

Załącznik nr 1 do umowy nr W/UMWM-UU/UM/ZD/...../2023 z dnia.....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie zamawia usługi cateringowe wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji konferencji w siedzibie Urzędu tj. przy ul. Jagiellońskiej 26 w Warszawie dnia 15 grudnia 2023 r. w godzinach 11:00 -13:00 dla 70 osób.

Catering – w formie szwedzkiego stołu:

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

1. Woda – gazowana i niegazowana (bez ograniczeń)
2. Soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie, minimum 300 ml na osobę)
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

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. 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).