**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiotem zamówienia** jest zorganizowanie obsługi cateringowej treningu obronnego WISŁA-22 w zakresie przygotowania, dostarczenia oraz wydania ustalonego menu, ponadto przygotowania wskazanego przez zamawiającego miejsca wydania
i spożywania posiłku w zakresie: stanowisk wydawania posiłków, stołów do konsumpcji, zadaszeń na wypadek opadów deszczu.
2. **Termin realizacji** przedsięwzięcia14 września 2022 r. w godzinach 13.00-15.00
3. Miejsce realizacji: Tomice - powiat piaseczyński
4. Uczestnicy: około 150 osób. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający określi nie później niż na 5 dni roboczych przed terminem realizacji zamówienia
5. Menu
* grochówka,
* potrawy z grilla: kiełbasa, kaszanka, karkówka (1 os./min. 150 g),
* sałatki – minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
* pieczywo ciemne i jasne – łącznie minimum 150 g na osobę,
* świeże warzywa, np. ogórki, pomidory, rzodkiewka, sałata (1 os./min. 100g),
* warzywa: ogórki kiszone i marynaty w ilości minimum 200 g na osobę,
* napoje: herbata parzona wrzątkiem bez ograniczeń (czarna, zielona, lub owocowa do wyboru), woda mineralna i soki owocowe do wyboru w co najmniej 2 rodzajach smakowych, dostępne przynajmniej 0,3 l na osobę,
* sypki cukier w cukiernicach.

 Wykonawca zapewni niezbędną zastawę oraz sztućce w liczbie co najmniej odpowiadającej liczbie uczestników posiłku. Zamawiający dopuszcza użycie sztućców oraz naczyń jednorazowych. Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską oraz porządek i czystość w trakcie trwania przedsięwzięcia. Wszystkie dania muszą być przygotowane ze świeżych produktów oraz przygotowane w dniu podania.