**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"