

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

**Przedmiot zamówienia:** usługa cateringowa, realizowana podczas organizowanych w Politechnice Warszawskiej uroczystości ogólnouczelnianych w dniach:

- 1.10.2022 r. Inauguracji roku akademickiego 2022/2023 dla 350 osób, godz. rozpoczęcia uroczystości 10<sup>00</sup>;
- 4.10.2022 r. Promocji doktorskich i habilitacyjnych dla 350 osób, godz. rozpoczęcia uroczystości 12<sup>00</sup>.

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:**

- w dniu 1.10.2022 r. - namiot ustawiony na dziedzińcu przy Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej;
- w dniu 4.10.2022 r. - Mała Aula w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej.

**Rodzaj zamówienia:** usługa.

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

**W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:**

1. dostarczenia trzydziestu stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym. Dopuszcza się stretch na stołach coctailowych w kolorze czarnym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości stołów cateringowych pod bufet (prostokątne plus jeden okrągły) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy (dopuszcza się obrusy w kolorystyce białe – czarnej). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
4. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek, talerzyków, wysokiej jakości sztućców (widelczyków i łyżeczek) wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu;
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. dostarczenia 2 kompozycji kwiatowych złożonych z mieczyków w kolorze białym, wstawionych w szklane bezbarwne, przezroczyste wazon-y wysokości minimum 70 cm;
7. dostarczenia 30 szt. małych kwiatów ciętych (czerwone róże) z wazonikami, ustawione na każdym stoliku coctailowym;
8. zapewnienia każdorazowo w dniach 1.10.2022 r. i 4.10.2022 r. toastu powitalnego dla 350 osób (wino w proporcjach 70% białe, 30% czerwone), lampka (nalane  $\frac{3}{4}$  pojemności kieliszka do wina) – półwytrawne, dobrej jakości – gratis;
9. **zapewnienia w dn. 1.10.2022 r. menu poczęstunku:**
  - 1) zupa krem z groszku z grzankami (200 ml na osobę) serwowana przez obsługę, temperatura dania podawanego na ciepło nie powinna być niższa niż 75 °C;
  - 2) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie 700 sztuk:
    - 140 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rucolą i pesto bazyliowym;
    - 140 szt. z wędzonym łososiem i maliną, sałatą karbowaną;
    - 140 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym, sałatą karbowaną;
    - 140 szt. z pieczoną pierśią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
    - 140 szt. z serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rucolą;
  - 3) wrapy (440 sztuk):
    - 110 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
    - 110 szt. mini wrapy z grillowanymi warzywami;
    - 110 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym i koperkiem;
    - 110 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem;
  - 4) koreczki (280 sztuk):
    - 140 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
    - 140 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
  - 5) roladki (240 sztuk):
    - 120 szt. z szynki parmeńskiej, rucolą i gruszką lub melonem;
    - 120 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
  - 6) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):

- 170 szt. babeczek z budyniem ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
  - 170 szt. mini babeczek z serem, oprószone cukrem-pudrem;
  - 170 szt. mini serniczków;
  - 170 szt. mini ciast czekoladowych;
  - 170 szt. mini pączków;
- 7) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
- 14 kg winogron (7 kg jasne i 7 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
  - 5 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
  - 9 szt. duży melon (świeży, pokrojony w plastry);
- 8) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
- 9) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;
- 10) 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;

#### **10. zapewnienia w dn. 4.10.2022 r. menu poczęstunku:**

- 1) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (850 sztuk):
- 170 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rucolą i pesto bazyliowym;
  - 170 szt. z wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą karbowaną, serkiem śmietanowym;
  - 170 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki, serkiem śmietanowym i sałatą karbowaną;
  - 170 szt. z pieczoną pierśią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą karbowaną, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
  - 170 szt. serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rucolą;
- 2) wrapy (450 sztuk):
- 150 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
  - 150 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym;
  - 150 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem;
- 3) koreczki (300 sztuk):
- 150 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
  - 150 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
- 4) roladki (260 sztuk):
- 130 szt. z szynki parmeńskiej, rucolą i suszonymi pomidorami;
  - 130 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
- 5) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
- 180 szt. babeczek z budyniem ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
  - 180 szt. mini serniczków;
  - 180 szt. mini ciast czekoladowych;
  - 180 szt. mini pączków;
  - 180 szt. mini szarlotek;
- 6) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
- 14 kg winogron (7 kg jasne i 7 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
  - 5 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
  - 9 szt. duży melon (świeży, pokrojony w plastry);
- 7) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
- 8) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;
- 9) 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;

11. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, coctailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym:
  - w dniu 1.10.2022, przed godz. 9<sup>00</sup> do namiotu (namiot ustawiony przez Zamawiającego), który będzie ustawiony na dziedzińcu przy Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej;
  - w dniu 4.10.2022, przed godziną 10<sup>00</sup>, do Małej Auli w Gmachu Głównym oraz krużganków przy Małej Auli;
12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu:
  - 1.10.2022 r. o godzinie 11<sup>00</sup>,
  - 4.10.2022 r. o godzinie 13<sup>00</sup>;
13. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (1.10 i 4.10.2022 r.):
  - 13.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, **8 osób** (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:
    - a) Mężczyźni: czarne spodnie, kamizelka, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty;
    - b) Kobiety: czarna spódnica, kamizelka, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
  - 13.2. doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:
    - 13.2.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
    - 13.2.2. 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;
14. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
14. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
15. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
16. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
17. zapewnienia bezwzględnie świeżych posiłków przyrządzonych w dniach świadczenia usług. 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 i ciepłe posiłki będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
18. 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;
19. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.