**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na wydarzeniach organizowanych przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie. Miejsce świadczenia usług cateringowych: Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury w Krakowie,

ul. Przy Rondzie 5 lub w innym miejscu na terenie Krakowa wskazanym przez Zamawiającego.

# **Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie:**

1. przygotowanie i dostarczenie posiłków zgłaszanych Wykonawcy zgodnie   
   z zapotrzebowaniem, transportem przeznaczonym 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 a także zostaną zachowane wszystkie normy wynikające z przepisów prawa oraz parametrów używanych termosów;
2. wyeksponowanie potraw w sali konsumpcyjnej, bądź innym miejscu wskazanym   
   przez osobę koordynującą dane spotkanie (wymagane są opisy potraw w języku polskim);
3. 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 ciągły nadzór nad realizacją każdego zlecenia);
4. zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej przy obsłudze niektórych usług cateringowych świadczonych na poziomie wysokim na spotkaniach zasiadanych z serwisem do stołu. Usługa taka będzie świadczona na wyraźne zlecenie Zamawiającego;
5. zapewnienie sprzętu oraz przygotowanie miejsca serwowania, czyli zapewnienie profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenie stołów wykorzystywanych podczas przerw kawowych 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 do serwowania dań i ciasta, szklanki na wodę mineralną), sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach. Ilości sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom wydarzeń sprawne korzystanie z bufetów w trakcie przerw w ilościach dostosowanych do liczebności grup przy czym zastawa, sztućce, serwetki itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
6. dostarczenie jednorazowych opakowań zamykanych ekologicznych (np. wyprodukowanych z roślin: kukurydzy lub resztek trzciny cukrowej, z papieru) i papierowych torebek do pakowania na życzenie uczestników szkoleń nieskonsumowanych porcji na wynos;
7. w przypadku gdy usługa cateringowa będzie realizowana poza siedzibą KSSiP   
   w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5 lub w przypadku gdy w związku z sytuacją epidemiczną realizacja usługi nie będzie się odbywała w tradycyjny sposób Wykonawca podczas obsługi danego wydarzenia zobowiązany jest używać naczyń ekologicznych (kubki, talerze, boxy itp.) np. wyprodukowanych z roślin: kukurydzy lub resztek trzciny cukrowej, papieru oraz sztućców biodegradowalnych lub drewnianych.
8. **utrzymywanie miejsc poczęstunku, bufetów na bieżąco w czystości oraz sprzątanie   
   po realizacji usługi i wywóz na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych** ;
9. zapewnienie innych narzędzi niezbędnych do wykonywania zamówienia   
   np. przedłużaczy, kabli itp. do podłączenia urządzeń grzewczych.

