

Świadczenie usługi cateringowej w trakcie WEZUT 2024 dla Wydziału Zarządzania Politechniki Warszawskiej

Załącznik nr 1 do SWZ/OPZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Przedmiot zamówienia:	Świadczenie usługi cateringowej w trakcie WEZUT 2024 dla Wydziału Zarządzania Politechniki Warszawskiej
CPV	55520000-1 usługi dostarczania posiłków
Termin wykonania zamówienia:	10.06.2024 r. oraz 11.06.2024 r. w określonych godzinach
Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia:	Usługa cateringowa będzie świadczona w 3 miejscach na terenie Politechniki Warszawskiej (miejsce uroczystej kolacji może ulec zmianie na inny budynek Politechniki Warszawskiej mieszczący się w Warszawie).
Liczba uczestników:	50 osób
Forma usługi:	Bufet szwedzki, kolacja zasiadana przy stołach
Osoba kontaktowa:	Iwona Dobrzyńska, tel. 22 234 86 10

Usługa została podzielona na 3 etapy dla łatwiejszej realizacji.

- etap 1 i 3 catering będzie miał formę bankietu stojącego ze stołem szwedzkim,
- etap 2 „uroczysta kolacja” będzie miała formę kolacji zasiadanej przy stołach z przekąskami zimnymi na stołach oraz bufetowym rozłożeniu dań gorących w podgrzewaczach.

Etap 1 SERWIS KAWOWY + LUNCH

Termin wykonania: 10 czerwiec 2024r. w godz. 11:30-15:00

Forma: bufet szwedzki

Miejsce świadczenia usługi: Gmach Główny Politechniki Warszawskiej, sala 123

Serwis kawowy składający się ze stałego dostępu do:

- 1) nielimitowanej kawy i gorącej wody w warkurku, wraz z zestawem herbat (min. 3 rodzaje) do wyboru, pokrojoną cytrynę, cukier, mleko 2%, mleko bez laktozy oba mleka podane w dzbankach,
- 2) wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (2 but. 0,5 l/os.),
- 3) ciastka kruche min. 4 rodzaje - co najmniej 150 gram na osobę,
- 4) ciasto domowe dwa rodzaje (typu sernik/szarlotka) – po jednym kawałku każdego rodzaju ciasta na osobę, co najmniej 100 g na osobę.

Lunch składający się:

I danie – zupa (co najmniej 300 ml na osobę),

II danie – mięsne i wegetariańskie do wyboru:

- 1) danie główne, mięsne/rybne (minimum 150 g na osobę), np. mięso duszone lub pieczone, z sosem, łosoś pieczony, z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania, mięsnego/rybnego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka, kasza lub porcja 6 pierogów z mięsem), dodatki skrobiowe – min. 150g/ osobę,
- 2) danie główne, wegetariańskie (minimum 150 g na osobę), kotlety wegetariańskie z soczewicy, jajeczne, faszerowana cukinia lub bakłażan z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania wegetariańskiego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka lub kasza - ½ wszystkich porcji), dodatki skrobiowe – min. 150g/ osobę,
- 3) zestaw surówek lub warzywa gotowane (co najmniej 150 g na osobę),
- 4) porcja ziemniaków/frytek/makaronu/ryżu/kaszy (co najmniej 150 g na osobę).

Etap 2 UROCZYSTA KOLACJA

Termin wykonania:	10 czerwiec 2024r. w godz. 19:00 – 23:00 Uroczysta kolacja
Forma:	kolacja zasiadana, dania serwowane do stolika
Miejsce świadczenia usługi:	gmach „Instytutu Techniki Ciepłej”, przy ulicy Nowowiejska 21/25, 00-646 Warszawa (miejsce może ulec zmianie na inny budynek Politechniki Warszawskiej mieszczący się w Warszawie).

Uroczysta kolacja składająca się:

- 1) I danie – zupa 2 rodzaje do wyboru (zupa tradycyjna oraz wegetariańska) - 350 ml/osoba
- 2) II danie – 3 rodzaje dania głównego do wyboru: 2 mięsne i 1 wegetariańskie w tym mięso/ryba/wegetariański zamiennik min. 150g/os, dodatki skrobiowe – min. 200g/os (np. ziemniaki/kasza/ryż/kluski śląskie/kopytka) i warzywne – min. 150g/os (np. surówka ze świeżych warzywa sezonowych lub warzywa gotowane)
- 3) Przekąski: deska wędlin i mięs pieczonych (min. 30g/os), deska serów (min. 30g/os), łosoś w galarecie 80 ml/os, rolada szpinakowa z łososiem, tatar z łososia, filet z indyka w maladze, przystawki koktajlowe (typu roladki, tortille, grzanki, tarty) – min. 3 rodzaje oraz część przygotowana w sposób wegetariański – 2 szt/os
- 4) Sałatki – min. 3 rodzaje w tym 2 wegetariańskie i 1 mięsna – 150 g/os
- 5) Deser – min. 3 rodzaje ciast w tym min. 2 rodzaje ciast pieczonych (np. szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe) i/lub babeczki – 150 g/os
- 6) Owoce na paterze: min. 4 kg winogron (w tym 2 kg jasnych i 2 kg ciemnych), min. 4 kg świeżych mandarynek, 3 szt. dużego świeżego ananasa (obrane, pokrojony w plastry/ćwiartki)
- 7) Kawa - min. 500 ml/osoba
- 8) Herbata (co najmniej 3 rodzaje w tym co najmniej jeden rodzaj czarnej herbaty, zielonej i owocowej) - min. 200 ml/osoba
- 9) Mleko w dzbankach - min. 100 ml/osoba
- 10) Cukier - min. 8 saszetek po dwa gramy na osobę
- 11) Soki owocowe min. 3 rodzaje - min. 400 ml/osoba
- 12) Woda mineralna gazowana/niegazowana - min. 500 ml/osoba każdego rodzaju
- 13) Napoje gazowane: Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic - min. 500 ml/osoba każdego rodzaju w szklanej butelce.

