

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Muzeum Warszawy

**Usługi cateringowe na potrzeby spotkania inauguracyjnego pn. „Modernizacja, konserwacja oraz digitalizacja obiektów zabytkowych siedziby głównej Muzeum Warszawy przy Rynku Starego Miasta w Warszawie”, współfinansowany ze środków Mechanizmu Finansowego Europejskiego Obszaru Gospodarczego i Norweskiego Mechanizmu Finansowego w ramach Programu „Konserwacja i rewitalizacja dziedzictwa kulturowego”, 4 listopada, godz. 12.00 w piwnicach staromiejskich Muzeum Warszawy.**

### LUNCH BUFETOWY

Lunch bufetowy w wersji pełnej składać się będzie z:

napoje zimne (serwowane bez ograniczeń),

- woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),

napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie co najmniej 300 ml na osobę)

- dodatki – mleko, cukier, cytryna;

przekąski zimne – co najmniej 4 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę);

sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100g na osobę);

danie główne – co najmniej 4 propozycje łącznie z dwoma dodatkami skrobiowym (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g),

- jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron;
- danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj);

deser: co najmniej 3 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę).

### PONADTO:

Wykonawca proponuje:

Przekąski zimne – co najmniej 9 propozycji do wyboru,

Sałaty i sałatki – co najmniej 9 propozycji do wyboru,

Danie główne:

- mięsne – co najmniej 5 propozycji,
- jarskie – co najmniej 5 propozycji,
- rybne – co najmniej 5 propozycji;

Desery i ciasta – co najmniej 9 propozycji,

- Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego w określonym terminie i miejscu;
- Świadczone usługi cateringowe będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych
- Przygotowanie i dostarczenie posiłków będzie o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP
- Dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w białych naczyniach ceramicznych lub porcelanowych, nieuszkodzonych (niewyszczerbionych itp.) wraz z metalowymi sztuczkami i białymi serwetkami;

- Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztuców 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 st. C, gorące napoje min. 80 st. C, sałatki i surówki 4 st. C
- Wykonawca zapewni stoły bufetowe wraz z dekoracją (proste, czyste, wyprasowane, białe obrusy, niezbędny sprzęt bufetowy, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów)
- Wykonawca zapewni stoły koktajlowe – jeden stół dla maksymalnie trzech osób;
- Wykonawca zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (przynajmniej 2 kelnerów);
- Wykonawca utrzyma porządek i czystość przez cały okres trwania spotkania
- Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztuce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi).

Liczba osób: 60