

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – zwany OPZ

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską dla 100 osób podczas finału konkursu *Falling Walls Lab Warsaw*

Termin wykonania zamówienia: 15.09.2022 r. godz. 12.00-17.30

Miejsce wykonania zamówienia: Gmach Główny Politechniki Warszawskiej, Plac Politechniki 1, 00-661 Warszawa.
Dostępność pomieszczeń świadczenia usługi od godziny 8:30 w dniu wykonania zamówienia

Liczba uczestników: 100 uczestników

Rodzaj zamówienia: usługa

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

Zakres usługi obejmuje:

1. zapewnienie serwisu kawowego I z uwzględnieniem pkt 1.1 – 1.3 w stałym dostępie uczestników, w którego skład wchodzi:
 - 1.1 kawa z ekspresu wysokociśnieniowego mielona na miejscu, świeżo parzona, wybór herbat czarnych i owocowych w torebkach, mleko/ śmietanka, cukier, cytryna wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;
 - 1.2 woda mineralna gazowana i niegazowana;
 - 1.3 2 rodzaje soków owocowych (100% soku pomarańczowego i innego);
 - 1.4 mini ciasteczka (podane w osobnych papilotach) – 3 rodzaje typu: babeczki lub muffiny, mini ciasteczka tortowe, każdego typu w tej samej ilości, łącznie 210 szt.;
 - 1.5 zestaw owocowy (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 3 szt. dużych ananasów (obrane, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży),
 - 5 kg winogron bezpestkowych jasnych (świeże, twarde ale dojrzałe),
 - 3 szt. dużych melonów kantalupa (świeże, dojrzałe);
 - 1.6 mini kanapeczki koktajlowe różnego rodzaju w opcji wegetariańskiej i mięsnej - po 100 szt. w każdej opcji - łącznie 200 szt.;
 - 1.7 tartaletki różnego rodzaju w opcji: wegetariańskiej i mięsnej - po 100 szt. każdej opcji - łącznie 200 szt.
2. zapewnienie serwisu kawowego II z uwzględnieniem pkt 2.1 – 2.3 w stałym dostępie uczestników, w którego skład wchodzi:
 - 2.1 kawa z ekspresu wysokociśnieniowego mielona na miejscu, świeżo parzona, wybór herbat czarnych i owocowych w torebkach, mleko/ śmietanka, cukier, cytryna wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;
 - 2.2 woda mineralna gazowana i niegazowana – stały dostęp;
 - 2.3 2 rodzaje soków owocowych (100% soku pomarańczowego i innego) – stały dostęp;
 - 2.4 mini ciasteczka (podane w osobnych papilotach) – 3 rodzaje typu: babeczki, muffiny, mini eklerki lub ptysie, każdego typu w tej samej ilości, łącznie 120 szt.;
 - 2.5 zestaw owocowy (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 3 szt. dużych ananasów (obrane, pokrojony w plastry/ćwiartki, świeży),
 - 5 kg winogron bezpestkowych jasnych (świeże, twarde ale dojrzałe),
 - 3 szt. dużych melonów kantalupa (świeże, dojrzałe);
3. zapewnienie serwisu lunchowego, z uwzględnieniem pkt 3.1 – 3.3 w stałym dostępie uczestników, podawanego w formie przekąsek typu finger food, w którego skład wchodzi:
 - 3.1 kawa z ekspresu wysokociśnieniowego mielona na miejscu, świeżo parzona, wybór herbat czarnych i owocowych w torebkach, mleko/ śmietanka, cukier, cytryna wrzątek z werników z odpowiednim poziomem gorącej wody do liczby uczestników spotkania;
 - 3.2 woda mineralna gazowana i niegazowana;
 - 3.3 2 rodzaje soków owocowych (100% soku pomarańczowego i innego);
 - 3.4 ciepłe chrupiące sakiewki z ciasta francuskiego w opcji wegetariańskiej i mięsnej każdego typu w tej samej ilości, łącznie 120 szt.;

- 3.5 mini wrapy w opcji wegetariańskiej i mięsnej - każdego typu w tej samej ilości, łącznie 120 szt.;
- 3.6 mini tarty lub quiche w opcji wegetariańskiej i mięsnej - każdego typu w tej samej ilości, łącznie 120 szt.;

Zamawiający dopuszcza inne rodzaje mini ciasteczek, określonych w pkt 1 i 2, oraz przekąsek typu finger food, określonych w pkt 3, zaproponowane i uzgodnione z Wykonawcą wcześniej, najpóźniej na 2 dni przed wydarzeniem.

