

### **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

#### **Usługa cateringu z okazji Dnia Wydziału EiTI – 7 czerwca 2024, godz. 13:00-14:30.**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na zapewnieniu przerwy kawowej, toastu powitalnego, przekąsek typu fingerfood i deseru dla Gości VIP podczas Dnia Wydziału EiTI w dniu 7 czerwca 2024 r., w godzinach. 13:00-14:30, na Wydziale Elektroniki i Technik Informacyjnych przy ul. Nowowiejskiej 15/19 w Warszawie. Pełna gotowość na godzinę 12:00.

1. Przez usługę cateringową organizowaną jako Dzień Wydziału Zamawiający rozumie usługi:
  - **dostarczenia, rozłożenia, uprzątnięcia i wywiezienia mebli niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia**, tj. stołów zapewniających serwowanie potraw i napojów w formie bufetu oraz min. 10 stolików koktajlowych. Zamawiający wymaga, by zarówno stoły do serwowania potraw, jak też stoliki koktajlowe, były przykryte obrusami z materiału/tkaniny (nie cerata/papier etc.) – muszą one być czyste, uprasowane i w jednakowym kolorze (dopuszczalne są kolory biały lub czarny, jeśli czarny to kolor nie może być wypłowiały). Na stolikach koktajlowych powinny znaleźć się drobne dekoracje kwiatowe z kwiatów świeżych (np. niewielki minimalistyczny bukietik przykładowo z gipsówki czy pojedynczy kwiat – róża, gałązka goździków etc.), na stołach, gdzie serwowane będą dania również wymagana jest prosta, elegancka dekoracja kwiatowa w szklanych wazonach – np. gałązki lilii w wazonie;
  - **dostarczenia, zapewnienia i wywiezienia zastawy stołowej** niezbędnej do realizacji zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza używania podczas realizacji usługi jednorazowych sztućców i zastawy: talerzyki i filiżanki do napojów gorących oraz talerze i talerzyki deserowe powinny być z białej porcelany gastronomicznej lub melaminy porcelanowej białej, natomiast kieliszki do wina oraz szklanki do napojów chłodzących i wszelka zastawa typu dzbanki bezwzględnie muszą być ze szkła. Zastawa nie może być uszkodzona, musi być czysta. Sztućce powinny być ze stali nierdzewnej lub metalowe. Wymagane są widelczyki do deserów. Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę serwetek jednorazowych w kolorze białym – serwetnik na każdy stół koktajlowy oraz minimum 2 na stołach, gdzie będzie serwowany bufet. Dodatkowo Wykonawca zapewni ekologiczne jednorazowe opakowania zamykane do zapakowania potraw, które ewentualnie pozostaną niespożyte w trakcie imprezy – potrawy te Wykonawca zapakuje na życzenie Zamawiającego i pozostaną do dyspozycji Zamawiającego.
  - **dostarczenia, podania i serwowania (w tym uzupełniania) potraw i napojów** zgodnie z zamówieniem zamawiającego (punkt 2.). Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w postaci 3 osób w trakcie świadczenia usługi. Obsługa kelnerska powinna być odpowiednio przeszkolona, wyglądać schludnie (ubrani w jednokolorowe stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, biała bluzka/koszula, czarne spodnie/spódnica, fartuch), ubrania muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone. Nad realizacją usługi oraz pracą kelnerów nadzór będzie sprawował menedżer wyznaczony przez Wykonawcę.
  - **uprzątnięcia miejsca realizacji usługi niezwłocznie po jej zakończeniu** – przywrócenie go do stanu pierwotnego. Wykonawca zapewnia własne kosze na śmieci w liczbie 3 sztuk. Wykonawca zobowiązuje się do wywiezienia i utylizacji odpadów we własnym zakresie.

