Załącznik nr 1 do IWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Na przygotowanie i podanie cateringu podczas spotkania   
z podmiotami prowadzącymi działalność na rzecz osób niepełnosprawnych w dniu 12 grudnia 2018 r.

**Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i podanie cateringu podczas spotkania podmiotów prowadzących działalność na rzecz osób niepełnosprawnych**

1. **Termin spotkania**: 12 grudnia 2018 r.
2. **Miejsce spotkania**: Mazowieckie Centrum Polityki Społecznej ul. Nowogrodzka 62a 02-002
3. **Liczba uczestników**: do 60 osób.
4. **Uczestnicy spotkania**: Przedstawiciele podmiotów prowadzących działalność na rzecz osób niepełnosprawnych. Rekrutacji uczestników konferencji dokona Zamawiający.
5. **Wymagania wobec wykonawcy dotyczące organizacji spotkania**:

**5.1. Dotyczące wyżywienia:**

**5.1.1. Wykonawca zapewni serwis kawowy:**

1. dla wszystkich uczestników konferencji oraz prelegentów;
2. dostępny od godz. 09.00 do godz.13.00;
3. w formie stołu szwedzkiego, składający się z kawy, herbaty (minimum trzy rodzaje   
   do wyboru – czarna, owocowe, zielona), wody mineralnej gazowanej i niegazowanej   
   w butelkach o poj. max. 500 ml., małych kanapek, drobnych miękkich ciasteczek typu babeczki, mini ciasteczek tacowych gotowych do spożycia.
4. wystarczającą liczba talerzy, sztućców, filiżanek, serwetek papierowych;
5. wyżywienie dla wszystkich uczestników spotkania musi być zapewnione w odpowiednich ilościach, gwarantujących każdemu uczestnikowi wybór;
6. umożliwiający wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników spotkania.

**5.1.2 Wykonawca zapewni obiad:**

1. w formie stołu szwedzkiego, składający się z co najmniej: zupy, dwóch drugich ciepłych dań do wyboru, w tym jedno mięsne i jedno wegetariańskie, dwóch rodzajów sałatek, kawy, herbaty, wody, ciasteczka tacowych,.
2. z miejscem do spożycia serwowany przy stolikach, od godz. 13.30 do godz. 15.00;
3. wymagana jest wystarczająca liczba talerzy, sztućców (innych niż papierowe   
   i plastikowe), filiżanek, serwetek papierowych;
4. wyżywienie dla wszystkich uczestników spotkania musi być zapewnione w odpowiednich ilościach, gwarantujących każdemu uczestnikowi wybór;
5. Wykonawca musi zapewnić wydanie posiłku jednocześnie dla wszystkich uczestników spotkania;
6. świadczenie usług żywienia odbywać powinno się zgodnie z obowiązującymi przepisami o bezpieczeństwie żywności i żywienia; wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia;
7. dostarczane posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecanego przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca przekaże propozycję wyżywienia i serwisu kawowego do akceptacji Zamawiającemu nie później niż na 2 dni kalendarzowe przed dniem rozpoczęcia konferencji.

**5.1.3 Serwis gastronomiczny:**

1. Serwis gastronomiczny musi obejmować: przygotowanie posiłków, podanie ich   
   na zastawie ceramicznej w podgrzewanych pojemnikach, a także obsługę kelnerską oraz sprzątanie po wydaniu posiłków.
2. Wykonawca zapewni minimum 2 osoby do sprawnego wydawania posiłków.