

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Przedmiot zamówienia: Świadczenie usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską podczas uroczystości „Gala Złotej Kredy” dla studentów Politechniki Warszawskiej

Termin wykonania zamówienia: 26.11.2022 r. godz. 16:00 - 20:00 (pełna gotowość na godzinę 14:30 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach);

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Mała Aula, Gmach Główny Politechniki Warszawskiej Plac Politechniki 1 00-661 Warszawa.

Liczba uczestników: 220.

Rodzaj zamówienia: usługa.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): kod - 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków.

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia piętnastu stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym. Dopuszcza się stretch na stołach coctailowych w kolorze czarnym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości (min. 6) stołów cateringowych pod bufet (prostokątne) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy (dopuszcza się obrusy w kolorystyce biało – czarnej). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanka ze spodkiem do napoi ciepłych, talerzyków, metalowych sztućców (widelczyków do deserów i łyżeczek) oraz w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych.
4. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. przygotowania i aranżacja bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (biały obrus),
7. dostarczenie pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min 10 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego.
8. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
9. przygotowania, dostarczenie i podanie posiłków,
10. przygotowania zaplecza cateringowego,

11. zapewnienia menu poczęstunku:

- 1) mini kanapeczki (1 000 szt.):
 - 200 szt. z camembertem i żurawiną,
 - 200 szt. z wędzonym łososiem,
 - 200 szt. z mozzarellą i rukolą,
 - 200 szt. z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami,
 - 200 szt. z salami,
- 2) półmiski z zakąskami zimnymi (700 szt.):
 - 100 szt. półmisek roladek drobiowych z nadzieniem,
 - 100 szt. półmisek roladek łososiowych z nadzieniem,
 - 100 szt. półmisek roladek szpinakowych z nadzieniem,
 - 100 szt. kawałki kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych,
 - 100 szt. mini wrapy z nadzieniem drobiowym,
 - 100 szt. mini wrapy z nadzieniem warzywnym,
 - 100 szt. mini wrapy z nadzieniem łososiowym bądź serowo – rybnym.
- 3) ciasta - każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach (500 szt.):
 - 100 szt. sernik wiedeński,
 - 100 szt. jabłecznik z cynamonem,
 - 100 szt. mini eklerki
 - 100 szt. mini ptysie z bitą śmietaną
 - 100 szt. mini drożdżówki,
- 4) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 6 kg winogron (3 kg jasne i 3 kg ciemne), świeże, twarde, ale dojrzałe;
 - 4 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
 - 6 kg mandarynek (świeże);
- 5) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;

- 6) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;
- 7) 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;
- 8) Tort o wadze ok 10 kg (biszkopt przełożony kremem śmietanowym o smak czekoladowym lub truskawkowym z kawałkami owoców) wraz z wafelkami lub talerzykami i widelczykami do serwowania.
12. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym w dniu 26.11.2022 r., przed godz. 14:30 do Małej Auli w Gmachu Głównym;
13. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 26.11.2022 r. o godzinie 14:30.
14. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (26.11.2022 r.):
 - 14.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, **min. 3 (trzy) osoby** posiadających wymagane przepisami prawa badania; Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu - odpowiednio dla kobiet i mężczyzn, stosowny do rangi danego spotkania, czysty, schludny i elegancki. W skład ubioru muszą wchodzić:
 - 14.1.1. Mężczyźni: czarne spodnie, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty,
 - 14.1.2. Kobiety: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
 - 14.2. **doświadczonego¹** managera sali – **1 (jedna) osoba**, która:
 - 14.2.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - 14.2.2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami.Do zadań managera sali należeć będzie:
 - a) bezpośredni nadzór nad:
 - przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie,
 - rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
 - całością przyjęcia,
 - b) zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego,
 - c) bezpośrednie kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu;
15. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
16. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
17. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
18. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
19. 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);
20. zapewnienia usługi sprzątnięcia, 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;
21. Zamawiający, z uwagi na charakter uroczystości, zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników biorących udział w wydarzeniu o maksymalnie **30%**, przy czym cena jednostkowa za osobę będzie nie wyższa niż wykazana przez Wykonawcę w Formularzu Oferty (FO). Informacja o powyższej zmianie liczby osób będzie

¹ Zgodnie z pkt 15.1.2.2. SWZ: „Za doświadczonego managera sali Zamawiający uznaje osobę, która nadzorowała min. 3 krotnie usługi tj. przyjęcia o podobnym charakterze, co opisane w niniejszym OPZ, dla co najmniej 150 osób, podczas których wykonywał on bezpośredni i osobisty nadzór nad przygotowaniem sali, w której realizowane były przyjęcia i przebiegiem przyjęcia.

- przekazana Wykonawcy przez osobę przedstawiciela Zamawiającego, wskazaną w umowie, nie później niż 2 dni przed terminem rozpoczęcia wydarzenia;
22. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.