# **Szczegółowy opis i warunki realizacji usługi:**

1. zapewnienie posiłków tj. śniadań, obiadów, kolacji i przerw kawowych zgodnie   
   z zamówieniami częściowymi dla zgłoszonej ilości osób. Zamawiający przekaże Wykonawcy zamówienie częściowe na minimum **na 10 dni kalendarzowych** przed rozpoczęciem wydarzenia. Posiłki będą obejmować dania mięsne, dania rybne lub mączne oraz dania wegetariańskie zgodnie z potrzebami (zamówieniem) Zamawiającego;
2. należy zapewnić bufet z napojami w trakcie wszystkich posiłków, w trakcie realizacji usługi kontakt pracowników firmy cateringowej z uczestnikami wydarzeń powinien   
   być ograniczony do minimum. Wskazane jest takie ustawienie bufetów, aby odległości pomiędzy pracownikami firmy cateringowej oraz uczestnikami wydarzenia wynosiły co najmniej 2 m;
3. wszystkie posiłki serwowane będą w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego w KSSiP w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5 lub w innym miejscu na terenie Krakowa wskazanym przez Zamawiającego;
4. obowiązuje regularna dezynfekcja dozowników, uchwytów w warnikach, ekranów   
   w ekspresach itp.;
5. wszystkie zamawiane posiłki składają się z uzgodnionego wcześniej z Zamawiającym menu wg załączonego przykładowego zestawu (pkt III: Przykładowe zestawy do wyceny) oraz w uzgodnieniu z osobą koordynującą dane wydarzenie;
6. 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 kalendarzowych** przed planowanym terminem realizacji usługi. W związku z powyższym Wykonawca nie będzie podnosił w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń;
7. Zamawiający uprawniony jest do zmiany terminu usługi, pod warunkiem zgłoszenia   
   tej zmiany Wykonawcy **na 7 dni kalendarzowych** przed pierwotnie planowanym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu realizacji usługi;
8. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich wymogów, w tym wymogów wprowadzanych w związku ze stanem epidemii   
   czy zagrożenia epidemicznego związanego z Covid-19 lub innym zagrożeniem wynikających z obowiązujących w dacie wykonywania poszczególnych usług wytycznych Ministerstwa Rozwoju, 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 2024 r. poz. 416) oraz wytycznych innych właściwych instytucji, opracowanych we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym, mających zastosowanie dla nin. usługi.
9. 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;
10. Maksymalne ilości posiłków wchodzących w zakres zamówienia wskazane w formularzu oferty załącznik nr 1 do SWZ zostały określone jako szacunkowe maksymalne ilości zamówienia. Zamawiający zastrzega możliwość realizacji zamówienia w mniejszej niż wskazane ilości.
11. W przypadku zgłoszenia Wykonawcy uczestnika wydarzenia z niepełnosprawnością ruchową, wzrokową lub inną obowiązkiem osoby obsługującej wydarzenie po stronie Wykonawcy będzie zapewnienie obsługi tych uczestników z uwzględnieniem   
    ich indywidualnych potrzeb np. poinformowanie słowne o możliwości wyboru spośród oferowanych dań, o składnikach dań oraz ewentualnie o liście występujących alergenów oraz obsługa tj. dostarczenie posiłku lub napojów do stolika.
12. Warunki i sposób realizacji zamówienia zawiera również projektowane postanowienia umowy (wzór umowy), który stanowi załącznik nr 3 do SWZ

# **Przykładowe zestawy do wyceny** (gramatura mięsa/ryby bez sosu, panierki, farszu itp.) **na osobę**

## **Śniadanie:**

### **Śniadanie szwedzki stół** – przykładowy zestaw - **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: 2 szt./ jajka sadzone – 2 szt. (zamiennie)

Pieczywo: jasne, ciemne - 150g

Masło: 10g – 2 szt.

Kawa: min. 300 ml

Herbata: min 250 ml

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

### **Śniadanie** – przykładowy zestaw **- poziom średni**

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

Sery żółte – (gouda, salami) 30 g

Ser biały twarogowy: 50g

Dżem: 25 g

Miód: 25 g

Płatki kukurydziane: 50g.

Mleko o zawartości 3,2% tłuszczu: 250 ml

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

Parówki na gorąco: 2 szt.

Masło: 10g – 2 szt.

Pieczywo: jasne, ciemne - 150g

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, serwowane w sposób ciągły

### **Śniadanie** – przykładowy zestaw **- poziom wysoki**

Szynka wiejska 40g, polędwica drobiowa 40 g

Sery żółte: (gouda, salami) 30 g

Sery białe twarogowe: 50g

Serek topiony kremowy: 30g

Dżem: 25g

Miód: 25g

Masło: 10g – 2 szt.

Płatki kukurydziane: 50g

Mleko o zawartości 3,2% tłuszczu: 250 ml

Jajecznica na bekonie: 2szt/30g

Parówki cielęce na gorąco: 2 szt.

