**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 | schemat kateringowy | termin od | termin do | łączna liczba uczestników |
| C10/B/18 | A | 2018-09-24 | 2018-09-26 | 237 |
| C12/B/18 | A | 2018-11-14 | 2018-11-16 | 237 |
| C13/A/18 | A | 2018-03-12 | 2018-03-14 | 237 |
| C14/B/18 | A | 2018-11-21 | 2018-11-23 | 237 |
| C16/B/18 | A | 2018-10-08 | 2018-10-10 | 237 |
| C18/B/18 | A | 2018-06-27 | 2018-06-29 | 192 |
| C19/B/18 | A | 2018-06-20 | 2018-06-22 | 222 |
| C19/C/18 | A | 2018-11-28 | 2018-11-30 | 222 |
| C2/A/18 | A | 2018-04-04 | 2018-04-06 | 237 |
| C2/B/18 | A | 2018-11-12 | 2018-11-14 | 237 |
| C22/18 | A | 2018-06-25 | 2018-06-27 | 237 |
| C23/18 | A | 2018-10-10 | 2018-10-12 | 237 |
| C25/B/18 | A | 2018-10-17 | 2018-10-19 | 249 |
| C28/A/18 | A | 2018-06-18 | 2018-06-20 | 237 |
| C29/B/18 | A | 2018-10-22 | 2018-10-24 | 237 |
| C3/D/18 | B | 2018-06-11 | 2018-06-13 | 192 |
| C3/F/18 | B | 2018-10-01 | 2018-10-03 | 192 |
| C3/G/18 | B | 2018-12-05 | 2018-12-07 | 192 |
| C30/A/18 | A | 2018-09-19 | 2018-09-21 | 237 |
| C31/18 | A | 2018-06-04 | 2018-06-06 | 192 |
| C33/A/18 | A | 2018-04-18 | 2018-04-20 | 222 |
| C34/A/18 | A | 2018-05-09 | 2018-05-11 | 222 |
| C6/18 | A | 2018-03-21 | 2018-03-23 | 237 |
| C9/A/18 | A | 2018-04-11 | 2018-04-13 | 237 |
| F1/B/18 | A | 2018-05-28 | 2018-05-30 | 192 |
| F1/D/18 | E | 2018-11-07 | 2018-11-09 | 192 |
| F2/18 | A | 2018-10-03 | 2018-10-05 | 222 |
| F3/B/18 | A | 2018-04-25 | 2018-04-27 | 192 |
| F3/C/18 | A | 2018-10-15 | 2018-10-17 | 192 |
| F3/D/18 | A | 2018-12-10 | 2018-12-12 | 192 |
| K1/B/18 | A | 2018-10-24 | 2018-10-26 | 234 |
| K10/18 | A | 2018-09-10 | 2018-09-12 | 222 |
| K11/A/18 | A | 2018-08-27 | 2018-08-29 | 222 |
| K14/A/18 | A | 2018-05-14 | 2018-05-16 | 222 |
| K14/D/18 | A | 2018-12-12 | 2018-12-14 | 222 |
| K21/B/18 | A | 2018-10-03 | 2018-10-05 | 222 |
| K25/C/18 | B | 2018-06-13 | 2018-06-15 | 192 |
| K26/B/18 | A | 2018-09-03 | 2018-09-05 | 192 |
| K27/B/18 | A | 2018-11-19 | 2018-11-21 | 222 |
| K9/18 | A | 2018-05-23 | 2018-05-25 | 222 |
| U1/B/18 | A | 2018-06-06 | 2018-06-08 | 192 |
| U10/B/18 | A | 2018-05-07 | 2018-05-09 | 192 |
| U11/18 | A | 2018-05-21 | 2018-05-23 | 222 |
| U13/B/18 | A | 2018-09-12 | 2018-09-14 | 192 |
| U15/A/18 | A | 2018-03-19 | 2018-03-21 | 192 |
| U16/C/18 | A | 2018-04-23 | 2018-04-25 | 192 |
| U16/E/18 | A | 2018-11-26 | 2018-11-28 | 192 |
| U4/B/18 | A | 2018-12-03 | 2018-12-05 | 192 |
| U5/A/18 | A | 2018-03-26 | 2018-03-28 | 222 |
| U5/B/18 | A | 2018-08-29 | 2018-08-31 | 222 |
| U6/C/18 | A | 2018-11-05 | 2018-11-07 | 192 |
| U7/18 | A | 2018-05-16 | 2018-05-18 | 222 |
| przyjmowanie delegacji | 1-szy dzień schematu A | do ustalenia | do ustalenia | 24 |

Tabela nr 2.

