

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Przedmiot zamówienia: usługa cateringowa, realizowana w dniu 24.04.2023 r. podczas uroczystości nadania godności Doktora Honoris Causa prof. Andrzejowi Strójuwowski.

Miejsce i czas realizacji przedmiotu zamówienia:

24.04.2023 r. - Duża Aula w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej, Plac Politechniki 1, 00-661 Warszawa, rozpoczęcie wydarzenia o godzinie 12:00.

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia trzydziestu pięciu (35 szt.) 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 tackach ze stali nierdzewnej;
6. dostarczenia dwóch kompozycji kwiatowych (kwiaty w kolorze białym), wstawionych w szklane bezbarwne, przezroczyste wazon, wysokości minimum 70 cm ustawionych na stołach cateringowych;
7. dostarczenia 35 szt. małych kwiatów ciętych (np. czerwone róże) z wazonikami, do ustawienia na każdym stoliku coctailowym;
8. zapewnienia toastu powitalnego dla 350 osób (wino w proporcjach 60% białe, 40% czerwone), lampka (nalane $\frac{3}{4}$ pojemności kieliszka do wina) – półwytrawne, dobrej jakości – gratis;
9. **zapewnienia o godzinie 12:00 poczęstunku dla 350 osób - menu:**
 - 1) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (1000 sztuk):
 - 200 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rukolą i pesto bazyliowym,
 - 200 szt. z wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą karbowaną, serkiem śmietanowym,
 - 200 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki, serkiem śmietanowym i sałatą karbowaną,
 - 200 szt. z pieczoną piersią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą karbowaną, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym,
 - 200 szt. serem typu brie, winogronem, orzechem włoskim i rukolą;
 - 2) wrapy (525 sztuk):
 - 175 szt. mini wrapy (tortille) z parmezanem, suszonymi pomidorami i świeżymi liśćmi szpinaku,
 - 175 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem, serkiem śmietanowym,
 - 175 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem;
 - 3) koreczki (400 sztuk):
 - 200 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią,
 - 200 szt. z ogórkiem konserwowym, kabanosem, zieloną oliwką i żółtym serem;
 - 4) roladki (300 sztuk):
 - 150 szt. z szynki parmeńskiej, rukolą i suszonymi pomidorami,
 - 150 szt. z boczku z suszoną śliwką (pieczone);
 - 5) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
 - 210 szt. babeczek z budyniem ze świeżymi owocami (niedopuszczalne są owoce kandyzowane),
 - 210 szt. mini serniczeków,

- 210 szt. mini ciast czekoladowych,
 - 210 szt. mini pączków,
 - 210 szt. mini szarlotek;
- 6) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
- 16 kg winogron (8 kg jasne i 8 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe,
 - 6 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży),
 - 11 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. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tzn. do godziny 9:00 ustawienie stołów cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
11. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu dla 350 osób przed godziną 12:30;
12. zapewnienia podczas realizacji zamówienia w dniu 24.04.2023 r:
- 12.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunków **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;
- 12.2. doświadczonego menedżera sali – 1 (jedna) osoba, która:
- 12.2.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 12.2.2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami,
- 12.2.3. Do zadań menedżera sali należeć będzie:
- a) bezpośredni nadzór nad:
 - przygotowaniem sali/pomieszczenia w którym zrealizowane będzie przyjęcie,
 - rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
 - przebiegiem/realizacją przyjęcia;
 - b) zarządzanie organizacją pracy, personelu kelnerskiego oraz pomocniczego;
 - c) bezpośrednie kierowanie serwowaniem poczęstunku przez kelnerów uczestnikom przyjęcia;
13. zbierania na bieżąco naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
14. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem uroczystości;
15. dostarczenia przygotowanego zamówienia do wskazanego przez Zamawiającego miejsca, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
16. Wykonawca zobowiązuje się do:
- 16.1. wykonania zamówienia 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. kawa, herbata, soki) 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 (np. zastosowanie podgrzewaczy);

- 16.5. po zakończeniu uroczystości do uprzątnięcia pomieszczenia na własny koszt (zapewnienia usługi sprzątnięcia, 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).
17. Wykonawca odpowiada za utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
18. Warunki szczegółowe realizacji przedmiotu zamówienia, zostały określone w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego (PPU) stanowiących załącznik do SWZ.