

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i podanie cateringu podczas 20 szkoleń/narad/spotkań w Warszawie.

1. Zakres zamówienia:

Przygotowanie i podanie cateringu podczas 20 szkoleń/narad/spotkań (dalej zwanymi „spotkaniami”) w Warszawie dla maksymalnie 620 osób. W każdym z 20 spotkań weźmie udział grupa maksymalnie 31-osobowa (30 uczestników plus wykładowca), jednakże Zamawiający zastrzega, że ilość osób uczestniczących nie będzie mniejsza niż 21 osób.

2. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia będzie realizowany od dnia podpisania umowy do dnia 21.12.2018 r. Zamawiający przekaże każdorazowo Wykonawcy termin spotkania najpóźniej na 7 dni roboczych Zamawiającego przed każdym z nich.

3. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i podania cateringu podczas 20 spotkań w Warszawie, w godzinach 8:30 do 15:30 od poniedziałku do piątku.

4. Miejsce realizacji zamówienia – siedziba Zamawiającego, tj. Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej, ul. Nowogrodzka 62a, 02-002 Warszawa, VI piętro, sala konferencyjna MCPS lub miejsce na terenie m. st. Warszawy wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 7 dni przed planowanym terminem spotkania.

5. W ramach przygotowania i podania cateringu Wykonawca zapewni:

- 1) **Obiad** dla każdego uczestnika, serwowany, składający się z 2 ciepłych dań głównych (w tym 1 wegetariańskie), zupy, dwóch rodzajów surówek, deseru (ciasto porcjowane) i napoi (woda gazowana i niegazowana w butelkach, kawa, herbata czarna, zielona i owocowa, soki owocowe), cytryny do herbaty pokrojonej w plastry, cukru, mleka (co najmniej 2% tłuszczu);
- 2) **Serwis kawowy** do dyspozycji uczestników podawany non stop podczas trwania całego spotkania, składający się z kawy, herbaty (czarnej, zielonej i owocowej), mleka (co najmniej 2% tłuszczu), cytryny do herbaty pokrojonej w plastry, cukru, ciasta porcjowanego, wody gazowanej i niegazowanej w butelkach, soków owocowych i owoców świeżych;
- 3) Catering podawany w zastawie porcelanowej lub ceramicznej, szkle, ze sztucami metalowymi oraz serwetkami papierowymi;
- 4) Wykonawca musi zapewnić wydanie posiłku dla wszystkich uczestników przez zapewnienie wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej pozwalającą na szybkie i sprawne wydawanie posiłków (obiad serwowany);
- 5) Minimum 3 stoliki koktajlowe;
- 6) Usługa cateringu musi obejmować przygotowanie serwisu kawowego, obiadu, podanie ich, także sprzątnięcie i uporządkowanie pomieszczeń, w których podawany będzie catering w trakcie oraz po wykonanej usłudze;
- 7) Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149);
- 8) Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Dostarczane posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na

- energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia;
- 9) Wykonawca powinien przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i ppoż. a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne powstałe w trakcie świadczenia usługi.