

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

usługa przygotowania i obsługi cateringowej podczas 5 konferencji/spotkań merytorycznych organizowanych przez Samorząd Województwa Mazowieckiego, w terminach: 17 marca 2020 r. – 100 osób; 20 kwietnia 2020 r. – 80 osób; 21 maja 2020 r. – 120 osób; wrzesień 2020 r. – 120 osób; październik 2020 r. – 100 osób. Spotkania odbędą się w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Mazowieckiego w Warszawie, ul. Jagiellońska 26, 03-719 Warszawa.

Symbol dostaw, usług lub robót budowlanych zgodnie z CPV: 55520000-1 usługi dostarczania posiłków, 55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

- **17 marca 2020 r. – 100 osób oraz 20 kwietnia 2020 r. – 80 osób oraz 21 maja 2020 r. – 120 osób oraz wrzesień 2020 r. – 120 osób; październik 2020 r. – 100 osób.**

1) Przerwa kawowa ciągła:Bufet kawowo-deserowy:

- kawa z werników (mleko, cukier),
- kawa z ekspresu ciśnieniowego (mleko, cukier),
- wybór herbat smakowych (cytryna, cukier),
- napoje zimne: woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę), soki – co najmniej 2 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- wybór mini kanapeczek dekorowanych, (min. 3 na osobę)
- mini wrapy (tortillki) (min. 2 na osobę)
- owoce filetowe.

2) Lunch:

- Zupa: *oferent przedstawia co najmniej 8 różnych propozycji, zamawiający wybiera jedną pozycję;*
- Dania mięsne: *oferent przedstawia co najmniej 8 różnych propozycji, zamawiający wybiera jedną pozycję;*
- Danie wegetariańskie: *oferent przedstawia co najmniej 8 różnych propozycji, zamawiający wybiera jedną pozycję;*
- Dodatki skrobiowe: *oferent przedstawia co najmniej 8 różnych propozycji, zamawiający wybiera dwie pozycje;*
- Dodatki warzywne: *oferent przedstawia co najmniej 8 różnych propozycji, zamawiający wybiera dwie pozycje;*

3) Serwis - w cenie:

- zastawa restauracyjna;
- bielizna gastronomiczna i serwetki;
- podgrzewacze gastronomiczne;
- stoliki koktajlowe;
- uprzątnięcie miejsca po wykonanej usłudze oraz odbiór nieczystości;
- dostarczenie cateringu na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie, godzinie i miejscu;
- serwis sprząający i obsługa kelnerska podczas całego wydarzenia.

Ponadto:

- 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 wraz z dodatkami serwowane będą na białych naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i białymi serwetkami;
- 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 4°C;
- Wykonawca po zakończeniu spotkania, w tym samym dniu, 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).