

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Opis usługi

Zapewnienie usług cateringowych wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji I sesji Młodzieżowego Sejmiku Województwa Mazowieckiego w ramach zadania „Wspieranie rozwoju wspólnot i społeczności lokalnych - funkcjonowanie Młodzieżowego Sejmiku Województwa Mazowieckiego”.

Data: 21 listopada 2022 r.

Miejsce: Muzeum Niepodległości w Warszawie, al. Solidarności 62, 00-240 Warszawa

Ilość osób: 70

Godziny: 9:00-19:00

Przedziały godzinowe:

- serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne 9:00-19:00
- przekąski zimne – 9:00 – 12:00 oraz 14:00-19:00
- obiad oraz napoje ciepłe i zimne – 12:00-13:00

Menu:

serwis kawowy/napoje ciepłe i zimne:

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

przekąski zimne:

- Kanapki/sałatki/tortille/roladki/ciasteczka w wersji mięsnej oraz wegetariańskiej (min. 200 gr na osobę)

obiad (bufet ciepły)

- Zupa – 2 do wyboru w tym jedna w wersji jarskiej
- Danie główne – 3 dania, 3 dodatki skrobiowe, 3 sałatki i surówki
 - danie mięsne, dodatek skrobiowy, sałatki i surówki do dań ,
 - danie wegetariańskie,
 - danie wegańskie,
 - danie specjalne (bez glutenu, bez laktozy).

Proporcje dań zostaną ustalone na późniejszym etapie.

Danie minimum 450-500 g. na osobę:

- dodatek mięsny - nie mniej niż 150 g. na osobę

- sałatki i surówki do dań – nie mniej niż 100 g. na osobę

- jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, kopytka, itp.
- Deser – co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów (łącznie minimum 100 g. na osobę oraz świeże owoce filetowane (minimum 100 g. na osobę).

Wymagania wobec Wykonawcy

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP;
- Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i serwetkami;
- Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ciepłych, w odpowiedniej ilości;
- 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;
- Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki powinny być chłodne;
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, pokrowce stretchowe, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów np. kwiaty, świece, dekoracje ceramiczne);
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu;
- Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób (kwestia ustawienia stołów zostanie doprecyzowana na późniejszym etapie);
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystości przez cały okres trwania spotkania;
- Wykonawca po zakończeniu spotkania nie później niż w ciągu godziny 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).

Koszt realizacji usługi

- Koszt przeprowadzenia usługi należy wykazać w nadesłanej ofercie – formularz oferty oraz kosztorys.
- Koszt zawiera wszelką pracę Wykonawcy składającą się na realizację usługi.
- Określenie prawidłowego opodatkowania świadczonych usług należy do sprzedawcy usługi.
- Koszt realizacji usługi nie ulegnie zmianie do końca trwania umowy.