

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa, polegająca na dostarczeniu i podaniu poczęstunku z okazji inauguracji roku akademickiego 2023/2024 r. w dniu 02 października 2023 r., w godzinach. 18:00-19:30, w Gmachu Elektroniki Politechniki Warszawskiej przy ul. Nowowiejskiej 15/19.

Pełna gotowość na godz. 17:30.

1. Przez świadczenie usługi cateringowej 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 – dostępnych i uzupełnianych przez cały czas trwania spotkania. Stoły, przy których mają być spożywane posiłki, muszą być nakryte białymi, 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 zapewni dostarczenie 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. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać uwagi Zamawiającego dotyczące, obsługi kelnerskiej, w trakcie realizacji usługi.
6. Spożywanie posiłku odbędzie się na stojąco przy okrągłych stolikach koktajlowych. Wykonawca dostarczy 15 okrągłych stolików koktajlowych z nakryciem.
7. Wykonawca zapewni dekorację - kompozycję kwiatową na szwedzkim stole.
8. Wykonawca musi zapewnić wyposażenie odpowiednio dostosowane do podawania gorących napojów tj. woda do przygotowania herbaty, kawy powinna być podawana w warnikach i dodatkowo również kawa w automatycznych ekspresach.
9. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu oraz technologię przygotowywania i wydawania posiłków.
10. 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).
11. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę napojów i dań (termosy, podgrzewacze, schładzacze).
12. Wykonawca zapewni dostawę posiłków na własny koszt.
13. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia na tacach wielokrotnego użytku, które po skończonych spotkaniach zostaną oddane Wykonawcy.
14. Dostawa posiłków i dodatków musi odbywać się pojazdami spełniającymi warunki sanitarno – techniczne do przewozu żywności.
15. Dostarczony przedmiot zamówienia musi zostać odpowiednio zapakowany, by nie uległ zniszczeniu podczas transportu do miejsca świadczenia usługi.
16. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską w trakcie trwania całej usługi cateringowej.
17. 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.
18. 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 niezwłocznie po zakończeniu wydarzenia. Pozostawiona powierzchnia, w której odbywało się wydarzenie, powinna być czysta i nienaruszona.
19. Wykonawca zapewni ekologiczne opakowania jednorazowe zamykane i na życzenie Zamawiającego zapakuje nieskonsumowane produkty, również do tych naczyń/opakowań.

20. Wszystkie odpady powstałe podczas realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zagospodarować na własny koszt.
21. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów BHP, P.POŻ., SANEPID.

Opis usługi cateringowej (posiłków i napojów)

Serwis kawowy i toast

- Zapewnienie toastu powitalnego dla 200 osób (wino wytrawne w proporcjach 50% białe, 50% czerwone) – 1 lampka 150 ml na osobę.
 - a) Wino nie powinno zostać od razu rozlane całe – porcje powinny być dokładane w miarę pojawiania się gości, gdy zaczyna brakować przygotowanych wcześniej porcji. Nowe opakowanie/butelka wina powinny być otwarte dopiero po skończeniu poprzedniego.
 - b) Co najmniej 30% wina powinno być dostarczone w butelkach. Rozlewanie wina należy zacząć od zbiorczych opakowań wina, nie butelek.
 - c) Wino nierozlane pozostaje do dyspozycji Zamawiającego.
- Kawa z ekspresu na kapsułki lub ciśnieniowego (plus dodatki: mleko, cukier).
- Herbata w saszetkach (wybór herbat plus dodatki: cukier, cytryna w plasterkach), wrzątek z werników.
- Woda mineralna gazowana i niegazowana oraz 2 rodzaje soków.

Przekąski

- 150 porcji ciasta (2 rodzaje) bez kremów i mas utrudniających ich spożycie na stojąco.
- Przekąski wytrawne:
 - 150 sztuk tartinek (babeczek) 3 rodzaje: 1) z dziczyzną i żurawiną, 2) z pieczonym schabem i dodatkami 3) wersja z serkiem tofu,
 - 150 sztuk przekąsek mix - m.in. koreczki, śliwka w bekonie, melon w szynce parmeńskiej (bez roladek z serkami/łososiem).
- Ważne, by przekąski były łatwe do zjedzenia na stojąco – bez spadających elementów, rzadszych sosów/kremów.