* **należy zapewnić posiłki tj. śniadania, obiady, kolacje i przerwy kawowe zgodnie z zamówieniami cząstkowymi dla zgłoszonej ilości osób minimum na trzy dni robocze przed rozpoczęciem zdarzenia.**
* **bufet z napojami w trakcie wszystkich posiłków składa się z:**

- kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu, w ilościach: jeden ekspres na grupę, śmietanka w kapsułkach oraz cukier w saszetkach - bez ograniczeń;

- herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda min. w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: cukier w saszetkach - bez ograniczeń;

- woda mineralna butelkowana 0,5 l niegazowana i gazowana w proporcji 50:50 1 szt. na os.;

- soki (jabłkowy, pomarańczowy) 0,33 l w butelkach lub kartonikach w proporcji 50:50 1 szt./os;

* w trakcie realizacji usługi kontakt pracowników firmy cateringowej z uczestnikami powinien być ograniczony do minimum. Wskazane jest takie ustawienie bufetów, aby odległości pomiędzy pracownikami firmy cateringowej oraz uczestnikami spotkania wynosiły co najmniej 2 m;
* wszystkie posiłki serwowane są w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego KSSIP w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5 lub innego miejsca na terenie Krakowa wskazanego przez Zamawiającego.
* obowiązuje regularna dezynfekcja dozowników, uchwytów w warnikach, ekranów w ekspresach itp;
* uczestników spotkań, koordynatorów oraz osoby zapewniające obsługę administracyjno-informatyczną obowiązują wytyczne dotyczące organizowania i prowadzenia zajęć szkoleniowych dla aplikantów w okresie obowiązywania stanu epidemii (Komunikat Nr 42/2020 Dyrektora Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury);
* **wszystkie zamawiane posiłki składają się z uzgodnionego wcześniej menu wg załączonego przykładowego zestawu stanowiącego załącznik do OPZ oraz w uzgodnieniu z osobą koordynującą dane spotkanie.**

Przez **świadczenie usług cateringowych** Zamawiający rozumie:

a) **przygotowanie i dostarczenie potraw**  transportem przeznaczonych do przewozu żywności - typu chłodnia lub innym pojazdem w opakowaniach termicznych - gastronomiczne termosy z wkładami chłodzącymi służącymi do przewozu żywności - jeśli zostanie zapewniona odpowiednia jakość żywności, zostaną zachowane wszystkie normy wynikające z przepisów prawa oraz parametrów używanych termosów do Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5 **lub innego miejsca na terenie Krakowa wskazanego przez Zamawiającego;**

b) **wyeksponowanie potraw** w sali konsumpcyjnej, bądź innym miejscu wskazanym przez organizatora (wymagane są opisy potraw w języku polskim);

c) **zapewnienie profesjonalnej obsługi** (w tym osoby/osób odpowiedzialnych za obsługę kelnerską każdego bufetu, przy czym osoby odpowiedzialne za obsługę bufetów będą wyglądały schludnie, będą ubrane jednolicie w stroje typu: białe koszule, czarne długie spodnie/spódnice lub czarny fartuch. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją każdego zlecenia /ciągły nadzór);

d) zapewnienie sprzętu oraz **przygotowanie miejsca serwowania**, czyli zapewnienie profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenie stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy (Zamawiający dopuszcza również białe pokrowce elastyczne na stoły) oraz ozdoby florystyczne, dostarczenie niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe, ciastka, szklanki na wodę mineralną), sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach. Ilości sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie przerw – ilości dostosowane do liczebności grup /przy czym zastawa, sztućce, serwetki itp. Muszą być na bieżąco uzupełniane;

e) dostarczenie jednorazowych opakowań zamykanych i papierowych torebek do pakowania na życzenie uczestników szkoleń nieskonsumowanych porcji na wynos;

f) utrzymywanie miejsc poczęstunku, bufetów na bieżąco w czystości oraz sprzątanie po realizacji usługi i wywóz na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;

g) zapewnienie innych narzędzi niezbędnych do wykonywania zamówienia np. przedłużaczy, kabli itp. do podłączenia urządzeń grzewczych.

