

Załącznik nr 2 do SWZ/do Umowy

Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas organizowanej uroczystości Święta Politechniki Warszawskiej w dniu 15.11.2021 r. dla 350 osób.

Termin realizacji zamówienia: 15.11.2021 r. , godz. rozpoczęcia uroczystości – 12⁰⁰

Miejsce realizacji – Mała Aula w Gmachu Głównym Politechniki Warszawskiej.

Rodzaj zamówienia: usługa.

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

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia trzydziestu 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, czyste, niepogniecione obrusy (dopuszcza się obrusy w kolorystyce biało – czarnej). Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. dostarczenia 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, metalowych widelczyków i łyżeczek w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu;
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. dostarczenia 2 kompozycji kwiatowych złożonych z mieczyków w kolorze białym, wstawionych w szklane bezbarwne wazony wysokości minimum 70 cm;
7. dostarczenia 30 szt. małych kwiatów ciętych (czerwone róże) z wazonikami, ustawione na każdym stoliku coctailowym;
8. przed rozpoczęciem poczęstunku, 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. Catering menu:
 - 1) mini kanapeczki na bułce i razowym chlebie (1250 sztuk):
 - 250 szt. z mozzarellą, suszonymi pomidorami, rucolą i pesto bazyliowym;
 - 250 szt. z wędzonym łososiem, koperkiem, sałatą;
 - 250 szt. z serem żółtym, świeżym ogórkiem, pomidorkiem koktajlowym, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
 - 250 szt. z pieczoną pierśią kurczaka, ogórkiem konserwowym, pomidorkiem koktajlowym, sałatą, natką od pietruszki i serkiem śmietanowym;
 - 250 szt. z serem typu brie, winogronem, kiełkami i serkiem śmietanowym;
 - 2) wrapy (570 sztuk):
 - 190 szt. mini wrapy (tortille) z suszonymi pomidorami;
 - 190 szt. mini wrapy (tortille) z łososiem;
 - 190 szt. mini wrapy (tortille) z kurczakiem;
 - 3) koreczki (360 sztuk):
 - 180 szt. z mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym, czarną oliwką i świeżą bazylią;
 - 180 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 ze suszoną śliwką;
- 5) ciasta (każde ciastko powinno być podane w oddzielnych papilotach):
 - 220 szt. babeczek z budyniem ze świeżymi owocami (nie dopuszczalne są owoce kandyzowane);
 - 220 szt. mini serniczków;
 - 220 szt. mini ciast czekoladowych;
 - 220 szt. mini pączków;
 - 220 szt. mini szarlotek
- 6) mix owoców (pokrojone w kawałki lub plastry, ułożone na paterach):
 - 18 kg winogron (10 kg jasne i 10 kg ciemne), świeże, twarde ale dojrzałe;
 - 15 szt. duży ananas (obrany, pokrojony w plastry, świeży);
 - 14 kg mandarynek (podane w dzwoneczkach, słodkie);
 - 9 szt. duży melon (świeży, pokrojony w plastry);
- 7) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
- 8) soki dobrej jakości (renomowanej firmy), 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) plus dodatki – mleczko, cukier,
 - herbata w saszetkach - mix smaków (plus dodatki - cukier, cytryna), woda - wrzątek z werników.
10. przygotowania przed godz. 10⁰⁰ Małej Auli w Gmachu Głównym PW oraz krużganków przed Małą Aulą (ustawienie stołów cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji) sposób uzgodniony z Zamawiającym;
11. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu o godzinie 13³⁰;
12. zapewnienia podczas wydarzenia obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku minimum 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;
13. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
14. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę i po zakończeniu spotkania uprzątnięcia pomieszczenia na własny koszt;