

Świadczenie usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla Wydziału Zarządzania Politechniki Warszawskiej

Załącznik nr 1 do SWZ/OPZ

Tom III
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Przedmiot zamówienia:	świadczenie usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla Wydziału Zarządzania Politechniki Warszawskiej
CPV	55520000-1 usługi dostarczania posiłków
Termin wykonania zamówienia:	20.12.2022 r.
Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:	Gmach Nowy Technologiczny ul. Narbutta 85, 02-524 Warszawa, Sala NT112. godz. 15:30 - 17:30 dla 60 osób oraz Wydział Elektroniki i Technik Informatycznych, Instytut Systemów Elektronicznych ul. Nowowiejska 15/19 00-665 Warszawa, Sala 230 godz. 14:00 – 16:30 dla 60 osób. Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 12:00 w dniu wykonania zamówienia.
Liczba uczestników:	120 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 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. 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. 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;

Świadczenie usługi cateringowej na spotkanie wigilijne dla Wydziału Zarządzania Politechniki Warszawskiej

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. przygotowania świątecznych dekoracji na stoły w tym min. 6 szt. stroików z świecami;
11. 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;
12. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
13. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 20.12.2022 r.
 - a. o godz. 14:00 ul. Nowowiejska 15/19 w Warszawie, sala 230, dla 60 osób
 - b. o godz. 15:30:00 ul. Narbutta 85 w Warszawie, sala NT112, dla 60 osób
14. zapewnienia w dn. 20.12.2022 r. menu poczęstunku:

dania ciepłe:

- 120 porcji barszczu czerwonego (250 ml na osobę) na ciepło z werników lub termosów;
- 120 porcji łazanek z kapustą i grzybami (ok. 100 g na osobę, wersja wegetariańska), na ciepło w podgrzewaczu;
- 360 szt. pierogów z kapustą i grzybami na ciepło w podgrzewaczu;

dania z zakąskami zimnymi:

- 360 szt. mini kanapeczek wigilijnych z camembertem, orzechem włoskim i winogronem;
- 120 szt. roladek szpinakowych z mascarpone i łososiem;
- 120 szt. koreczków śledziowych „po kaszubsku”;
- 120 szt. koreczków śledziowych z suszoną śliwką, mozzarellą, migdałami w płatkach i natką pietruszki;
- 120 porcji (ok. 50 g na osobę) sałatki jarzynowej z pietruszką, marchewką, ogórkiem kiszonym, majonezem, ziemniakami, groszkiem, jabłkiem i musztardą;
- 120 porcji (ok. 50 g na osobę) sałatki śródziemnomorskiej z serem feta, oliwkami czarnymi, pomidorami koktajlowymi, sałatą rzymską, świeżym ogórkiem, czerwoną cebulą, papryką i koprem;
- 120 porcji (ok 50 g na osobę) sałatki śledziowej;

ciasta (180 szt.):

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

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

- 8 kg winogron (2 kg jasne i 2 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe
- 8 kg mandarynek (świeże)

napoje:

- wigilijny kompot z dobrej jakości suszonych owoców (jabłek, moreli, śliwek, gruszek) podawany na ciepło (150 ml na osobę);
- 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 werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;

dodatkowo:

- opłatek (12 opakowań);
- 120 porcji (ok. 100 g na osobę) pieczywa jasnego oraz ciemnego.