

Załącznik nr 1 do umowy UMOWA nr W/UMWM-UU/UM/KM/5029/2024 z dnia.....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający:

Województwo Mazowieckie, ul. Jagiellońska 26, 03-719 Warszawa zaprasza do złożenia ofert na: usługę cateringową wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji Mazowieckiego Forum Społeczności Energetycznych na terenie Uniwersytetu Warszawskiego przy ul. Dobrej 55, dnia 27 czerwca 2024 r. w godzinach 12:00 -17:30 dla 150 osób.

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa wraz z obsługą gastronomiczną na potrzeby organizacji Mazowieckiego Forum Społeczności Energetycznych na terenie Uniwersytetu Warszawskiego przy ul. Dobrej 55, dnia 27 czerwca 2024 r. w godzinach 12:00 -17:30 dla 150 osób.

Symbol CPV: 55520000-1

Catering:

Lunch formie bufetu szwedzkiego serwowany po 16:30

- Zupa (250 ml/os.):
- Danie mięsne (dla 70 % gości, 50/50, ok. 150 g):
- Danie wegetariańskie (dla 30 % gości po ok. 250 g):
- Dodatki skrobiowe (łącznie 150 g/os.):
- Dodatki warzywne (łącznie 150 g/os.):

Bufet kawowy:

- Kawa z ekspresu,
 - Herbata (w tym wybór herbat smakowych),
 - Dodatki (cukier, cytryna, mleko i napój roślinny),
 - Woda gazowana i niegazowana
 - Soki owocowe 100 %
 - Mix ciast domowych i bankietowych wyrobów cukierniczych
- bufet kawowy w trybie ciągłym: od godziny 12:00
- wyroby cukiernicze plus napoje: od godz. 12:00.

Usługi: ustawienie i nakrycie stolików i stołów bufetowych, niezbędny sprzęt cateringowy, obsługę kelnerską, dostawę, uprzątnięcie sprzętu cateringowego po spotkaniu. Na sali, na której odbędzie się

wydarzenie nie ma odpowiednich mebli, dlatego proszę o uwzględnienie stołów pod catering oraz stolików bufetowych.

3. Wymagania:

Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie;

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 ceramiczną do napojów 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;

Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu potrzebnego do realizacji usługi – nie mniej niż 1 kelner na 30 uczestników;

Wykonawca zapewni stoły bufetowe do serwowania cateringu wraz z dekoracją (tj. proste, czyste, wyprasowane obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacje stołów);

Wykonawca zapewni stoły koktajlowe;

Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania;

Wykonawca utrzyma porządek i czystości przez cały okres trwania spotkania;

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).

Wykonawca oświadcza, że oferta będzie realizowana zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

4. Miejsce lub sposób uzyskania informacji oraz dodatkowej dokumentacji określającej szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

Zgodnie z art. 7 ust. 2 ustawy z dnia 4 kwietnia 2019 r. o dostępności cyfrowej stron internetowych i aplikacji mobilnych podmiotów publicznych – alternatywny sposób dostępu do publikowanych dokumentów: Katarzyna Świącka, tel. (22) 59 07 812, e-mail: katarzyna.swiecka@mazovia.pl; pokój 34 (B)