****

 *Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego*

**Załącznik nr 1 do SOPZ**

1. **Harmonogram wizyt studyjnych**
	1. **Program ramowy do dwóch wizyt studyjnych (EFRR i EFS)** \*

Dzień pierwszy:

|  |
| --- |
| 08:30 – 09:00 – zbiórka uczestników przy PKIN parking pod Kinoteką;09:00 – 10:00 – śniadanie, panel organizacyjny w restauracji (centrum Warszawy);10:00 – 12:00 – przejazd do projektu;12:00 – 13:50 – przejazd i lunch (restauracja w miejscu zakwaterowania);13:50 – 19:00 – panel merytoryczny i przerwa kawowa (sala konferencyjna w hotelu):19:00 – 20:00 – czas wolny;20:00 – kolacja (w miejscu zakwaterowania). |

Dzień drugi:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 08:00 – 08:30 – śniadanie (w miejscu zakwaterowania);08:30 – 10:30 – panel merytoryczny:10:30 – 10:45 – przerwa kawowa (w miejscu zakwaterowania);10:45 – 12:15 – panel dyskusyjny;12:15 – 14:30 – zbiórka do projektu,14.30 – 15:00 – powrót do Warszawy;15:00 –16:00 – lunch (centrum Warszawy)* 1. **Program ramowy do trzeciej wizyty studyjnej - informacyjno - promocyjnej\***

Dzień pierwszy:08:30 – 09:00 – zbiórka uczestników przy PKIN parking pod Kinoteką;09:00 – 10:00 – śniadanie, panel organizacyjny w restauracji (centrum Warszawy);10:00 – 12:00 – przejazd do projektu;12:00 – 13:50 – przejazd i lunch (restauracja w miejscu zakwaterowania);13:50 – 19:00 – panel merytoryczny i przerwa kawowa (sala konferencyjna w hotelu); 19:00 – 20:00 – czas wolny;20:00 – kolacja (w miejscu zakwaterowania).

|  |
| --- |
| Dzień drugi:07:30 – 08:15 – śniadanie (w miejscu zakwaterowania);08:15 – 11:00 – panel merytoryczny;11:00 – 11:15 – przerwa kawowa (w miejscu zakwaterowania);11:15 – 13:50 – panel dyskusyjny;13:50 – 15.30 – przejazd i prezentacja projektu;15:30 – 16:30 – przejazd do miejsca serwowania lunch (centrum Warszawy). |
|  |

 |

1. **Wyżywienie podczas wszystkich wizyt studyjnych**

**Dzień pierwszy:\***

Śniadanie:

(serwowane w postaci stołu szwedzkiego w części sali restauracyjnej wydzielonej dla uczestników wizyty):

* dania śniadaniowe gorące co najmniej: jajecznica naturalna lub/i z dodatkami, bekon, kiełbaski,
* półmisek mięs regionalnych,
* produkty nabiałowe; jogurty, desery mleczne, musli,
* sałaty,
* wybór przystawek zimnych (w tym wegetariańska),
* wypieki regionalne: pieczywo mieszane świeże oraz mini bułeczki, ciasta (w ilości co najmniej
3 kawałki/os. do wyboru spośród 5 rodzajów), rogale (z ciasta drożdżowego, francuskiego
bądź kruchego, min. 2 szt. na osobę),
* owoce,
* masło,
* napoje zimne i gorące co najmniej: woda mineralna w butelkach szklanych gazowana i niegazowana, kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach), soki owocowe 100% (co najmniej 3 rodzaje soku do wyboru), mleko do kawy podane w dzbankach szklanych bądź ceramicznych, cytryna do herbaty, cukier 2 rodzaje (np. biały i brązowy),
* serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo.

Gramatura śniadaniowa określająca minimalną ilość przeznaczoną dla 1 os. :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Minimalna gramatura na 1 os. |
| 1. | Przystawki zimne (3 szt. na os.) | g | 300 |
| 2. | Dania śniadaniowe gorące | g | 150 |
| 3. | Dodatki typu: masło, ketchup, musztarda i itp.  | g | 45 |
| 4. | Nabiał | g  | 200 |
| 5. | Owoce, desery | g | 200 |
| 5. | Wypieki słodkie, pieczywo mieszane | g | 150 |
| 6. | Napoje zimne i gorące | l | bez ograniczeń |

1 x przerwa podczas części merytorycznej w hotelu (serwowane w postaci stołu szwedzkiego w części sali restauracyjnej wydzielonej dla uczestników wizyty):