Przez **usługę cateringową** Zamawiający rozumie zapewnienie **posiłków** dla uczestników spotkań zgłaszanych Wykonawcy **zgodnie z zapotrzebowaniem.**

W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni dania mięsne, dania rybne lub mączne oraz dania wegetariańskie zgodnie z potrzebami Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług w przypadku braku możliwości przeprowadzenia danego wydarzenia lub z innych przyczyn organizacyjnych, leżących po stronie Zamawiającego. O takiej sytuacji Zamawiający poinformuje Wykonawcę, co najmniej na 7 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usługi. W związku z powyższym Wykonawca nie będzie podnosił w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń.

Zamawiający uprawniony jest do zmiany terminu usługi, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy na 7 dni roboczych przed pierwotnie planowanym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu realizacji usługi w granicach terminu zamówienia wskazanego w SWZ. Zmiana terminu usługi w granicach terminu wskazanego w SWZ nie stanowi zmiany umowy i nie wymaga zawarcia aneksu do umowy.

**Wykonawca przy świadczeniu usługi zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich wymogów, w tym wymogów wprowadzanych w związku ze stanem epidemii, wynikających z obowiązujących w dacie wykonywania usługi przepisów prawa.**

**Wykonawca przy świadczeniu usługi zobowiązuje się również do przestrzegania, aktualnych w dacie wykonywania usługi, wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego, wydawanych na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.) oraz wytycznych innych właściwych instytucji, opracowanych we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym, mających zastosowanie do usługi.**

Zamawiający wymaga, aby osoby wyznaczone przez Wykonawcę do obsługi kelnerskiej posiadały znajomość języka polskiego w stopniu komunikatywnym. W przypadku, gdy ww. osoby nie będą posiadały znajomości języka polskiego w stopniu komunikatywnym, na okres i dla potrzeb realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić tłumacza na własny koszt i własnym staraniem.

**Maksymalne ilości posiłków wchodzących w zakres zamówienia zostały określone w ust. 3 formularza oferty.**

**Ilości tam wskazane należy traktować jako dane szacunkowe. Zamawiający zastrzega możliwość realizacji zamówienia w mniejszej niż wskazana ilości.**

**Przykładowe zestawy do wyceny**

**ŚNIADANIE szwedzki stół - poziom podstawowy**

Wędliny ( typu krakowska 50g, filet drobiowy 30g) – 80g

Ser żółty ( salami) – 30g

Dżem 25g

Płatki kukurydziane( 50g) , mleko o zawartości 3,2% tłuszczu - 250 ml

Jajecznica na maśle – 2szt/ jajka sadzone – 2 szt. (zamiennie)

Pieczywo jasne, ciemne – 150 g

Masło 10g – 2 szt.

Kawa 200 ml

herbata 200 ml

Świeże warzywa (pomidor, ogórek, sałata itp.) – 100g

### ŚNIADANIE - poziom średni

Wędliny ( typu krakowska 50g, filet drobiowy 30g) - 80 g

Sery żółte – jw. – 30 g

sery biały twarogowy – 50g

Dżem – 25 g

Miód – 25 g

Płatki kukurydziane, mleko – jw.

Jajecznica na szynce – 2 szt./30g lub jajka sadzone - 2 szt. (zamiennie)

Parówki na gorąco – 2 sz.t

Masło 10g – 2 szt.

Pieczywo jasne, ciemne – jw.

Świeże warzywa (pomidor, ogórek, sałata itp.)– 100g

woda mineralna 0,5 l- 1 szt.

Kawa z ekspresu czarna lub biała, herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda – jw.

**ŚNIADANIE - poziom wysoki**

szynka wiejska 40g, polędwica drobiowa 40 g

sery żółte gouda 30 g

sery białe – jw.

serek topiony kremowy – 30g

Dżem, miód – jw.

Masło 10g – 2 szt.

Płatki kukurydziane, mleko – jw.

Jajecznica na bekonie – 2szt/30g

Parówki cielęce na gorąco 2 szt.

Pieczywo jasne, ciemne – jw.

