*Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego*

|  |
| --- |
| **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** |

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest **zapewnienie wyżywienia uczestnikom szkolenia w Tbilisi (Gruzja)** **w ramach projektu 243/2019/ADM2019/M „PRZYJAZNA SZKOŁA – ONE SĄ WŚRÓD NAS.**

Szkolenie będzie obejmować 5 dni i odbędzie się **w dniach 11 – 15 listopada 2019 roku w Tbilisi (Gruzja).**

Przewidywana przez Zamawiającego liczba uczestników: **30 osób.**

Ostateczną liczbę uczestników szkolenia Zamawiający określi na 7 dni przed wydarzeniem. Brak informacji ze strony Zamawiającego oznacza, iż w wydarzeniu weźmie udział maksymalna liczba osób. W takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wyżywienie dla maksymalnej liczby osób.

W skład świadczonej usługi **w miejscu szkolenia** dla jednej osoby każdego dnia będą wchodzić:

- **2 przerwy kawowe** – minimalne wymagania: napoje gorące - kawa rozpuszczalna i świeżo mielona bez ograniczeń, herbata w saszetkach przynajmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) bez ograniczeń, mleko do kawy lub śmietanka w ilości adekwatnej do ilości napojów, woda mineralna butelkowana gazowana i niegazowana – minimum 0,5 litra na osobę, soki owocowe 100% – minimum 2 rodzaje, mix ciastek kruchych (minimum 2 rodzaje) co najmniej 80 g/osoba, przekąski na zimno – kanapki bankietowe przygotowane z min. 4 składnikami np. masło, ser sulguni, wędlina, ogórek, papryka, kiełki warzyw, sałata, pomidorki koktajlowe lub inne dodatki – 240g/osoba.;

**- obiad w formie szwedzkiego stołu** - minimalne wymagania: pieczywo (chleb i chaczapuri), przystawki - 200g/osoba, danie obiadowe – wegetariańskie i mięsne – 200g/osoba–porcja mięsa/ryby, warzywa na ciepło i surówka – 150g/osoba, ryż/ziemniaki/makaron/kasza/kluski – 200g/osoba, sok/kawa/herbata – 0,2l/osoba, woda gazowana/niegazowana – 0,2l/osoba),

Podczas usługi cateringowej powinien być uwzględniony: serwis kelnerski, wypożyczenie zastawy stołowej porcelanowej oraz szklanej, sztućce metalowe, obrusy, dekoracje na stołach, uprzątnięcie sali w której wydawane będą posiłki po zakończeniu szkolenia, organizację i nadzór, transport produktów i rzeczy niezbędnych do wykonania usługi.

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

**Nie dopuszcza się:**

a) korzystania z zastawy stołowej jednokrotnego użytku (np. papierowej czy plastikowej),

b) podawania produktów spożywczych w pierwotnych opakowaniach producenta (np. ciastka w pudełkach, soki w kartonach).

**Zamawiający zaakceptuje menu zaoferowane przez Wykonawcę na, co najmniej, 2 dni przed terminem zaplanowanej konferencji.**

1. **MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI**

Usługa realizowana będzie w gmachu Ministerstwa Edukacji, Nauki, Kultury i Sportu Gruzji, Tbilisi 0102, ul. Dmitri Uznadze 52, Gruzja.