

Załącznik nr 1 do SWZ - Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi organizacji balu studenckiego, podczas wydarzeń z cyklu 35-lecia Samorządu Studentów Politechniki Warszawskiej. Wydarzenia odbywają się w zbliżonych do siebie terminach:

12.10.2024 – bankiet towarzyszący Gali Złotej Kredy dla 150 osób

18.10.2024 – bankiet towarzyszący Konferencji o Samorządności dla 150 osób

19.10.2024 – bankiet podczas Gali 35-lecia Samorządu Studentów Politechniki Warszawskiej dla 175 osób.

Oczekuje się:

- A. Świadczenia usługi organizacji balu studenckiego w dniu 12.10.2024 r. podczas bankietu towarzyszącego Gali Złotej Kredy dla 150 osób

Termin wykonania zamówienia: 12.10.2024 r. godz. 16:00 - 22:00 (pełna gotowość na godzinę 14:30 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach);

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Mała Aula, Gmach Główny Politechniki Warszawskiej
Plac Politechniki 1
00-661 Warszawa.

Liczba uczestników: 150.

W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia dziesięciu stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym lub czarnym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości (min. 6) stołów cateringowych pod bufet (prostokątne) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe lub czarne, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanka ze spodkiem do napoi ciepłych, talerzyków, metalowych sztućców (widelczyków do deserów i łyżeczek) oraz w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych.
4. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. przygotowania i aranżacja bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (biały obrus);
7. dostarczenie pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min. 10 sztuk, maks. 40 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego;
8. przygotowania, dostarczenie i podanie posiłków,
9. przygotowania zaplecza cateringowego, odpowiednio do zakresu świadczonej usługi,
10. **zapewnienia w dn. 12.10.2024 r. menu poczęstunku:**
 - 1) Przekąski zimne (min. 500g/osobę)
 - Sataye z kurczaka z chilli
 - Mini kanapeczka z salami i z czarną oliwką
 - Spring rollsy z warzywami i sosem słodko-pikantnym
 - Roladka z grillowanej cukinii z serem feta
 - Tartinka z tapenadą z pastą z suszonego pomidora
 - Pierogi Gyoza z kurczakiem

- Nuggetsy z kurczaka
 - Mini kanapeczka z camembertem z suszoną żurawiną
- 2) Przekąski słodkie (min. 150 g/osobę):
 - Szarlotka
 - Mus czekoladowy
 - 3) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;
 - 4) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, w ilości odpowiedniej do liczby
 - 5) stały dostęp do napoi gorących:
 - kawa z ekspresów ciśnieniowych firmy Saeco, plus dodatki – mleko, cukier;
 - herbata w saszetkach - mix smaków (w ekspozytorze) plus dodatki (cukier, cytryna), woda – wrzątek podany w coffee urnach w ilości dostosowanej do liczby uczestników spotkania;
 - 6) Tort o wadze ok 12 kg (biszkopt przełożony kremem śmietanowym o smak czekoladowym lub truskawkowym z kawałkami owoców) wraz z wafelkami lub talerzykami i widelczykami do serwowania.
11. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji w sposób uzgodniony z Zamawiającym w dniu 12.10.2024r., przed godz. 14:30 do Małej Auli w Gmachu Głównym;
 12. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 12.10.2024 r. o godzinie 14:30,
 13. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (12.10.2024r.):
 - 1) obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, min. 4 osób, maks. 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:
 - Mężczyźni: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty;
 - Kobiety: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;
 - 2) doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:
 - jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami.
 - do zadań managera sali należeć będzie:
 - a) bezpośredni nadzór nad:
 - przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie,
 - rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
 - całością przyjęcia,
 - b) zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego,
 - c) bezpośrednie kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu;
15. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
 16. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
 17. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;

18. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
19. 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) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Napoje gorące będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
20. zapewnienia usługi sprzątanania, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;

B. Świadczenie usługi organizacji balu studenckiego w dniu 18.10.2024 r. podczas bankietu towarzyszącego Konferencji o Samorządności dla 150 osób oraz 19.10.2024 r. podczas Gali 35-lecia Samorządu Studentów Politechniki Warszawskiej dla 175 osób.

Termin wykonania zamówienia: 18.10.2024 r. godz. 18:00 - 20:00 (pełna gotowość na godzinę 17:00 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach); 19.10.2024 r. godz. 20:00 - 04:00 (pełna gotowość na godzinę 19:00 - wystawienie posiłków i napoi na przygotowanych stołach);

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: 18.10. 2024 Rektorska 4, ul. Rektorska 4, 00-614 Warszawa; 19.10.2024

Duża Aula, Gmach Główny Politechniki Warszawskiej Plac Politechniki 1 00-661 Warszawa.