Wykaz planowanych szkoleń jednodniowych wg miast **– dotyczy części 1-13**

**– tylko schematy F i G**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **miejsce/część/schemat** | **nr szkolenia** | **planowana liczba uczestników/osobodni** |
| Białystok  część 1  /schemat G/ | C11/A/18 | 52 |
| C15/A/18 | 52 |
| C17/A/18 | 52 |
| C24/A/18 | 52 |
| C26/A/18 | 42 |
| C27/A/18 | 42 |
| C4/A/18 | 52 |
| C5/A/18 | 52 |
| K19/A/18 | 52 |
| K8/A/18 | 52 |
| U17/A/18 | 62 |
| U8/A/18 | 52 |
| U9/A/18 | 52 |
| **13 szkoleń** | **666 uczestników** |
| Olsztyn  część 7  /schemat G/ | C32/A/18 | 52 |
| C8/A/18 | 52 |
| K12/A/18 | 52 |
| K13/A/18 | 52 |
| K15/A/18 | 52 |
| K16/A/18 | 52 |
| K18/A/18 | 52 |
| K20/A/18 | 52 |
| K3/A/18 | 52 |
| K5/A/18 | 52 |
| K6/A/18 | 52 |
| U14/A/18 | 52 |
| U2/A/18 | 52 |
| U3/A/18 | 52 |
| **14 szkoleń** | **728 uczestników** |
| Bydgoszcz  część 2  /schemat G/ | C32/B/18 | 52 |
| C8/B/18 | 52 |
| K16/B/18 | 52 |
| K18/B/18 | 52 |
| K20/B/18 | 52 |
| K3/B/18 | 52 |
| K6/B/18 | 52 |
| U14/B/18 | 52 |
| U2/B/18 | 52 |
| U3/B/18 | 52 |
| U8/B/18 | 52 |
| 11 szkoleń | 572 uczestników |
| Gdańsk  część 3  /schemat G/ | C11/B/18 | 52 |
| C15/B/18 | 52 |
| C17/B/18 | 52 |
| C24/B/18 | 52 |
| C26/B/18 | 42 |
| C27/B/18 | 42 |
| C4/B/18 | 52 |
| C5/B/18 | 52 |
| K12/B/18 | 52 |
| K13/B/18 | 52 |
| K15/B/18 | 52 |
| K19/B/18 | 52 |
| K5/B/18 | 52 |
| K8/B/18 | 52 |
| U17/B/18 | 62 |
| U9/B/18 | 52 |
| 16 szkoleń | 822 uczestników |
| Gliwice  część 4  /schemat G/ | C8/C/18 | 52 |
| K12/C/18 | 52 |
| K13/C/18 | 52 |
| K15/C/18 | 52 |
| K16/C/18 | 52 |
| K20/C/18 | 52 |
| K3/C/18 | 52 |
| K5/C/18 | 52 |
| K6/C/18 | 52 |
| U14/C/18 | 52 |
| U3/C/18 | 52 |
| **11 szkoleń** | **572 uczestników** |
| Katowice  część 5  /schemat G/ | C11/C/18 | 52 |
| C15/C/18 | 52 |
| C17/C/18 | 52 |
| C24/C/18 | 52 |
| C26/C/18 | 42 |
| C27/C/18 | 42 |
| C32/C/18 | 52 |
| C4/C/18 | 52 |
| C5/C/18 | 52 |
| K18/C/18 | 52 |
| K19/C/18 | 52 |
| K8/C/18 | 52 |
| U17/C/18 | 62 |
| U2/C/18 | 52 |
| U8/C/18 | 52 |
| U9/C/18 | 52 |
| **16 szkoleń** | **822 uczestników** |
| Lublin  Część 13  /schemat F/ | C11/E/18 | 52 |
| C15/E/18 | 52 |
| C17/E/18 | 52 |
| C24/E/18 | 52 |
| C26/E/18 | 42 |
| C27/E/18 | 42 |
| C32/E/18 | 52 |
| C4/E/18 | 52 |
| C5/E/18 | 52 |
| C8/E/18 | 52 |
| K12/E/18 | 52 |
| K13/E/18 | 52 |
| K15/E/18 | 52 |
| K16/E/18 | 52 |
| K18/E/18 | 52 |
| K19/E/18 | 52 |
| K20/E/18 | 52 |
| K3/E/18 | 52 |
| K5/E/18 | 52 |
| K6/E/18 | 52 |
| K8/E/18 | 52 |
| U14/E/18 | 52 |
| U17/E/18 | 62 |
| U2/E/18 | 52 |
| U3/E/18 | 52 |
| U8/E/18 | 52 |
| U9/E/18 | 52 |
| **27 szkoleń** | **1 394 uczestników** |
| Łódź  Część 6  /schemat G/ | C11/F/18 | 52 |
| C15/F/18 | 52 |
| C17/F/18 | 52 |
| C24/F/18 | 52 |
| C26/F/18 | 42 |
| C27/F/18 | 42 |
| C32/F/18 | 52 |
| C4/F/18 | 52 |
| C5/F/18 | 52 |
| C8/F/18 | 52 |
| K12/F/18 | 52 |
| K13/F/18 | 52 |
| K15/F/18 | 52 |
| K16/F/18 | 52 |
| K18/F/18 | 52 |
| K19/F/18 | 52 |
| K20/F/18 | 52 |
| K3/F/18 | 52 |
| K5/F/18 | 52 |
| K6/F/18 | 52 |
| K8/F/18 | 52 |
| U14/F/18 | 52 |
| U17/F/18 | 62 |
| U2/F/18 | 52 |
| U3/F/18 | 52 |
| U8/F/18 | 52 |
| U9/F/18 | 52 |
| **27 szkoleń** | **1 394 uczestników** |
| Poznań  Część 8  /schemat G/ | C11/G/18 | 52 |
| C15/G/18 | 52 |
| C17/G/18 | 52 |
| C24/G/18 | 52 |
| C26/G/18 | 42 |
| C27/G/18 | 42 |
| C32/G/18 | 52 |
| C4/G/18 | 52 |
| C5/G/18 | 52 |
| C8/G/18 | 52 |
| K12/G/18 | 52 |
| K13/G/18 | 52 |
| K15/G/18 | 52 |
| K16/G/18 | 52 |
| K18/G/18 | 52 |
| K19/G/18 | 52 |
| K20/G/18 | 52 |
| K3/G/18 | 52 |
| K5/G/18 | 52 |
| K6/G/18 | 52 |
| K8/G/18 | 52 |
| U14/G/18 | 52 |
| U17/G/18 | 62 |
| U2/G/18 | 52 |
| U3/G/18 | 52 |
| U8/G/18 | 52 |
| U9/G/18 | 52 |
| **27 szkoleń** | **1 394 uczestników** |
| Rzeszów  Część 9  /schemat G/ | C11/H/18 | 52 |
| C15/H/18 | 52 |
| C17/H/18 | 52 |
| C24/H/18 | 52 |
| C26/H/18 | 42 |
| C27/H/18 | 42 |
| C32/H/18 | 52 |
| C4/H/18 | 52 |
| C5/H/18 | 52 |
| C8/H/18 | 52 |
| K12/H/18 | 52 |
| K13/H/18 | 52 |
| K15/H/18 | 52 |
| K16/H/18 | 52 |
| K18/H/18 | 52 |
| K19/H/18 | 52 |
| K20/H/18 | 52 |
| K3/H/18 | 52 |
| K5/H/18 | 52 |
| K6/H/18 | 52 |
| K8/H/18 | 52 |
| U14/H/18 | 52 |
| U17/H/18 | 62 |
| U2/H/18 | 52 |
| U3/H/18 | 52 |
| U8/H/18 | 52 |
| U9/H/18 | 52 |
| **27 szkoleń** | **1 394 uczestników** |
| Szczecin  Część 10  /schemat G/ | C11/I/18 | 52 |
| C15/I/18 | 52 |
| C17/I/18 | 52 |
| C24/I/18 | 52 |
| C26/I/18 | 42 |
| C27/I/18 | 42 |
| C32/I/18 | 52 |
| C4/I/18 | 52 |
| C5/I/18 | 52 |
| C8/I/18 | 52 |
| K12/I/18 | 52 |
| K13/I/18 | 52 |
| K15/I/18 | 52 |
| K16/I/18 | 52 |
| K18/I/18 | 52 |
| K19/I/18 | 52 |
| K20/I/18 | 52 |
| K3/I/18 | 52 |
| K5/I/18 | 52 |
| K6/I/18 | 52 |
| K8/I/18 | 52 |
| U14/I/18 | 52 |
| U17/I/18 | 62 |
| U2/I/18 | 52 |
| U3/I/18 | 52 |
| U8/I/18 | 52 |
| U9/I/18 | 52 |
| **27 szkoleń** | **1 394 uczestników** |
| Warszawa  Część 11  /schemat G/ | C11/J/18 | 52 |
| C15/J/18 | 52 |
| C17/J/18 | 52 |
| C24/J/18 | 52 |
| C26/J/18 | 42 |
| C27/J/18 | 42 |
| C32/J/18 | 52 |
| C4/J/18 | 52 |
| C5/J/18 | 52 |
| C8/J/18 | 52 |
| K12/J/18 | 52 |
| K13/J/18 | 52 |
| K15/J/18 | 52 |
| K16/J/18 | 52 |
| K18/J/18 | 52 |
| K19/J/18 | 52 |
| K20/J/18 | 52 |
| K3/J/18 | 52 |
| K5/J/18 | 52 |
| K6/J/18 | 52 |
| K8/J/18 | 52 |
| U14/J/18 | 52 |
| U17/J/18 | 62 |
| U2/J/18 | 52 |
| U3/J/18 | 52 |
| U8/J/18 | 52 |
| U9/J/18 | 52 |
| **27 szkoleń** | **1 394 uczestników** |
| Wrocław  Część 12  /schemat G/ | C11/K/18 | 52 |
| C15/K/18 | 52 |
| C17/K/18 | 52 |
| C24/K/18 | 52 |
| C26/K/18 | 42 |
| C27/K/18 | 42 |
| C32/K/18 | 52 |
| C4/K/18 | 52 |
| C5/K/18 | 52 |
| C8/K/18 | 52 |
| K12/K/18 | 52 |
| K13/K/18 | 52 |
| K15/K/18 | 52 |
| K16/K/18 | 52 |
| K18/K/18 | 52 |
| K19/K/18 | 52 |
| K20/K/18 | 52 |
| K3/K/18 | 52 |
| K5/K/18 | 52 |
| K6/K/18 | 52 |
| K8/K/18 | 52 |
| U14/K/18 | 52 |
| U17/K/18 | 62 |
| U2/K/18 | 52 |
| U3/K/18 | 52 |
| U8/K/18 | 52 |
| U9/K/18 | 52 |
| **27 szkoleń** | **1 394 uczestników** |

**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.