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Drożdżówki mini lub rogaliki francuskie: 1 sztuka

Soki owocowe 100%: 3 rodzaje co najmniej 200ml

Woda mineralna: w szklanych butelkach co najmniej 300 ml

Kawa z ekspresu czarna lub biała, herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda, serwowane w sposób ciągły

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

Owoce: 100g

**Obiad:**

## **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 z ekspresu czarna lub biała, herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda, serwowane w sposób ciągły

Woda mineralna: w szklanych butelkach co najmniej 300 ml

### **Obiad (przystawka, zupa, danie główne z dodatkami, deser, napój)** przykładowy zestaw - **poziom średni**

Pasztet drobiowy z żurawiną: 80g

Sałatka cesarska: 100g

Krem selerowy z grzankami: 350ml

Polędwiczki z jabłkami: 120g

Ziemniaczki opiekane z ziołami: 250g

Panna cotta: 150g

Woda mineralna: w butelkach co najmniej 300 ml

Kawa z ekspresu czarna lub biała, herbata w saszetkach znajdujących się w szczelnie zamkniętej kopercie każda, serwowane w sposób ciągły

### **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, serwowane w sposób ciągły

Wino czerwone: czerwone wino wytrawne, dojrzewające przez okres min. 18 miesięcy w dębowych beczkach: 150ml

Wino białe: białe wino wytrawne, dojrzewające przez okres min. 6 miesięcy w dębowych beczkach: 150 ml

## **Kolacja:**

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

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

Sery białe: 50g

Sery żółte: gouda, salami 50g

Sałatka jarzynowa: 100 g

Pomidory, ogórki: 50g+50g

Pieczywo: jasne, ciemne-150g

Masło: 10g-2 szt.

Herbata: 300 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 białe: 50g

Sery żółte: gouda, salami - 50g

Pasztet drobiowy : 50g

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

Pomidory, ogórki: 50g + 50g

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Masło: 10g – 2 szt.

Herbata: 300ml

woda mineralna 0,5l

### **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 wieprzowy, 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, serwowane w sposób ciągły

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

Wino białe, czerwone wino wytrawne, dojrzewające przez okres min. 18 miesięcy   
w dębowych beczkach oraz białe wino wytrawne, dojrzewające przez okres min. 6 miesięcy w dębowych beczkach) 150 ml

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

## **Przerwa kawowa:**

### **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 wydarzenia dla uczestników i wykładowców

### **Przerwy kawowe - poziom średni**

#### **Zestaw nr 1:**

Rodzaj: szkolenia, spotkania, konferencje: 6 h

Planowana ilość przerw kawowych: 1 przerwa (30 min.)

Przerwa: 11.45-12.15

**I. bufet kanapkowy**

* kanapka z salami i marynatami: 40-50 g/2 os.
* kanapka z żółtym serem i oliwkami: 40-50 g/ 2 os.
* kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem: 40-50 g/ 2 os.

**II. bufet deserowy**

* mini babeczki z sezonowymi owocami: 70 g/2 os.
* różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/1 os.

**III. napoje gorące**

* kawa, herbata w saszetkach: 300 ml/1 os.
* śmietanka do kawy lub mleko 3,2%: 10 ml/1 szt.
* cukier w saszetkach: 5 g/1 os.
* cytryna z wykałaczką: 15 g/1 os.

**IV. napoje zimne**

* sok (pomarańczowy, jabłkowy): 50:50 - 0,5l/os.
* woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 (butelkowana) po 0,5l/os.

#### **Zestaw nr 2:**

Rodzaj: szkolenia, spotkania, konferencje: 7 - 8 h

Planowana ilość przerw kawowych: 2 przerwy

**Przerwa pierwsza: 10.30 – 10,45 albo 11.45-12.00**

**I. bufet kanapkowy**

•kanapka z salami i marynatami: 40-50 g/2 os.

•kanapka z żółtym serem i oliwkami: 40-50 g/ 2 os.

•kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem: 40-50 g/ 2 os.

**II. bufet deserowy**

•różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/1 os.

**III. napoje gorące**

•kawa, herbata w saszetkach: po 300 ml/1 os.

•śmietanka do kawy lub mleko 3,2%: 10 ml/1 szt.

•cukier w saszetkach: 5 g/1 os.

•cytryna z wykałaczką: 15 g/1 os.

**IV. napoje zimne**

•sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50:50 - 0,5l/os.

•woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/os.

**Przerwa druga: 12.15 – 12.45 albo 13.30 –14.00**

**I. bufet deserowy**

•ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje): 100 g/1 os.

•różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/1 os.

•przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki): 70g/1 os.

**II. napoje gorące**

•kawa, herbata w saszetkach: 300 ml/1 os.

•śmietanka do kawy lub mleko 3,2%: 10 ml/ 1 szt.

•cukier w saszetkach: 5 g/ 1 os.

•cytryna z wykałaczką: 15 g/ 1 os.

**III. napoje zimne**

•sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50:50 - 0,5l/os.

•woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/os.

#### **Zestaw 3**

Rodzaj: szkolenia, spotkania, konferencje: 8 h

Planowana ilość przerw kawowych: 3

**Przerwa pierwsza: 10.30-10.45**

**I. bufet deserowy**

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych 70 g/ 1 os.

• przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) 70 g/ 1 os.

**II. napoje gorące**

• kawa z ekspresu biała lub czarna herbata w saszetkach: 300 ml/ 1 os.

• śmietanka do kawy lub mleko 3,2% 10 ml/ 1 szt.

• cukier w saszetkach 5 g/ 1 os.

• cytryna z wykałaczką 15 g/ 1 os.

**III. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50:50 - 0,5l/os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/os.

**Przerwa druga: 12.15-12.45**

**I. bufet kanapkowy**

• kanapka z salami i marynatami 40-50 g/2 os.

• kanapka z żółtym serem i oliwkami 40-50 g/ 2 os.

• kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem 40-50 g/ 2 os.

**II. bufet deserowy**

• mini babeczki z sezonowymi owocami 60 g/2 os.

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych 70 g/ 1 os.

**III. napoje gorące**

• kawa z ekspresu, herbata w saszetkach 200 ml/ 1 os.

• śmietanka do kawy lub mleko 3,2% 10 ml/ 1 szt.

• cukier w saszetkach 5 g/ 1 os.

• cytryna z wykałaczką 15 g/ 1 os

**IV. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50:50 - 0,5l/os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/os.

**Przerwa trzecia: 14.15-14.30**

**I. bufet deserowy**

• ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje): 100 g/1 os

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/1 os.

• przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki, roladki z cukinii z serem itp.): 70 g/1 os.

**II. napoje gorące**

• kawa czarna, herbata w saszetkach : po 300 ml/ 1 os.

• śmietanka do kawy lub mleko 3,2% 10 ml/ 1 szt.

• cukier w saszetkach: 5 g / 1 os.

• cytryna z wykałaczką: 15 g/ 1 os.

**III. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50/50 - 0,5l/1os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/1 os.

### **Przerwy kawowe - poziom wysoki**

#### **Zestaw nr 1**

Rodzaj: szkolenia, spotkania, konferencje: 6 h

Planowana ilość przerw kawowych: 1 przerwa (30 min.)

**Przerwa : 11.45-12.15**

**I.** **bufet kanapkowy**

• kanapka z salami i marynatami: 40-50 g/2 os.

• kanapka z żółtym serem i oliwkami: 40-50 g/ 2 os.

• kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem: 40-50 g/ 2 os.

**II. bufet deserowy i przekąski**

• mini babeczki z sezonowymi owocami: 70 g/2 os.

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/ 1 os.

• przekąski słone (krakersy ,precelki, paluszki, roladki z cukinii z serem itp.): 70g/1os.

**III. napoje gorące**

• kawa z ekspresu biała lub czarna, herbata w saszetkach: 300 ml/ 1 os.

• cukier w saszetkach: 5 g/ 1 os.

• cytryna z wykałaczką: 15 g/ 1 os.

• owoce: 100g/os.

**IV. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy 50/50 – 0,5l/1 os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/1 os.

#### **Zestaw nr 2**

Rodzaj: szkolenia, spotkania, konferencje 7 h do 8 h,

Planowana ilość przerw kawowych: **2**

**Przerwa pierwsza: 10.30 – 10,45 albo 11.45-12.00**

**I. bufet kanapkowy**

• kanapka z salami i marynatami: 40-50 g/ 2 os.

• kanapka z żółtym serem i oliwkami: 40-50 g/ 2 os.

• kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem: 40-50 g/ 2 os.