2. Przez usługę dostarczenia, podania i serwowania (w tym uzupełniania) potraw i napojów Zamawiający rozumie zapewnienie:
  - **Bufetu z napojami dla 50 Gości:** kawa z ekspresu ciśnieniowego z opcją mielenia ziaren, wybór herbat (min. 4 rodzaje, w tym czarna, owocowa, zielona i mięta) i woda podana w warniku, soki: pomarańczowy i jabłkowy, woda gazowana i niegazowana, dodatki: cukier biały i trzcinowy, cytryna, mleko zwykłe i bez laktozy.
  - **Toastu powitalnego dla 50 Gości:** 2 kieliszki wina na osobę (kielisek o pojemności 150 ml, wino do wyboru białe lub czerwone, półwytrawne). Na wejściu powinno czekać rozlanych 30 porcji wina czerwonego i 30 porcji wina białego. Pozostałe wino powinno być zachowane w oryginalnym opakowaniu i rozlewane tylko w przypadku, gdy pierwotnie przygotowane 60 porcji zostanie skonsumowanych, a jeśli nie zostanie ono skonsumowane to pozostałe wino w opakowaniu pozostaje do dyspozycji Zamawiającego.
  - **Kanapki dekoracyjne** – po 3 sztuki na osobę (wymagane 4 różne rodzaje kanapek, w tym wersja wege i mięsna: kanapka z pasztetem mięsnym z min. 2 dodatkami, kanapka z tofu/serem roślinnym z min. 2 dodatkami, kanapka z szynką/pieczenią mięsną z min. 2 dodatkami, kanapka z serkiem i łososiem z min. 2 dodatkami). Kanapki powinny być estetycznie wykonane, wyglądać apetycznie, kolorowo. Wykluczone jest używanie dodatków utrudniających konsumpcję typu spływające sosy, spadające drobne dodatki. Kanapki powinny być wygodne do spożycia na stojąco z użyciem talerzyka.
  - **Przekąski zimne** – po 3 szt./osobę (propozycja 6 różnych przekąsek do wyboru (w tym mięsne i wege), w toku postępowania przetargowego finalnie zostaną wybrane 3 przekąski). Przekąski powinny być wygodne do zjedzenia zarówno z talerzyka widelcem, jak też jako przekąska fingerfood spożywana na stojąco (na jeden kęs) – nie mogą zawierać kapiących sosów oraz mieć luźnej, rozpadającej się w trakcie jedzenia struktury (np. roladki z kremem/serkiem).
  - **Deser** – 2 szt. /na osobę. Wymagane są 2 rodzaje ciasta typu sernik, szarlotka, brownie, bez sosów i kremów oraz elementów dekoracyjnych utrudniających spożycie. Degustacja na talerzykach deserowych przy użyciu widelczyków – zapewnia je Wykonawca. Owoce filetowane pomarańcza, melon, grejpfrut – min. 100 g na osobę.
  - Cena łączna obejmuje koszt zapewnienia mebli, dekoracji drobnych, sztuców, zastawy, sprzętów, posiłków i napojów, a także obsługę kelnerską, sprzątanie po wydarzeniu i transport.
3. Dostarczone produkty żywnościowe muszą być bezwzględnie świeże, posiłki powinny być przygotowane tego samego dnia co świadczenie usługi cateringowej. Posiłki muszą być przygotowane na bazie produktów wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznych, muszą spełniać normy jakościowe produktów spożywczych. Przekąski nie mogą być wykonane z produktów instant i gotowych. Warzywa i owoce powinny być świeże, dojrzałe, nieuszkodzone.
4. Potrawy – kanapki i przekąski fingerfood, a także desery – będą serwowane na efektownych eleganckich tacach/stelażach/stojakach dostarczonych przez Wykonawcę. Będą podane w sposób estetyczny, apetyczny, zachęcający do konsumpcji. Forma aranżacji stołów i stolików koktajlowych, a także forma ustawienia/ułożenia zastawy, dekoracji, napojów i potraw na stołach zostanie ustalona z przedstawicielem Zamawiającego w dniu wydarzenia.
5. Napoje serwowane na gorąco muszą mieć zapewnioną odpowiednią dla danego napoju temperaturę w momencie podania. Produkty przetworzone, tj. kawa, herbata, soki, woda, cukier, mleko itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia min. 2 miesiące dłużej niż data realizacji usługi. Napoje gorące będą podawane odpowiednio: woda do herbaty w warniku, kawa – z ekspresu ciśnieniowego z opcją mielenia ziaren. Napoje gorące będą podawane w

filiżankach ze spodkiem, napoje zimne będą serwowane w odpowiednich szklankach ze szkła, wino w szklanych kieliszkach.

6. Obsługa zadba, by miejsce świadczenia usługi oraz stoły i stoliki koktajlowe wyglądały czysto i schludnie przez cały czas świadczenia usługi. Ustawienie stołów pozwoli na swobodne poruszanie się pomiędzy stolikami.
7. Wykonawca dostarczy niezbędne przedłużacze i kable. Muszą one być sprawne technicznie, nieuszkodzone, odpowiednio estetyczne i stabilnie zabezpieczone.