**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zamówienie podstawowe:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i miejsce spotkania** | **Termin i godziny realizacji** | **Wymagane menu oraz dodatkowe wymagania** | **Liczba spotkań** | **Liczba uczestników spotkania** | **Cena od osoby brutto** | **Wartość łącznie** | |
| **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8=5x6x7 | |
| **1**  1 | Hol przy Centrum Seminaryjnym  Wydziału Mechatroniki | 03.06.2022 roku  w godz.  10.00-14.00 | **Serwis kawowy ciągły**  (bez ograniczeń ilościowych):  - kawa z dodatkami (mleczko, mleko roślinne, cukier) z ekspresu, herbata czarna, zielona, owocowa z dodatkami (cytryna, cukier), woda mineralna, soki owocowe 100 % jabłkowy, pomarańczowy,  - ciasta własnego wypieku drobne ciasteczka i miks owoców sezonowych (co najmniej: 100 g/os. ciasta, 2 szt./os. ciasteczek, 100 g/os. owoców).  OPCJE DODATKOWE w cenie oferty:  - warnik do napojów ciepłych lub ekspres, podgrzewacze do potraw,  - dostawa 5 stolików koktajlowych z naciągami elastycznymi w kolorze czarnym | **1** | **100** |  |  | |
| 2 | Teren przyległy do Wydziału Mechatroniki Politechniki Warszawskiej – Parking  (wjazd od ulicy Narbutta) | 03.06.2022 roku  w godz.  15.00-18.00 | **Menu:**  - Grillowana kiełbasa – ok. 200 porcji (porcja 150 gr)  - Grillowana karkówka – ok. 100 porcji (porcja 150 gr)  - Grillowana pierś z kurczaka – ok. 100 porcji (porcja 150 gr)  - Szaszłyki ze świeżych warzyw – vege – ok. 100 porcji  - Szaszłyki z dorszem lub łososiem – 100 porcji  - Ryba pieczona z warzywami – ok 100 porcji  - Pieczarki nadziewane serem Dorblue – 100 porcji  - Grillowane szparagi ok 100 porcji  - Mix kolorowych sałat z winegretem, kiełkami i pomidorkami koktajlowymi – ok. 200 porcji  - Sałatka z sera camembert z truskawkami (sezonowo) lub winogronami, roszpunką i orzechami włoskimi – ok. 100 porcji  - Sałatka ziemniaczana ok. 100 porcji  - Ogórki kiszone – ok. 100 porcji  - Ogórki konserwowe – ok 80 porcji  - Pieczywo białe krojone – ok. 200 porcji  - Kajzerki ok. 400 szt.  - Smalec ze skwarkami na ok. 150 porcji  - Ketchup – ok. 200 porcji  - Musztarda – ok. 200 porcji  - Lemoniada cytrynowa z mięta serwowana w dzbankach – 70 l  - Lemoniada owocowa serwowana w dzbankach – 70 l  - Woda z cytryną 100 l  - Napoje orzeźwiające 175l  **Ponadto:**  - Niezbędny sprzęt cateringowy  - Stoły, z których serwowany będzie grill przykryte ciemnymi obrusami  - Stoliki koktajlowe (dla gości stojących)  - Ławy do siedzenia dla gości  - Serwetki białe  - Sztućce jednorazowe – po 300 sztuk widelców i noży  - Naczynia jednorazowe – po 300 sztuk talerzyków  - Kubki jednorazowe o poj. 0,5 l – 300 sztuk  - Kubki jednorazowe na lemoniadę 0,3 l – 300 szt.  - Nieduże pojemniki do pakowania nadmiarowej ilości jedzenia – 50 sztuk  - Transport  - Obsługa – liczba stosowna do liczby gości  - Rozstawienie całości serwisu  - Duże kosze z workami na śmieci  - Sprzątnięcie terenu pikniku po zakończeniu spotkania  **Forma i środki podania:** stanowisko grillowe z możliwością wydawania, generalnie samoobsługa uczestników, obsługa sprzątająca stołów biesiadnych | **1** | **200** |  |  | |
| **RAZEM** | | | | | | | |  | |
|  | | | | | | | | | |

**Prawo opcji**

W przypadku niekorzystnej pogody (deszcz) Wykonawca rozstawi 3 namioty (12m x 6m), w których będzie świadczona usługa cateringowa. Zamawiający informuje, że wykorzysta prawo opcji na 2 dni przed wyznaczonym terminem, zlecając jego wykonanie usługi.

* + 1. **brutto zł** ..................(słownie zł:....................................................................................)

**Lokalizacja cateringu jest nieprzystosowana - brak bieżącej wody, konieczność zapewnienia i uzgodnienia z działem technicznym podłączenia urządzeń elektrycznych**

…........................................

"podpis elektroniczny osoby/ osób uprawnionych   
do występowania

w imieniu Wykonawcy"