Załącznik Nr 1 do IWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Przygotowanie i podanie cateringu podczas „XIII Dnia Integracji i Aktywności Osób   
z Niepełnosprawnościami”.**

1. **Zakres zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest: przygotowanie i podanie cateringu podczas „XIII Dnia Integracji i Aktywności Osób z Niepełnosprawnościami”

1. **Termin realizacji przedmiotu zamówienia:**

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dniu 6 czerwca 2019 r.

1. **Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:**

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i podania cateringu dla 400 osób   
w godzinach 12:30 do 14:00.

1. **Miejsce realizacji zamówienia:**

Miejscem realizacji zamówienia jest Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy Nr 2   
w Płocku, ul. Lasockiego 14.

1. **W ramach przygotowania i podania cateringu Wykonawca zapewni:**
2. Ciepłą zupę grochową w ilości 0,2l na uczestnika, danie grillowane po jednej sztuce każdego rodzaju na osobę (400 sztuk kiełbasy – min. 150 g na sztukę i 400 sztuk kaszanki – min.   
   150 g na sztukę);
3. Dodatki: pieczywo do grilla (2 kromki chleba lub bułka na osobę), ketchup i musztarda, zimne napoje (woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach 0,5l/os);
4. Wydanie posiłku dla wszystkich uczestników przez zapewnienie wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej pozwalającą na szybkie i sprawne wydawanie posiłków, sprzęt do grilla, pojemniki na śmieci i odpadki oraz sprzątanie terenu po zakończeniu grilla.
5. Usługa cateringu musi obejmować przygotowanie grilla, serwowanie dań gorących, zapewnienie odpowiedniej do ilości zamówień grilli, zapewnienie stołów do budowy bufetu oraz wydawania posiłków, zapewnienie odpowiedniej ilości plastikowych talerzyków, serwetek, sztućców oraz kubeczków;
6. 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.);
7. Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.
8. 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.