- 4. zapewnienie w ramach świadczonego serwisu gastronomicznego określonego w pkt 1-3:
 - 4.1 terminowego przygotowania, dostarczenia i podania posiłków (w tym gorących);
 - 4.2 przygotowania zaplecza cateringowego;
 - 4.3 dostarczenia 25 stołów coctailowych wraz z pokrowcami elastycznymi (stretch) w kolorze białym;
 - 4.4 dostarczenia stołów cateringowych (prostokątne) pod bufet w odpowiedniej ilości (min. 10 szt.) wraz z nakryciami, pokrowcami elastycznymi (stretch) w kolorze białym. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane, poplamione;
 - 4.5 przygotowania i aranżacji bufetów - zapewnienie serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępnych przez cały czas trwania spotkania (kolor czerwony), zapewnienie czystej, nie uszkodzonej porcelanowej zastawy, odpowiedniej do serwowanego posiłku w ilości adekwatnej do liczby uczestników oraz sztuców metalowych. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztuców plastikowych;
 - 4.6 obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały okres świadczenia usługi, **6 osób** (ubiór elegancki, jednolity dla wszystkich kelnerów);
 - 4.7 doświadczonego menedżera sali – 1 (jednej) osoby:
 - 4.7.1. zatrudnionej przez Wykonawcę bądź współpracującej z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 - 4.7.2. odpowiedzialnej podczas całego okresu realizacji zamówienia za:
 - a) bezpośredni i osobisty nadzór nad przygotowaniem pomieszczeń, w którym realizowana będzie usługa, w tym rozstawianiem i nakrywaniem stołów oraz przebiegiem przyjęcia;
 - b) zarządzanie organizacją pracy całego personelu kelnerskiego i pomocniczego oraz przebiegiem świadczenia usługi;
 - c) bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami;
 - 4.8 bieżącego sprzątania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych;
 - 4.9 utrzymania porządku i estetyki w trakcie świadczenia usługi, posprzątania po jej zakończeniu (doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia do stanu sprzed rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia);
 - 4.10 usunięcia i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych i śmieci we własnym zakresie;
 - 4.11 zapewnienia ekipy technicznej do montażu i demontażu bufetu i stołów.
- 5. Szczegółowy harmonogram organizowanego wydarzenia zostanie uściślony z wybranym Wykonawcą po zawarciu umowy.

Postanowienia uzupełniające:

- 1. Zamówienie obejmuje transport przez Wykonawcę na miejsce wykonania zamówienia i z powrotem, a także montaż i demontaż sprzętu niezbędnego do wykonania zamówienia oraz rozładunek i załadunek na środki transportu Wykonawcy.
- 2. Dostarczenie przedmiotu zamówienia nastąpi transportem Wykonawcy przystosowanym do przewożenia żywności.
- 3. Wykonawca na 2 dni przed realizacją zamówienia przedstawi co najmniej 2 propozycje przygotowywanego menu dla serwisów, kawowych I i II oraz lunchowego w celu jego ostatecznego wyboru przez Zamawiającego.
- 4. Wykonawca zgodnie z harmonogramem organizowanego wydarzenia przygotowuje, dostarczy i poda posiłki zachowując normy z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 5. Wykonawca przygotowuje, dostarczy i poda posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesie pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 6. Wykonawca zapewni wykonanie usługi, zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa w celu zapewnienia właściwych warunków w zakresie: higieny żywności, bezpieczeństwa żywności, jakości zdrowotnej żywności.

7. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Ciepłe posiłki będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymywana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy).