Zał. 1.3

**Konferencja wojewódzka pt. „Rola samorządu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniom”**

**Planowany termin:** 30 listopada 2023 r.,

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

**Miejsce:** Centrum Edukacji i Inicjatyw Kulturalnych w Olsztynie, ul. Kościńskiego 11

**Liczba uczestników:** 170 osób(liczba osób może ulec zmniejszeniu o maksymalnie 30%)

Usługa obejmuje:

1. Zapewnienie wszystkim uczestnikom spotkania serwisu kawowego ciągłego:
2. Serwis kawowy ciągły (dla uczestników – 170 osób) składający się z:

* kawy czarnej sypanej i rozpuszczalnej,
* herbaty (min. dwóch różnych rodzajów, w tym zielonej) i wrzątku w termosach,
* wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (podanej w szklanym dzbanku lub w butelce w ilości 0,5 l na osobę),
* dodatków: mleko, cukier, cytryna – dostępne dla każdego uczestnika,
* ciasto własnego wypieku – min. 3 rodzaje.

1. Bufet serwowany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (podczas jednej przerwy ok. godz. 12.00), w postaci:
   * + 1. Przekąski zimne, wytrawne:

* Roladki z tortilli z wędzonym łososiem  i kremem mascarpone – nie mniej niż 50 g na osobę;
* Roladki z tortilli z grillowanym kurczakiem i warzywami – nie mniej niż 80 g na osobę;
* Kanapeczki bankietowe min. 3 rodzaje – nie mniej niż 3 sztuki na osobę;
* Koreczki (np. wędlina/ser żółty/oliwka/mini pikle itp.) – różne – nie mniej niż 3 sztuki na osobę;
* Dwie sałatki, np. makaronowa z majonezem, z szynką/grillowanym kurczakiem z sosem np. majonezowym, winegret, serwowana w naczyniach typu finger food – nie mniej niż po 1 sztuce na osobę.
  + - 1. Owoce – ogółem w niewielkiej ilości – głównie w charakterze dekoracji stołu:
* arbuzy;
* ananasy świeże;
* winogrona białe i czerwone.

1. Wymagania Zamawiającego dotyczące zastawy, naczyń i dekoracji stołów:

* Wykonawca zapewni stoły pod catering oraz stoliki koktajlowe o wysokości ok. 120 cm, (do serwowania kawy/herbaty i przekąsek);
* Wykonawca przygotuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym, tj.:
* wyprasowane obrusy materiałowe; serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze);
* zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, filiżanki do kawy i kubki do herbaty w liczbie odpowiednio do liczby gości + zapas;
* zastawa szklana, ceramiczna lub porcelanowa – talerzyki przekąskowe ilość odpowiednio do liczby gości + zapas;
* metalowe sztućce, ilość odpowiednio do liczby gości + zapas.

1. Serwis kawowy powinien być gotowy dla uczestników konferencji na godzinę przed jej rozpoczęciem.
2. Wykonawca zapewni takie ustawienie stołów/stolików koktajlowych, aby możliwe było swobodne poruszanie się między nimi osób na wózkach inwalidzkich (zachowane zostaną odpowiednie odległości między stolikami).
3. Wykonawca zapewni również stoły tradycyjne/stoliki koktajlowe umożliwiające spożycie posiłku osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich (w przypadku stołów pozostawienie wolnych miejsc umożliwiających swobodne podjechanie wózka do stołu, w przypadku stolików koktajlowych – zapewnienie stolików o odpowiednio mniejszej wysokości).

**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.