Drożdżówki mini lub rogaliki francuskie – 1 sztuka

Soki owocowe 100% 3 rodzaje co najmniej 200ml/osobę, woda mineralna w szklanych butelkach co najmniej 300 ml/osobę

Kawa z ekspresu czarna lub biała, herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda – jw.

Świeże warzywa (pomidor, ogórek, sałata itp.)– 100g

Owoce – 100g.

## **OBIAD – zupa, danie główne z dodatkami, deser, napój**

## **- przykładowy zestaw - poziom podstawowy**

Zupa pomidorowa z tartym ciastem-350ml

Schab duszony w jarzynach-120g

Ziemniaki-250g

Zestaw surówek-150g

Szarlotka-150g

Kawa, herbata, woda mineralna

**OBIAD – przystawka, zupa, danie główne z dodatkami, deser, napój**

**-przykładowy zestaw - poziom średni**

Sałatka cesarska-100g

Krem selerowy z grzankami-350ml

Polędwiczki z jabłkami- 120g

Ziemniaczki opiekane z ziołami- 250g

Panna cotta- 150g

Kawa z ekspresu czarna lub biała, herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda – jw.

**OBIAD- przystawka, zupa, danie główne z dodatkami, deser, napój, wino**

**- przykładowy zestaw - poziom wysoki**

Ser kozi z rukolą i zielonym pieprzem-100g

Francuska zupa cebulowa-350ml

Kieszonki z indyka z greckim farszem-100g

Wołowina w czerwonym winie-100g

Tarta ziemniaczana-200g

Mus winogronowy-150g

Kawa z ekspresu czarna lub biała, herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda, woda mineralna

Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA lub inne równoważne (za równoważne Zamawiający uzna czerwone wino wytrawne, dojrzewające minimalnie przez okres min. 18 miesięcy w dębowych beczkach oraz białe wino wytrawne, dojrzewające minimalnie przez okres min. 6 miesięcy w dębowych beczkach) – 150 ml

**KOLACJA przykładowy zestaw - poziom podstawowy**

Wędliny (typu krakowska 50g, filet drobiowy 50g) – 100g

Sery – 100 g

Sałatka jarzynowa- 100 g

Pomidory, ogórki 50g+50g

Pieczywo jasne, ciemne-150g

Masło 10g-2 szt.

Herbata-200 ml

**KOLACJA przykładowy zestaw poziom średni**

**Na gorąco:**

Pierś z kurczaka w sosie tymiankowym( 120g/100g) ryż(250g) bukiet gotowanych jarzyn( brokuł 80g, marchewka junior 80g)

**Zimna płyta:**

Wędliny delikatesowe – szynka wiejska 50g, polędwica drobiowa 50 g

Sery – 100 g

Pasztet drobiowy –50g

Sałatki: z tuńczykiem, meksykańska - 100 g+ 100 g

Pomidory, ogórki - jw.

Pieczywo jasne, ciemne – jw.

Masło 10g – 2 szt.

Herbata – jw.

woda mineralna 0,5l- 1 szt.

## **KOLACJA przykładowy zestaw - poziom wysoki**

**Na gorąco**:

Polędwiczki w zielonym pieprzu ( 100g/60g) tarta ziemniaczana ( 200g) zestaw surówek( 150g)

Beuf cielęcy z kurkami – 400 ml

**Zimna płyta:**

Wędliny delikatesowe (szynka wiejska, kiełbasa krakowska, polędwica sopocka) 150g

Mięsa pieczone ( schab, karczek wp, boczek , indyk – 200g po upieczeniu!)

