

Załącznik nr 1 do umowy nr -W/UMWM-UU/UM/ZD/...../2024 z dnia.....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa w dniu 16 lutego 2024 r. dla 300 osób na konferencję pt.: „Profilaktyka i diagnostyka przesiewowa chorób cywilizacyjnych oczu mieszkańców Mazowsza”.

Data: 16 lutego 2024 roku r.

Miejsce: Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie przy ul. Kazimierza Wóycickiego 1/3.

Liczba osób: 300

Godziny: 9:00-16:00

Catering – w formie szwedzkiego stołu:

I. PRZEKĄSKI ZIMNE (finger food) – 12 szt./os:

- spring rolls z warzywnymi słupkami, plasterkami mango, kurczakiem na słodko w papierze ryżowym,
- krewetka cocktailowa w cieście ziemniaczanym i ostrym dipem,
- mini wrapy z kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem cezar,
- mini burgery z wołowiny z dodatkami i mini bułkami,
- mini bułeczka z musem z ciecierzycy, pestkami granatu i liśćmi bazylii,
- mini croissanty z camembertem, rukolą i oliwką,
- mini sandwiche z szarpaną wieprzowiną,
- sushi mieszane,
- bruschetta z pomidorami i parmezanem,
- tartinki z krewetkami,
- tartinki z pieczonym łososiem,
- tartinki z pieczonym rostbefem i warzywami,
- tartinki z serem brie i orzechami,
- tartinki z pastą jajeczną awokado i roszponką,
- tartinki z pieczonym pasztetem i warzywami,
- rogaliki z ciasta francuskiego nadziewane pieczarkami i serem pleśniowym,
- mini papryczki cocktailowe chili nadziewane serem bałkańskim, kiełki.

II. DESERY 4 szt./os:

- mus mascarpone z bezą i malinami,
- creme brulee,
- pannacotta z sosem malinowym,
- mini serniczki,
- mini tarty z owocami

oraz

- świeże owoce filetowane (60 g. na osobę).

III. NAPOJE I DODATKI:

- kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego wysokiego gatunku bez ograniczeń;
- herbata – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń;
- woda gazowana i niegazowana (w proporcji 50/50) – łącznie po 500 ml/os;
- soki w dzbankach, butelkach szklanych po 0,33l lub szklankach (minimum 2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy);

- dodatki do napojów: cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne.
- 1) Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu.
 - 2) Wykonawca całość prac związanych z przygotowaniem cateringu zakończy pół godziny przed planowanym rozpoczęciem konferencji.
 - 3) Dopuszcza się możliwość zmiany na inne niż ujęte w specyfikacji 2 przekąsek zimnych (finger food).
 - 4) Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
 - 5) Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
 - 6) Kawa w różnych rodzajach powinna być serwowana z ekspresu.
 - 7) Dania i ciepłe napoje wraz z dodatkami serwowane będą na białych naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztuczkami i białymi serwetkami.
 - 8) Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości.
 - 9) Desery kremowe serwowane będą w szklanych naczyniach.
 - 10) Zamawiający nie dopuszcza podania posiłków na zastawie plastikowej, sztuczków z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania takich produktów jak: cukier, mleko, soki.
 - 11) Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, wyprasowane białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów).
 - 12) Wykonawca zapewni stoły koktajlowe w liczbie adekwatnej do liczby uczestników.
 - 13) Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania.
 - 14) Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, donoszenia dań oraz czystych naczyń oraz do utrzymania porządku i czystości przez cały okres trwania spotkania.
 - 15) Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania.
 - 16) Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztuczki oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).