

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w związku z **kompleksową organizacją Gali podsumowującej II edycję konkursu „Medyczne Wydarzenie Roku”**, która odbędzie się **18 października 2023 roku o godz. 16:00** w Mazowieckim Teatrze Muzycznym im. Jana Kiepury, przy ul. Jagiellońskiej 26 w Warszawie.

1. Nazwa: **kompleksowa organizacja Gali podsumowująca II edycję konkursu „Medyczne Wydarzenie Roku”** w siedzibie Teatru w Warszawie, przy ul. Jagiellońskiej 26
2. Termin: **18.10.2023 r. godz. 16:00 – 20:00**
3. Ilość osób: **200**
4. **Zakres 18.10.2023 r.:**
 - 1) przed rozpoczęciem gali - gotowość na godz. 15:00 - powitalna kawa, herbata, woda, soki + przekąski słodkie oraz przekąski wytrawne na zimno (fingerfood, po 2 szt./os.)
 - 2) po gali – bankiet, planowo godz. 18:00 - kawa, herbata, woda, soki + przekąski słodkie, przekąski wytrawne na zimno oraz na ciepło, na słono; planowane zakończenie do ok. godz. 20:00
 - 3) Dla wszystkich uczestników Wykonawca zapewni:
 - a) kawę ziarnistą z ekspresu ciśnieniowego wysokiego gatunku bez ograniczeń;
 - b) herbatę – przynajmniej 3 rodzaje, bez ograniczeń;
 - c) dodatki do napojów: cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne;
 - d) wodę gazowaną i niegazowaną (w proporcji 50/50) – łącznie po 500 ml/os;
 - e) soki w dzbankach, butelkach szklanych po 0,33l lub szklankach (minimum 2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy); mleko do kawy w mlecznikach;
 - f) owoce filetowane min. 100 g/os.,
 - 4) Wykonawca musi zapewnić liczbę ekspresów oraz ich bieżącą obsługę (uzupełnianie kawy, wody, mleka, opróżnianie zbiornika fusów), pozwalającą na sprawne obsłużenie uczestników bankietu,
 - 5) Zarówno kawa jak i herbata muszą być dostępne w czasie trwania całego wydarzenia bez ograniczeń,
 - 6) Liczba ekspresów oraz termosów z gorącą wodą musi być wystarczająca do sprawnej obsługi, co pozwoli na uniknięcie długiego oczekiwania w kolejce,
 - 7) Herbata w różnych smakach, w zamkniętych saszetkach jednorazowych do samodzielnego zaparzania przez gości, w ilości dostosowanej do liczby osób,
 - 8) Gorąca woda do zaparzania herbaty, serwowana w termosach gastronomicznych przeznaczonych do tego celu (z pompką lub kranikiem) - bez ograniczeń,
 - 9) Dodatki do herbaty w ilości dostosowanej do liczby osób,
 - 10) **Przekąski:**
 - a) zimne przekąski (min. 8 rodzajów do wyboru) - min. 6 na osobę;
 - b) ciepłe przekąski (min. 3 rodzaje do wyboru) - min. 2 na osobę;
 - c) desery typu fingerfoods (min. 5 rodzajów) – min. 3 na osobę.
 - 11) Wykonawca zapewni różne formy przystawek, np. tartinki, roladki, babeczki, koreczki, wrapy, sałatki, musy i inne;
 - 12) Wykonawca zapewni sposób serwowania przystawek adekwatny do ich rodzaju i umożliwiający gościom niekrępującą, łatwą konsumpcję;
 - 13) Osoby do obsługi (min. 5 osób) - liczba personelu obsługowego może być ustalona samodzielnie przez Wykonawcę, z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników spotkania, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia, w tym dbałość o natychmiastowe usunięcie użytej zastawy, niezwłoczne usuwanie i opróżnianie pojemników na odpady i bieżące uzupełnienie stołów bufetowych;

- 14) Naczynia i sztucce niezbędne do serwowania napojów i posiłków dostosowane do liczby osób wskazanej w zamówieniu (elegancka biała zastawa porcelanowa oraz inne niezbędne naczynia, przybory, termosy), przy czym nie dopuszcza się naczyń oraz sztuców jednorazowych;
- 15) W przypadku filiżanek do serwowania kawy/herbaty konieczne jest zapewnienie naczyń w liczbie min. 2 szt. dla każdego uczestnika;
- 16) Eleganckie serwetki jednorazowe (papierowe, co najmniej dwuwarstwowe), rozłożone w dekoracyjny sposób na stolikach koktajlowych oraz przy stołach bufetowych;
- 17) Stoły do serwowania napojów i posiłków nakryte stosowną, czystą białą stołową wraz z dekoracją florystyczną (kwiaty żywe, cięte);
- 18) Stoliki koktajlowe, na 4 osoby każdy (co najmniej 15 stolików – Wykonawca dostosuje jednak ich liczbę uwzględniając komfort gości przy spożywaniu posiłku) nakryte stosowną, czystą białą stołową wraz z rozłożonymi serwetkami;
- 19) Pojemniki na odpadki, w tym także małe pojemniki stojące na stołach z serwisem kawowym, z przeznaczeniem na zużyte opakowania po dodatkach do gorących napojów;
- 20) Szklane bądź metalowe pojemniki na użyte łyżeczki do mieszania gorących napojów.

W ramach usługi Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) przygotowania i dostarczenia poczęstunku do miejsca świadczenia usługi,
- b) zapewnienia sprzętu bufetowego z zastawą (stoły pod catering oraz stoliki koktajlowe),
- c) przygotowania stolików,
- d) zapewnienia obsługi kelnerskiej w trakcie wydarzenia,
- e) demontażu sprzętu oraz posprzątania po zakończeniu wydarzenia,
- f) realizacji usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa normami technicznymi i technologicznymi z poszanowaniem praw innych osób wedle swojej wiedzy i umiejętności wynikającej z profesjonalnego charakteru świadczonych przez siebie usług.

Oferty należy przesać w nieprzekraczalnym **terminie do 10.10.2023 r. (wtorek), do godziny 15:30, na adres: biuro@mteatr.pl**