Zał. 1.4

**Szkolenie dla nauczycieli w zakresie prowadzenia skutecznych działań z tematyki profilaktyki uzależnień**

**Planowany termin:** 27 września 2023 r.,

**Planowany czas trwania:** 9.00 – 14.00 (5 godz.).

**Miejsce:** Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli, ul. Głowackiego 17, 10-447 Olsztyn

**Liczba uczestników:** 45 osób(liczba osób może ulec zmniejszeniu o maksymalnie 20%)

Usługa obejmuje:

* usługę cateringową z dowozem na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą i niezbędnym sprzętem do konsumpcji;
* przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
* sprzątnięcie miejsca cateringu ok. godz. 14.00;

**MENU:**

1. Napoje zimne:

* Woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w dzbankach z cytryną – 500 ml/os.;

1. Napoje gorące:

* Kawa i herbata (z ekspresu bądź warnika) – bez limitu; wraz z dodatkami:    
  cukier – 10 g/os., śmietanka do kawy – 10 ml/ os., cytryna w plasterkach – 10 g/os.

1. Przekąski zimne, wytrawne:

* Roladki z tortilli z grillowanym kurczakiem, szynką i warzywami – nie mniej niż 150g na osobę;
* Kanapeczki bankietowe – na chlebie pszennym (3 rodzaje) z: przynajmniej 2 ze składników każda: szynką, salami, serem typu camembert, łososiem, żółtym serem, jajkiem, pastą jajeczną, pastą twarogową, itp.; z przynajmniej 1 dodatkiem typu (każda): pomidor, ogórek zielony surowy, papryka, rzodkiewka, szczypiorek, oliwki, koperek, sałata itp. wszystkie kanapki z masłem; 3 szt./os (60g/sztuka; 180g/os);
* Sałatka z kurczakiem/szynką z majonezem lub innym sosem serwowana w naczyniach typu finger food – nie mniej niż 1 sztuka na osobę;

1. Deser:

* Ciasta porcjowane, podane w pojedynczych papilotach (m.in. sernik/szarlotka/ciasto czekoladowe) – min. 2 rodzaje – nie mniej niż 100 g na osobę;

1. Owoce – ogółem w niewielkiej ilości – głównie w charakterze dekoracji stołu:

* arbuzy;
* ananasy świeże;
* winogrona białe i czerwone.

**Zamawiający wymaga, aby wszystkie serwowane przez Wykonawcę dania były:**

1. przygotowane zgodnie dobrymi praktykami i wymaganiami HACCP;
2. bezwzględnie świeże; przygotowane ze świeżych produktów oraz miały estetyczny wygląd;
3. przygotowane na bazie produktów, o najwyższej jakości oraz posiadały odpowiednie walory smakowe i zapachowe.

**Dodatkowe wymagania:**

Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników na 3 dni przed realizacją usługi.