***Załącznik nr 7 do IWZ***

**SCHEMAT KATERINGOWY G**

SZKOLENIA JEDNODNIOWE

w salach sądów i prokuratur (wykłady od 5 h do 8 h) poza Lublinem

**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: dla grupy do 35 os. - jeden ekspres, dla grupy od 35 do 60 os. min. dwa ekspresy, dla grupy powyżej 60 os. – min. trzy ekspresy/

oraz dodatki: mleko, 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

**- drobne słodkie i słone przekąski**: **3 szt./os.** w min. trzech rodzajach wg opisu: 1. kruche ciastko owsiane/zbożowe/pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami, bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych; 2. kruche ciastko z czekoladą np. delicje, pierniki z czekoladą i nadzieniem owocowym itp.; 3. słona drobna przekąska typu: krakers/paluszki/talarki/precelki.

**- owoc:** twarde jabłko typu ligol, rubin i banan**,** 1 owoc/osobę, w proporcji: 50:50

- **woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana w proporcji 60:40** w ilości 2 butelek 0,5 l na os.

**na każdej z dwóch przerw** (godziny wskazane w programie szkolenia):

**• kanapki 2 szt./os. (każda ok. 140 g) wg opisu:**

połówka bułki owalnej pełnoziarnistej lub razowej o długości ok. 15 cm, w trzech wariantach:

1. z wykorzystaniem obowiązkowo: masła, szynki, gotowanego jajka oraz 3 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 3 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, twardego sera tzw. żółtego oraz 3 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 połówek kanapek zapakowana w folię stretchową. Połówki, owinięte folią - ułożone oddzielnie na talerzach/tacach z odpowiednim opisem np.: „bułka pełnoziarnista z szynką, jajkiem, sałatą, pomidorem, rzodkiewką, oliwkami”, „bułka razowa z łososiem, twarożkiem, rukolą, papryką, pieczarkami, koperkiem”, „bułka razowa z żółtym serem, roszponką, pomidorem, rzodkiewką, zielonym ogórkiem” itp.

**• „zdrowe przekąski” wg opisu:**

**Sześć rodzajów warzyw pokrojonych w słupki** – obowiązkowo: 1. surowa marchewka, 2. surowa papryka w różnych kolorach, 3. zielony ogórek, 4. pomidorki typu koktajlowe/cherry/truskawkowe, 5. zblanszowane różyczki: do wyboru: brokułu lub kalafiora albo kawałki awokado, 6. rzodkiewka albo listki cykorii albo oliwki zielone lub czarne –

w ilości: 10 dag na osobę czyli 1,5 kg na talerz/tacę o średnicy ok. 30 cm oraz

**dwa rodzaje sosów:** 1. dip majonezowo – jogurtowy z ziołami/żurawinowy/porzeczkowy oraz 2. 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 H**

SZKOLENIA JEDNODNIOWE

organizowane w salach sądów i prokuratur w Łomży (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 termosu** oraz dodatki: mleko, 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

**- drobne słodkie i słone przekąski: 3 szt./os.** w min. trzech rodzajach wg opisu: 1. kruche ciastko owsiane/zbożowe/pełnoziarniste z bakaliami, ziarnami, bez barwników, substancji konserwujących oraz bez utwardzanych tłuszczy roślinnych; 2. kruche ciastko z czekoladą np. delicje, pierniki z czekoladą i nadzieniem owocowym itp.; 3. słona drobna przekąska typu: krakers/paluszki/talarki/precelki.

**- owoc:** twarde jabłko typu ligol, rubin i banan, 1 owoc na osobę, w proporcji: 50:50

- **woda mineralna butelkowana niegazowana i gazowana w proporcji 60:40** w ilości 2 butelek 0,5 l na os.

**na każdej z dwóch przerw:** (godziny wskazane w programie szkolenia):

**• kanapki 2 szt./os. (każda ok. 140 g) wg opisu:**

połówka bułki owalnej pełnoziarnistej lub razowej o długości ok. 15 cm, w trzech wariantach:

1. z wykorzystaniem obowiązkowo: masła, szynki, gotowanego jajka oraz 3 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 3 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, twardego sera tzw. żółtego oraz 3 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 połówek kanapek zapakowana w folię stretchową. Połówki, owinięte folią - ułożone oddzielnie na talerzach/tacach z odpowiednim opisem np.: „bułka pełnoziarnista z szynką, jajkiem, sałatą, pomidorem, rzodkiewką, oliwkami”, „bułka razowa z łososiem, twarożkiem, rukolą, papryką, pieczarkami, koperkiem”, „bułka razowa z żółtym serem, roszponką, pomidorem, rzodkiewką, zielonym ogórkiem” itp.

**• „zdrowe przekąski” wg opisu:**

**Sześć rodzajów warzyw pokrojonych w słupki** – obowiązkowo: 1. surowa marchewka, 2. surowa papryka w różnych kolorach, 3. zielony ogórek, 4. pomidorki typu koktajlowe/cherry/truskawkowe, 5. zblanszowane różyczki: do wyboru: brokułu lub kalafiora albo kawałki awokado, 6. rzodkiewka albo listki cykorii albo oliwki zielone lub czarne –

w ilości: 10 dag na osobę czyli 1,5 kg na talerz/tacę o średnicy ok. 30 cm oraz

**dwa rodzaje sosów:** 1. dip majonezowo – jogurtowy z ziołami/żurawinowy/porzeczkowy oraz 2. 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.