

Załącznik nr 1 do umowy nrz dnia.....

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie zamawia usługi cateringowe na potrzeby spotkań organizowanych w sali konferencyjnej mieszczącej się na parterze budynku przy ul. Jagiellońskiej 26; dla łącznie 404 osób, w godz. 13.30 – 16.30 w dniach:

- 1) 8 września br. - 74 osoby
- 2) 27 września br. - 95 osób
- 3) 28 września br. - 96 osób
- 4) 24 października br. - 85 osób
- 5) 7 listopada br. - 54 osoby

LUNCH BUFETOWY – 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

Przekąski zimne –3 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę)

Sałatki – 2 rodzaje (łącznie, minimum 100 g. na osobę)

Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki

1. Danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań – 60 %
2. Danie rybne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań – 20 %
3. Danie jarskie, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki – 20 %

Danie minimum 450-500 g. na osobę:

1. dodatek mięsny, rybny, jarski - nie mniej niż 150 g. na osobę
2. sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 g. na osobę
3. jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.

Deser – co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę)

Świeże owoce filetowane (minimum 100 g. na osobę)

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;
7. Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki 4°C;
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 – jeden stół dla maksymalnie czterech osób;
11. Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
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 sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).