Liczba uczestników: 150 (18.10.2024) oraz 175 (19.10.2024) .

W ramach świadczonej usługi, w dniu 18.10.2024r., wykonawca zobowiązany będzie do:

1. dostarczenia dziesięciu stołów coctailowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze białym lub czarnym;
2. dostarczenia odpowiedniej ilości (min. 6) stołów cateringowych pod bufet (prostokątne) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe lub czarne, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanka ze spodkiem do napoi ciepłych, talerzyków, metalowych sztućców (widelczyków do deserów i łyżeczek) oraz w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych.
4. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. przygotowania i aranżacja bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (biały obrus);
7. dostarczenie pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min. 10 sztuk, maks. 40 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego;
8. przygotowania, dostarczenie i podanie posiłków,
9. przygotowania zaplecza cateringowego, odpowiednio do zakresu świadczonej usługi,
10. **zapewnienia w dn. 18.10.2024 r. menu poczęstunku:**
 - 1) Przekąski zimne (min. 500g/osobę)
 - Krewetka torpedos
 - Melon owinięty szynką parmeńską
 - Spring rollsy z warzywami i sosem słodko-pikantnym
 - Roladka z grillowanej cukinii z serem feta
 - Tartinka z tapenadą z pastą z suszonego pomidora

- Pierozki Gyoza z kurczakiem
- Nuggetsy z kurczaka
- Mini kanapeczka z camembertem z suszoną żurawiną

2) Przekąski słodkie (min. 150 g/osobę):

- Panna Cotta
- Mus czekoladowy

3) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;

4) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, w ilości odpowiedniej do liczby

gości – podawane z dyspenserów;

5) stały dostęp do napoi gorących:

- kawa z ekspresów ciśnieniowych firmy Saeco, plus dodatki – mleko, cukier;
- herbata w saszetkach - mix smaków (w ekspozytorze) plus dodatki (cukier, cytryna), woda – wrzątek podany w coffee urnach w ilości dostosowanej do liczby uczestników spotkania;

12. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji

w sposób uzgodniony z Zamawiającym w dniu 18.10.2024r., przed godz. 17:00 do budynku Rektorskiej 4;

13. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 18.10.2024 r. o godzinie 17:00,

14. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (18.10.2024r.):

14.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, min. 4 osób, maks. 6 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, biała koszula, czarne eleganckie buty;
- b) Kobiety: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;

14.2. doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:

14.2.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

14.2.2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami.

Do zadań managera sali należeć będzie:

a) bezpośredni nadzór nad:

- przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie,
- rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
- całością przyjęcia,

b) zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego,

c) bezpośrednie kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu;

W ramach świadczonej usługi, w dniu 19.10.2024r., wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Dostarczenia osiemnastu stołów okrągłych 10-osobowych, pokrowców elastycznych (stretch) w kolorze granatowym;

2. dostarczenia odpowiedniej ilości (min. 6) stołów cateringowych pod bufet (prostokątne) wraz z nakryciami. Nakrycia na stoły to: białe lub czarne, bezwzględnie czyste, niepogniecione obrusy. Niedopuszczalne są nakrycia dziurawe, pozszywane, pocerowane;
3. zapewnienia czystej i nieuszkodzonej porcelanowej zastawy stołowej odpowiedniej do serwowanego posiłku, w tym: szklanek (do zimnych napoi typu long), filiżanka ze spodkiem do napoi ciepłych, talerzyków, metalowych sztućców (widelczyków do deserów i łyżeczek) oraz w ilości adekwatnej do liczby uczestników, rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń ani sztućców plastikowych.
4. zapewnienia serwetek jednorazowych (trzywarstwowe) – dostępne przez cały czas trwania spotkania (kolor biały);
5. serwowania przekąsek oraz owoców na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tackach;
6. przygotowania i aranżacja bufetu wyposażonego w bieliznę cateringową (biały obrus);
7. dostarczenie pojemników jednorazowych do zapakowania żywności na wynos o pojemności równej bądź większej niż 400 ml – min. 10 sztuk, maks. 40 sztuk. Pojemniki muszą być wykonane z tworzywa sztucznego;
8. przygotowania, dostarczenie i podanie posiłków,
9. przygotowania zaplecza cateringowego, odpowiednio do zakresu świadczonej usługi,

