



Projekt współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1 do SOPZ

1. Harmonogram wizyt studyjnych

1.1. Program ramowy grupa EFRR*

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 i prezentacja projektu;
- 12:00 – 13:50 – przejazd i lunch (restauracja w miejscu zakwaterowania);
- 13:50 – 18:30 – panel merytoryczny i przerwa kawowa (sala konferencyjna w hotelu);
- 18:30 – 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 dyskusyjny;
- 10:30 – 10:45 – przerwa kawowa (w miejscu zakwaterowania);
- 10:45 – 12:15 – panel dyskusyjny;
- 12:15 – 14:45 – przejazd i prezentacja projektu,
- 14.45 – 15:30 – powrót do Warszawy;
- 15:30 –16:30 – lunch (centrum Warszawy)

1.2. Program ramowy grupa 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 – 13:30 – przejazd i prezentacja projektu;
- 13:30 – 14:30 – przejazd i lunch (restauracja w miejscu zakwaterowania);
- 14:30 – 18:30 – panel merytoryczny i przerwa kawowa (sala konferencyjna w hotelu);
- 18:30 – 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 dyskusyjny;
- 10:30 – 10:45 – przerwa kawowa (w miejscu zakwaterowania);
- 10:45 – 13:15 – panel dyskusyjny;
- 13:15 – 15:30 – zbiórka i przejazd do prezentacji projektu
- 15:00 –15:30 – przejazd do Warszawy;
- 15:30 –16:30 – lunch (centrum Warszawy)

1.3. Program ramowy grupy 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 – 13:30 – przejazd i prezentacja projektu;
- 13:30 – 15:00 – przejazd i lunch (restauracja w miejscu zakwaterowania);
- 15:00 – 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 – 14:00 – panel dyskusyjny;
- 14.00 – 15.30 – przejazd i prezentacja projektu
- 15:30 – 16:30 – przejazd do miejsca serwowania lunch (centrum Warszawy)

2. Wyżywienie podczas wizyt studyjnych

Wyżywienie dla wszystkich wizyt studyjnych – Dzień pierwszy*:

Śniadanie: (serwowane w postaci stołu szwedzkiego sali restauracyjnej w hotelu, części 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	200
2.	Dania śniadaniowe gorące	g	150
3.	Dodatki typu: masło, ketchup, musztarda i itp.	g	45
4.	Nabiał	g	150
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 (podczas części merytorycznej w hotelu serwowana w formie stołu szwedzkiego dla uczestników wizyty w wydzielonej powierzchni):

- 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 hotelowa 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	200
2.	Zupy	ml	200
3.	Danie główne (dwa mięsne, rybne, wegetariańskie)	g	320
4.	Dodatki skrobiowe i warzywne	g	150
5.	Owoce, desery	g	150
6.	Wypieki słodkie, pieczywo mieszane, dodatki inne	g	100
7.	Napoje zimne i gorące	l	bez ograniczeń

Kolacja (w miejscu zakwaterowania, w wydzielonej części sali restauracji hotelowej, 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	300
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

Wyżywienie dla wszystkich wizyt studyjnych – Dzień drugi*:

Śniadanie: (serwowane w postaci stołu szwedzkiego w wydzielonej dla uczestników wizyty części sali restauracji hotelowej):

- 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), rogalce (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	200
2.	Dania śniadaniowe gorące	g	150
3.	Dodatki typu: masło, ketchup, musztarda i itp.	g	45
4.	Nabiał	g	150
5.	Owoce, desery	g	200
5.	Wypieki słodkie, pieczywo mieszane	g	150
6.	Napoje zimne i gorące	l	bez ograniczeń

1 przerwa kawowa – podczas części merytorycznej w hotelu serwowana w formie stołu szwedzkiego wydzielonej dla uczestników wizyty powierzchni:

- 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 postaci stołu szwedzkiego sali restauracyjnej w hotelu w części wydzielonej dla uczestników wizyty) 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.***