Etap 3 LUNCH

Termin wykonania:	11 czerwiec 2024r. w godz. 12:00-14:00 Lunch
Forma:	bufet szwedzki
Miejsce świadczenia usługi:	gmach „Rektorska 4”, przy ulicy Rektorska 4, Warszawa, 00-614 Warszawa

Lunch składający się:

I danie – zupa (co najmniej 300 ml na osobę),

II danie – mięsne i wegetariańskie do wyboru:

- 1) danie główne, mięsne (minimum 150 g na osobę), np. (np. kotlet de volaille, kotlet schabowy, polędwiczki w sosie, indyk w sosie, filet z kurczaka z sosem, z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania mięsnego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka, kasza lub porcja 6 pierogów z mięsem),
- 2) danie główne, wegetariańskie (np. kotlety wegetariańskie z soczewicy, jajeczne, faszerowana cukinia lub bakłazan z ciepłymi dodatkami, odpowiednio dobranymi do dania wegetariańskiego, np. ziemniaki, ryż, kluski śląskie/kopytka lub kasza - ½ wszystkich porcji),
- 3) zestaw surówek lub warzywa gotowane (co najmniej 150 g na osobę),
- 4) porcja ziemniaków/frytek/makaronu/ryżu/kaszy (co najmniej 150 g na osobę).
- 5) kawa - min. 500 ml/osoba,
- 6) herbata (co najmniej 3 rodzaje w tym co najmniej jeden rodzaj czarnej herbaty, zielonej i owocowej) - min. 200 ml/osoba,
- 7) mleko w dzbankach - min. 100 ml/osoba,
- 8) cukier - min. 8 saszetek po dwa gramy na osobę,
- 9) woda mineralna gazowana/niegazowana - min. 500 ml/osoba każdego rodzaju.

- 10) ciasto domowe dwa rodzaje (typu sernik/szarlotka) – po jednym kawałku każdego rodzaju ciasta na osobę, co najmniej 100 g na osobę.

Zakres usługi:

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
2. przygotowania, dostarczenia i ustawienia posiłków w formie szwedzkiego stołu/serwowanych z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
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. podawania elegancko i estetycznie wszystkich dań np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione itp. kanapki i ciasta nie mogą być układane jedno na drugim. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych, aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami;
5. uzupełnianie w miarę potrzeb posiłków podawanych w formie bufetu szwedzkiego z wyborem potraw;
6. na min. 5 dni przed szkoleniem Wykonawca przedstawi Zamawiającemu (drogą elektroniczną) do akceptacji propozycję menu. Zamawiający w ciągu 2 dni dokona akceptacji menu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić;
7. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
8. zapewnienia stołów koktajlowych podczas cateringu oraz stołów i krzeseł podczas kolacji w liczbie wystarczającej na spożywanie dań przez uczestników wydarzenia w tym samym czasie w ramach uroczystej kolacji;
9. zapewnienia nakrycia stołów: bufetowych, koktajlowych oraz podczas kolacji. Stoły muszą być nakryte czystymi, jednolitymi i identycznymi pod względem rodzaju, wzoru, koloru i faktury tkaniny obrusami w kolorze białym. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
10. Zamawiający nie dopuszcza zastosowania naczyń oraz obrusów jednorazowych;
11. 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, 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;
12. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
13. zapewnienia obsługi kelnerskiej:
 - a) Wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez zapewnienie liczby kelnerów/kelnerki niezbędnych do sprawnej obsługi gości,
 - b) Wykonawca zapewni stosowny ubiór kelnerów/kelnerki podczas świadczenia usługi,
 - c) w trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy,
14. przygotowania dekoracji ze świeżych kwiatów na stoły podczas uroczystej kolacji;
15. 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;
16. Zamawiający, z uwagi na charakter uroczystości, zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia 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 3 dni przed terminem rozpoczęcia w dacie wydarzenia.

17. przygotowania pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min 40 sztuk;
18. zapakowania w pojemniki jednorazowe nienaruszone dania i dostarczenia do siedziby Zamawiającego.