Świadczenie usługi cateringowej w dniu 25.11.2023 r. podczas bankietu towarzyszącego Gali Złotej Kredy dla 220 osób

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ**

**Przedmiot zamówienia**: Świadczenie usługi cateringowej w dniu 25.11.2023 r. podczas bankietu towarzyszącego Gali Złotej Kredy dla 220 osób

**Termin wykonania zamówienia:** 25.11.2023 r. godz. 16:00 - 22:00 (pełna gotowość na godzinę 14:30 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach);

**Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia**: Mała Aula, Gmach Główny Politechniki Warszawskiej Plac Politechniki 1
00-661 Warszawa.

**Liczba uczestników:** 220.

**Rodzaj zamówienia:** usługa.

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

**W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:**

1. dostarczenia piętnastu stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym lub czarnym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości (min. 6) stołów cateringowych pod bufet (prostokątne) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe lub czarne, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanka ze spodkiem do napoi ciepłych, talerzyków, metalowych sztućców (widelczyków do deserów i łyżeczek) oraz w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych.
4. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. przygotowania i aranżacja bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (biały obrus);
7. dostarczenie pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min. 10 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego;
8. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
9. przygotowania, dostarczenie i podanie posiłków,
10. przygotowania zaplecza cateringowego, odpowiednio do zakresu świadczonej usługi,

**11. zapewnienia w dn. 25.11.2023 r. menu poczęstunku:**

 1) mini kanapeczki (800 szt., min. 30g/szt.):

* 200 szt. z camembertem i żurawiną,
* 200 szt. z wędzonym łososiem,
* 200 szt. z mozzarellą i rukolą,
* 200 szt. z pieczoną piersią kurczaka i suszonymi pomidorami,

2) półmiski z zakąskami zimnymi (600 szt., min. 30g/szt. zakąski):

* 100 szt. półmisek roladek drobiowych z nadzieniem,
* 100 szt. półmisek roladek szpinakowych z nadzieniem,
* 100 szt. kawałki kurczaka w panierce z płatków kukurydzianych,
* 100 szt. mini wrapy z nadzieniem drobiowym,
* 100 szt. mini wrapy z nadzieniem warzywnym,
* 100 szt. mini wrapy z nadzieniem łososiowym bądź serowo — rybnym.

3) ciasta - każde ciasto powinno być podane w oddzielnych papilotach (500 szt., min. 30g/kawałek (szt.)):

* 100 szt. sernik wiedeński,
* 100 szt. jabłecznik z cynamonem,
* 100 szt. mini eklerki
* 100 szt. mini ptysie z bitą śmietaną
* 100 szt. mini drożdżówki,

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

* 4 kg winogron (2 kg jasne i 2 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
* 4 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży);
* 3 kg mandarynek (świeże, obrane);

5) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;

6) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, w ilości odpowiedniej do liczby

gości – podawane z dyspenserów;

Świadczenie usługi cateringowej w dniach: 25.11.2023 r. podczas bankietu towarzyszącego Gali Złotej Kredy dla 220 osób

7) 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;

8) Tort o wadze ok 12 kg (biszkopt przełożony kremem śmietanowym o smak czekoladowym lub truskawkowym z kawałkami owoców) wraz z wafelkami lub talerzykami i widelczykami do serwowania.

12. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, coctailowych oraz dekoracji

w sposób uzgodniony z Zamawiającym w dniu 25.11.2023r., przed godz. 14:30 do Małej Auli w Gmachu Głównym;

13. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 25.11.2023 r. o godzinie 14:30,

14. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (25.11.2023r.):

 14.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, 3 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, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty;

 b) Kobiety: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim
 obcasie;

 14.2. doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:

 14.2.1. 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;

1. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
2. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
3. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
4. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
5. 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);
6. 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;