**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem umowy jest zapewnienie usługi cateringowej podczas systemowego Forum Ochrony Infrastruktury Krytycznej dla 65 osób (przedstawicieli spółek Skarbu Państwa oraz administracji rządowej), które odbędzie się 26 czerwca 2024 r. w siedzibie Ministerstwa Aktywów Państwowych przy ulicy Wspólnej 6.

**Termin konferencji:**

Usługa cateringowazaplanowana została w terminie 26 czerwca 2024 r. w godzinach 09:30- 15:00.

**Miejsce konferencji:**

Ministerstwo Aktywów Państwowych, Wspólna 6, Warszawa.

**Kody CPV:**

55520000-1- usługi dostarczania posiłków

55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**Obowiązki Wykonawcy:**

1. Zapewnienie usługi cateringowej podczas konferencji:
* przerwa kawowa całodzienna, ciągła:
	1. kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego z certyfikatem Fair Trade;
	2. herbata z certyfikatami Fair Trade (co najmniej 4 rodzaje herbat, w tym herbaty owocowa, zielona i czarna);
	3. minimum 3 rodzaje soków owocowych 100%;
	4. woda mineralna: gazowana, niegazowana;
	5. dodatki (mleko zwykłe, mleko roślinne, cukier, cytryna);
	6. paluszki słone, precelki, orzeszki, krakersy;
	7. kruche ciasteczka;
	8. owocowe tartinki;
	9. ciasta domowe, bez ciast piaskowych i drożdżowych;
	10. świeże owoce krojone.
* przekąski zimne:
1. kanapki dekorowane świeżymi warzywami (w tym wegetariańskie);
2. przekąski zimne podawanych w formie finger food (w tym wegeteriańskie).
* przerwa obiadowa – dania gorące serwowane z bemarów:
1. 2 rodzaje zup ( w tym wegetariańska);
2. drugie danie (kilka do wyboru, w tym wegetariańskie);
3. dodatki skrobiowe (2 do wyboru);
4. surówki/gotowane warzywa (kilka do wyboru).
5. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
6. Wykonawca zapewnieni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania.
7. Wykonawca po zakończeniu konferencji doprowadzi miejsce świadczenia usługi
do stanu sprzed jej rozpoczęcia (uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe
po posiłkach).
8. Wykonawca zapewnieni obsługę kelnerską w trakcie konferencji.
9. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług.

**Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakry**ć **i dekoracji stołów:**

1. W przypadku podawania herbaty (w saszetkach) wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę termosów z gorącą wodą lub warnika wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników konferencji. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.
2. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników konferencji wraz z nakryciem (skirtingi).
3. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
4. Każde z podawanych dań powinno zawierać informację o składzie serwowanych dań,
a zwłaszcza o zawartych w nich alergenach.
5. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie
z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
6. do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
7. ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii nadruków lub dekorów;
8. szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
9. sztućce: stalowe;
10. tkaniny stołowe co do zasady w kolorze białym, dopuszczalne proste wzory;
11. papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie

3-warstwowe.