

MCPS-ON/AK/457-52/2021

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

## Opis przedmiotu zamówienia – zapytanie ofertowe

### 1. Przedmiot zamówienia

Zabezpieczenie usługi cateringowej w dniu 22 października 2021 roku podczas spotkania pełnomocników ds. osób z niepełnosprawnościami z województwa mazowieckiego (dalej: „spotkanie”).

### 2. Termin i miejsce realizacji Przedmiotu umowy

Spotkanie ma odbyć się w siedzibie Mazowieckiego centrum Polityki Społecznej, ul. Grzybowska 80/82, 00-844 Warszawa, IV piętro – sala konferencyjna. Budynek wraz z miejscem podawania posiłków będzie dostępny od godz. 09.00.

### 3. Organizacja wszystkich działań związanych z usługą cateringową

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia serwisu kawowego w formie stołu szwedzkiego dla wszystkich uczestników spotkania - 30 osób w dniu organizacji spotkania w godz. 10.00-14.00, w tym:
  - a) kawę (świeżo parzoną z ekspresu), herbatę (do wyboru: czarna, owocowa, zielona), cukier (do wyboru biały i brązowy), w tym cukier w kostkach, mleko, cytrynę,
  - b) soki owocowe w dzbankach o pojemności 1 litra – 2 rodzaje,
  - c) wodę mineralną w butelkach o poj. 0,5 litra – w proporcjach 50% gazowana i 50% niegazowana w stosunku do liczby uczestników spotkania,
  - d) trzy rodzaje ciast domowych, np. szarlotka, sernik, ciasto z owocami sezonowymi o gramaturze minimum 110 g/ciastko – dla każdego uczestnika spotkania,
  - e) kanapki - bułeczki/bagietki (min. 8 sztuk na osobę podczas spotkania). Bułeczki/bagietki muszą być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej, sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności o wadze co najmniej 50 g każda, przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych. Do przygotowania bułek powinny być wykorzystane bułki dyniowe, orkiszowe, otrębowe, razowe, bagietki żytnie. Każda bułka/bagietka musi być uzupełniona dodatkami warzywnymi, stanowiącymi równocześnie element dekoracyjny (pomidor, ogórek, papryka, oliwki, szczypiorek, rzodkiewka, sałaty itp.).

Zamawiający zastrzega sobie akceptację menu serwowanego w ramach

wyżywienia. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu nie później niż na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem spotkania.

2. Działania organizacyjne:

- a) Serwis kawowy muszą być podawane w zastawie porcelanowej lub ceramicznej, szkłe, ze sztućcami metalowymi oraz serwetkami papierowymi;
- b) Wykonawca musi zapewnić wydanie posiłku równocześnie dla wszystkich uczestników przez zapewnienie wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej (co najmniej 1 osoba) pozwalającej na szybkie i sprawne wydawanie posiłków;
- c) Wykonawca musi zapewnić odpowiednią liczbę stolików koktajlowych dla uczestników spotkania w celu skorzystania z serwisu kawowego, w tym zapewnienie jednego stołu dla czterech osób z możliwością podjazdu wózkami inwalidzkimi,
- d) Usługa cateringu musi obejmować przygotowanie serwisu kawowego, podanie ich, także sprzątnięcie i uporządkowanie pomieszczeń, w których podawany będzie catering w trakcie oraz po wykonanej usłudze oraz pomieszczeń technicznych, którymi będzie dysponował Wykonawca w budynku przeprowadzenia spotkania;
- e) Świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
- f) Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Dostarczane posiłki powinny zapewniać odpowiedni procent całodziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia;
- g) Wykonawca powinien przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i ppoż., a także we własnym zakresie i na własny koszt odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne powstałe w trakcie świadczenia usługi.

3. Wykonanie prac związanych z zabezpieczeniem usługi cateringowej podczas spotkania podlega procedurze odbioru przez Zamawiającego i potwierdzenia protokołem odbioru.