

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie zamawia usługę cateringową na potrzeby spotkania organizowanego w sali konferencyjnej mieszczącej się w Państwowym Muzeum Etnograficznym w Warszawie, ul. Kredytowa 1 (parter) dla maksymalnie 100 osób, 31 sierpnia 2023 roku.

Posiłki będą podawane w formie szwedzkiego stołu.

W godzinach 10.00 – 17.00

Napoje ciepłe i zimne (serwowane bez ograniczeń)

- Woda – gazowana i niegazowana,
- Soki – 2 rodzaje soków 100 %, jabłkowy i pomarańczowy,
- Kawa ziarnista z ekspresu,
- Herbata, w tym smakowa, w minimum 5 smakach,
- Dodatki: mleko, cukier biały i trzcinowy, cytryna, itp.
- Ciastka kruche

W godzinach 13.00 – 17.00 dodatkowo:

- Przekąski – 5 rodzajów,
- Desery – 3 rodzaje.
- Wino
  - wino czerwone – Sutter Home Cabernet Sauvignon (10 butelek),
  - wino białe – Sutter Home Chardonay (25 butelek),

Wymagania dodatkowe:

- Wykonawca zapewni parawan oddzielający ustawiony catering od reszty sali;
- 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 białych naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i białymi 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;
- Zamawiający wymaga serwowania wody w butelkach plastikowych z oznakowaniem ekologicznym (w zakresie przydatności do recyklingu).
- Dostarczone dania gorące (główne) muszą mieć temperaturę min. 62°C, sałatki i surówki 4°C;

- Serwowane białe wino ma być schłodzone, zgodnie z zalecaną temperaturą serwowania (nie w temperaturze pomieszczenia);
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów) do serwowania cateringu;
- Wykonawca zapewni nakryte stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie czterech osób;
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 3 kelnerów; dwóch do obsługi sali oraz dodatkowy kelner wyłącznie do stolików VIP);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania;
- Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystane w trakcie świadczenia usługi).