

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa, polegająca na dostarczeniu i podaniu posiłków (catering) dla 50 osób, w dniu 16 czerwca 2023 r., w godzinach. 13:00-15:00, na Wydziale Elektroniki i Technik Informatycznych przy ul. Nowowiejskiej 15/19 w Warszawie, Audytorium Centralne (1 piętro). Pełna gotowość na godz. 12:00.

1. Przez świadczenie sukcesywnych usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania do miejsca wydania i podawania posiłków oraz napojów z wykorzystaniem przez Wykonawcę własnych urządzeń, sprzętu, naczyń, produktów w czasie wydarzenia organizowanego przez Zamawiającego.
2. Zamawiający udostępni pomieszczenie, w którym ma się odbyć wydarzenie w terminie uzgodnionym z Wykonawcą.
3. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie zastawy, sztućców, obrusów z materiału oraz serwetek. Stoły, przy których mają być spożywane posiłki, muszą być nakryte estetycznymi i wyprasowanymi obrusami. Wykonawca nie może używać obrusów jednorazowych i cerat. Wykonawca zobowiązany jest także do usunięcia obrusów zalanych lub zabrudzonych i zastąpienia ich nowymi w trakcie trwania usługi cateringowej. Nie dopuszcza się używania naczyń plastikowych i naczyń jednorazowego użytku.
4. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać uwagi Zamawiającego dotyczących menu, obsługi kelnerskiej, w trakcie realizacji usługi.
5. Wykonawca musi zapewnić wyposażenie odpowiednio dostosowane do podawania gorących napojów tj. woda do przygotowania herbaty, kawy powinna być podawana w warkach i dodatkowo również kawa w automatycznych ekspresach.
6. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu oraz technologię przygotowywania i wydawania posiłków.
7. Wydawane posiłki muszą być smaczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o system HACCP (Hazard Analysis and Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).
8. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze). Temperatury dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 80 stopni C, dla napojów i dań zimnych (np. wody, soki, napoje, sałatki, surówki, sosy) – poniżej 4 stopni C. Zamawiający dopuszcza w ramach serwowanego przez Wykonawcę asortymentu tolerancję wielkości porcji na poziomie +/- 5%.
9. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych. W jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych, w tym na prośbę Zamawiającego również posiłki wegetariańskie i wegańskie. Posiłki powinny być wykonywane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów gotowych typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone
10. Dostawa posiłków i dodatków musi odbywać się pojazdami spełniającymi warunki sanitarno – techniczne do przewozu żywności.
11. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską (w liczbie 3 osób na 50 gości) w trakcie trwania całej usługi cateringowej.
12. Osoby świadczące usługę kelnerską będą wyglądały schludnie, będą ubrane w jednakowe stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, białe koszule, czarne spodnie/spódnica lub czarny fartuch; ubrania muszą być czyste, wyprasowane, nieuszkodzone.
13. Do obowiązków Wykonawcy należy również zapewnienie obsługi sprzątającej. Sprzątanie powinno się rozpocząć po zakończonym posiłku przez ostatnią osobę. Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia sprzętu, mebli itd., a także do zebrania i wywiezienia resztek jedzenia niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia. Pozostawiona powierzchnia, w której odbywało się wydarzenie, powinna być czysta i nienaruszona.
14. Wszystkie odpady powstałe podczas realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zagospodarować na własny koszt.
15. Wykonawca zapewni ekologiczne opakowania jednorazowe zamykane i na życzenie Zamawiającego zapakuje nieskonsumowane produkty, również do naczyń/opakowań Zamawiającego.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP, P.POŻ., SANEPID.

Opis usługi cateringowej (posiłków i napojów)

SERWIS KAWOWY		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Napoje gorące		
1.	Kawa - napar wykonany z Arabiki 100%, zmielonej na miejscu w młynku żarnowym, przy użyciu ekspresu ciśnieniowego 9-15 bar (espresso, cappuccino, caffe latte) + dodatki (cukier w saszetkach, mleko 2% do kawy podawane w dzbankach) Wrzątek w warniku Kawa rozpuszczalna + dodatki (cukier w saszetkach, mleko podawane w dzbankach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
2.	Wrzątek w warniku, herbata w saszetkach - co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa, mięta) + dodatki (cukier w saszetkach, cytryna w plasterkach)	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
Napoje zimne		
3.	Woda niegazowana i gazowana podawana w karafkach + wysokie szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniana na bieżąco</i>
4.	Soki minimum 2 rodzaje soków owocowych 100% (w tym 1 sok jabłkowy, 1 sok pomarańczowy) podawanych w karafkach + wysokie szklanki	<i>Bez limitu, uzupełniane na bieżąco</i>

PRZĘKĄSKI		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
Dania serwowane na zimno		
1.	Dekoracyjne kanapki bankietowe – 75 sztuk, 3 rodzaje a) z salami pepperoni, zieloną sałatą, kiełkami rzodkiewki oraz kaparem, b) z szynką z pieca, żurawiną, świeżym ogórkiem i pestkami dyni, c) z hummusem, marynowaną papryką i ogórkiem	<i>W sumie 75 szt. kanapek</i>
2.	Tartinki – 75 sztuk, 3 rodzaje a) z dziczyzną i żurawiną b) pieczonym schabem, chrzanowym serkiem oraz marynatami c) z serkiem tofu, rzodkiewki i natki pietruszki	<i>W sumie 75 szt. tartinek</i>

PRZEKĄSKI ZIMNE		
4 PRZEKĄSKI ZIMNE		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Rolada szpinakowa z łososiem	3 szt. na osobę/ Minimum 60g na osobę
2.	Roladki z grillowanej cukinii: z serem feta/ z awokado i suszonymi pomidorami	3 szt. na osobę/ Minimum 60g na osobę
3.	Śliwki kalifornijska zawijane w boczku na ciepło oraz inne przystawki w formie koreczków serwowanych na zimno (np. ser żółty/pleśniowy z oliwką, papryką, ogórkiem konserwowym, pomidor koktajlowy z mozzarellą i bazylią) – minimum 3 rodzaje przekąsek	3 szt. na osobę/ Minimum 60g na osobę
4.	Roladki z kurczaka faszerowane morelą	3 szt. na osobę/ Minimum 60g na osobę

OWOCE serwowane na paterach		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Owoce filetowane co najmniej 4 rodzaje (np. pomarańcza, ananas, melon, arbuz)	Minimum 150g na osobę

CIASTA/DESERY		
Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji /waga wymagana dla 1os.
1.	Ciasta krojone podawane w papierowych bibułkach (bez mas, kremów i galaretek) minimum 2 rodz. np. szarlotka, ciasto czekoladowe, sernik.	Minimum 2 szt. na osobę

Wina		
1.	białe – stołowe/deserowe (Orbiel & Fils Sauvignon/Marsane Francja), Cien Y Cerro Sauvignon Blanc - Chile	Minimum 150 ml na osobę

2.	czerwone – stołowe/deserowe (Orbiel & Fils Grenache/Syrah, Francja Langwedocja) Cien Y Cerro Carmenere - Chile	<i>Minimum 150 ml na osobę</i>
----	--	--------------------------------

Wino białe należy podawać w przezroczystych, szklanych, smukłych z wysoką nóżką kieliszkach z czaszą tulipana z delikatnie rozchylającymi się krawędziami, odpowiednio schłodzone, natomiast wino czerwone może mieć temperaturę pokojową lub być delikatnie schłodzone, podawane w kieliszkach z prostym rantem. Kwestia podania wina będzie uzgodniona każdorazowo z Przedstawicielem Zamawiającego.