

Załącznik nr 1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na dostarczaniu gotowych posiłków (obiadów) oraz organizacji przerw kawowych wg schematów na wydarzeniach organizowanych w 2021 r. (zwane dalej usługi szkoleniowe) w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury ul. Krakowskie Przedmieście 62, 20-076 Lublin w tym na:

- 28 szkoleniach trzydniowych - schemat A ;
- szkoleniu pięciodniowym - schemat L;
- spotkaniach w trakcie podejmowania delegacji zagranicznych w siedzibie OSUiWM KSSiP w Lublinie – schemat 1-szy dzień schematu A;
- szkoleniu wewnętrznym wg schematu P.

Terminy szkoleń trzydniowych i pięciodniowego zostały zapisane w „Harmonogramie działalności szkoleniowej na 2021 rok” (tabela nr 1), daty przyjmowania delegacji zagranicznych oraz narady wewnętrznej są do uzgodnienia i zostaną przekazane Wykonawcy najpóźniej na 7 dni przed realizacją.

(tabela nr 1)

lp	termin od	termin do	nr szkolenia	Szacowana dzienna liczba osób	schemat cateringowy	Szacowana ilość osobodni (dzienna ilość osób x ilość dni szkoleniowych)
1	2021-06-14	2021-06-16	K25/A/21	54	schemat A 3-dniowy	162
2	2021-06-23	2021-06-25	C25/A/21	54	schemat A 3-dniowy	162
3	2021-08-16	2021-08-20	K32/21	54	schemat L 5-dniowy	270
4	2021-08-30	2021-09-01	U5/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
5	2021-09-01	2021-09-03	C14/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
6	2021-09-06	2021-09-08	F3/D/21	54	schemat A 3-dniowy	162
7	2021-09-08	2021-09-10	C28/A/21	54	schemat A 3-dniowy	162
8	2021-09-13	2021-09-15	U4/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
9	2021-09-15	2021-09-17	K22/21	54	schemat A 3-dniowy	162
10	2021-09-20	2021-09-22	K15/C/21	54	schemat A 3-dniowy	162
11	2021-09-22	2021-09-24	K26/A/21	54	schemat A 3-dniowy	162
12	2021-09-27	2021-09-29	K21/21	54	schemat A 3-dniowy	162
13	2021-09-29	2021-10-01	K31/A/21	54	schemat A 3-dniowy	162
14	2021-10-11	2021-10-13	F3/F/21	54	schemat A 3-dniowy	162
15	2021-10-13	2021-10-15	C16/C/21	54	schemat A 3-dniowy	162
16	2021-10-18	2021-10-20	U23/21	52	schemat A 3-dniowy	156
17	2021-10-20	2021-10-22	F1/B/21	44	schemat A 3-dniowy	132
18	2021-10-25	2021-10-27	K3/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
19	2021-10-27	2021-10-29	U7/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
20	2021-11-03	2021-11-05	K27/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162

21	2021-11-15	2021-11-17	U21/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
22	2021-11-17	2021-11-19	K4/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
23	2021-11-22	2021-11-24	K20/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
24	2021-11-24	2021-11-26	U2/C/21	44	schemat A 3-dniowy	132
25	2021-11-29	2021-12-01	K16/21	54	schemat A 3-dniowy	162
26	2021-12-01	2021-12-03	K18/B/21	44	schemat A 3-dniowy	132
27	2021-12-06	2021-12-08	C42/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
28	2021-12-08	2021-12-10	U8/B/21	54	schemat A 3-dniowy	162
29	2021-12-13	2021-12-15	M20/21	46	schemat A 3-dniowy	138
30	koniec roku - grudzień		narada	60	schemat P 1-dniowy	60
31	terminy do ustalenia – grupy od ok. 5 do ok. 15 osób w zależności od potrzeb – łącznie 20 osobodób w roku		obsługa delegacji zagranicznych	20	1-szy dzień ze schematu A	20

Wykonawca musi:

a) posiadać aktualną decyzję terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego dot. zakładu przygotowującego posiłki, o której mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia(t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.), że:

- obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i obrotu środkami spożywczymi
- Wykonawca może produkować i obracać żywnością, czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz.

Decyzja musi dotyczyć realizacji usługi w systemie cateringowym.

b) dysponować do obsługi spotkań co najmniej 1 samochodem osobowo dostawczym lub innym, pozwalającym na dowóz zamawianych posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Wykonawca złoży w tym zakresie decyzję dotyczącą samochodu, którym będzie dostarczana żywność, terenowo podległego Państwowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych.