Pasztety( klasyczny, z grzybami, z oliwkami- 150g)

Deski serów z winogronami i orzechami (sery żółte twarde, pleśniowe, camembert, ser kozi – 150g)

Łosoś na cytrynach – 60g

Sałatki: brokułowa z prażonymi ziarnami słonecznika, grecka –100 g+100 g

Masło 10g – 2 szt

Pomidory 100 g

Marynaty (ogórki, papryka, grzyby) 80 g

Owoce- 100g

Ciasto-150g

Kawa z ekspresu czarna lub biała, herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda, woda mineralna 200 ml+200ml+500ml

Dodatkowe napoje (min. 2 rodzaje soków po 200 ml)

Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA lub inne równoważne(za równoważne Zamawiający uzna czerwone wino wytrawne, dojrzewające minimalnie przez okres min. 18 miesięcy w dębowych beczkach oraz białe wino wytrawne, dojrzewające minimalnie przez okres min. 6 miesięcy w dębowych beczkach) – 150 ml

**PRZERWY KAWOWE – poziom podstawowy**

Kawa lub herbata – bufet ciągły, woda 0.5 l/osobę, suche ciasteczka 3-5 rodzajów (100g/osobę), woda (gazowana/niegazowana po 0,5 l/osobę na salach wykładowych w trakcie szkolenia dla uczestników i wykładowców.

**Gramatura podana w Załączniku nr 2 do SWZ dotyczy dań gotowych. Kiełbasy typu krakowska mają być podsuszane, natomiast wędliny typu szynka i polędwica sopocka
z niską zawartością sodu.**

**PRZERWY KAWOWE - poziom średni**

**ZESTAW NR 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RODZAJ: SZKOLENIA, SPOTKANIA, KONFERENCJE | 7 h | 8 h, |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: | 2 |
| **I** **PRZERWA****(10.30 – 10,45** **albo****(11.45-12.00)**  | **I. bufet kanapkowy** |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | 40-50 g/ 1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** |
|   | 1. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa Jacobs lub równoważnaherbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy  | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach  | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna w plasterkach z wykałaczką | 15 g/ 1 os. |
| **IV. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |
| **II** **PRZERWA** **(12.15 – 12.45****albo****(13.30 –14.00)** | **I. bufet deserowy** |
|   | 1. | ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje) | 100 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g)/1 os. |
| 3.  | przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) | 70g/1 os. |
| **II. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa herbata w saszetkach  | 200 ml/1 os. |
| 2. | Śmietanka do kawy  | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką | 15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana  |

**ZESTAW NR 2**

|  |  |
| --- | --- |
|  RODZAJ: SZKOLENIA, SPOTKANIA, KONFERENCJE | 6 h |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: |  1 przerwa (30 min.) |
| **PRZERWA****(11.45-12.15)** | **I. bufet kanapkowy** |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | 40-50 g/1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** |
|   | 1. | mini babeczki z sezonowymi owocami | 50 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa herbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy  | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach |  5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką |  15 g/ 1 os. |
| **IV. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |
|  |  |  |  |  |  |

 **ZESTAW NR 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RODZAJ :SZKOLENIA , SPOTKANIA, KONFERENCJE  |  |  8 h |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: |  |  3 |
| **I****PRZERWA****(10.30-10.45)** |  **I. bufet deserowy** |
|   | 1. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g 1 os. |
| 2. | przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) |  70 g/ 1 os. |
| **II. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa herbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy  | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką |  15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |
| **II PRZERWA****(12.15-12.45)** | **I. bufet kanapkowy** |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | 40-50 g/1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** |
|   | 1. | mini babeczki z sezonowymi owocami | 50 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa herbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy  | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką | 15 g/ 1 os |
| **IV. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |
| **III PRZERWA****(14.15-14.30)** |  **I. bufet deserowy** |
|   | 1. | ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje) | 100 g/1 szt. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g/1 os. |
| 3.  | przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) | 70 g/1 os. |
| **II. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa herbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | śmietanka do kawy  | 10 ml/ 1 szt. |
| 3. | cukier w saszetkach | 5 g / 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką |  15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |

