

Załącznik nr 1 do umowy nr .....z dnia.....

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie zamawia usługi cateringowe na potrzeby seminarium szkoleniowego oraz uroczystego zakończenia konkursu ekologicznego organizowanych w sali konferencyjnej mieszczącej się na parterze budynku przy ul. Jagiellońskiej 26; dla łącznie 400 osób, w godz. 09.00 – 15.00 (szkolenie), 10.00 – 13.00 (zakończenie konkursu) w dniach:

- 1) 7 grudnia br. - 100 osób (szkolenie – osoby dorosłe)
- 2) 8 grudnia br. – 100 osób (szkolenie – osoby dorosłe)
- 3) 9 grudnia br. - 100 osób (szkolenie – osoby dorosłe)
- 4) 13 grudnia br. - 100 osób (zakończenie konkursu – uczestnicy to: ok. łącznie 70 dzieci z przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz 30 osób dorosłych)

#### LUNCH BUFETOWY – w formie szwedzkiego stołu na szkolenia w dniach 7, 8, 9 grudnia 2022 r. :

Napoje ciepłe i zimne (serwowane bez ograniczeń)

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

#### MENU

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

Deser – co najmniej 2 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę)

Świeże owoce (minimum 100 g. na osobę)

#### LUNCH BUFETOWY – w formie szwedzkiego stołu na uroczystość zakończenia konkursu ekologicznego w dniu

13 grudnia 2022 r. :

Napoje ciepłe i zimne (serwowane bez ograniczeń)

1. Woda – gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę)
2. Soki – 2 rodzaje soków 100 % (pomarańczowy i jabłkowy, butelkowanych szklanych, łącznie minimum 300 ml na osobę)
3. Kawa, śmietanka – 30 porcji
4. Herbata, cukier – 30 porcji

#### MENU

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

Deser – co najmniej 2 rodzaje ciasta/deseru (łącznie minimum 100 g. na osobę)

Świeże owoce (minimum 100 g. na osobę)

Menu powinno być atrakcyjne dla dzieci i młodzieży, łatwe do spożycia bez użycia talerzyka.

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 ceramiczną do ciepłych;
6. Wykonawca zapewni dekorację stołów dostępnych w siedzibie Urzędu (tj. (proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze);
7. Wykonawca zapewni stoły koktajlowe w ilości 8 szt.;
8. Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkań (przynajmniej 2 kelnerów);
9. Wykonawca utrzyma porządek i czystości przez cały okres trwania spotkań;
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);