

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i podanie cateringu podczas III Warszawskiej Konferencji Pedagogicznej w Warszawie.

1. Zakres zamówienia:

Przygotowanie i podanie cateringu podczas III Warszawskiej Konferencji Pedagogicznej (dalej zwaną „Konferencją”) w Warszawie dla maksymalnie 200 osób.

2. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:

Przedmiot zamówienia będzie realizowany 27 kwietnia 2018 r.

3. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i podania cateringu podczas Konferencji w Warszawie, w godzinach 09:00 do 14:00.

4. Miejsce realizacji zamówienia – Szkoła Podstawowa nr 394, ul. Mahatmy Gandhiego 13 w Warszawie (02-645) lub miejsce na terenie m. st. Warszawy wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 2 dni przed planowanym terminem konferencji.

5. W ramach przygotowania i podania cateringu Wykonawca zapewni:

- 1) **Obiad** dla każdego uczestnika, w formie bufetu szwedzkiego, 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, szkłe, ze sztuczkami 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;
- 5) Minimum 3 stoliki koktajlowe;
- 6) Usługa cateringu musi obejmować przygotowanie serwisu kawowego, obiadu, podanie ich, także sprzęt i uprządkowanie 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.