11. zapewnienia w dn. 19.10.2024 r. menu poczęstunku:

1) przekąski zimne (min. 500g/osobę):

- Spring rollsy z warzywami i sosem Hoi-sin,
- Sataye z kurczakiem z chilli
- Mini szaszłycki z polędwiczki wieprzowej z wędzoną śliwką
- Krewetka torpedos
- Pierożki Gyoza z kurczakiem
- Melon owinięty szynką parmeńską
- Roladka z grillowanej cukinii z serem feta

2) Bufet ciepły (400 g/osobę)

- Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami z sosem śmietanowym
- Makaron penne z grillowanymi warzywami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- Ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Kopytka
- Mini marchewka
- Fasolka szparagowa zielona
- Buraczki

3) Desery (min. 150 g/osobę)

- Mus czekoladowy
- Szarlotka
- Ciasto kruche z wiśniami
- Mini beza pavlova

4) Lody serwowane z rikszy (2 gałki na osobę), o smakach

- Śmietankowe
- Czekoladowe
- Malinowe
- Marakuja-mango
- Snickers
- Raffaello
- Truskawkowe
-

5) stały dostęp do wody mineralnej niegazowanej z cytryną i miętą – podawanej z dyspenserów;

6) soki owocowe 100 %, dobrej jakości, jabłkowy, pomarańczowy, w ilości odpowiedniej do liczby gości – podawane z dyspenserów;

7) stały dostęp do napoi gorących:

- kawa z ekspresów ciśnieniowych firmy Saeco, plus dodatki – mleko, cukier;
- herbata w saszetkach - mix smaków (w ekspozytorze) plus dodatki (cukier, cytryna), woda – wrzątek podany w coffee urnach w ilości dostosowanej do liczby uczestników spotkania;

12. przygotowania miejsca realizacji zamówienia tj. ustawienie stołów cateringowych, cocktailowych oraz dekoracji

w sposób uzgodniony z Zamawiającym w dniu 19.10.2024r., przed godz. 19:00 do Dużej Auli w Gmachu Głównym;

13. zgłoszenia gotowości kompletnego cateringu w dniu 19.10.2024 r. o godzinie 19:00,

14. zapewnienia podczas realizacji zamówienia (19.10.2024r.):

14.1. obsługi kelnerskiej tj. obecności przez cały czas trwania poczęstunku, min. 6 osób, maks. 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, biała koszula, czarne eleganckie buty;
- b) Kobiety: czarne spodnie, biała koszula, czarne eleganckie buty, dopuszczalne są buty na płaskim obcasie;

14.2. doświadczonego managera sali – 1 (jedna) osoba, która:

14.2.1. jest zatrudniona przez Wykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie, co najmniej 12

miesiący przed upływem terminu składania ofert,

14.2.2. podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiedzialna za bezpośredni kontakt z

Zamawiającym i jego przedstawicielami.

Do zadań managera sali należeć będzie:

a) bezpośredni nadzór nad:

- przygotowaniem sali/pomieszczenia, w którym zrealizowane będzie przyjęcie,
- rozstawieniem i nakrywaniem stołów,
- całością przyjęcia,

b) zarządzanie organizacją pracy personelu kucharskiego, personelu pomocniczego oraz kelnerskiego,

c) bezpośrednio kierowanie rozdawaniem posiłków przez kelnerów dla wszystkich osób uczestniczących w przyjęciu;

Ponadto, w dniu 18.10.2024r. oraz 19.10.2024r., wykonawca zobowiązany jest do:

1. terminowego przygotowania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem dnia, na bieżąco zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych podczas poczęstunku;
2. dostarczenia przygotowanego zamówienia we wskazanym przez Zamawiającego miejscu na określoną godzinę, transportem przystosowanym do przewożenia żywności;
3. przygotowania, dostarczenia i serwowania posiłków z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji, transportu oraz poniesienia pełnej odpowiedzialności za ich przestrzeganie;
4. wykonania usługi zgodnie z najlepszą wiedzą i praktyką zawodową oraz obowiązującymi przepisami prawa, w zakresie: higieny, bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
5. 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) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Napoje gorące będą podane w taki sposób, aby przez czas trwania usługi utrzymana była ich stała odpowiednio wysoka temperatura (zastosowanie podgrzewaczy);
6. zapewnienia usługi sprzątnięcia, przez które Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji przedmiotu zamówienia, do stanu pierwotnego. Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci;