* **należy zapewnić bufet z napojami w trakcie wszystkich posiłków, bufet składa się z:**

- kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu, w ilościach: jeden ekspres na grupę do 25 osób, grupy powyżej 25 osób, minimum dwa ekspresy, śmietanka w kapsułkach oraz cukier w saszetkach - bez ograniczeń;

- herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) 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. (do każdego posiłku);

- płyn do dezynfekcji (min. 60% alkoholu) w butelce z dozownikiem – do użytku dla uczestników;

* w trakcie realizacji usługi kontakt pracowników firmy kateringowej z uczestnikami powinien być ograniczony do minimum. Wskazane jest takie ustawienie bufetów, aby odległości pomiędzy pracownikami firmy kateringowej oraz uczestnikami szkolenia wynosiły co najmniej 2 m;
* śniadanie, obiad i kolacja będą wydawane w jednorazowych naczyniach, dania na gorąco w pojemnikach typu lunchbox z informacją, jaki posiłek zawierają, inne dania np. desery, sałatki w jednorazowych pojemniczkach zamkniętych, kanapki w folii stretchowej. (Proszę w przygotowywanej ofercie uwzględnić obok standardowych plastikowych opakowań również jako II wariant: naczynia i sztućce jednorazowe ekologiczne: papierowe/drewniane).
* wszystkie posiłki serwowane są w stołówce KSSIP w Krakowie. Uczestnicy konsumują posiłki pojedynczo przy stoliku albo po dwie osoby przy stoliku ale przedzielone osłoną z pleksi. Stoliki ustawione są w odległości 1,5-2 m od siebie. Po zakończeniu posiłku należy zdezynfekować blat oraz osłonę i wystawić tabliczkę „zdezynfekowane”;
* obowiązuje regularna dezynfekcja dozowników, uchwytów w warnikach, ekranów w ekspresach;
* uczestników, 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);
* **Śniadanie - 25.08.2020 r. w godz.: 7.30-8.30 oraz 26.08.2020 r. /8.00-9.00/ składa się z:**

1. **kanapki - 3 szt./os. (każda ok. 160 g)** wg opisu**:** kromka chleba i połówki bułek: pełnoziarniste, razowe, białe w trzech wariantach smakowych z wykorzystaniem obowiązkowo:

I wariant: masło, szynka, gotowane jajko oraz sałata, ogórek, papryka;

II wariant: łosos albo tuńczyk i twarożek oraz sałata, pomidor, rzodkiewka;

III wariant: masło, ser gouda oraz sałata, rzodkiewka, ogórek zielony;

a także z wykorzystaniem odpowiednich ziół i przypraw.

Każda kanapka zapakowana w folię stretchową, kanapki ułożone oddzielnie na tacach z odpowiednim opisem np.: „bułka pełnoziarnista z szynką, jajkiem, sałatą, ogórkiem, papryką”

1. **sałatka jarzynowa porcjowana**, w pojemnikach zamkniętych - 1 op./os.
2. **konfekcjonowane ciastka zbożowe sniadaniowe po 50 g; 1 opak./os. (w 3 rodzajach:** kakaowe, z owocami, musli) typu: belvita breakfast, sonko, kupiec, oshee breakfast cookies, sante fit cereal biscuits itp.
3. **jogurt naturalny 200 g i owocowy 200 g** w proporcji 50:50 po 1 szt./os.
4. **soki owocowe 100%** o poj. 0,33 l; pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50:50; 1 szt./os.

* **Obiad -** 24.08.2020 r. w godz.: 14.00-15.00; 25.08.2020 r. w godz.: 14.45-15.30; 26.08.2020 r. w godz.: 13.00 – 14.00 (każdego dnia odmienne menu) składa się z:

1**. zupy ok. 350 g/os.**

2**. dania głównego (mięsne, rybne :** mięso/filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. oraz dodatki warzywne i skrobiowe 250 g/os.

3. **deseru ok. 150 g/os.** (np. mus owocowy z kawałkami owoców i czekoladą, panna cotta z sosem owocowym, galaretka z owocami i dodatkami – w zamkniętych kubeczkach;

* **Kolacja –** 24.08.2020 r. o godz.: 19.00; 25.08.2020 r. o godz. 18.00 składa się z:

1. **dania podawanego na gorąco** (np.: piers z kurczaka -120 g z ryżem - 200 g i warzywami na parze: marchewka baby, brokuły -150 g/kaszotto z warzywami i pieczarkami – 200 g ,z indykiem 100 g oraz surówką z kapusty pekińskiej 100 g; naleśniki z warzywami i mięsem z drobiu – 2 szt./os. itp.)
2. **sałatka** (np. meksykańska, z tuńczykiem) porcjowana 1 poj./os.

* **Przerwy kawowe**: 24.08.2020 r. w godz.: 16.30-16.45; 25.08.2020 r. w godz. 10.15-10.30; 26.08.2020 r. w godz.: 11.15-11.30 składa się z:

1. **konfekcjonowanych ciastek** – maślane, z czekoladą w proporcjach: 50:50, - 2 op./os. albo czekoladka typu Delfina – 20 g 1 szt./os. albo wafel w czekoladzie pakowany pojedynczo
2. **cukierków czekoladowych** w papierkach typu: tik taki, kasztanki, malaga, tiramisu po 3 szt./os.
3. **soki owocowe 100%** o poj. 0,33 l; pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50:50; 1 szt./os.