* desery podawane w pucharkach (min. 4 rodzaje do wyboru w ilości po 1 pucharku/os min., np. mus, krem, sałatka owocowa, itp.), ciasta krojone domowe (min. 3 rodzaje do wyboru),
* sałaty mieszane z dodatkami (min. 3 rodzaje sałat),
* napoje zimne i gorące w tym: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 6 rodzajów herbat w torebkach), woda mineralna w butelkach szklanych: gazowana i niegazowana (do wyboru), soki 100% (do wyboru spośród 3 rodzajów), mleko do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plasterki,
* serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Minimalna gramatura na 1 os. |
| 1. | kanapki | Szt | 2 |
| 2. | Owoce, desery, ciasta krojone domowe | g | 150 |
| 3. | Wypieki słodkie, pieczywo mieszane, dodatki inne | g | 140 |
| 4. | Napoje zimne i gorące | l | bez ograniczeń |

Lunch:

(restauracja w miejscu zakwaterowania), lunch serwowany w formie stołu szwedzkiego z uwzględnieniem dań regionalnych, co najmniej:

* przystawki i sałaty mieszane z dodatkami (min. 3 rodzaje sałat, min. 3 przystawki zimne, i min. 3 przystawki gorące),
* 2 zupy do wyboru,
* 4 dań gorących głównych do wyboru z uwzględnieniem dania wegetariańskiego oraz rybnego, dodatki skrobiowe
i warzywne (min. 3 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki, warzywa itp.),
* desery podawane w pucharkach (min. 4 rodzaje do wyboru w ilości po 1 pucharku/os min., np. mus, krem, sałatka owocowa, itp.), ciasta krojone domowe (min. 3 rodzaje do wyboru),
* napoje zimne i gorące w tym: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 6 rodzajów herbat w torebkach), woda mineralna w butelkach szklanych: gazowana i niegazowana (do wyboru), soki 100% (do wyboru spośród 3 rodzajów), mleko do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plasterki,
* serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Minimalna gramatura na 1 os. |
| 1. | Przystawki zimne, przystawki ciepłe, sałaty  | g | 300 |
| 2. | Zupy | ml | 250 |
| 3. | Danie główne (dwa mięsne, rybne, wegetariańskie)  | g | 320 |
| 4. | Dodatki skrobiowe i warzywne | g  | 200 |
| 5. | Owoce, desery  | g | 150 |
| 6. | Wypieki słodkie, pieczywo mieszane, dodatki inne | g | 140 |
| 7. | Napoje zimne i gorące | l | bez ograniczeń |

Kolacja:

(w miejscu zakwaterowania, w wydzielonej części sali restauracyjnej serwowana w postaci stołu szwedzkiego). Menu zawierające co najmniej;

* sałaty z dodatkami (min. 3 rodzaje),
* 3 przystawki na zimno (do wyboru min. 4 rodzajów),
* sery, wędliny, ryby,
* 2 dania główne na gorąco (min. 4 rodzajów do wyboru: jedno wegetariańskie, dwa mięsne oraz jedno rybne), dodatki skrobiowe i warzywne do dań głównych (min. 3 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki, kluski, warzywa itp.),
* desery np. mus, krem, sałatka owocowa itp.), ciasta krojone domowe (min. 3 rodzaje do wyboru, w ilości 1 porcja/os do wyboru),
* pieczywo mieszane, masło,
* napoje zimne i gorące do uzgodnienia z Zamawiającym; np. co najmniej kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 6 rodzajów herbat w torebkach), woda mineralna gazowana i niegazowana (do wyboru), soki owocowe (do wyboru spośród 3 rodzajów), mleko do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna,
* serwetki płócienne, wykałaczki pakowane pojedynczo

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Minimalna gramatura na 1 os. |
| 1. | Przystawki zimne, przystawki ciepłe, sałaty  | g | 350 |
| 2. | Danie główne (dwa mięsne, rybne, wegetariańskie)  | g | 350 |
| 3. | Dodatki skrobiowe i warzywne | g  | 200 |
| 4. | Owoce, desery  | g | 150 |
| 5. | Wypieki słodkie, pieczywo mieszane, dodatki inne | g | 140 |
| 6. | Napoje zimne i gorące | l | bez ograniczeń |

**Dzień drugi:\***

Śniadanie:

(serwowane w postaci stołu szwedzkiego w części sali restauracyjnej wydzielonej dla uczestników wizyty):

