

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

#### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie zamawia usługi cateringowe wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji spotkania w Mazowieckim Teatrze Muzycznym im. Jana Kiepury przy ul. Jagiellońskiej 26 , 03-719 Warszawa dnia 6 marca 2024 r. w godzinach 12:00 -14:00 dla 80 osób.

**Catering** – w formie szwedzkiego stołu:

#### **Napoje ciepłe i zimne** (serwowane przez cały czas trwania spotkania)

1. Woda podawana w dzbankach – niegazowana (bez ograniczeń)
2. Woda – gazowana (bez ograniczeń)
3. Soki podawane w dzbankach – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę)
4. Kawa (ekspres), mleko, mleko roślinne
5. Herbata (różne rodzaje), cukier

#### **MENU** (serwowane przez cały czas trwania konferencji)

1. Przekąski zimne, podane w formie finger food – co najmniej 4 szt./os.
2. Przekąski ciepłe, podane w formie finger food – co najmniej 4 szt./os.
3. Deser, podany w formie finger food - co najmniej 3 rodzaje ciast/deserów
4. Świeże owoce filetowane

#### Wymagania:

1. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie;
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 naczyń ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i białymi serwetkami;
5. Wykonawca zapewni zastawę szklaną do napojów zimnych i ceramiczną do napojów 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. Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu wraz z dekoracją (tj. proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów);
8. Wykonawca zapewni stoły koktajlowe;

9. Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania;
10. Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
11. 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).