

Świadczenie usługi cateringowej realizowanej w dniu 06 czerwca 2023 r. dla Wydziału Zarządzania Politechniki Warszawskiej

Załącznik nr 1 do SWZ/OPZ

Tom III
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Przedmiot zamówienia:	świadczenie usługi cateringowej realizowanej w dniu 06 czerwca 2023 r. dla Wydziału Zarządzania Politechniki Warszawskiej
CPV	55520000-1 usługi dostarczania posiłków
Termin wykonania zamówienia:	06.06.2023 r.
Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:	Gmach Nowy Technologiczny ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa, Sala NT112. godz. 14:00 - 16:30 dla 60 osób Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 12:00 w dniu wykonania zamówienia.
Liczba uczestników:	60 osób
Forma usługi:	Bufet szwedzki
Osoba kontaktowa:	Iwona Dobrzyńska, tel. 22 234 86 10

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 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;
5. 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. Informacja o powyższej zmianie liczby osób będzie przekazana Wykonawcy przez osobę przedstawiciela Zamawiającego, wskazaną w umowie, nie później niż 2 dni przed terminem rozpoczęcia w dacie wydarzenia.
6. 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;
7. dostarczenia ośmiu (8 szt.) stołów cocktailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym;
8. 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, zastawy obiadowej (mniejsze płytkie talerze na sałatki/kanapki), 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 i ciast), rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych;
9. wyznaczenie koordynatora odpowiedzialnego za organizację i pracę osób obsługujących spotkanie. Ubiór osób obsługujących powinien być identyczny dla całego zespołu, stosowny do rangi spotkania;



Świadczenie usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla Wydziału Zarządzania Politechniki Warszawskiej

10. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
11. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
12. 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;
13. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
14. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 06.06.2023 r. o **godz. 14:00 ul. Narbutta 85 w Warszawie, sala NT112, dla 60 osób**
15. **zapewnienia w dn. 06.06.2023 r. menu poczęstunku:**

dania z zakąskami zimnymi:

- 1) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (150 sztuk)
 - 50 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rucolą i pesto bazyliowym,
 - 50 szt. z wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą karbowaną, serkiem śmietanowym,
 - 50 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki, serkiem śmietanowym i sałatą karbowaną;
- 2) roladki (100 sztuk)
 - 50 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
 - 50 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
- 3) koreczki (100 sztuk)
 - 50 szt. z szynki parmeńskiej, rucolą i suszonymi pomidorami;
 - 50 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
- 4) wrapy (150 sztuk)
 - 50 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
 - 50 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym;
 - 50 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem

ciasta (180 szt.):

- 60 porcji sernika wiedeńskiego;
- 60 porcji ciastek wuzetek;
- 60 porcji babeczek z budyniem ze świeżymi owocami;

mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):

- 4 kg winogron (2 kg jasne i 2 kg ciemne), świeże, dojrzałe
- ananas (2 sztuki - obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży)
- duży melon (2 sztuki - świeży, pokrojony w plastry);

napoje:

- stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
- soki: 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 warników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;