**II. bufet deserowy**

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/ 1 os.

**III. napoje gorące**

• kawa z ekspresu biała lub czarna, herbata w saszetkach: 300 ml/ 1 os.

• Śmietanka do kawy lub mleko 3,2%: 10 ml/1szt

• cukier w saszetkach: 5 g/ 1 os.

• cytryna w plasterkach z wykałaczką: 15 g/ 1 os.

**IV. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50/50 – 0,5l/1 os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/1 os.

**Przerwa druga 12.15 – 12.45 albo 13.30 –14.00**

**I. bufet deserowy**

• ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje) 100 g/1 os.

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych 70 g/1 os.

• owoce 100 g/os.

**II. napoje gorące i przekąski**

• kawa z ekspresu biała lub czarna, herbata w saszetkach 300 ml/1 os.

• cytryna z wykałaczką 15 g/ 1 os.

• cukier w saszetkach 5 g/ 1 os.

• przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki z ciasta francuskiego, roladki z cukinii   
z serem itp.)70g/1os.

**III. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50/50 - 0,5l/1 os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/1 os.

#### **Zestaw nr 3**

Rodzaj: szkolenia, spotkania, konferencje: 8 h

Planowana ilość przerw kawowych: 3

**Przerwa pierwsza 10.30-10.45**

**I. bufet deserowy i przekąski**

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/ 1 os.

• ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje): 100 g/ 1 os.

• Tartinki 3 rodzaje z wędliną, serem i warzywami: po 3 szt./1 os.

**II. napoje gorące**

• kawa z ekspresu biała lub czarna, herbata w saszetkach: 300 ml/ 1 os.

• Śmietanka lub mleko 3,2%: 10ml/1szt

• cukier w saszetkach: 5 g/ 1 os.

• cytryna z wykałaczką: 15 g/ 1 os.

**III. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50/50 – 0,5l/1 os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/1 os.

**Przerwa druga: 12.15-12.45**

**I. bufet kanapkowy**

• kanapka z salami i marynatami: 40-50 g/2 szt. na os.

• kanapka z żółtym serem i oliwkami: 40-50 g/ 2 os.

• kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem: 40-50 g/ 2 os.

• talerz – zestaw warzyw np. oliwki, pomidorki koktajlowe, krojona kolorowa papryka, mini ogórki konserwowe ect. 100g/os

**II. bufet deserowy**

• mini babeczki z sezonowymi owocami: 70 g/2 os.

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/ 1 os.

**III. napoje gorące**

• kawa z ekspresu biała lub czarna, herbata w saszetkach: 300 ml/ 1 os.

• owoce: 100g/os.

• cukier w saszetkach: 5 g/ 1 os.

• cytryna z wykałaczką: 15 g/ 1 os

**IV. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50/50 – 0,5l/1 os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po 0,5l/1 os.

**Przerwa trzecia: 14.15-14.30**

**I. bufet deserowy i przekąski**

• ciasta domowego wypieku (2-3 rodzaje): 100 g/1 szt.

• różne rodzaje ciasteczek koktajlowych: 70 g/1 os.

• przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki z ciasta francuskiego, roladki z cukinii z serem itp.) 70 g/1 os.

**II. napoje, przekąski i dania gorące**

• kawa z ekspresu biała lub czarna, herbata w saszetkach: 300 ml/ 1 os.

• cytryna z wykałaczką: 15 g/ 1 os.

• cukier w saszetkach: 5 g / 1 os.

• talerz serów i wędlin oraz mięsa pieczone lub ryba typu łosoś 120-150 g/1 os

• Sałatki typu: jarzynowa, gyros, pomidor z serem mozarella 150-170 g/1 os.

• dania ciepłe typu: tarta ze szpinakiem i serem feta/ bogracz / żurek z jajkiem i białą kiełbasą/ paszteciki z barszczem czerwonym / burrito / mini pizza / 250 - 300 g/ 1 os.

**III. napoje zimne**

• sok (pomarańczowy, jabłkowy) 50/50 – 0,5l/ 1 os.

• woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50, butelkowana po0,5l/1 os.