**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przygotowanie cateringu na potrzeby szkolenia organizowanego przez Wydział Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie w zakresie przygotowania i dostarczenia przekąsek koktajlowych słodkich oraz gorących posiłków w każdym dniu szkolenia do miejsca wskazanego przez Zamawiającego określonego w cz. III.

**Łączna ilość uczestników szkolenia: 34 osoby w każdym dniu szkolenia tj. 21-24 maja br.**

1. **Termin realizacji:** **21-24 maja br.**
2. Dokładne godziny rozpoczęcia i zakończenia szkolenia Zamawiający określi nie później niż na 3 dni robocze przed terminem szkolenia, wysyłając informację e-mailową do Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia +/- 10% ilości przygotowanych i dostarczonych gorących posiłków w oparciu o faktyczną
i potwierdzoną liczbę uczestników szkolenia zgłoszoną Wykonawcy w przeddzień szkolenia do godz. 13.00.
4. **Miejsce i czas realizacji:** Mazowiecki Urząd Wojewódzki w Warszawie pl. Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, Sala konferencyjna 169 (I piętro) / Sala 259 (II piętro) - dostępna winda - konkretny numer sali zostanie wskazany bliżej terminu realizacji szkolenia.

**Czas trwania szkolenia:** 9:00 – 15:00

1. **Catering/Menu:**
2. **Przekąski koktajlowe słodkie 3 szt./osobę,** ułożone na półmisku/paterze w ilości i gramaturze odpowiadającej ilości osób określonych w cz. I:
3. Półmiski/patery mają zawierać m.in. ciastka kruche i czekoladowe, ciasta pieczone (np. mini babeczki, rogaliki z nadzieniem), ciasta z kremem,
4. Zamawiający przewiduje max. 2 przerwy kawowe w każdym dniu szkolenia,
5. Wykonawca dostarczy przygotowaną galanterię cukierniczą w każdym dniu szkolenia we wskazane miejsce do godz. 8:00 w odpowiedniej ilości co do zaplanowanych przerw kawowych,
6. Zamawiający we własnym zakresie uzupełni dostarczone przez Wykonawcę przekąski koktajlowe słodkie w kolejnych przerwach kawowych,
7. Wykonawca załączy do oferty propozycję 3 zestawów przekąsek koktajlowych słodkich - do wyboru dwóch propozycji przez Zamawiającego.
8. **Gorący posiłek obiadowy (drugie danie)** zapakowany w jednorazowych, hermetycznie zamkniętych pojemnikach zapewniających utrzymanie temperatury, który powinien składać się między innymi z:
* węglowodanów złożonych typu: kasze (gryczana, jaglana, jęczmienna, owsiana), ryż brązowy, makaron pełnoziarnisty, ziemniaki (gotowane, pieczone),
* produktów tzw. białkowych, czyli mięso, ryby,
* nasiona roślin strączkowych i warzyw w postaci surówek (zestaw lub mix sałat);
1. posiłki gorące dostarczone będą do miejsca wskazanego w cz. III najpóźniej do godz. 13:30 każdego dnia szkolenia - dokładna godzina przerwy obiadowej zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed terminem szkolenia,
2. gorące posiłki obiadowe dostarczone będą w ilości 34 porcji na każdy dzień szkolenia z zastrzeżeniem możliwości zmniejszenia lub zwiększenia +/- 10% liczby przygotowanych i dostarczonych gorących posiłków w oparciu o faktyczną i potwierdzoną liczbę uczestników szkolenia,
3. Zamawiający przekaże Wykonawcy ilość gorących posiłków obiadowych w przeddzień każdego dnia szkolenia najpóźniej do godz. 13.00,
4. Wykonawca załączy do oferty propozycję 3 różnych zestawów gorących posiłków - do wyboru dwóch propozycji przez Zamawiającego.

1. **Niezbędny asortyment:**
2. Jednorazowe pojemniki hermetycznie zamknięte zapewniające utrzymanie temperatury do dań ciepłych.
3. Jednorazowe sztućce (nóż, widelec, łyżeczka) + zapas niezbędny do umożliwienia spożywania przekąsek oraz gorących posiłków przez wszystkich uczestników szkolenia.
4. Jednorazowe talerzyki do serwowania galanterii cukierniczej niezbędny do umożliwienia spożywania przekąsek oraz gorących posiłków przez wszystkich uczestników szkolenia.
5. Serwetki papierowe.
6. **Dodatkowe informacje/wymagania:**
7. Wykonawca zapewni niezbędny asortyment określony w cz. V do spożywania posiłków dla uczestników szkolenia (łącznie z niezbędnym zapasem).
8. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia we wskazanym terminie, miejscu w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym tj.:
9. przekąski koktajlowe słodkie określone w cz. IV do godziny 8:00 każdego dnia szkolenia,
10. gorący posiłek obiadowy określony w cz. IV) do godz. 13:30 każdego dnia szkolenia.
11. Gorące posiłki zostaną odpowiednio zabezpieczone przy transporcie w celu utrzymania niezbędnej temperatury przygotowanych posiłków.
12. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
13. Oferta Wykonawcy będzie zawierać wszystkie koszty wykonania zamówienia wraz z niezbędną kalkulacją kosztów w tym zakresie.
14. Zamawiający przygotuje miejsce w celu umożliwienia spożycia posiłków.
15. Zamawiający nie przewiduje obsługi kelnerskiej podczas trwania szkolenia.
16. Zamawiający zapewni serwis kawowy w trakcie każdego dnia szkolenia.
17. Zamawiający zapłaci Wykonawcy łączną kwotę w oparciu o rzeczywistą ilość osób ustaloną w przeddzień każdego dnia szkolenia.