

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji cateringu podczas warsztatów dla pracowników urzędów gmin i miast z terenu województwa mazowieckiego dotyczących efektywnej komunikacji z mieszkańcami w kontekście wyzwań stojących przed samorządami w zakresie poprawy jakości powietrza.

1. Menu:

Menu dla łącznie ok. 150 osób (ok. 30 osób/warsztat), w formie szwedzkiego stołu:

- Woda - gazowana i niegazowana (łącznie, minimum 500 ml na osobę),
- soki owocowe – minimum 2 rodzaje (minimum 300 ml na osobę),
- napoje gorące (kawa, herbata, a także dodatki: cytryna, śmietanka, cukier), serwowane bez ograniczeń,
- zimne przekąski warzywne i mięsne (np. tortille, roladki, paszteciki, wieloskładnikowe kanapki dekoracyjne, sałatki) – minimum 4 rodzaje,
- przekąski deserowe (np. babeczki coctailowe, ciasta) – minimum 3 rodzaje, a także owoce,

2. Termin i miejsce wykonania zamówienia:

Miejsce	Terminy	Przewidywana ilość osób
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie ul. Jagiellońska 26 03-719 Warszawa W godzinach 08.00-16.00	19.07.2023 r	30 osób
	20.07.2023 r.	30 osób
	21.07.2023 r.	30 osób
	24.07.2023 r.	30 osób
	25.07.2023 r.	30 osób

3. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu.
4. Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
5. Przygotowanie i dostarczanie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
6. Dania i napoje ciepłe wraz z dodatkami serwowane będą na białych naczyaniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych) wraz z metalowymi sztućcami i białymi serwetkami.
7. Wykonawca zapewni zastawę szklaną, do napojów zimnych i ceramiczną do ciepłych.
8. Wykonawca zapewni dekorację stołów dostępnych w Urzędzie (tj. proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze).
9. Wykonawca zapewni stoły koktajlowe w ilości 7 sztuk.
10. Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską trakcie trwania spotkań.
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).