

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

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie zamawia usługi cateringowe na potrzeby konferencji pn. „Wdrożenie regionalnego planu gospodarki odpadami i programu zapobiegania odpadów dla województwa mazowieckiego”. Planowana konferencja odbędzie się w dniu 15 lutego 2024 r. (dla łącznie 100 osób) w siedzibie Urzędu tj. przy ul. Jagiellońskiej 26 w Warszawie w godzinach 9:00 -15:00.

Usługi cateringowe do przygotowania:

Catering – w formie szwedzkiego stołu:

Napoje ciepłe i zimne (serwowane przez cały czas trwania konferencji)

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

MENU (serwowane przez cały czas trwania konferencji)

1. Przekąski zimne, podane w formie finger food – co najmniej 4 szt./os.
2. Deser, podany w formie finger food - co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów
3. Świeże owoce filetowane (minimum 200 g. na osobę)

LUNCH (serwowany w przerwie obiadowej)

1. Zupa – co najmniej 2 rodzaje (z uwzględnieniem propozycji wegańskiej)
2. Danie główne mięsne – co najmniej 2 rodzaje mięsa
3. Danie główne wegańskie
4. Dodatki warzywne
5. Dodatki skrobiowe

Wymagania:

1. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie;
2. Wykonawca zobowiązuje się do przybycia na miejsce w czasie, który zagwarantuje, że wszystko potrzebne do podania na wejściu, tj menu serwowane przez cały czas trwania konferencji będzie przygotowane do godziny 9.00.

3. Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
4. Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
5. Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na białych naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i białymi serwetkami;
6. Wykonawca zapewni zastawę szklaną do napojów zimnych i ceramiczną do napojów ciepłych;
7. Wykonawca zapewni dekorację stołów **dostępnych w siedzibie Urzędu** (tj. proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze);
8. Wykonawca zapewni stoły koktajlowe w ilości 8 szt.;
9. Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
10. Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
10. 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).