**PRZERWY KAWOWE - poziom wysoki**

**ZESTAW NR 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RODZAJ: SZKOLENIA, SPOTKANIA, KONFERENCJE | 7 h | 8 h, |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: | 2 |
| **I** **PRZERWA****(10.30 – 10,45** **albo****(11.45-12.00)**  | **I. bufet kanapkowy** |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | 40-50 g/ 1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** |
|   | 1. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa z ekspresu biała lub czarnaherbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
|  | Śmietanka do kawy |  |
| 2 | 10/ml/1szt |
| 3. | cukier w saszetkach  | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna w plasterkach z wykałaczką | 15 g/ 1 os. |
| **IV. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |
| **II** **PRZERWA** **(12.15 – 12.45****albo****(13.30 –14.00)** | **I. bufet deserowy** |
|   | 1. | ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje) | 100 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g)/1 os. |
| 3.  | przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) | 70g/1 os. |
|  | 4. | owoce | 100 g/os. |
| **II. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa z ekspresu biała lub czarnaherbata w saszetkach  | 200 ml/1 os. |
| 2. | Przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) | 70g/1os. |
| 2. | cukier w saszetkach | 5 g/ 1 os. |
| 3. | cytryna z wykałaczką | 15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana  |
|  |  |  |  |  |

**ZESTAW NR 2**

|  |  |
| --- | --- |
| RODZAJ: SZKOLENIA, SPOTKANIA, KONFERENCJE | 6 h |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: |  1 przerwa (30 min.) |
| **PRZERWA****(11.45-12.15)** | **I. bufet kanapkowy** |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | 40-50 g/1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** |
|   | 1. | mini babeczki z sezonowymi owocami | 50 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa z ekspresu biała lub czarnaherbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | Przekąski słone (krakersy ,precelki, paluszki)  | 70g/1os.. |
| 3. | cukier w saszetkach |  5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką |  15 g/ 1 os. |
|  | 5. | owoce | 100g/os. |
| **IV. napoje zimne** |
|  |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  |  | preferowana butelkowana |
|  |  |  |  |  |  |

 **ZESTAW NR 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  RODZAJ: SZKOLENIA, SPOTKANIA, KONFERENCJE |  |  8 h |
| PLANOWANA ILOŚĆ PRZERW KAWOWYCH: |  |  3 |
| **I****PRZERWA****(10.30-10.45)** |  **I. bufet deserowy** |
|   | 1. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g 1 os. |
| 2. | ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje) |  70 g/ 1 os. |
|  | 3. | Tartinki 3 rodzaje z wędliną, serem i warzywami | 4 szt./1 os. |
| **II. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa z ekspresu biała lub czarna,herbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | Śmietanka  | 10/ml/1szt |
| 3. | cukier w saszetkach | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką |  15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |

|  |  |
| --- | --- |
| **II PRZERWA****(12.15-12.45)** | **I. bufet kanapkowy** |
|  | 1. | kanapka z salami i marynatami | 40-50 g/1 os. |
| 2. | kanapka z żółtym serem i oliwkami | 40-50 g/ 1 os. |
| 3. | kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem | 40-50 g/ 1 os. |
| **II. bufet deserowy** |
|   | 1. | mini babeczki z sezonowymi owocami | 50 g/1 os. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g/ 1 os. |
| **III. napoje gorące** |
|   | 1. | kawa z ekspresu biała lub czarna,herbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. |  owoce | 100g/os. |
| 3. | cukier w saszetkach | 5 g/ 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką | 15 g/ 1 os |
| **IV. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |
| **III PRZERWA****(14.15-14.30)** |  **I. bufet deserowy** |
|   | 1. | ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje) | 100 g/1 szt. |
| 2. | różne rodzaje ciasteczek koktajlowych  | 50-70 g/1 os. |
| 3.  | przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki, z ciasta francuskiego) | 70 g/1 os. |
| **II. napoje i dania gorące**  |
|   | 1. | kawa z ekspresu biała lub czarna,herbata w saszetkach  | 200 ml/ 1 os. |
| 2. | Dania ciepłe typu: tarta ze szpinakiem i serem feta/ bogracz / żurek z jajkiem i białą kiełbasą/ paszteciki z barszczem czerwonym / burrito / mini pizze /  | 150-200 g/ 1 os. |
| 3. | cukier w saszetkach | 5 g / 1 os. |
| 4. | cytryna z wykałaczką |  15 g/ 1 os. |
| **III. napoje zimne** |
|   | 1. | sok (pomarańczowy, jabłkowy)/woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50  | preferowana butelkowana |