Załącznik Nr 1

**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.

1. **Termin realizacji przedmiotu zamówienia:**

Przedmiot zamówienia będzie realizowany od dnia podpisania umowy do dnia 23.12.2019 r. Zamawiający przekaże każdorazowo Wykonawcy termin spotkania najpóźniej na 7 dni roboczych Zamawiającego przed każdym z nich.

1. **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.

1. **Miejsce realizacji zamówienia** – siedziba Zamawiającego, tj. Mazowieckiego Centrum Polityki Społecznej (m. st. Warszawa) lub miejsce na terenie m. st. Warszawy wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 7 dni przed planowanym terminem spotkania.

1. **W ramach przygotowania i podania cateringu Wykonawca zapewni:**
2. **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);
3. **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;
4. Catering podawany w zastawie porcelanowej lub ceramicznej, szkle, ze sztućcami metalowymi oraz serwetkami papierowymi;
5. Wykonawca musi zapewnić wydanie posiłku dla wszystkich uczestników przez zapewnienie wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej pozwalającą na szybkie i sprawne wydawanie posiłków (obiad serwowany);
6. Minimum 3 stoliki koktajlowe;
7. 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;
8. Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z póź. zm.);
9. 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;
10. 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.