***Załącznik nr 8 do IWZ***

**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 grupę do 35 osób, grupy powyżej 35 osób do ok. 70 osób minimum dwa ekspresy, grupy powyżej 70 osób minimum 3 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: na pierwszej przerwie: banan 1 szt/os. na drugiej przerwie: twarde jabłko typu: ligol, rubin itp. 1 szt./os.

* planowane przerwy kawowe w trakcie wykładów – jedna przerwa pierwszego dnia, dwie przerwy drugiego dnia i jedna przerwa trzeciego dnia - łącznie 4 przerwy kawowe
* przerwa obiadowa (każdego dnia odmienne menu zgodne z opisem w tabeli poniżej) – łącznie 3 obiady;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **I dzień:** | **II dzień:** | **III dzień:** |
|  | **śniadanie w hotelu** | **śniadanie w hotelu** |
| * **przerwa kawowa**
 | * **przerwa kawowa**
 |
| * **obiad w KSSiP**

składający się z co najmniej:**- zupy****- 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** **- 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** **- dwóch rodzajów dań głównych 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/sałatka 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. 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**
 | * **przerwa kawowa**
 |   |
| **kolacja oraz nocleg w hotelu** | **kolacja oraz nocleg w hotelu** |

**SCHEMAT KATERINGOWY**

**/1-szy dzień ze schematu A/**

WYDARZENIE JEDNODNIOWE

organizowane w siedzibie Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSIP

* **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 grupę do 35 osób, grupy powyżej 35 osób do ok. 70 osób minimum dwa 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;

* **w przerwie wydarzenia: (godzina wskazana w programie wydarzenia)**

- 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/talarki/precelki;

- owoc: banan i twarde jabłko typu: ligol, rubin itp. 1 szt./os. 50:50

* **przerwa obiadowa menu zgodne z poniższym opisem:**

**obiad,** składający się z co najmniej:

**zupy;**

**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.

**SCHEMAT KATERINGOWY F**

SZKOLENIA JEDNODNIOWE

organizowane przeważnie w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSiP w Lublinie

lub 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: 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

**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 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, Olsztynie (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.

**SCHEMAT KATERINGOWY P**

WYDARZENIE JEDNODNIOWE

organizowane w Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury (czas trwania: 1 - 2 h)

lunch w trakcie szkolenia wewnętrznego (termin szkolenia: kwiecień 2020 r., grudzień 2020 r.) każde ze szkoleń dla ok. 60 osób,

lunch 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: 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;
* napojów gorących:

kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu dla grupy ok. 60 os. 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.

**SCHEMAT KATERINGOWY RP**

WYDARZENIE JEDNODNIOWE – posiedzenie Rady Programowej

organizowane w Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury (czas trwania: 4 - 5 h)

**tzw. bufet ciągły dostępny dla uczestników szkolenia minimum 20 min. przed godziną rozpoczęcia wydarzenia i pozostający w gotowości do jego zakończenia /zgodnie z programem/ wg opisu:**

- **kawa ziarnista 100% arabica z ekspresu** ciśnieniowego 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

**- przerwa kawowa** składa się z co najmniej:

* Mini kanapki dekoracyjne mięsne/rybne np. z kurczakiem, łososiem, warzywami - 5 szt./os.
* Mini kanapki dekoracyjne bezmięsne np. z humusem, pomidorami suszonymi) - 5 szt./os.
* Koreczki np. z brzoskwinią, grillowanym kurczakiem i mozzarellą - 5 szt./os.
* Mini babeczki wytrawne np. ze szpinakiem i serem feta - 5 szt./os.
* Miniaturki ciast pieczonych w papilotach - 5 szt./os.
* Owoców 200 g/os., w tym: winogrona, śliwki, kostki z melona/arbuza, inne owoce filetowane lub świeże owoce sezonowe