Zamawiający dopuszcza transport żywności samochodem nie będącym pojazdem typu chłodnia(również posiadający decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych w ramach usług (cateringowych) do przewożenia żywności w opakowaniach transportowych termicznych (gastronomiczne termosy z wkładami chłodzącymi służącymi do przewozu żywności), jeżeli zostanie zapewniona odpowiednia jakość żywności oraz zostaną zachowane przez Wykonawcę wszelkie normy wynikające z przepisów prawa oraz parametrów termosu (zwłaszcza dotyczące utrzymywania odpowiedniej temperatury przewożonych posiłków).

Zamawiający akceptuje równoważne przedmiotowe środki dowodowe jeśli potwierdzają że oferowane usługi spełniają określone przez Zamawiającego wymagania

Każdorazowo Zamawiający będzie informował mailem Wykonawcę o terminie, godzinach i miejscu świadczenia usługi, liczbie uczestników spotkania co najmniej na 3 dni robocze

przed realizacją zamawianej usługi cateringowej a także będzie ustalał szczegółowe menu w oparciu o obowiązujący schemat cateringowy z koordynatorem organizacyjnym szkolenia. Dopuszczalne jest ustalenie na początku roku kilkunastu stałych zestawów obiadowych w oparciu o schemat cateringowy (A, L) i zamawianie wybranego zestawu przez koordynatora.

Wykonawca zamówienia ma obowiązek skontaktowania się z osobą odpowiedzialną w miejscu świadczenia usług cateringowych najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym szkoleniem w celu dokonania oceny warunków lokalowych, w tym sprawdzenia możliwości instalacji urządzeń do sieci, uzgodnienia warunków i godzin udostępnienia stołówki bądź innego miejsca świadczenia usługi w dniu szkolenia, uzgodnienia warunków wjazdu na teren jednostki /w tym uzyskania przepustek, pozwoleń/ w dniu świadczenia usługi na szkoleniu.

Szkolenia ze względów logistycznych zostały podzielone na schematy: **A (szkolenia trzydniowe)** oraz **1- dzień ze schematu A (na potrzeby przyjmowania delegacji)**, **schemat L (szkolenie pięciodniowe)** oraz **schemat P (szkolenie wewnętrzne 1-dniowe)**.

Usługi cateringowe są świadczone w przerwach pomiędzy zajęciami w zależności od przypisanego schematu i polegają min. na:

- a) przygotowaniu i przetransportowaniu /w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności - typu chłodnia - posiadających decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającego spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych w ramach usług cateringowych, przy czym dopuszcza się transport samochodem niebędącym pojazdem typu chłodnia, ale pod warunkiem stosowania opakowań transportowych 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;
- b) wyeksponowaniu potraw w stołówce, bądź innym miejscu wskazanym przez organizatora /wymagane są opisy potraw w języku polskim a na wydarzeniach międzynarodowych, także w języku angielskim; przy czym potrawy wegetariańskie muszą zostać wyraźnie oznaczone/;
- c) obiady serwowane są w stołówce KSSIP w Lublinie. Uczestnicy konsumują posiłki pojedynczo albo po dwie osoby przy stoliku przedzielonym osłoną z pleksi. Stoliki ustawione są w odległości 1,5-2 m od siebie (stoliki przedzielone osłoną z pleksi zapewnia Zamawiający);
- d) zapewnieniu profesjonalnej obsługi (w tym osoby/osób odpowiedzialnych za obsługę kelnerską każdego bufetu /min. jedno stanowisko bufetowe z osobą obsługującą na nie więcej niż 35 uczestników/ 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. Pracownicy firmy cateringowej

muszą być wyposażeni w środki ochrony osobistej: maseczki i jednorazowe rękawiczki zgodnie z obowiązującymi rekomendacjami GIS dla gastronomii. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją każdego zlecenia /ciągły nadzór;

- e) przygotowaniu miejsca serwowania, czyli zapewnieniu zabudowy pod bufet, (Wykonawca zapewni parawany bądź kordony do wyznaczenia miejsca świadczenia cateringu – na zlecenie), profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp.,
- f) wyposażeniu stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy (Zamawiający dopuszcza również białe pokrowce elastyczne na stoły) oraz ozdoby florystyczne, dostarczeniu niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami oraz jednorazowe papierowe kubeczki na gorące napoje, porcelanowe talerze, (dania obiadowe, ciastka – w opakowaniach zamkniętych zgodnie z opisem w schematach), szklanki na wodę mineralną – ok. 20 szklanek ustawionych w miejscu wskazanym przez koordynatora szkolenia), sztućców stalowych podawanych uczestnikom szkoleń z zachowaniem zasad higieny (np. pakowane w folii) i do wyboru sztućców jednorazowych pakowanych w folie, białych papierowych serwetek. 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, sztucce, serwetki itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
- g) utrzymywaniu miejsc poczęstunku, bufetów na bieżąco w czystości oraz sprzątaniu po realizacji usługi i wywozie na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- h) dezynfekowaniu powierzchni wspólnych co 15 minut (zapewnienie płynów dezynfekujących przy ekspresie do kawy oraz wernikach z gorącą wodą);
- i) dezynfekowaniu blatów stolików konsumpcyjnych i osłon z pleksi po zakończeniu posiłku oraz wystawieniu oznaczenia „zdezynfekowane”;
- j) zapewnieniu innych narzędzi niezbędnych do wykonywania zamówienia np. narzędzi przy montażu i demontażu zabudowy a także przedłużaczy, kabli itp. do podłączenia urządzeń grzewczych.

Podane ilości uczestników są tylko planowane i będą potwierdzane każdorazowo w zamówieniu mailowym po zakończonym naborze na każde szkolenie.

Wartość usługi będzie w przypadku wydarzeń jednodniowych (1-szy dzień schematu A, schemat P) iloczynem potwierdzonej mailem liczby uczestników spotkania i ceny jednostkowej za usługę (za osobodzień wg 1-szy dzień schematu A, albo wg schematu P) podanej przez Wykonawcę w ofercie, w przypadku szkoleń trzydniowych i pięciodniowych (schemat: A, L) - iloczynem potwierdzonej mailem liczby uczestników, ilości dni szkoleniowych i ceny jednostkowej za usługę (za osobodzień wg wycenianego schematu) podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.

Wykonawca ma obowiązek dysponować odpowiednim potencjałem technicznym

w tym zapewnić wysoko wydajny sprzęt cateringowy, ekspresy automatyczne ciśnieniowe.

Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest przedstawić: opłaconą i aktualną polisę (wraz z dowodem zapłacenia wymaganej składki bądź raty składki ubezpieczeniowej), a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej kontraktowej i deliktowej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (tj. z tytułu usług cateringowych) na cały okres realizacji zamówienia na kwotę 100 000,00 zł. W przypadku krótszego okresu ubezpieczenia, po jego zakończeniu, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłużenia ubezpieczenia na cały okres trwania realizacji zamówienia z zachowaniem ciągłości ubezpieczenia.

Jeżeli czynności wykonywane w ramach realizacji zamówienia polegają na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320, ze zm.), Zamawiający wymaga, aby czynności związane z bezpośrednią usługą gotowania/ przygotowywania posiłków, wykonywane były przez te osoby zatrudnione przez Wykonawcę/Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy. W konsekwencji Zamawiający wymaga, aby przez cały okres realizacji zamówienia ww. osoby były zatrudnione na podstawie stosunku pracy oraz udokumentowania zatrudnienia osób z aspektu społecznego. W przypadku zmiany składu osobowego osób realizujących czynności objęte zamówieniem zarówno na podstawie stosunku pracy jak i zatrudnione na podstawie innych umów wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie, każdorazowo dokonać aktualizacji w/w wykazu osób, nie później jednak niż przed przystąpieniem danej osoby (osób) do pracy. Aktualizacja ww. osób wymaga zgody Zamawiającego i traktuje się ją jako zmianę umowy.

Zamawiający ma prawo kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań AS oraz zatrudnienia na podstawie stosunku pracy oraz stosowania sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań określonych w projektowanych postanowieniach umowy załącznik nr 2 do SWZ.

Zamawiający wymaga, aby osoby wyznaczone przez Wykonawcę, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, jako osoby podające posiłki, 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.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług w przypadku braku możliwości przeprowadzenia szkolenia.

W przypadku konieczności zmiany terminu świadczenia usługi z przyczyn organizacyjnych przewiduje się możliwość uzgodnienia nowego terminu, dogodnego zarówno dla Zamawiającego jak i Wykonawcy. O konieczności zmiany terminu Zamawiający poinformuje Wykonawcę na minimum 20 dni przed terminem realizacji i jest to wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnych roszczeń.

Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszystkich wymogów, w tym wymogów wprowadzanych w związku ze stanem epidemii, wynikających z obowiązujących w dacie wykonywanych usług przepisów prawa, wytycznych przeciwepidemicznych GIS, wydawanych na podstawie art.8a ust.5a 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 opracowywanych we współpracy z GIS mających zastosowanie przy realizacji usług. Sposób wykonania usługi, jak również związane z nią technologie i rozwiązania organizacyjne muszą spełniać wszystkie wymogi wynikające z przepisów prawa powszechnie obowiązującego. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego wdrożenia wszelkich, wynikających ze zmian przepisów prawa lub decyzji organów administracji publicznej, zasad dotyczących świadczonej usługi.

SCHEMAT CATERINGOWY A/2021 r.

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

- należy zapewnić bufet z napojami gorącymi w trakcie wszystkich przerw kawowych (jedna przerwa pierwszego dnia, dwie przerwy drugiego dnia i jedna przerwa trzeciego dnia - łącznie 4 przerwy kawowe) oraz przerwy obiadowej (łącznie 3 przerwy obiadowe)
- każdego dnia odmienne menu zgodne z opisem w tabeli poniżej)
- bufet z napojami gorącymi 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 torebce papierowej ze sznureczkiem min. w trzech smakach: czarna, earl grey, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz cukier w saszetkach - bez ograniczeń;
- w trakcie przerw kawowych - **pojedynczo pakowane:**
 - wafelki pszenne/ryżowe/przełożone kremem mlecznym, nugatowym, czekoladowym z dodatkami: orzechy, migdały - każdy ok. 20-35 g - po 2 sz. /os. oraz
 - baton zbożowy (pełnoziarnisty, owsiany, ryżowy, pszenny, kukurydziany) wzbogacony orzechami, migdałami, suszonymi owocami, polany czekoladą - bez syropu glukozowo-fruktozowego, bez konserwantów - każdy ok.30-40 g – po 1 szt. na os. oraz
 - czekoladki nadziewane konfekcjonowane- każda ok. 20 g (min. zawartości czekolady ok. 40%) - 3 szt./os.
- godziny przerw kawowych i obiadowej – zgodnie z przesłanym programem szkolenia;

I dzień:	II dzień:	III dzień:
----------	-----------	------------

	• przerwa kawowa	• przerwa kawowa
• obiad w KSSiP składający się z co najmniej: - zupy w jednorazowym pojemniku z widocznym opisem - dwóch rodzajów dań głównych podane w jednorazowych zamykanych pojemnikach z widocznym opisem : • mięso 150 g po obróbce termicznej/os. • filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. • dodatki warzywne i skrobiowe 250 g/os. - deseru w zamykanych opakowaniach z widocznym opisem: • krojone ciasto domowe - porcja/os. • napoje gorące – jak wyżej	• obiad w KSSiP składający się z co najmniej: - zupy w jednorazowym pojemniku z widocznym opisem - dwóch rodzajów dań głównych podane w jednorazowych zamykanych pojemnikach z widocznym opisem • mięso 150 g po obróbce termicznej/os. • filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. • dodatki warzywne i skrobiowe 250 g/os. - deseru w zamykanych opakowaniach z widocznym opisem: • krojone ciasto domowe - porcja/os. • napoje gorące – jak wyżej	• obiad w KSSiP składający się z co najmniej: - zupy w jednorazowym pojemniku z widocznym opisem - dwóch rodzajów dań głównych podane w jednorazowych zamykanych pojemnikach z widocznym opisem np.: • danie mączne: pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami/nie mniej niż 200 g/os. oraz surówka/sałátka warzywna lub owocowa • danie wegetariańskie na bazie: ryżu/ kaszy gryczanej, jęczmiennej, pęczak, bulgur, kuskus oraz warzyw pieczonych, smażonych, gotowanych np. risotto, kaszotto (z wyłączeniem dań mącznych) 200 g/os. - deseru w zamykanych opakowaniach z widocznym opisem: • małe drożdżówki z serem lub z owocami w ilości: 2 szt./os. • napoje gorące – jak wyżej
• przerwa kawowa	• przerwa kawowa	

SCHEMAT CATERINGOWY P - 2021 r.

WYDARZENIE JEDNODNIOWE

organizowane w OSUiWM KSSP (czas trwania: 1 - 2 h) w trakcie szkolenia wewnętrznego (termin szkolenia: grudzień 2021 r.) dla ok. 60 osób,
obiad składa się z co najmniej:

- dań głównych: zupy, 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: pakowane pojedynczo babeczki z owocami sezonowymi po 2 szt./os., pakowane krojone ciasto domowe w kawałkach 2 szt./os. lub deser w postaci musu, galaretki, deseru lodowego porcja /os.
- pakowane w pojemniczkach owoce 200 g/os., w tym: winogrona, śliwki, kostki melona/arbuza, inne owoce filetowane lub świeże owoce sezonowe;
- napojów gorących:
 - kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu dla grupy ok. 60 os. oraz dodatki: śmietanka w kapsułkach, cukier w saszetkach - bez ograniczeń;
 - herbata w torebce papierowej ze sznureczkiem - min. w trzech smakach: herbata czarna, zielona, owocowa, Earl grey i wrzątek w oznaczonych termosach oraz dodatki: cukier w saszetkach - bez ograniczeń.

UWAGA: Wszystkie dania podane w jednorazowych pojemnikach zamykanych z odpowiednim opisem.

SCHEMAT CATERINGOWY L/2021

SZKOLENIE PIĘCIODNIOWE: wykłady wg wzoru: 4 h (I dnia) – 8 h (II, III, IV dnia)
– 4 h (V dnia)

- należy zapewnić bufet z napojami gorącymi w trakcie wszystkich przerw kawowych (jedna przerwa pierwszego dnia, dwie przerwy drugiego, trzeciego, czwartego dnia i jedna przerwa piątego dnia - łącznie 8 przerw kawowych) oraz przerwy obiadowej (łącznie 5 przerw)
- każdego dnia odmienne menu zgodne z opisem w tabeli poniżej
- bufet z napojami gorącymi 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 torebce papierowej ze sznureczkiem min. w trzech smakach: czarna, earl grey, zielona, owocowa i wrzątek w oznaczonych termosach oraz cukier w saszetkach - bez ograniczeń;
- w trakcie przerw kawowych: **pojedynczo pakowane:**
 - wafelki pszenne/ryżowe/przełożone kremem mlecznym, nugatowym, czekoladowym z dodatkami: orzechy, migdały - każdy ok. 20-35 g - po 2 sz. /os. oraz
 - baton zbożowy (pełnoziarnisty, owsiany, ryżowy, pszenno, kukurydziany) wzbogacony orzechami, migdałami, suszonymi owocami, polany czekoladą - bez syropu glukozowo-fruktozowego, bez konserwantów - każdy ok. 30-40 g - po 1 szt. na os. oraz

- czekoladki nadziewane konfekcjonowane- każda ok. 20 g (min. zawartości czekolady ok. 40%) - 3 szt./os.
- godziny przerw kawowych i obiadowej – zgodnie z przesłanym programem szkolenia

I dzień:	II, III, IV dzień:	V dzień:
	• przerwa kawowa	• przerwa kawowa
• obiad w KSSiP składający się z co najmniej: - zupy w jednorazowym pojemniku z widocznym opisem - dwóch rodzajów dań głównych podane w jednorazowych zamykanych pojemnikach z widocznym opisem : • mięso 150 g po obróbce termicznej/os. • filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. • dodatki warzywne i skrobiowe 250 g/os. - deseru w zamykanych opakowaniach z widocznym opisem: • krojone ciasto domowe -porcja/os. • napoje gorące – jak wyżej	• obiad w KSSiP składający się z co najmniej: - zupy w jednorazowym pojemniku z widocznym opisem - dwóch rodzajów dań głównych podane w jednorazowych zamykanych pojemnikach z widocznym opisem • mięso 150 g po obróbce termicznej/os. • filet rybny 150 g po obróbce termicznej/os. • dodatki warzywne i skrobiowe 250 g/os. - deseru w zamykanych opakowaniach z widocznym opisem: • krojone ciasto domowe - porcja/os. • napoje gorące – jak wyżej	• obiad w KSSiP składający się z co najmniej: - zupy w jednorazowym pojemniku z widocznym opisem - dwóch rodzajów dań głównych podane w jednorazowych zamykanych pojemnikach z widocznym opisem np.: • danie mączne: pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami/nie mniej niż 200 g/os. oraz surówka/sałotka warzywna lub owocowa • danie wegetariańskie na bazie: ryżu/ kaszy gryczanej, jęczmiennej, pęczak, bulgur, kuskus oraz warzyw pieczonych, smażonych, gotowanych np. risotto, kaszotto (z wyłączeniem dań mącznych) 200 g/os. - deseru w zamykanych opakowaniach z widocznym opisem: • małe drożdżówki z serem lub z owocami w ilości: 2 szt./os. • napoje gorące – jak wyżej
• przerwa kawowa	• przerwa kawowa	



KRAJOWA SZKOŁA SĄDOWNICTWA I PROKURATURY
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków