

Załącznik nr 1 do umowy nr -W/UMWM-UU/UM/OR/...../2022 z dnia.....

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji Gali podsumowującej I edycję Konkursu „Wydarzenie Medyczne Roku”.

Data: 7 grudnia 2022 r.

Miejsce: Mazowiecki Teatr Muzyczny im. Jana Kiepury z siedzibą w Warszawie, w budynku mieszczącym się przy ul. Jagiellońskiej 26

Ilość osób: 210

Godziny: 16:00-20:00

Catering – w formie szwedzkiego stołu:

Napoje ciepłe i zimne (serwowane bez ograniczeń)

1. Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę),
2. Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę),
3. Kawa,
4. Herbata.

## MENU

1. Przekąski zimne podane w formie finger food – co najmniej 4 szt./os,
2. Deser – w formie finger food, co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów,
3. Świeże owoce filetowane,
4. Tort z logotypem dla 210 osób.

## ALKOHOL

1. Wino musujące wytrawne – 210 kieliszków.

1. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
2. Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
3. Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
4. Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na białych naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i białymi serwetkami;
5. Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
6. Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki;

8. Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, wyprasowane białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów);
9. Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
10. Wykonawca zapewni stoły koktajlowe;
11. Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania;
12. Wykonawca utrzyma porządek i czystości przez cały okres trwania spotkania;
13. Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).