

Załącznik nr 2 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa w dniu 15.11.2022 r. podczas uroczystości obchodów Dnia Politechniki Warszawskiej, numer referencyjny: ZP.U.MP.54.2022.

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Mała Aula w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej.

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

Harmonogram organizowanego wydarzenia:

- Zamawiający wymaga, aby zamówienie było zrealizowane w dniu 15 listopada 2022 r.
- około godziny 11:30, po zakończeniu Uroczystego Senatu, poczęstunek dla 300 osób,
- około godziny 19:00 – 19:30, po zakończeniu Uroczystości Gali Złotej Księgi poczęstunek dla 100 osób.

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 biało – 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 (kwiaty w kolorze białym), wstawionych w szklane bezbarwne, przezroczyste wazony, wysokości minimum 70 cm ustawionych na stołach cateringowych;
7. dostarczenia 30 szt. małych kwiatów ciętych (czerwone róże) z wazonikami, ustawione na każdym stoliku coctailowym;
8. zapewnienia toastu powitalnego: około godziny 11:30 dla 300 osób oraz około godziny 19:00 – 19:30 dla 100 osób (wino w proporcjach 70% białe, 30% czerwone), lampka (nalane $\frac{3}{4}$ pojemności kieliszka do wina) – półwytrawne, dobrej jakości – **gratis**;
9. **zapewnienia o godzinie 11:30 menu poczęstunku dla 300 osób:**
 - 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 rukolą;
- 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, rukolą 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 (6 kg jasne i 6 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 (Zamawiający nie dopuszcza ekspresów przelewowych);
 - herbata w saszetkach - mix smaków plus dodatki (cukier, cytryna), woda - wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;

10. zapewnienia o godzinie 19:00 – 19:30 menu poczęstunku dla 100 osób:

- 1) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (300 sztuk):
 - 60 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym;
 - 60 szt. z wędzonym łososiem i maliną, sałatą karbowaną;
 - 60 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym, sałatą karbowaną;
 - 60 szt. z pieczoną piersią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
 - 60 szt. z serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
- 2) wrapy (200 sztuk):
 - 50 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku;
 - 50 szt. mini wrapy z grillowanymi warzywami;
 - 50 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym i koperkiem;
 - 50 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem;

- 3) koreczki (100 sztuk):
 - 50 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
 - 50 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
- 4) roladki (80 sztuk);
 - 40 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i gruszką lub melonem;
 - 40 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
- 5) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
 - 60 szt. babeczek z budyniem ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
 - 60 szt. mini babeczek z serem, oprószone cukrem-pudrem;
 - 60 szt. mini serniczków;
 - 60 szt. mini ciast czekoladowych;
 - 60 szt. mini pączków;
- 6) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 4 kg winogron (2 kg jasne i 2 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
 - 2 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
 - 3 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 (Zamawiający nie dopuszcza ekspresów przelewowych);
 - 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 (Małej Auli w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej) tj. ustawienie stołów cateringowych, coctailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym:
 - przed godziną 10:00, dla 300 osób, na całej powierzchni Małej Auli;
 - przed godziną 17:00, dla 100 osób, na powierzchni około 50% Małej Auli w wydzielonej strefie cateringowej;
12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu:
 - po Uroczystym Senacie, dla 300 osób o godzinie 11:30,
 - po Uroczystości Gali Złotej Księgi, dla 100 osób o godzinie 18:00;
13. zapewnienia podczas realizacji zamówienia:
 - 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. menadżera 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;
15. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności, na własny koszt;
16. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
17. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
18. 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);
19. 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.