******

***dla rozwoju Mazowsza***

Wydatek współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego
2007-2013 oraz ze środków budżetu województwa mazowieckiego

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiot zamówienia:**

Zapewnienie usługi cateringowej podczas spotkania zw. roboczo

„III Kongresem Promocji Mazowsza promującego Regionalny Program Operacyjny Województwa Mazowieckiego 2007-2013”:

Symbol dostaw i usług zgodnie z CPV:

**Usługa cateringowa podczas spotkania zw. roboczo III kongresem promocji Mazowsza.**

1. **Informacje ogólne**

Miejsce organizacji: Muzeum Etnograficzne w Warszawie (lub inny na terenie m.st. Warszawy, wskazany przez Zamawiającego),

Termin spotkania: spotkanie odbędzie się dnia **07.11.2013** roku**.**

Czas trwania spotkania: **10.00-14.30**.

Ilość uczestników: **150 osób**

1. **Wymogi dotyczące usługi cateringowej**:
	1. Wykonawca zapewni podawanie potraw w zastawie stołowej dostosowanej do rodzaju potraw, napojów, oraz zapewnienia sprzętów gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem właściwej temperatury dań i standardu. Zamawiający nie dopuszcza używania naczyń i sztućców jednorazowych.
2. **W skład wyżywienia wchodzą:**

Zamawiający wymaga realizacji usługi cateringowej składającej się z kawy powitalnej ciągłej oraz lunchu na zakończenie Kongresu.

1. Wyżywienie podane bezpośrednio przy sali w której odbywać się będą prelekcje.
2. Kawa powitalna– rozpoczynająca się od 9.30 i trwająca aż do podania lunchu:

3.1. menu składać się musi z: co najmniej 3 przystawek zimnych (w ilości co najmniej 4 szt. na osobę), kanapek (w ilości co najmniej 3 szt. na os. – pieczywo różne świeże, masło i dodatki) ciast słonych i słodkich (w ilości co najmniej 2 kawałki do wyboru na osobę spośród 3 rodzajów) i deseru;

3.2. napoje zimne i gorące serwowane muszą być bez ograniczeń: woda mineralna

w butelkach szklanych gazowana (w ilości co najmniej 1 x 0.33 l na osobę) i niegazowana
(w ilości 1 x 0,33 l na osobę), kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród
6 rodzaju herbat w torebkach), soki owocowe 100% (w ilości co najmniej 0,33 l na osobę
 z co najmniej 3 rodzajów soku do wyboru,) mleko do kawy, cukier biały i brązowy

w kostkach, słodzik, cytryna pokrojona w plasterki, serwetki płócienne, wykałaczki pakowane pojedynczo.

1. Lunch –podanie ok. 14.30 godziny. Menu uwzględniać musi co najmniej: obiad składający się z: przystawki – sałat mieszanych z dodatkami (co najmniej 2 rodzaje w ilości co najmniej 150 g na osobę), co najmniej dwóch zup do wyboru, co najmniej 3 przystawek zimnych, 3 przystawek gorących (do wyboru z co najmniej 5 rodzajów, w ilości co najmniej 150 g na osobę po obróbce termicznej), 4 dań gorących głównych do wyboru z uwzględnieniem dania wegetariańskiego oraz rybnego, dodatków skrobiowych (co najmniej 3 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki, kluski, itp.), i warzywnych (warzywa z wody, blanszowane lub z grilla itp.), desery podawane w pucharkach, np. mus, krem, sałatka owocowa, itp. (4 rodzaje do wyboru
2. w ilości co najmniej 1 pucharek 150 g na osobę), ciasta krojone domowe (co najmniej 3 rodzaje do wyboru w ilości co najmniej 1 porcja osobę),
	1. Napoje zimne i gorące serwowane będą bez ograniczeń: kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 6 rodzajów herbat w torebkach), woda mineralna w butelkach szklanych: gazowana i niegazowana (do wyboru w ilości co najmniej 0,33 l na osobę), soki 100% (do wyboru spośród 3 rodzajów w ilości co najmniej 0,33 l na osobę), mleko do kawy, cukier biały i brązowy w kostkach, słodzik, cytryna pokrojona w plasterki, serwetki płócienne, wykałaczki pakowane pojedynczo.
3. **Inne warunki dotyczące zorganizowania spotkania:**

 **Wykonawca zobowiązany jest do:**

Przekazania menu do akceptacji Zamawiającego na co najmniej 3 dni przed organizacją spotkania. Szczegóły menu opisane zostały w załączniku nr 1 do SOPZ;

Zapewnienia wykonania usługi cateringowej w tym samym budynku w którym odbywać się będzie kongres.

Zapewnienia obsługi kelnerskiej oraz innej niezbędnej do przeprowadzenia tej części spotkania w ramach wyposażenia sali,

Wskazania koordynatora i jego zastępcy odpowiadających przed Zamawiającym
za realizację poszczególnych etapów zamówienia (tylko wskazane osoby przez Wykonawcę
są uprawnione do kontaktu z Zamawiającym).

 Zrealizowania zamówienia zgodnie z zapisami Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia

 Wszystkie posiłki powinny być serwowane w formie bufetu szwedzkiego, spożywanie potraw odbywać się będzie przy stolikach coctailowych na stojąco.