

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Termin realizacji zamówienia: 28.03.2024 r. godz. rozpoczęcia uroczystości – 13⁰⁰.

Rodzaj zamówienia: usługa

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

Przedmiotem zamówienia jest: przygotowanie oraz dostarczenie cateringu w ilości odpowiedniej dla 25 osób na organizowane w Politechnice Warszawskiej spotkanie wielkanocne z udziałem Rektora i Zespołu Rektorskiego w dniu 28 marca 2024 r.

Zakres świadczonej usługi przez Wykonawcę:

1. Usługa: przygotowanie oraz dostarczenie cateringu w ilości odpowiedniej dla 25 osób.
2. Rodzaj: przyjęcie zasilane.
3. Dostarczenie odpowiedniego nakrycia na:
 - stół o wymiarach 700 cm x 160 cm, ustawiony na środku sali (wyspa);
 - stół o wymiarach 420 cm x 80 cm przeznaczony pod bufet.Nakrycia na stoły to: materiałowe, białe, czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane.
4. Dostarczenie serwetek jednorazowych (trzy warstwowe) ze świątecznym motywem - dostępne przez cały czas trwania spotkania.
5. Zapewnienie czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku w tym: szklanek, talerzyków, wysokiej jakości sztućców wykonanych ze stali nierdzewnej w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, napojów oraz serwisu;
6. Zapewnienie odpowiedniego sprzętu gastronomicznego niezbędnego do podania gorących potraw. Zamawiający wyklucza naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
7. Zapewnienie dekoracji świątecznych – wielkanocnych.
8. Catering menu:
 - a) **ćwiartki jaj z solą i pieprzem;**
 - b) **dania gorące:**
 - zupa krem chrzanowy (z jajkiem) – 200 ml na osobę, temperatura dania podawanego na gorąco nie powinna być niższa niż 75 °C;
 - c) **przystawki zimne:**
 - śledź w oliwie z cebulką;
 - śledź z jabłkiem i musztardą francuską/śledź w sosie musztardowym;
 - śledź pod pierzynką;
 - śledź w pomidorowej salsie;
 - galaretki z jajem, groszkiem i łososiem;
 - ruloniki z łososiem ze szpinakiem i mascarpone;
 - roladki z łososiem z musem chrzanowym;
 - ryba po grecku;
 - jajka faszerowane grillowanymi pieczarkami;
 - sałatka jarzynowa tradycyjna;
 - sałatka nicejska;
 - sałatka z rukolą, prażonymi pestkami słonecznika, pomidorkami koktajlowymi; częstkami truskawek, mozzarellą w sosie miodowo-cytrynowym;
 - świeże pieczywo (jasne i ciemne);
 - masło.

d) deser:

- mazurek;
- babka wielkanocna;
- drożdżowa strucla makowa;
- sernik;

e) napoje (podawane w dzbankach):

- woda niegazowana z miętą i cytryną;

Dania gorące, przystawki zimne, deser oraz napoje w ilości odpowiedniej dla 25 osób.

9. Serwowane przekąski powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub tackach ze stali nierdzewnej.
10. Dostarczenie przygotowanego cateringu transportem przystosowanym do przewożenia żywności.
11. Do godz. 10⁰⁰ w dniu przyjęcia Wykonawca przygotowuje, w sposób uzgodniony z Zamawiającym, salę nr 123 w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej:
 - 11.1. nakrycie stołów – (stoły ustawione przez Zamawiającego),
 - 11.2. dekoracje świąteczne – wielkanocne.
12. O godzinie 12³⁰ Wykonawca zgłosi gotowość pełnego cateringu.
13. Zapewnienie podczas realizacji zamówienia doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:
 - 13.1. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami;
 - 13.2. Do zadań managera sali należeć będzie:
 - 13.2.1. przygotowanie sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie, w tym nakrycie stołów,
 - 13.2.2. opieka na przebiegiem przyjęcia,
 - 13.2.3. odpowiedzialność za posprzątanie sali po zakończeniu przyjęcia (doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia do stanu sprzed rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia),
 - 13.2.4. zarządzanie organizacją pracy personelu pomocniczego.
- 13.3. ubiór managera sali powinien być identyczny - odpowiednio dla kobiety czy mężczyzny - stosowny do rangi spotkania, czysty, schludny i elegancki. W skład ubioru muszą wchodzić:
 - 13.3.1. Mężczyzna: czarne spodnie, kamizelka, czarna muszka, biała koszula, czarne eleganckie buty
 - 13.3.2. Kobieta: czarna spódnica, kamizelka, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie.
14. Wykonawca zobowiązuje się po zakończeniu spotkania do uprzątnięcia pomieszczenia na własny koszt (zapewnienia usługi sprzątanina, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego, w tym usunięcie resztek pokonsumpcyjnych i śmieci).
15. Wykonawca odpowiada za utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
16. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 16.1. wykonania zlecenia zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
 - 16.2. przygotowania i dostarczenia posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
 - 16.3. zapewnienia przygotowania posiłków pełnowartościowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych z ważnymi terminami przydatności do spożycia, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych;
 - 16.4. 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. woda mineralna) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Gorące napoje i posiłki będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura.

17. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.