

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Przedmiot zamówienia:	Usługa cateringu świadczona w związku ze spotkaniem wigilijnym pracowników Instytutu Systemów Elektronicznych
CPV	55520000-1 usługi dostarczania posiłków
Termin wykonania zamówienia:	19.12.2023 r.
Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:	Wydział Elektroniki i Technik Informatycznych, Instytut Systemów Elektronicznych ul. Nowowiejska 15/19 00-665 Warszawa, Sala 230 godz. 14:00 – 16:30 dla 50 osób. Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 12:00 w dniu wykonania zamówienia.
Liczba uczestników:	50 osób
Forma usługi:	Bufet szwedzki
Osoba kontaktowa:	Dariusz Wójcik, tel. 22 234 77 26

Zakres usługi:

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. przygotowania, dostarczenia i ustawienia posiłków w formie szwedzkiego stołu z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
2. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
3. zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniu świadczenia usługi. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (np. kawa, herbata) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Napoje gorące będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
4. zapewnienia usługi sprzątania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;
5. dostarczenia nakrycia i aranżacji stołów w kolorze białym; nakrycia na stoły to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane. Do dyspozycji usługodawcy przekazane zostaną stoły stanowiące wyposażenie udostępnianych sal;
6. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanek ze spodkami do napoi ciepłych, kubków do barszczu (o pojemności przynajmniej 400 ml), zastawy obiadowej (mniejsze płytkie talerze na sałatki), talerzyków deserowych, metalowych sztućców do dań obiadowych (widelców, noży i łyżek) oraz sztućców deserowych (widelczyki i łyżeczki do deserów) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw (oddzielne do serwowanych dań: na zimno, na ciepło i ciast), rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych;
8. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
9. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
10. dostarczenia pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min 20 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego;
11. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu **19.12.2023 r. o godz. 14:00 ul. Nowowiejska 15/19 w Warszawie, sala 230, dla 50 osób**

13. zapewnienia w dn. 19.12.2023 r. menu poczęstunku:

dania ciepłe:

- 50 porcji barszczu czerwonego na ciepło z werników lub termosów min. 330ml/os
- 50 szt. pierogów z kapustą i grzybami na ciepło w podgrzewaczu min 200g/os.

dania z zakąskami zimnymi:

- 180 szt. mini kanapeczek wigilijnych z camembertem, orzechem włoskim i winogronem (55g/os.);
- 50 szt. roladek szpinakowych z mascarpone i łososiem 45g;
- 50 szt. koreczków śledziowych „po kaszubsku” 45g;
- 50 szt. koreczków śledziowych z suszoną śliwką, mozzarellą, migdałami w płatkach i natka pietruszki 45g;
- 50 porcji (ok. 50g/os.) sałatki jarzynowej z pietruszką, marchewką, ogórkiem kiszonym, majonezem, ziemniakami, groszkiem, jabłkiem i musztardą

ciasta:

- 50 porcji (ok. 50 g na osobę) sernika wiedeńskiego;
- 50 porcji (ok. 50 g na osobę) makowca domowego;
- 50 porcji (ok. 50g na osobę) piernika świętecznego;

owoce:

- 4 kg mandarynek (świeże)

napoje:

- stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
- wigilijny kompot z dobrej jakości suszonych owoców (jabłek, moreli, śliwek, gruszek) podawany na ciepło (200 ml na osobę);
- soki 100% : pomarańczowy i jabłkowy w opakowaniach litrowych;
- stały dostęp do napoi gorących;
- kawa z ekspresów na kapsułki (mix smaków) lub ekspresów ciśnieniowych, plus dodatki – mleczko, cukier;
- herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;

dodatkowo:

- 50 porcji (ok. 100 g na osobę) pieczywa jasnego oraz ciemnego;
- Opłatek (6 opakowań)