda z trzech rodzajów kanapek zapakowana w folię stretchową. Kanapki ułożone oddzielnie na talerzach/tacach z odpowiednim opisem np.: „bagietka pełnoziarnista z szynką, jajkiem, sałatą, pomidorem, rzodkiewką, oliwkami” „ciabatta razowa z łososiem, twarożkiem, rukolą, papryką, pieczarkami, koperkiem”, „bagietka razowa z żółtym serem, roszponką, pomidorem, rzodkiewką, zielonym ogórkiem” itp.

**• „zdrowe przekąski” wg opisu:**

przynajmniej 6 rodzajów warzyw z wymienionych: pokrojone w słupki: surowa marchewka, surowa papryka w różnych kolorach, zielony ogórek, kiszony ogórek oraz łodygi selera naciowego, pomidorki typu koktajlowe/cherry/truskawkowe, pokrojone awokado, różyczki zblanszowanego kalafiora, brokułu, oliwki czarne i zielone, rzodkiewka, listki cykorii itp. w ilości: 10 dag na osobę czyli 1,5 kg na talerz/tacę o średnicy ok. 30 cm.

oraz dwa rodzaje sosów: dip majonezowo – jogurtowy z ziołami/żurawinowy/porzeczkowy oraz hummus.

Sposób serwowania „zdrowej przekąski”: warzywa w minimum sześciu rodzajach ułożone ściśle na płaskim talerzu/tacy o średnicy ok. 30 cm ze szczypcami stalowymi do nakładania. Do każdego talerza „zdrowych przekąsek dwie sosjerki: jedna z dipem oraz jedna z hummusem oraz łyżeczki stalowe do nakładania. Każdy talerz/taca o wadze 1,5 kg na każde 15 uczestników szkolenia. Ilość talerzy/tacy uzależniona od liczebności grupy.