* dania śniadaniowe gorące co najmniej: jajecznica naturalna lub/i z dodatkami, bekon, kiełbaski,
* półmisek mięs regionalnych,
* produkty nabiałowe; jogurty, desery mleczne, musli,
* sałaty,
* wybór przystawek zimnych (w tym wegetariańska),
* wypieki regionalne: pieczywo mieszane świeże oraz mini bułeczki, ciasta (w ilości
co najmniej 3 kawałki/os. do wyboru spośród 5 rodzajów), rogale (z ciasta drożdżowego, francuskiego bądź kruchego, min. 2 szt. na osobę),
* owoce,
* masło,
* napoje zimne i gorące co najmniej: woda mineralna w butelkach szklanych gazowana i niegazowana, kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 6 rodzaju herbat w torebkach), soki owocowe 100% (co najmniej 3 rodzaje soku do wyboru), mleko do kawy podane w dzbankach szklanych bądź ceramicznych, cytryna do herbaty, cukier 2 rodzaje (np. biały i brązowy),
* serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo

Gramatura śniadaniowa określająca minimalną ilość przeznaczoną dla 1 os. :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Minimalna gramatura na 1 os. |
| 1. | Przystawki zimne (3 szt. na os.) | g | 300 |
| 2. | Dania śniadaniowe gorące | g | 150 |
| 3. | Dodatki typu: masło, ketchup, musztarda i itp.  | g | 45 |
| 4. | Nabiał | g  | 200 |
| 5. | Owoce, desery | g | 200 |
| 6. | Wypieki słodkie, pieczywo mieszane | g | 150 |
| 7. | Napoje zimne i gorące | l | bez ograniczeń |

1 przerwa kawowa:

podczas panelu merytorycznego w hotelu, w wydzielonej dla uczestników części sali restauracyjnej, serwowana w formie stołu szwedzkiego:

* desery podawane w pucharkach (min. 4 rodzaje do wyboru w ilości po 1 pucharku/os min., np. mus, krem, sałatka owocowa, itp.), ciasta krojone domowe (min. 3 rodzaje do wyboru),
* sałaty mieszane z dodatkami (min. 3 rodzaje sałat),
* napoje zimne i gorące w tym: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 6 rodzajów herbat w torebkach), woda mineralna w butelkach szklanych: gazowana i niegazowana (do wyboru), soki 100% (do wyboru spośród 3 rodzajów), mleko do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plasterki,
* serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Minimalna gramatura na 1 os. |
| 1. | kanapki | Szt. | 2 |
| 2. | Owoce, desery, ciasta krojone domowe | g | 150 |
| 3. | Wypieki słodkie, pieczywo mieszane, dodatki inne | g | 140 |
| 4. | Napoje zimne i gorące | l | bez ograniczeń |

 Lunch:

serwowany w formie stołu szwedzkiego z uwzględnieniem dań regionalnych), co najmniej:

* przystawki i sałaty mieszane z dodatkami (min. 3 rodzaje sałat, min. 3 przystawki zimne
i min. 3 przystawki gorące),
* 2 zupy do wyboru,
* 4 dań gorących głównych do wyboru z uwzględnieniem dania wegetariańskiego oraz rybnego, dodatki skrobiowe i warzywne (min. 3 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki, warzywa itp.),
* desery podawane w pucharkach (min. 4 rodzaje do wyboru w ilości po 1 pucharku/os min., np. mus, krem, sałatka owocowa, itp.), ciasta krojone domowe (min. 3 rodzaje do wyboru,
* napoje zimne i gorące w tym: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 6 rodzajów herbat w torebkach), woda mineralna w butelkach szklanych: gazowana i niegazowana (do wyboru), soki 100% (do wyboru spośród 3 rodzajów), mleko do kawy, cukier biały i brązowy, słodzik, cytryna pokrojona w plasterki,
* serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | J.m. | Minimalna gramatura na 1 os. |
| 1. | Przystawki zimne, przystawki ciepłe, sałaty  | g | 300 |
| 2. | Zupy | ml | 250 |
| 3. | Danie główne (dwa mięsne, rybne, wegetariańskie)  | g | 320 |
| 4. | Dodatki skrobiowe i warzywne | g  | 200 |
| 5. | Owoce, desery  | g | 150 |
| 6. | Wypieki słodkie, pieczywo mieszane, dodatki inne | g | 140 |
| 7. | Napoje zimne i gorące | l | bez ograniczeń |

**UWAGA:**

\*Program i jego elementy składowe mogą ulec modyfikacjom na każdym etapie realizacji.
 Menu zamawiający zastrzega możliwość modyfikacji ilości posiłków lub godzin podania.